

SKU: CL7040FTGSCRT

**Ristosubito**

## **Fry top a gas piastra liscia cromata MDLR Modello CL7040FTGSCRT**



### **Descrizione**

**Fry top a gas piastra liscia cromata MDLR CL7040FTGSCRT: compatto, potente e facile da pulire**

Il **fry top a gas MDLR modello CL7040FTGSCRT** è pensato per chi cerca una piastra liscia da banco compatta ma performante, ideale per cucine professionali che vogliono aumentare la produttività senza occupare troppo spazio. La piastra liscia è rivestita in **cromo duro lucidato a specchio** ed è inclinata per favorire il deflusso dei liquidi verso il punto di scarico, così riduci fumo, schizzi e sporco a fine servizio.

La superficie liscia è ideale per **carni, hamburger, pesce, verdure, uova e piatti misti alla piastra**, garantendo una cottura uniforme su tutta l'area. La struttura da banco lo rende perfetto per essere posizionato su banchi in acciaio o su linee di cottura modulari, integrandosi facilmente nell'organizzazione esistente della cucina.

### **Caratteristiche principali del fry top MDLR CL7040FTGSCRT**

- Piastra liscia cromata rivestita in cromo duro lucidato a specchio, per una migliore resa termica e una pulizia più rapida.
- Piano inclinato per convogliare i liquidi di cottura verso il foro di scarico e il sistema di raccolta.
- Regolazione del riscaldamento tramite valvola gas, per un controllo preciso della fiamma.

- Connessione gas da 1/2", pronta per il collegamento all'impianto della cucina professionale.
- Struttura professionale da banco, adatta a banchi di lavoro in acciaio e cucine con spazio limitato.

## Specifiche tecniche

- Tipologia piano cottura: piastra liscia cromata.
- Potenza gas: 7 kW.
- Controllo gas: valvola.
- Connessione gas: 1/2".
- Dimensioni apparecchio: 400 x 730 x 280 mm.
- Dimensioni piastra di cottura: 33,5 x 53 x 15 cm.
- Peso: 48 kg.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Classica.

## Dotazioni in confezione

- Piastra liscia cromata inclinata con alzatine paraspruzzi integrate.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccogli olio e grassi.

## Vantaggi per la tua cucina professionale

- Cottura uniforme su superficie liscia, ideale per un'ampia gamma di preparazioni alla piastra.
- Piastra cromata che limita l'adesione dei cibi e semplifica le operazioni di pulizia tra un servizio e l'altro.
- Piano inclinato e sistema di raccolta liquidi che aiutano a mantenere l'area di cottura più ordinata e sicura.
- Struttura compatta da banco, perfetta per cucine con spazio ridotto o per potenziare una linea di cottura esistente.
- Alimentazione a gas con controllo tramite valvola, per adattare rapidamente la potenza alle esigenze del momento.

## Per quali attività è indicato il fry top CL7040FTGSCRT

Questo fry top a gas da banco con piastra liscia cromata è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, paninoteche, gastronomie e locali street food** che vogliono una piastra compatta ma efficace per le preparazioni di tutti i giorni. La combinazione tra potenza da 7 kW, piano liscio cromato e struttura da banco permette di lavorare con continuità, mantenendo una postazione di cottura ordinata e facile da gestire.

Se stai cercando un **fry top a gas da banco con piastra liscia cromata** robusto, pratico e pensato per l'uso professionale, il modello MDLR CL7040FTGSCRT è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla piastra.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	28
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	73
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 700 mm