

SKU: CL7040GRLIT

Ristosubito

Griglia a gas pietra lavica 1 zona di cottura MDLR Modello CL7040GRLIT



Descrizione

Griglia a gas a pietra lavica MDLR 1 zona CL7040GRLIT

La **griglia a gas pietra lavica 1 zona di cottura MDLR modello CL7040GRLIT** è una soluzione compatta e professionale per ristoranti, pub, trattorie e gastronomie che desiderano offrire piatti alla griglia con una macchina da banco robusta e facile da gestire. Grazie alla pietra lavica e alla griglia in acciaio inox, il calore viene distribuito in modo uniforme, assicurando cotture omogenee di carne, pesce e verdure.

La macchina è ideale per chi dispone di spazi contenuti ma vuole comunque una vera griglia a pietra lavica, pensata per un utilizzo intensivo quotidiano con una zona di cottura ben dimensionata e una gestione ordinata dei liquidi e dei residui di cottura.

Vantaggi della griglia a pietra lavica

Il funzionamento a **pietra lavica** consente di raggiungere temperature elevate e di mantenerle stabili per tutta la durata del servizio, rendendo più semplice gestire i picchi di lavoro senza cali di performance. La distribuzione del calore per irraggiamento dal letto di pietra assicura una cottura uniforme e un sapore intenso tipico della griglia tradizionale.

La griglia in acciaio inox reversibile carne/pesce permette di separare i diversi tipi di alimento,

mantenendo più facilmente distinti i sapori e facilitando l'organizzazione della linea. Il sistema di sollevamento della griglia consente inoltre di regolare rapidamente la distanza dal braciere, adattando l'intensità di calore al prodotto in cottura.

Caratteristiche costruttive principali

La griglia CL7040GRLIT è progettata per offrire praticità e durata nel tempo:

- Griglia in acciaio inox reversibile con lato dedicato alla carne e lato per il pesce.
- Sistema di sollevamento griglia per regolare il distanziamento dal braciere in base alle esigenze di cottura.
- Cassetto raccogli liquidi integrato per una gestione più pulita dei grassi di cottura.
- Alzatine paraspruzzi su 3 lati per contenere schizzi e proteggere il piano di lavoro.
- Fornita con sacco da 4 kg di pietra lavica, pronto per il primo carico del piano.

Specifiche tecniche griglia a gas pietra lavica CL7040GRLIT

Di seguito le principali **specifiche tecniche** della griglia a gas a pietra lavica MDLR a 1 zona:

- Alimentazione: a gas.
- Numero zone di cottura: 1.
- Dimensione zona di cottura: 37 x 51,5 cm.
- Potenza gas: 7,5 kW.
- Peso: 61 kg.
- Tipologia: griglia a pietra lavica da banco.
- Linea: Linea Classica.
- Dotazione: 1 griglia carne/pesce in acciaio inox, sacco pietra lavica da 4 kg.

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni ridotte rendono questa griglia facilmente collocabile su banchi modulari o superfici di lavoro già presenti in cucina:

- Lunghezza: 40 cm.
- Profondità: 73 cm.
- Altezza: 28 cm.

Perché scegliere la griglia a gas pietra lavica CL7040GRLIT

La **griglia a gas a pietra lavica MDLR CL7040GRLIT** è indicata per chi vuole una griglia da banco compatta, ma con tutte le caratteristiche necessarie per un uso professionale: piano a pietra lavica, griglia reversibile carne/pesce, sistema di regolazione dell'altezza e cassetto raccogli liquidi.

È una scelta ideale per ristoranti, pub, chioschi e locali che vogliono inserire in cucina una postazione griglia efficiente, dal montaggio semplice e con una manutenzione quotidiana rapida, senza rinunciare alla qualità tipica della cottura alla pietra lavica.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	28
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	73
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 700 mm