

SKU: RisCu032

Ristosubito

Cucina a gas 4 Fuochi CI Modello RisCu032 Forno gas GN 2/1 cm L 68,5XP53,0Xh35,0H Potenza Gas 28,5 kW



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi CI RisCu032 con forno a gas GN 2/1

La cucina a gas 4 fuochi CI modello **RisCu032** è pensata per le cucine professionali che desiderano concentrare in un unico blocco cottura un piano a gas tradizionale e un forno a gas GN 2/1, riducendo gli ingombri senza rinunciare a potenza e capacità produttiva. Il piano stampato in acciaio inox AISI 304 18/10 con struttura in acciaio AISI 430 garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia anche in caso di utilizzo intensivo.

I bruciatori cromati da 6,0 kW e 3,5 kW, abbinati a rubinetti gas valvolati con termocoppia e accensione manuale, offrono una fiamma stabile e sicura per diverse tipologie di cottura in pentola. Il forno a gas GN 2/1 integrato, con camera di cottura e porta in acciaio AISI 430, consente di lavorare con teglie di grandi dimensioni, risultando ideale per ristoranti, mense e gastronomie che devono gestire volumi importanti.

Caratteristiche principali

Il forno a gas GN 2/1 da 7,9 kW è dotato di valvola termostatica con termocoppia e pilota, con accensione a piezo elettrico e controllo della temperatura da 50 °C a 300 °C, garantendo cotture

precise e uniformi. La guarnizione sulla bocca forno contribuisce a mantenere costante la temperatura interna, migliorando l'efficienza energetica e la qualità delle preparazioni. Le griglie monofuoco in ghisa smaltata e le manopole in materiale atermico migliorano sicurezza e praticità d'uso.

Specifiche tecniche

- Piano stampato in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 1,0 mm
- Struttura in acciaio AISI 430 spessore 0,8 mm
- Bruciatori piano cromati: 2 x 3,5 kW + 2 x 6,0 kW
- Rubinetti gas valvolati con termocoppia e accensione manuale
- Forno a gas GN 2/1: 685 x 530 x h350 mm
- Potenza forno a gas: 7,9 kW
- Valvola termostatica con termocoppia e pilota
- Accensione forno con piezo elettrico
- 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: 0,5 m³
- Peso: 92 kg
- Potenza gas totale: 26,9 kW
- Numero bruciatori piano: 4
- Combinazione bruciatori piano: 2 x 3,5 kW + 2 x 6,0 kW
- Forno: 1 x 7,9 kW
- Dimensione interna forno: 685 x 530 x h350 mm

Dati dimensionali

- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm

Caratteristiche di linea e utilizzo

- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea CI
- Tipologia forno: forno a gas GN 2/1
- Numero fuochi: 4 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 4 fuochi CI RisCu032 con forno GN 2/1 permette di concentrare in un solo

apparecchio le principali funzioni di cottura, riducendo gli spostamenti tra piano e forno e ottimizzando gli spazi in cucina. I bruciatori con potenze differenziate consentono di gestire cotture veloci, salti e lavorazioni a fiamma controllata, mentre il forno a gas GN 2/1 offre capacità adeguata per teglie di grandi dimensioni.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alle griglie in ghisa smaltata e alla dotazione di sicurezza (termostato, pilota, termocoppia), questo modello rappresenta una soluzione robusta e affidabile per ristoranti, mense e cucine professionali che cercano una cucina a gas completa, performante e duratura.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm