

SKU: CL7080FTRGSCR

Ristosubito

Fry top a gas piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata MDLR Modello CL7080FTRGSCR Vano aperto



Descrizione

Fry top a gas MDLR CL7080FTRGSCR piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata con vano aperto

Il **fry top a gas MDLR modello CL7080FTRGSCR** è dotato di piastra in acciaio rivestita in cromo duro lucidato a specchio, con superficie di cottura suddivisa in **2/3 liscia e 1/3 rigata**, pensata per lavorare contemporaneamente cotture tradizionali e grigliate su un'unica macchina. La piastra è inclinata per favorire il deflusso dei liquidi verso il cassetto raccogli grassi, mantenendo il piano di lavoro più asciutto e funzionale anche durante i servizi intensi.

La parte liscia è ideale per carni, pesce, uova, verdure e piatti misti alla piastra, mentre la zona rigata consente di ottenere le tipiche marcature "grill" su hamburger, bistecche e panini. Il rivestimento cromato riduce l'adesione dei residui di cottura, permette di lavorare con meno condimenti e rende più rapide le operazioni di pulizia a fine servizio.

Caratteristiche principali del fry top a gas cromato MDLR

- Piastra 2/3 liscia 1/3 rigata rivestita in cromo duro lucidato a specchio per un'ottima conduzione del calore e una pulizia veloce.
- Piastra inclinata per favorire il deflusso dei liquidi verso il cassetto raccogli liquidi.

- Regolazione del riscaldamento con rubinetto di sicurezza dotato di termocoppia o valvola; modelli cromati con termostato di sicurezza.
- Cassetto raccogli liquidi estraibile e lavabile in lavastoviglie per una gestione pratica di grassi e residui.
- Struttura su mobile con vano aperto per lo stoccaggio operativo di teglie, utensili e contenitori.

Specifiche tecniche

- Tipologia di piastra: 2/3 liscia 1/3 rigata cromata.
- Potenza gas: 14 kW.
- Controllo gas: a valvola.
- Connessione gas: 1/2".
- Dimensioni esterne: 800 x 730 x 870 mm.
- Dimensioni piastra di cottura: 73 x 53 x 15 cm.
- Peso: 123 kg.
- Lunghezza: 80 cm; profondità: 73 cm; altezza: 87 cm.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: su mobile con vano aperto.
- Linea: Linea Classica.
- Tipologia piano cottura: piano liscio/rigato.

Dotazioni in confezione

- Piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata inclinata per il deflusso dei liquidi.
- Cassetto raccogli liquidi estraibile e lavabile in lavastoviglie.
- Sistema di regolazione del gas con rubinetto di sicurezza, termocoppia/valvola e termostato di sicurezza.

Vantaggi per la tua cucina professionale

- Piastra combinata liscia/rigata cromata che offre grande flessibilità tra cotture delicate e grigliate con marcature nette.
- Superficie inclinata e cassetto raccogli liquidi che aiutano a mantenere il piano di lavoro più pulito e ordinato.
- Potenza 14 kW adatta a gestire volumi di lavoro medio-alti in cucine professionali.
- Mobile con vano aperto che permette di sfruttare al meglio lo spazio sotto macchina.

Per quali attività è indicato il fry top MDLR CL7080FTRGSCR

Questo fry top a gas con **piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata su mobile con vano aperto** è indicato per **ristoranti, bistrot, pub, gastronomie, hotel e locali street food** che necessitano di una piastra versatile per cotture miste alla piastra e alla griglia. Grazie alla combinazione tra piastra cromata inclinata, potenza 14 kW e cassetto raccogli liquidi estraibile, rappresenta una soluzione efficace per velocizzare il servizio e mantenere elevati standard di igiene in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	73
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano Liscio/Rigato
Profondità	Profondità 700 mm