

SKU: RisCu084

Ristosubito

Cucina wok CI N.12 fuochi Potenza bruciatori a scelta Modello RisCu084



Descrizione

Cucina wok CI 12 fuochi a gas Linea Etnica Modello RISCU084

La cucina wok CI N.12 fuochi modello RISCU084 è pensata per la ristorazione orientale che gestisce volumi molto elevati di piatti saltati al wok e necessita di numerosi punti di cottura sempre disponibili. I bruciatori ad alto rendimento sviluppano una fiamma verticale che riscalda uniformemente tutta la padella, consentendo una cottura rapida e totale dei cibi, ideale per cucine cinesi, giapponesi e locali fusion con servizio continuo.

Caratteristiche costruttive

La struttura è interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, materiale che garantisce robustezza, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia anche in presenza di un utilizzo intensivo. Il piano di cottura, sempre in acciaio inox AISI 304 18/10 con spessore 2,5 mm rinforzato, è liscio e studiato 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, mentre i piedini regolabili in inox permettono 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 12 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 e una lunga durata nel tempo, mentre la padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori facilita la raccolta dei residui e le operazioni di pulizia quotidiane.

Specifiche tecniche

Le specifiche tecniche della cucina wok CI N.12 fuochi RISCU084 permettono di valutarne correttamente l'inserimento nel progetto di arredo e il 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
- Padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori
- Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10
- Costruzione esclusivamente su misura, con dimensioni e disposizione dei fuochi decise dal cliente
- Peso: 415 kg
- Numero bruciatori: 12
- Dodici 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
- Lunghezza: 300 cm
- Profondità: 100 cm
- Altezza: 85 cm
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Etnica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 12 fuochi

Utilizzo ideale nella ristorazione orientale

La cucina wok CI 12 fuochi RISCU084 è ideale per ristoranti cinesi, giapponesi, fusion ed etnici che lavorano con molte comande in simultanea e hanno bisogno di numerosi fuochi sempre operativi. 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 contribuiscono a mantenere organizzata l'area di cottura e rendono più agevoli le operazioni di pulizia a fine turno, anche in presenza di ritmi di lavoro molto intensi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Etnica
Lunghezza (cm)	300
Numero Fuochi	12 Fuochi
Profondità (cm)	100
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 1000 mm