

SKU: RisCu039

Ristosubito

Cucina wok CI N.3 fuochi Potenza bruciatori a scelta Modello RisCu039



Descrizione

Cucina wok CI 3 fuochi a gas Linea Etnica RisCu039

La cucina wok CI 3 fuochi modello RisCu039 è progettata per la ristorazione orientale professionale che necessita di cotture rapide, fiamma intensa e massima affidabilità. È ideale per ristoranti cinesi, giapponesi, fusion e gastronomie che lavorano con woks di diverse dimensioni e richiedono una postazione compatta ma potente.

Bruciatori wok ad alto rendimento

I 3 bruciatori ad alto rendimento sviluppano una fiamma verticale che riscalda uniformemente il fondo della padella, consentendo una cottura rapida e completa dei cibi. A seconda delle esigenze è possibile configurare la macchina con bruciatori atmosferici in ghisa con fiamma ad espansione verticale (C 9,5 kW, T 14,0 kW, S 21,0 kW) dotati di rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia, oppure con bruciatore radiante infrarossi premiscelato B 23,0 kW con centralina elettronica di controllo fiamma e doppio livello di potenza (23,0 / 18,0 kW).

Struttura in acciaio inox Linea Etnica

La struttura è interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, con piano di cottura liscio in acciaio inox AISI 304 spessore 2,5 mm rinforzato, dimensionato per sopportare carichi e temperature tipici dell'uso intensivo. La versione RisCu039 è da centro sala, con piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10 per un corretto livellamento sul banco o sulla superficie di appoggio.

Appoggi wok e raccogli-gocce

Per l'appoggio delle padelle sono disponibili cerchi wok (CERCHIO/CC) per bruciatori C-T-S-B e griglie tonde (GRIGLIA/CC) per bruciatori C-T-S, entrambe in ghisa smaltata nera lucida porcellanata, resistente alle alte temperature e agli agenti chimici. Sotto i bruciatori è presente una padella raccogli-gocce estraibile, che semplifica la pulizia e aiuta a mantenere ordinata la postazione di lavoro.

Specifiche tecniche cucina wok CI 3 fuochi RisCu039

- Struttura in acciaio inox AISI 304 18/10
- Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 2,5 mm rinforzato, liscio
- Peso: 90 kg
- Bruciatori: n. 3
- Tre bruciatori a scelta fra: bruciatori atmosferici in ghisa con fiamma ad espansione verticale (C 9,5 kW, T 14,0 kW, S 21,0 kW) con rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia; bruciatore radiante infrarossi premiscelato B 23,0 kW, 110 W Ac230V/50Hz con centralina elettronica di controllo fiamma, fiamma regolabile 2 livelli 23,0 / 18,0 kW
- Cerchi di appoggio wok (CERCHIO/CC) per bruciatori C-T-S-B in ghisa smaltata nera lucida porcellanata
- Griglie tonde (GRIGLIA/CC) per bruciatori C-T-S in ghisa smaltata nera lucida porcellanata
- Padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori
- Versione da centro sala
- Lunghezza: 100 cm
- Profondità: 100 cm
- Altezza: 27,5 cm
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: da banco
- Linea: Linea Etnica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 3 fuochi
- Certificazione di conformità CE/IMQ

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina wok CI 3 fuochi RisCu039 offre una postazione dedicata alle cotture al salto tipiche della cucina orientale, con bruciatori configurabili in base alle esigenze del locale e struttura in acciaio inox AISI 304 progettata per un uso intensivo. La combinazione di fiamma potente, appoggi wok dedicati e raccogli-gocce estraibile la rende una soluzione affidabile per ristoranti, gastronomie e format fusion che puntano su velocità di servizio, uniformità di cottura e facilità di pulizia.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	27.5
Linea	Linea Etnica
Lunghezza (cm)	100
Numero Fuochi	3 Fuochi
Profondità (cm)	100
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 1000 mm