

SKU: RisCu026

Ristosubito

Cucina a gas 6 Fuochi CI Modello RisCu026 Potenza Gas 28,5 kW



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi su mobile CI RisCu026 28,5 kW

La cucina a gas 6 fuochi CI modello RisCu026 è pensata per le cucine professionali che hanno bisogno di un blocco cottura ampio, potente e affidabile, capace di sostenere ritmi di lavoro intensi in ristoranti, mense, gastronomie e laboratori di preparazione. Il piano stampato in acciaio inox AISI 304 18/10 con spessore 1 mm, abbinato alla struttura in acciaio AISI 430, garantisce robustezza, igiene e una lunga durata anche in condizioni di utilizzo quotidiano continuativo.

I 6 bruciatori cromati da 3,5 e 6,0 kW consentono di gestire al meglio diverse tipologie di lavorazioni, passando con facilità da cotture più delicate a bolliture vigorose. La disposizione dei fuochi permette di organizzare in modo razionale pentole e padelle di varie dimensioni, ottimizzando lo spazio sul piano e migliorando il flusso di lavoro lungo la linea di cottura.

Caratteristiche principali della cucina a gas CI RisCu026

Questo modello è progettato per offrire un mix equilibrato di potenza, sicurezza e praticità d'uso, grazie alla dotazione di rubinetti gas valvolati con termocoppia che contribuiscono a mantenere la fiamma sotto controllo e a ridurre il rischio di spegnimenti accidentali. L'accensione manuale è semplice e immediata, pensata per un utilizzo quotidiano in ambienti professionali dove la continuità di servizio è essenziale.

Le griglie monofuoco in ghisa smaltata offrono un appoggio solido e resistente per le pentole, mentre le manopole in materiale atermico migliorano il comfort operativo durante l'utilizzo. I piedini in

acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza permettono di adattare il livello del piano cottura all'ergonomia della cucina, favorendo una postura di lavoro più comoda per l'operatore.

Specifiche tecniche

- Piano stampato in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 1,0 mm
- Struttura in acciaio inox AISI 430 spessore 0,8 mm
- Bruciatori cromati da 3,5 kW e 6,0 kW
- Rubinetti gas valvolati con termocoppia di sicurezza
- Accensione manuale
- 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
- Potenza gas totale: 28,5 kW
- Numero bruciatori: 6
- Combinazione bruciatori: 3 x 3,5 kW + 3 x 6,0 kW
- Volume: 0,7 m³
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea CI
- Tipologia forno: senza forno
- Tipologia piano cottura: fuochi

Dati dimensionali

- Lunghezza: 120 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm

Perché scegliere la cucina a gas CI RisCu026

La cucina a gas 6 fuochi su mobile CI RisCu026 è una soluzione ideale per chi necessita di un modulo di cottura ad alta capacità, con 28,5 kW totali distribuiti su bruciatori di diversa potenza per coprire un ampio ventaglio di preparazioni. Il piano in acciaio inox AISI 304, le griglie in ghisa smaltata, i rubinetti valvolati con termocoppia e la struttura regolabile in altezza garantiscono affidabilità, sicurezza e praticità nelle attività di tutti i giorni.

Grazie alla linea CI, alla costruzione robusta e alle dimensioni 120x70 cm, questo modello si integra facilmente in cucine professionali di varie tipologie, rappresentando una scelta funzionale per ristoranti e laboratori che vogliono coniugare potenza, organizzazione e qualità nella propria linea di cottura.

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	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm