

SKU: 2976308

Ristosubito

Cucina elettrica con 6 zone CI Modello RisCu020 Piastre tonde cottura Potenza kW 15,6



Descrizione

Cucina elettrica 6 piastre tonde da banco CI RisCu020 15,6 kW

La cucina elettrica con 6 zone CI modello RisCu020 è progettata per le cucine professionali che necessitano di un piano di cottura elettrico ad ampia capacità, mantenendo un ingombro da banco. È indicata per ristoranti, mense, gastronomie e laboratori che devono gestire più preparazioni contemporaneamente con un'unica macchina compatta.

Il piano superiore è realizzato in acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi, studiata per contenere eventuali sversamenti durante le cotture e agevolare le operazioni di pulizia a fine servizio, garantendo igiene e ordine sulla linea di cottura.

Piastre tonde in ghisa e potenza di cottura

Il piano è equipaggiato con 6 piastre elettriche tonde in ghisa di diametro 220 mm, ciascuna con potenza di 2,6 kW, per una potenza elettrica totale di 15,6 kW (3N AC 400 V). Questa configurazione consente di lavorare con diverse pentole e tegami contemporaneamente, coprendo bolliture, cotture in umido e preparazioni giornaliere ad alto volume.

Le piastre sono dotate di dispositivo di protezione termico e sono comandate da commutatore a 7 posizioni, che permette di regolare il livello di potenza in maniera graduale, adattandolo al tipo di ricetta e alle esigenze operative della cucina.

Componenti, materiali e sicurezza

Le manopole e le maniglie sono realizzate in materiale atermico, così da limitare il surriscaldamento durante l'utilizzo e migliorare la sicurezza e il comfort dell'operatore. I piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 sono regolabili in altezza, consentendo di livellare con precisione la macchina sul banco di lavoro.

La costruzione in acciaio inox e ghisa assicura resistenza alle alte temperature, ai detersivi

professionali e all'usura dovuta a un impiego intensivo quotidiano, rendendo la RisCu020 una soluzione affidabile nel tempo. Il volume è pari a 0,2 m³, mentre il peso è di 73 kg.

Dimensioni e specifiche tecniche principali

- **Piano superiore:** acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi.
- **Piastre elettriche:** 6 piastre tonde in ghisa Ø 220 mm.
- **Potenza singola piastra:** 2,6 kW.
- **Zone di cottura elettriche:** 6 x 2,6 kW.
- **Potenza elettrica totale:** 15,6 kW 3N AC 400 V.
- **Comando piastre:** commutatore a 7 posizioni con dispositivo di protezione termico.
- **Manopole e maniglie:** in materiale atermico.
- **Piedini:** piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza.
- **Volume:** 0,2 m³.
- **Peso:** 73 kg.
- **Lunghezza:** 120 cm.
- **Profondità:** 70 cm.
- **Altezza:** 27 cm.
- **Alimentazione:** elettrica.
- **Tipologia mobile:** da banco.
- **Linea:** Linea CI.
- **Tipologia forno:** senza forno.
- **Numero fuochi/zone:** 6 fuochi/zone di cottura.
- **Tipologia piano cottura:** piastre elettriche.

Perché scegliere la cucina elettrica 6 piastre CI RisCu020

La cucina elettrica con 6 zone CI RisCu020 è una soluzione ideale per chi ha bisogno di un modulo elettrico ad alta capacità, con 15,6 kW totali e 6 piastre in ghisa da 2,6 kW ciascuna. Grazie al piano inox con impronta raccogli-liquidi, ai comandi a 7 posizioni e alla struttura da banco compatta, rappresenta una scelta affidabile e funzionale per cucine professionali che vogliono coniugare volume di produzione, ordine e facilità di gestione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	27
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	120

Attributo	Valore
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piastre elettriche
Profondità	Profondità 700 mm