

SKU: RisCu007

Ristosubito

Cucina wok CI N.1 fuoco Potenza bruciatore 9,5 Kw Modello RisCu007



Descrizione

Cucina wok a gas 1 fuoco CI RisCu007 9,5 kW

La cucina wok CI modello RisCu007 è una soluzione specifica per la ristorazione orientale, progettata con bruciatori ad alto rendimento che sviluppano una fiamma verticale intensa, in grado di riscaldare uniformemente l'intera superficie della padella wok. Questa configurazione permette cotture rapide e complete, ideali per salti di verdure, primi piatti espressi e piatti tipici asiatici.

La struttura è interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, materiale che assicura robustezza, igiene e resistenza alla corrosione, mentre il piano di cottura in acciaio inox AISI 304 spessore 2,5 mm è rinforzato e liscio, adatto a sostenere il lavoro intenso tipico delle cucine professionali.

Bruciatore ad alto rendimento e accessori wok

La macchina è equipaggiata con 1 bruciatore a gas ad alto rendimento con potenza di 9,5 kW, studiato per generare una fiamma verticale che investe l'intera base della padella, garantendo cotture omogenee e tempi ridotti. Questa potenza consente di lavorare a fuoco vivo e di ottenere le tipiche caratteristiche di rosolatura e affumicatura del wok.

Sono disponibili cerchi di appoggio wok (CERCHIO/CC) e griglie tonde (GRIGLIA/CC) in ghisa smaltata nera lucida porcellanata, specifiche per i bruciatori di serie. Questi accessori permettono di alloggiare in modo stabile wok e pentole, garantendo sicurezza e corretta distribuzione del calore

durante la cottura.

Struttura da banco e configurazione su misura

La RisCu007 è un modello da banco con configurazione a muro e alzatina posteriore, pensata per essere installata contro parete, con protezione della zona retrostante da schizzi e vapori. I piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10 consentono di livellare il piano in base al banco di lavoro e alle esigenze ergonomiche dell'operatore.

La costruzione è esclusivamente su misura: dimensioni complessive e disposizione dei fuochi vengono definite dal cliente, permettendo di adattare la cucina wok alla linea di cottura esistente e al layout del locale, sia in termini di spazio disponibile sia di flusso di lavoro.

Dimensioni e specifiche tecniche principali

- **Destinazione d'uso:** cucina speciale per ristorazione orientale con bruciatore ad alto rendimento.
- **Struttura:** interamente in acciaio inox AISI 304 18/10.
- **Piano di cottura:** acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 2,5 mm, liscio e rinforzato.
- **Configurazione:** modello a muro con alzatina posteriore.
- **Bruciatori:** 1 bruciatore ad alto rendimento a fiamma verticale.
- **Potenza bruciatore:** 9,5 kW.
- **Cerchi/griglie wok:** cerchio di appoggio wok (CERCHIO/CC) e griglia tonda (GRIGLIA/CC) in ghisa smaltata nera lucida porcellanata.
- **Piedini:** piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10.
- **Peso:** 38 kg.
- **Lunghezza:** 50 cm.
- **Profondità:** 50 cm.
- **Altezza:** 27,5 cm.
- **Alimentazione:** a gas.
- **Tipologia mobile:** da banco.
- **Linea:** Linea Etnica.
- **Tipologia forno:** senza forno.
- **Numero fuochi:** 1 fuoco.
- **Certificazioni:** certificazione di conformità CE/IMQ.

Perché scegliere la cucina wok CI RisCu007

La cucina wok CI N.1 fuoco RisCu007 è la scelta ideale per ristoranti orientali e locali fusion che vogliono introdurre una postazione wok professionale dedicata, con bruciatore da 9,5 kW e struttura in acciaio inox AISI 304. Grazie alla costruzione su misura, agli accessori in ghisa smaltata e alla certificazione CE/IMQ, rappresenta una soluzione affidabile, potente e configurabile in base alle esigenze specifiche della cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	27.5
Linea	Linea Etnica
Lunghezza (cm)	50
Numero Fuochi	1 Fuoco
Profondità (cm)	50
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 500 mm