

SKU: CL7080FTRGSCRT

**Ristosubito**

## **Fry top a gas piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata MDLR Modello CL7080FTRGSCRT**



### **Descrizione**

#### **Fry top a gas MDLR CL7080FTRGSCRT piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata**

Il **fry top a gas MDLR modello CL7080FTRGSCRT** 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 gestire su un'unica macchina cotture differenti tra griglia e piastra tradizionale. La piastra è inclinata per favorire il deflusso dei liquidi di cottura verso il cassetto raccogli grassi, mantenendo il piano più asciutto e funzionale anche durante i servizi più intensi.

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

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

- Piastra rivestita in cromo duro lucidato a specchio, inclinata per il corretto deflusso dei liquidi di cottura.
- Superficie 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata per la massima versatilità d'uso.
- Regolazione del riscaldamento con rubinetto di sicurezza dotato di termocoppia o valvola.
- Modelli cromati dotati di termostato di sicurezza per un ulteriore controllo della temperatura.
- Cassetto raccogli liquidi estraibile e lavabile in lavastoviglie per una gestione pratica di grassi e residui.

## 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 280 mm.
- Dimensioni piastra di cottura: 67 x 53 x 15 cm.
- Peso: 82 kg.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Classica.
- Tipologia piano cottura: piano liscio/rigato.

## Dotazioni in confezione

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

## 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 l'area di lavoro più pulita e ordinata.
- Potenza gas 14 kW adatta a gestire volumi di lavoro importanti in cucine professionali.
- Struttura da banco compatta che si integra facilmente sulle linee di cottura esistenti.

## Per quali attività è indicato il fry top MDLR CL7080FTRGSCRT

Questo fry top a gas con **piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata da banco** 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 inclinata cromata, potenza 14 kW e cassetto raccogli liquidi estraibile, rappresenta una soluzione efficace per velocizzare il servizio mantenendo alti standard di igiene e qualità di cottura.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	28
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	73
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano Liscio/Rigato
Profondità	Profondità 700 mm