

SKU: CL7040GRLP

Ristosubito

Griglia a gas pietra lavica 1 zona di cottura MDLR Vano con porta Modello CL7040GRLIP



Descrizione

Griglia a gas a pietra lavica MDLR 1 zona CL7040GRLIP con mobile chiuso

La **griglia a gas pietra lavica 1 zona di cottura MDLR modello CL7040GRLIP** è pensata per ristoranti, trattorie, pub e gastronomie che desiderano una postazione griglia compatta con mobile chiuso integrato. Il vano con porta frontale offre uno spazio protetto per riporre teglie, utensili e accessori dedicati alla griglia, mantenendo il piano di lavoro più libero e ordinato.

La combinazione tra bruciatore a gas, letto di pietra lavica e griglia inox reversibile permette di ottenere il tipico sapore della cottura alla griglia tradizionale, con una gestione semplice della fiamma e una buona capacità di risposta ai picchi di lavoro durante il servizio.

Vantaggi della griglia a pietra lavica su mobile chiuso

Il funzionamento a **pietra lavica** consente di accumulare e mantenere il calore in modo uniforme, riducendo i cali di temperatura nei momenti di maggiore carico e garantendo cotture omogenee di carne, pesce e verdure. La griglia inox reversibile carne/pesce aiuta a mantenere distinti i sapori e a organizzare meglio la superficie di cottura in base al prodotto lavorato.

Il sistema di sollevamento della griglia permette di regolare rapidamente la distanza dal braciere, adattando l'intensità del calore al tipo di alimento e al grado di cottura desiderato. In questo modo è

più semplice ottenere piatti ben segnati all'esterno e succosi all'interno, secondo le preferenze della clientela.

Caratteristiche costruttive principali

La griglia CL7040GRLIP è progettata per un utilizzo professionale quotidiano:

- Griglia in acciaio inox reversibile con lato dedicato alla carne e lato per il pesce.
- Sistema di sollevamento griglia per il distanziamento dal braciere e la regolazione dell'intensità di calore.
- Cassetto raccolta liquidi integrato per una gestione ordinata di grassi e succhi di cottura.
- Alzatine paraspruzzi su 3 lati per contenere schizzi e proteggere le superfici adiacenti.
- Mobile con porta frontale per lo stoccaggio protetto di utensili, teglie e accessori.
- In dotazione sacco da 4 kg di pietra lavica per il primo carico del piano di cottura.

Specifiche tecniche griglia a gas pietra lavica CL7040GRLIP

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.
- 1 griglia carne/pesce in acciaio inox in dotazione.

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni sono studiate per offrire una buona superficie di cottura con mobile chiuso in uno spazio compatto:

- Lunghezza: 40 cm.
- Profondità: 73 cm.
- Altezza: 87 cm.
- Tipologia mobile: su mobile con porta.
- Linea: Linea Classica.

Perché scegliere la griglia a gas pietra lavica CL7040GRLIP

La **griglia a gas a pietra lavica MDLR CL7040GRLIP** è una soluzione indicata per le cucine che desiderano una postazione compatta ma completa, con piano a pietra lavica, griglia reversibile carne/pesce, sistema di sollevamento e mobile chiuso integrato. È ideale per un utilizzo intensivo in contesti dove ordine, igiene e qualità di cottura sono prioritari.

È particolarmente adatta a ristoranti, pub, brasserie e gastronomie che vogliono proporre piatti alla griglia con una macchina robusta, funzionale e facile da pulire, integrabile senza difficoltà nella linea di cottura esistente e in grado di garantire risultati costanti nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	73
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm