

SKU: RisCu083

Ristosubito

Cucina wok CI N.10 fuochi Potenza bruciatori a scelta Modello RisCu083



Descrizione

Cucina wok CI 10 fuochi a gas Linea Etnica Modello RISCU083

La cucina wok CI N.10 fuochi modello RISCU083 è studiata per la ristorazione orientale che lavora volumi importanti di piatti saltati al wok e necessita di potenze elevate e tempi di preparazione molto rapidi. I bruciatori ad alto rendimento generano una fiamma verticale che riscalda uniformemente tutta la padella, consentendo una cottura rapida e totale dei cibi, ideale per ricette tipiche della cucina asiatica, frittiture espresse e piatti fusion serviti in continuo durante il servizio.

Caratteristiche costruttive

La struttura è interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, materiale che assicura robustezza, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia in ambiente professionale. Il piano di cottura, anch'esso in acciaio inox AISI 304 18/10 con spessore 2,5 mm rinforzato, è liscio e progettato per sopportare il peso e le sollecitazioni di wok e pentole di grandi dimensioni. La versione da centro sala consente di collocare la cucina in posizione baricentrica rispetto alla linea di lavoro, facilitando i movimenti della brigata, mentre i piedini regolabili in inox aiutano a ottenere un perfetto livellamento sul pavimento. La certificazione di conformità CE/IMQ offre ulteriori garanzie in termini di sicurezza e rispetto delle normative vigenti.

Bruciatori e accessori wok

La cucina è equipaggiata con 10 bruciatori complessivi, con potenza e configurazione a scelta per adattarsi alle esigenze del locale e del menu. 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 AC 230V/50Hz) con centralina elettronica di controllo fiamma e regolazione su 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 garantiscono un appoggio stabile alle pentole, mentre la padella raccogli-gocce estraibile posta sotto i bruciatori facilita la raccolta dei residui e le operazioni di pulizia quotidiane.

Specifiche tecniche

Le specifiche tecniche della cucina wok CI N.10 fuochi RISCU083 consentono di valutarne correttamente l'inserimento nel progetto di arredo e nel dimensionamento dell'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: 200 kg
- Numero bruciatori: 10
- 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) dotati di rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia
- 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: 250 cm
- Profondità: 100 cm
- Altezza: 85 cm
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Etnica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 10 fuochi

Utilizzo ideale nella ristorazione orientale

La cucina wok CI 10 fuochi RISCU083 è ideale per ristoranti cinesi, giapponesi, fusion ed etnici che gestiscono molti ordini in contemporanea e hanno bisogno di più punti di cottura sempre disponibili. La possibilità di scegliere la configurazione dei bruciatori e la disposizione dei fuochi, grazie alla costruzione su misura, permette di adattare il modulo al flusso di lavoro del singolo locale e alla posizione delle altre attrezzature. La struttura solida in acciaio inox, gli accessori dedicati per il wok e la padella raccogli-gocce estraibile aiutano a mantenere organizzata l'area di cottura e rendono più rapide le operazioni di pulizia a fine turno, anche in presenza di ritmi di lavoro elevati.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Etnica
Lunghezza (cm)	250
Numero Fuochi	10 Fuochi
Profondità (cm)	100
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 1000 mm