

SKU: RisCu025

Ristosubito

Cucina wok CI N.2 fuochi Potenza bruciatori a scelta Modello RisCu025



Descrizione

Cucina wok a gas 2 fuochi linea CI Modello RisCu025

La cucina wok a gas 2 fuochi modello RisCu025 è una soluzione specifica per la ristorazione orientale, pensata per garantire cotture rapide, intense e uniformi tipiche della cucina al salto. La sua struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 e il piano di cottura rinforzato in acciaio inox liscio la rendono robusta, igienica e adatta a un utilizzo quotidiano intenso in contesti professionali.

Bruciatori wok ad alto rendimento con potenza selezionabile

Il piano ospita due bruciatori ad alto rendimento, progettati per sviluppare una fiamma verticale che avvolge uniformemente il fondo della padella wok, assicurando una cottura rapida e totale dei cibi. La potenza dei bruciatori è selezionabile: è possibile scegliere tra bruciatori atmosferici in ghisa con fiamma ad espansione verticale (C 9,5 kW, T 14 kW, S 21 kW), dotati di rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia, oppure un bruciatore radiante infrarossi premiscelato da 23 kW con centralina elettronica di controllo fiamma e doppio livello di potenza (23 kW e 18 kW).

Questa flessibilità consente di configurare la macchina in base allo stile di cucina e al volume di lavoro del locale, scegliendo la combinazione di bruciatori più adatta alle proprie esigenze operative.

Struttura da banco con accessori professionali

La cucina wok RisCu025 è una versione da banco, ideale per essere inserita su piani di lavoro o basi neutre, con piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10 per un perfetto livellamento. Sotto i bruciatori è presente una padella raccogli-gocce estraibile che facilita la pulizia e aiuta a mantenere l'area di cottura ordinata anche durante i picchi di lavoro.

Sono disponibili cerchi di appoggio wok (Cerchio/CC) e griglie tonde (Griglia/CC) in ghisa smaltata

nera lucida porcellanata, progettati per sostenere in modo stabile padelle wok e pentole, garantendo al tempo stesso resistenza ad alte temperature e agli agenti chimici tipici dell'ambiente cucina.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Questa cucina wok è particolarmente indicata per ristoranti asiatici, fusion, street food e cucine di ristoranti tradizionali che vogliono inserire piatti saltati al wok nel proprio menu. È ideale per cotture veloci di verdure, carne, pesce e noodles, dove la fiamma verticale e la potenza elevata permettono di ottenere consistenze croccanti e sapori intensi in pochi minuti.

Si presta molto bene anche in contesti di show cooking o linee a vista, grazie alla costruzione in acciaio inox, al design compatto e alla possibilità di personalizzare la potenza dei bruciatori in base allo stile di cucina del locale.

Specifiche tecniche della cucina wok RisCu025

Dal punto di vista dimensionale, la cucina wok CI RisCu025 misura 100x50x27,5 cm, un ingombro contenuto che facilita l'inserimento su banchi di lavoro e linee di cottura dedicate. La macchina è dotata di due bruciatori, con potenza configurabile a seconda delle necessità, e costruita secondo standard professionali con certificazione di conformità CE/IMQ.

- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: da banco
- Linea: Linea Etnica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 2 fuochi wok
- Struttura in acciaio inox AISI 304 18/10
- Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 2,5 mm, liscio
- Bruciatori n. 2 ad alto rendimento
- Bruciatori atmosferici in ghisa con fiamma ad espansione verticale (C 9,5 kW - T 14 kW - S 21 kW) con rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia
- Bruciatore radiante infrarossi premiscelato (B 23 kW, 110 W AC 230V/50Hz) con centralina elettronica di controllo fiamma e potenza regolabile 23 kW / 18 kW
- Cerchi di appoggio wok (Cerchio/CC) in ghisa smaltata nera lucida porcellanata
- Griglie tonde (Griglia/CC) in ghisa smaltata nera lucida porcellanata
- Padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori
- Versione da muro con alzatina o da centro sala (in base alla configurazione)
- Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10
- Peso: 71 kg
- Lunghezza: 100 cm
- Profondità: 50 cm
- Altezza: 27,5 cm
- Certificazione di conformità CE/IMQ

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina wok a gas 2 fuochi RisCu025 offre un'elevata potenza concentrata e una grande flessibilità di configurazione, risultando una scelta ideale per chi vuole proporre piatti al salto con standard professionali. La struttura in acciaio inox, i bruciatori ad alto rendimento e gli accessori dedicati al wok la rendono un investimento affidabile e duraturo per ristoranti e cucine che lavorano quotidianamente con ritmi intensi e menu etnici o fusion.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	27.5
Linea	Linea Etnica
Lunghezza (cm)	100
Numero Fuochi	2 Fuochi
Profondità (cm)	50
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 500 mm