

SKU: 2976303

## Ristosubito

# Cucina a gas a 6 fuochi Da banco CI Modello RisCu029 Potenza kW 36



## Descrizione

### Cucina a gas 6 fuochi da banco CI modello RisCu029 36 kW

La cucina a gas 6 fuochi da banco CI modello **RisCu029** è pensata per le cucine professionali che necessitano di un piano di cottura compatto ma estremamente potente, in grado di gestire contemporaneamente più pentole e preparazioni. Il piano superiore in acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi, profondità 22 mm, offre una superficie robusta e facile da pulire, ideale per l'uso intensivo quotidiano.

I bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati monocorona sviluppano potenze fino a 7,5 kW, garantendo fiamme forti e stabili per cotture rapide e a pieno carico. La potenza gas totale di 36 kW rende questa cucina da banco particolarmente adatta a ristoranti, mense, gastronomie e laboratori che lavorano con volumi elevati e richiedono tempi di risposta rapidi durante il servizio.

### Caratteristiche principali

La configurazione a 6 fuochi permette di sfruttare in modo intensivo la superficie di cottura, gestendo in parallelo diverse preparazioni e tipologie di pentole. La griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata è resistente agli acidi e offre un appoggio sicuro alle pentole, mentre le manopole e le maniglie in materiale atermico migliorano il comfort e la sicurezza d'uso per l'operatore.

### Specifiche tecniche

- Piano superiore in acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi (profondità 22 mm)
- Bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati monocorona ad alta potenza
- Accensione fuochi manuale

- Griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata resistente agli acidi
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ
- Volume: 0,2 m<sup>3</sup>
- Peso: 79 kg
- Potenza gas totale: 36 kW
- Numero bruciatori: 6
- Combinazione bruciatori: 3 x 4,5 kW + 3 x 7,5 kW

## Dati dimensionali

- Lunghezza: 105 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 27 cm

## Caratteristiche di linea e utilizzo

- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: da banco
- Linea: Linea CI
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi

## Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 6 fuochi da banco CI RisCu029 è ideale per chi deve concentrare molta potenza di cottura in uno spazio ridotto, mantenendo rapidità di risposta e flessibilità operativa. La combinazione di bruciatori da 4,5 e 7,5 kW permette di gestire dal bollore veloce alle cotture più delicate, adattando la fiamma alle diverse esigenze del menù.

Grazie alla struttura in acciaio inox, ai componenti in ghisa smaltata e alla certificazione CE/IMQ, questo modello rappresenta una soluzione affidabile e duratura per ristoranti e cucine professionali che vogliono potenziare la linea di cottura con un apparecchio da banco ad alte prestazioni e semplice da mantenere.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	27

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	105
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm