

SKU: 2978506

Ristosubito

Cucina a gas 6 Fuochi CI Modello RisCu049 Forno gas GN 2/1 Potenza Gas 36,4 kW



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi con forno a gas GN 2/1 RisCu049

La cucina a gas 6 fuochi con forno a gas GN 2/1 modello RisCu049 è progettata per le cucine professionali che necessitano di una macchina potente, robusta e completa di forno di grande capacità. Il piano stampato in acciaio inox AISI 304 18/10 con spessore 1 mm e la struttura in acciaio AISI 430 da 0,8 mm garantiscono solidità, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia nelle operazioni quotidiane.

Piano di cottura a 6 fuochi in ghisa

Il piano di cottura è equipaggiato con bruciatori cromati da 6,0 kW e 3,5 kW, per un totale di 6 fuochi, così da coprire esigenze diverse: dalle bolliture veloci alle cotture più controllate. La combinazione di 3 bruciatori da 3,5 kW e 3 da 6,0 kW permette di scegliere di volta in volta il livello di potenza più adatto alla preparazione, ottimizzando tempi e consumi.

Le griglie monofuoco in ghisa smaltata offrono un appoggio stabile alle pentole e resistono bene ad alte temperature e detergenti, mentre l'accensione è manuale con rubinetti gas valvolati, termocoppia di sicurezza e accensione pilota tramite piezo elettrico.

Forno a gas GN 2/1 integrato

Sotto il piano è presente il forno a gas GN 2/1 con camera di cottura da 685x530x350 mm e potenza di 7,9 kW, ideale per teglie di grande formato e preparazioni di medio-grande pezzatura. La

temperatura è regolabile da 50°C a 300°C tramite valvola termostatica con termocoppia, consentendo di affrontare cotture lente, arrostiti, gratinature e rigenerazioni con un buon controllo del calore.

La camera di cottura e la porta forno sono realizzate in acciaio AISI 430, con guarnizione sulla bocca forno per una migliore tenuta del calore e manopole in materiale atermico che garantiscono una presa sicura durante il servizio.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie ai 6 fuochi a gas e al forno GN 2/1 integrato, la cucina RisCu049 è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che devono gestire contemporaneamente un elevato numero di preparazioni. È ideale per la cottura di primi piatti, sughi, fondi e secondi in padella sul piano superiore, mentre il forno consente di lavorare arrostiti, grandi teglie di verdure, lasagne e piatti pronti da rigenerare e gratinare.

Si presta molto bene anche per cucine di hotel e strutture ricettive che richiedono un'attrezzatura robusta, semplice da usare e con una grande capacità di cottura, mantenendo allo stesso tempo un ingombro compatto facilmente integrabile nella linea di cottura.

Specifiche tecniche della cucina RisCu049

Dal punto di vista tecnico, la cucina a gas RisCu049 sviluppa una potenza gas complessiva di 36,4 kW, con combinazione di bruciatori 3 x 3,5 kW e 3 x 6,0 kW sul piano e forno a gas da 7,9 kW. Il volume della macchina è pari a 0,7 m³ e il peso di 117 kg, valori che la collocano tra le soluzioni solide e stabili per un utilizzo intensivo in ambito professionale.

- Piano stampato in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 1,0 mm
- Struttura in acciaio AISI 430 spessore 0,8 mm
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea CI
- Tipologia forno: forno a gas GN 2/1
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi
- Bruciatori cromati da 6,0 kW e 3,5 kW
- Combinazione bruciatori: 3 x 3,5 kW + 3 x 6,0 kW
- Accensione manuale con rubinetti gas valvolati, termocoppia e accensione pilota con piezo elettrico
- Forno a gas GN 2/1 685 x 530 x 350 mm
- Potenza forno: 7,9 kW
- Controllo temperatura forno: 50° - 300°C
- Camera di cottura e porta forno in acciaio AISI 430
- Guarnizione bocca forno
- Griglie monofuoco in ghisa smaltata
- Manopole in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ
- Volume: 0,7 m³
- Peso: 117 kg

- Potenza gas totale: 36,4 kW
- Dimensione interna forno: 685 x 530 x 350 mm
- Lunghezza: 120 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 6 fuochi con forno a gas GN 2/1 RisCu049 unisce potenza elevata, robustezza costruttiva e grande capacità di cottura, risultando una soluzione ideale per le cucine professionali che devono gestire molti coperti con un unico modulo. La qualità dei materiali, la presenza di dispositivi di sicurezza e la capienza del forno la rendono un investimento affidabile e duraturo per ristoranti, gastronomie e mense che lavorano ogni giorno con ritmi intensi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	120
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm