

SKU: RisCu077

## Ristosubito

# Cucina wok CI N.7 fuochi Potenza bruciatori a scelta Modello RisCu077



## Descrizione

### Cucina wok CI 7 fuochi a gas Linea Etnica Modello RISCU077

La cucina wok CI N.7 fuochi modello RISCU077 è una soluzione studiata specificamente per la ristorazione orientale, dove la cottura al wok richiede potenze elevate e tempi di preparazione ridotti. I bruciatori ad alto rendimento generano una fiamma verticale che avvolge uniformemente il fondo e le pareti della padella, consentendo una cottura rapida e totale dei cibi, ideale per saltare verdure, primi espressi e piatti tipici della cucina asiatica.

### Caratteristiche costruttive

La struttura è interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, materiale resistente alla corrosione e adatto a un uso intensivo in ambiente professionale. Il piano di cottura, sempre in acciaio inox AISI 304 18/10 con spessore 2,5 mm rinforzato, è liscio e pensato per sopportare carichi e temperature importanti nel tempo. La versione da centro sala permette di posizionare la cucina wok al centro dell'area di lavoro, facilitando i movimenti della brigata e la disposizione delle altre attrezzature, mentre i piedini regolabili in inox aiutano a livellare perfettamente il modulo sul pavimento. La certificazione di conformità CE/IMQ offre ulteriori garanzie in termini di sicurezza e qualità costruttiva.

### Bruciatori e accessori wok

La cucina è dotata di 7 bruciatori complessivi, con potenza a scelta tra diverse configurazioni per adattarsi alle esigenze del locale e del tipo di menu proposto. Sono disponibili bruciatori atmosferici in ghisa con fiamma ad espansione verticale nelle versioni C (9,5 kW), T (14,0 kW) e S (21,0 kW), tutti dotati di rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia per una gestione sicura dell'erogazione

del gas. È inoltre previsto un bruciatore radiante a infrarossi premiscelato da 23,0 kW (alimentato a 110 W, 230V/50Hz) con centralina elettronica di controllo fiamma e regolazione a due livelli di potenza (23,0 kW e 18,0 kW), ideale per lavorazioni che richiedono grande energia e stabilità. I cerchi di appoggio wok (CERCHIO/CC) e le griglie tonde (GRIGLIA/CC) in ghisa smaltata nera lucida porcellanata assicurano un sostegno stabile alle pentole e una lunga durata nel tempo.

## Specifiche tecniche

Le specifiche tecniche del modello RISCU077 aiutano a valutare correttamente l'inserimento della cucina nel progetto di arredo e nell'impianto gas del locale. Di seguito i principali dati forniti:

- Struttura 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, con dimensioni e disposizione dei fuochi decise dal cliente
- Peso: 194 kg
- Numero bruciatori: 7
- Bruciatori atmosferici in ghisa con fiamma ad espansione verticale: C 9,5 kW, T 14,0 kW, S 21,0 kW
- Bruciatore radiante infrarossi premiscelato: 23,0 kW, 110 W AC 230V/50Hz, fiamma regolabile su 2 livelli (23,0 kW e 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: 200 cm
- Profondità: 100 cm
- Altezza: 85 cm
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Etnica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 7 fuochi

## Utilizzo ideale nella ristorazione orientale

La cucina wok CI 7 fuochi RISCU077 è ideale per ristoranti cinesi, giapponesi, fusion ed etnici che lavorano grandi volumi di piatti saltati al wok e necessitano di potenze differenziate in base alle preparazioni. La possibilità di scegliere la configurazione dei bruciatori, unita alla costruzione su misura con disposizione dei fuochi decisa dal cliente, permette di adattare perfettamente l'attrezzatura al flusso di lavoro del singolo locale. La struttura robusta in acciaio inox, gli accessori dedicati per il wok e la presenza di padella raccogli-gocce estraibile facilitano le operazioni quotidiane, contribuendo a mantenere l'area di cottura più ordinata e semplice da pulire anche a fine turno.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Etnica
Lunghezza (cm)	200
Numero Fuochi	7 Fuochi
Profondità (cm)	100
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 1000 mm