

SKU: 2978503

Ristosubito

Cucina a gas 4 Fuochi CI Modello RisCu014 vano a giorno Potenza Gas 19 kW



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi su mobile CI RisCu014 vano a giorno 19 kW

La cucina a gas 4 fuochi CI modello RisCu014 è pensata per le cucine professionali che desiderano un piano di cottura compatto su mobile con vano a giorno, ideale per ristoranti, mense e laboratori di gastronomia. Il piano stampato in acciaio inox AISI 304 18/10 con spessore 1,0 mm garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia anche in caso di utilizzo intensivo.

La struttura è realizzata in acciaio AISI 430 con spessore 0,8 mm, soluzione che assicura solidità complessiva e una buona resistenza nel tempo, mantenendo al contempo un peso contenuto e una gestione agevole in fase di installazione.

Bruciatori e gestione della potenza

La macchina monta bruciatori cromati con potenze da 6,0 kW e 3,5 kW, studiati per coprire diverse esigenze di cottura, dalle preparazioni che richiedono forte intensità di calore a quelle più delicate. La combinazione prevede 4 bruciatori totali, distribuiti in 2 da 3,5 kW e 2 da 6,0 kW, così da offrire una postazione versatile adatta a pentole e padelle di varie dimensioni.

La potenza gas complessiva è pari a 19 kW, valore che consente di lavorare con ritmi professionali sostenuti e di gestire più preparazioni in contemporanea senza rinunciare alla rapidità di risposta del

calore. I rubinetti gas sono valvolati e dotati di termocoppia, per un controllo sicuro dell'erogazione della fiamma.

Sicurezza, componenti e materiali

L'accensione è manuale, semplice e affidabile, mentre le griglie monofuoco in ghisa smaltata assicurano un appoggio stabile per le pentole e una buona resistenza agli urti e alle alte temperature. Le monopole sono realizzate in materiale atermico, pensato per ridurre il surriscaldamento in fase di utilizzo e migliorare la sicurezza dell'operatore.

I piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 sono regolabili in altezza, permettendo di livellare facilmente la macchina sul piano di appoggio o sulla linea di cottura esistente. Il prodotto è dotato di certificazione di conformità CE/IMQ, garanzia di rispondenza agli standard normativi europei in termini di sicurezza e prestazioni.

Dimensioni e dati tecnici principali

- **Piano di lavoro:** piano stampato in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 1,0 mm.
- **Struttura:** struttura in acciaio AISI 430 spessore 0,8 mm.
- **Brucciatori:** bruciatori cromati da 6,0 kW e 3,5 kW.
- **Numero bruciatori:** 4 bruciatori totali.
- **Combinazione bruciatori:** 2 x 3,5 kW + 2 x 6,0 kW.
- **Rubinetti gas:** rubinetti gas valvolati con termocoppia.
- **Accensione:** accensione manuale.
- **Griglie:** griglie monofuoco in ghisa smaltata.
- **Manopole:** monopole in materiale atermico.
- **Piedini:** piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza.
- **Certificazioni:** certificazione di conformità CE/IMQ.
- **Volume:** 0,5 m³.
- **Potenza gas totale:** 19 kW.
- **Numero fuochi:** 4 fuochi.
- **Lunghezza:** 80 cm.
- **Profondità:** 70 cm.
- **Altezza:** 85 cm.
- **Alimentazione:** a gas.
- **Tipologia mobile:** su mobile con vano a giorno.
- **Linea:** Linea CI.
- **Tipologia forno:** senza forno.
- **Tipologia piano cottura:** fuochi a gas.

Perché scegliere la cucina a gas 4 fuochi CI RisCu014

La cucina a gas 4 fuochi CI modello RisCu014 è una soluzione ideale per le cucine professionali che richiedono un piano di lavoro robusto, performante e facile da installare grazie al mobile con vano a giorno. Con 19 kW di potenza gas totale, bruciatori cromati di diversa intensità e componenti progettati per la sicurezza e la durata, rappresenta una scelta affidabile per ristoranti e attività che vogliono ottimizzare la propria linea di cottura.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm