

SKU: 2976304

Ristosubito

Cucina a gas a 6 fuochi Da banco CI Modello RisCu030 Potenza kW 27



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi da banco CI modello RisCu030 27 kW

La cucina a gas 6 fuochi da banco CI modello **RisCu030** è pensata per le cucine professionali che cercano un piano di cottura compatto ma con una buona capacità operativa, ideale per gestire più pentole e preparazioni in contemporanea. Il piano superiore in acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi, profondità 22 mm, offre una superficie robusta e semplice da pulire, adatta all'utilizzo quotidiano intensivo.

I bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati monocorona da 4,5 kW sono dotati di termocoppia e pilota protetta, garantendo sicurezza, stabilità di fiamma e affidabilità nel tempo. Con una potenza gas totale di 27 kW, questa cucina si rivela adatta a ristoranti, mense, gastronomie e laboratori che richiedono rapidità di risposta e continuità di servizio senza occupare troppo spazio sul banco.

Caratteristiche principali

La configurazione a 6 fuochi consente di sfruttare al meglio la superficie di cottura, gestendo diverse preparazioni in parallelo e ottimizzando l'organizzazione della linea. La griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata è resistente agli acidi e offre un appoggio stabile alle pentole, mentre le manopole e le maniglie in materiale atermico migliorano comfort e sicurezza durante l'utilizzo.

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 da 4,5 kW con termocoppia e pilota protetta
- 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 m³
- Peso: 90 kg
- Potenza gas totale: 27 kW
- Numero bruciatori: 6
- Combinazione bruciatori: 6 x 4,5 kW

Dati dimensionali

- Lunghezza: 120 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 RisCu030 è ideale per chi necessita di una linea di cottura flessibile, capace di gestire diverse preparazioni simultanee in uno spazio contenuto. I bruciatori da 4,5 kW permettono di affrontare sia cotture veloci sia lavorazioni a fiamma controllata, adattandosi 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 durevole per ristoranti e cucine professionali che vogliono potenziare la propria linea di cottura con un apparecchio da banco performante, sicuro e semplice da mantenere.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	27

Attributo	Valore
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	120
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm