

SKU: RisCu033

Ristosubito

Cucina wok CI N.2 fuochi Potenza bruciatori a scelta Modello RisCu033



Descrizione

Cucina wok a gas 2 fuochi modello RisCu033

La cucina wok a gas 2 fuochi modello RisCu033 è una macchina speciale per ristorazione orientale, progettata per garantire cotture rapide e uniformi grazie ai bruciatori ad alto rendimento con fiamma verticale. La struttura è interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, con piano di cottura liscio in acciaio inox spessore 2,5 mm rinforzato e piedini regolabili, per assicurare robustezza, igiene e lunga durata in ambienti professionali.

Bruciatori ad alto rendimento a scelta

La cucina è dotata di 2 bruciatori, selezionabili in fase di configurazione tra diverse potenze per adattarsi alle esigenze operative del locale. Sono disponibili bruciatori atmosferici in ghisa con fiamma ad espansione verticale (modelli C 9,5 kW, T 14 kW, S 21 kW), tutti dotati di rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia, ideali per una cottura tipica wok con fiamma avvolgente.

In alternativa è disponibile il bruciatore radiante a infrarossi premiscelato (modello B 23 kW, alimentazione 230V/50 Hz) con centralina elettronica di controllo fiamma e doppio livello di potenza (23 kW / 18 kW), pensato per chi cerca prestazioni ancora più elevate e grande reattività di risposta al comando.

Cerchi e griglie di appoggio wok

Per l'appoggio delle padelle wok sono disponibili cerchi di appoggio (CERCHIO/CC) per bruciatori C-T-S-B, realizzati in ghisa smaltata nera lucida porcellanata, studiati per sostenere in sicurezza il wok durante le fasi di cottura veloce. In alternativa si possono utilizzare le griglie tonde (GRIGLIA/CC) per bruciatori C-T-S, sempre in ghisa smaltata nera lucida porcellanata, ideali quando si impiegano anche pentole tradizionali.

Sotto i bruciatori è presente una padella raccogli-gocce estraibile che facilita la pulizia quotidiana del piano di lavoro, contribuendo a mantenere la postazione ordinata anche durante i picchi di servizio.

Utilizzi tipici nella ristorazione orientale

La cucina wok RisCu033 è pensata per ristoranti cinesi, giapponesi, asiatici e format fusion che lavorano con cotture salta-pasta e salta-wok ad alta temperatura, dove la fiamma verticale riscalda uniformemente tutto il fondo della padella. È ideale per la preparazione di primi piatti saltati, verdure croccanti, secondi in wok e piatti tipici della cucina orientale che richiedono una cottura rapida e intensa.

La versione da centro sala consente l'installazione al centro della cucina o in isola, integrandosi facilmente in linee di cottura etniche e show cooking, mentre i piedini regolabili in acciaio inox permettono di livellare perfettamente la macchina sul pavimento.

Specifiche tecniche della cucina wok RisCu033

Dal punto di vista dimensionale, la cucina wok 2 fuochi RisCu033 misura 100x50x85 cm (LxPxH) e ha un peso di 95 kg, valori che confermano la solidità della struttura in acciaio inox AISI 304 18/10. Si tratta di una versione da centro sala alimentata a gas, senza forno, appartenente alla Linea Etnica, con 2 fuochi ad alto rendimento dedicati specificamente all'utilizzo con wok.

- Struttura in acciaio inox AISI 304 18/10
- Piano di cottura liscio in AISI 304 spessore 2,5 mm rinforzato
- Versione da centro sala
- Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Etnica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 2 fuochi
- Bruciatori a scelta: bruciatori atmosferici in ghisa C 9,5 kW, T 14 kW, S 21 kW con fiamma verticale, rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia; bruciatore radiante infrarossi premiscelato B 23 kW (230V/50 Hz) con centralina elettronica, potenza regolabile 23 / 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
- Lunghezza: 100 cm
- Profondità: 50 cm
- Altezza: 85 cm
- Peso: 95 kg
- Certificazione di conformità CE/IMQ

- Costruzione esclusivamente su misura: dimensioni e disposizione fuochi decise dal cliente

Vantaggi per ristoranti orientali e fusion

La cucina wok 2 fuochi RisCu033 offre una soluzione specifica per la ristorazione orientale, con bruciatori ad alto rendimento che garantiscono fiamma verticale e cottura rapida, essenziale per la cucina al salto. La struttura in inox AISI 304, la possibilità di scegliere la potenza dei bruciatori, gli accessori per l'appoggio wok e la costruzione su misura la rendono un investimento mirato per ristoranti asiatici, locali fusion e cucine professionali che vogliono introdurre un reparto wok dedicato.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Etnica
Lunghezza (cm)	100
Numero Fuochi	2 Fuochi
Profondità (cm)	50
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 500 mm