

SKU: RisCu013

Ristosubito

Cucina wok CI Modello RisCu013 N.1 fuoco Potenza bruciatore 9,5 Kw



Descrizione

Cucina wok a gas CI modello RisCu013 1 fuoco 9,5 kW

La cucina wok a gas CI modello **RisCu013** è progettata per le esigenze specifiche della ristorazione orientale, dove sono richieste alte temperature e cotture rapide in padella. Il bruciatore ad alto rendimento sviluppa una fiamma verticale che investe uniformemente il fondo del wok, consentendo una cottura rapida e totale dei cibi, ideale per salti di pasta, verdure, carne e preparazioni tipiche asiatiche.

La struttura è interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, materiale che garantisce robustezza, igiene e lunga durata nel tempo anche in condizioni di utilizzo intensivo. Il piano di cottura, sempre in acciaio inox AISI 304 18/10 con spessore 2,5 mm rinforzato, è liscio e progettato per sopportare il carico di padelle e recipienti pesanti, mantenendo al contempo facilità di pulizia a fine servizio. I piedini regolabili permettono di livellare la macchina in base alla superficie di appoggio.

Caratteristiche principali

Questa cucina wok è una versione da centro sala, pensata per essere inserita anche in configurazioni

a vista dove la cottura diventa parte dell'esperienza del cliente. La certificazione di conformità CE/IMQ assicura il rispetto degli standard di sicurezza e qualità richiesti per l'utilizzo professionale. La costruzione esclusiva su misura consente di definire dimensioni e disposizione dei fuochi in base alle esigenze del locale, creando postazioni wok personalizzate.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 304 18/10
- Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 2,5 mm rinforzato, liscio
- Bruciatori ad alto rendimento con fiamma verticale per wok
- Numero bruciatori: 1
- Potenza bruciatore: 9,5 kW
- Padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori
- Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10
- Certificazione di conformità CE/IMQ
- Costruzione esclusivamente su misura (dimensioni e disposizione fuochi decise dal cliente)
- Accessori opzionali: cerchi di appoggio wok (CERCHIO/CC) e griglie tonde (GRIGLIA/CC) in ghisa smaltata nera lucida porcellanata

Dati dimensionali

- Lunghezza: 50 cm
- Profondità: 50 cm
- Altezza: 85 cm
- Peso: 56 kg

Caratteristiche di linea e utilizzo

- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Etnica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 1 fuoco
- Tipologia piano cottura: wok a gas

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina wok CI RisCu013 è ideale per ristoranti etnici, asiatici e locali fusion che necessitano di una postazione dedicata alle cotture in wok con fiamma forte e concentrata. La fiamma verticale del bruciatore permette di ottenere temperature elevate in breve tempo, garantendo salti e cotture rapide con risultati uniformi e saporiti.

Grazie alla costruzione in acciaio inox AISI 304, alla possibilità di configurazione su misura e agli accessori dedicati per il supporto del wok, questo modello rappresenta una soluzione professionale pensata per chi vuole integrare o potenziare l'offerta di cucina orientale, mantenendo alti standard di igiene, sicurezza e funzionalità operativa.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Etnica
Lunghezza (cm)	50
Numero Fuochi	1 Fuoco
Profondità (cm)	50
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 500 mm