

SKU: CL7080GRLI

Ristosubito

Griglia a gas pietra lavica 2 zone di cottura MDLR Vano con porta Modello CL7080GRLI



Descrizione

Griglia a gas a pietra lavica MDLR 2 zone CL7080GRLI con mobile chiuso

La **griglia a gas pietra lavica 2 zone di cottura MDLR modello CL7080GRLI** è pensata per ristoranti, trattorie, pub e gastronomie che necessitano di una postazione griglia di grande capacità, con doppia zona di cottura e mobile chiuso integrato. Le due superfici affiancate consentono di gestire contemporaneamente carni, pesce e verdure, ottimizzando i tempi di preparazione durante i servizi più intensi.

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 e migliorando la gestione degli spazi in cucina.

Vantaggi della griglia a pietra lavica su mobile chiuso

Il funzionamento a **pietra lavica** permette di accumulare e distribuire il calore in modo uniforme su tutta la superficie, garantendo cotture omogenee e il tipico sapore della griglia tradizionale. Le griglie inox reversibili carne/pesce aiutano a separare i diversi tipi di alimento, mantenendo più facilmente distinti i sapori e organizzando meglio il piano di cottura in base al menù.

Il sistema di sollevamento delle griglie consente di regolare rapidamente la distanza dal braciere,

adattando l'intensità del calore al prodotto in cottura. In questo modo è possibile gestire con precisione tagli di carne diversi o prodotti più delicati, ottenendo risultati costanti anche con volumi di lavoro elevati.

Caratteristiche costruttive principali

La griglia CL7080GRLI è progettata per un utilizzo professionale quotidiano:

- Griglie in acciaio inox reversibili con un lato dedicato alla carne e un lato per il pesce.
- Sistema di sollevamento griglia per il distanziamento dal braciere e la modulazione del 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 circostanti.
- Mobile con porta frontale per lo stoccaggio protetto di teglie, contenitori e utensili.
- In dotazione sacco da 4 kg di pietra lavica per il primo carico del piano di cottura.

Specifiche tecniche griglia a gas pietra lavica CL7080GRLI

Di seguito le principali **specifiche tecniche** della griglia a gas a pietra lavica MDLR a 2 zone:

- Alimentazione: a gas.
- Numero zone di cottura: 2.
- Dimensione zona di cottura: 74 x 51,5 cm.
- Potenza gas: 15 kW.
- Peso: 161 kg.
- 2 griglie carne/pesce in acciaio inox in dotazione.

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni sono studiate per offrire una grande superficie di cottura con mobile chiuso in uno spazio ben proporzionato:

- Lunghezza: 80 cm.
- Profondità: 73 cm.
- Altezza: 87 cm.
- Tipologia mobile: su mobile con porta.
- Linea: Linea Classica.

Perché scegliere la griglia a gas pietra lavica CL7080GRLI

La **griglia a gas a pietra lavica MDLR CL7080GRLI** è una scelta indicata per le cucine che desiderano una postazione griglia di grande capacità, con doppia zona di cottura, piano a pietra lavica, griglie reversibili e mobile chiuso integrato. È ideale per un utilizzo intensivo in contesti dove qualità di cottura, ordine e continuità di servizio sono prioritari.

È particolarmente adatta a ristoranti, brasserie, pub e gastronomie che vogliono proporre grigliate miste con una macchina robusta, funzionale e facile da pulire, integrabile nella linea di cottura esistente e capace di garantire risultati costanti nel tempo anche con volumi elevati di produzione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	73
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm