

SKU: RisCu073

Ristosubito

Cucina wok CI N.6 fuochi Potenza bruciatori a scelta Modello RisCu073



Descrizione

Cucina wok CI 6 fuochi a gas Linea Etnica RisCu073

La cucina wok CI 6 fuochi modello RisCu073 è una soluzione speciale per la ristorazione orientale, progettata per garantire cotture rapide, fiamma intensa e massima affidabilità in servizio. È ideale per ristoranti cinesi, giapponesi, fusion e gastronomie che lavorano con woks di diverse dimensioni e necessitano di una postazione ampia e potente per gestire alti volumi di produzione.

Bruciatori wok ad alto rendimento

I bruciatori ad alto rendimento sviluppano una fiamma verticale che riscalda uniformemente tutta la padella, consentendo una cottura rapida e totale dei cibi. La cucina può essere configurata 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, pensato per sopportare carichi e temperature tipiche dell'uso intensivo. La versione RisCu073 è da centro sala, con piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10 che permettono un corretto livellamento sul piano di appoggio.

La cucina viene costruita esclusivamente su misura: dimensioni e disposizione dei 6 fuochi vengono

decise dal cliente, così da adattare la postazione wok al layout specifico della cucina professionale e alle esigenze operative della brigata.

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, realizzati 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 facilita la raccolta di residui e liquidi, velocizzando le operazioni di pulizia a fine servizio.

Specifiche tecniche cucina wok CI 6 fuochi RisCu073

- Cucina speciale per ristorazione orientale con bruciatori ad alto rendimento
- Fiamma verticale per riscaldare uniformemente tutta la padella
- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10
- Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 2,5 mm rinforzato, liscio
- Versione da centro sala
- Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10
- Costruzione esclusivamente su misura: dimensioni e disposizione dei fuochi decise dal cliente
- Peso: 194 kg
- Numero bruciatori: 6
- 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
- Lunghezza: 150 cm
- Profondità: 100 cm
- Altezza: 85 cm
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Etnica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Certificazione di conformità CE/IMQ

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina wok CI 6 fuochi RisCu073 offre una postazione ampia 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 costruzione su misura, gli appoggi wok dedicati e la padella raccogli-gocce estraibile la rendono 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)	85
Linea	Linea Etnica
Lunghezza (cm)	150
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	100
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 1000 mm