

SKU: 2976305

Ristosubito

Cucina a gas a 6 fuochi Da banco CI Modello RisCu031 Potenza kW 36



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi da banco CI modello RisCu031 36 kW

La cucina a gas 6 fuochi da banco CI modello **RisCu031** è pensata per le cucine professionali che richiedono un piano di cottura compatto ma altamente performante, 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, igienica e semplice da pulire, ideale per l'uso intensivo quotidiano.

I bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati monocorona sviluppano una potenza complessiva di 36 kW, garantendo fiamme forti e stabili per cotture rapide e a pieno carico. La presenza di termocoppia e pilota protetta assicura sicurezza e affidabilità nel tempo, rendendo questa cucina particolarmente adatta a ristoranti, mense, gastronomie e laboratori che lavorano con volumi elevati e ritmi serrati di servizio.

Caratteristiche principali

La configurazione a 6 fuochi consente di sfruttare al massimo 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 contribuiscono a migliorare comfort e sicurezza operativa per l'utente.

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

- 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: 36 kW
- Numero bruciatori: 6
- Combinazione bruciatori: 3 x 4,5 kW + 3 x 7,5 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 RisCu031 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 consente 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, sicuro e di facile manutenzione.

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