

SKU: CL7080GRLIT

Ristosubito

Griglia a gas pietra lavica 2 zone di cottura MDLR Modello CL7080GRLIT



Descrizione

Griglia a gas a pietra lavica MDLR 2 zone CL7080GRLIT da banco

La **griglia a gas pietra lavica 2 zone di cottura MDLR modello CL7080GRLIT** è pensata per ristoranti, trattorie, pub e gastronomie che necessitano di una postazione griglia ampia con doppia zona di cottura e piano a pietra lavica. Le due superfici affiancate consentono di gestire contemporaneamente carni, pesce e verdure, ottimizzando i tempi di preparazione durante i servizi più intensi.

La struttura da banco in acciaio inox permette l'inserimento su linee modulari profonde 80 cm, offrendo una grande capacità produttiva in uno spazio definito e facilmente integrabile nella linea di cottura esistente.

Vantaggi della griglia a pietra lavica a 2 zone

Il funzionamento a **pietra lavica** consente 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 migliorando l'organizzazione del piano di cottura.

Il sistema di sollevamento delle griglie permette di regolare rapidamente la distanza dal braciere, adattando l'intensità del calore al prodotto in cottura. Questo rende più semplice gestire tagli di carne diversi o prodotti più delicati, ottenendo risultati costanti anche con alti volumi di lavoro.

Caratteristiche costruttive principali

La griglia CL7080GRLIT 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.
- In dotazione sacchi di pietra lavica per il primo carico del piano di cottura.

Specifiche tecniche griglia a gas pietra lavica CL7080GRLIT

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 (superficie complessiva).
- Potenza gas: 15 kW.
- Peso: 131 kg.
- 2 griglie carne/pesce in acciaio inox in dotazione.

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni sono studiate per offrire una grande superficie di cottura in uno spazio da banco importante ma proporzionato alla capacità:

- Lunghezza: 80 cm.
- Profondità: 73 cm.
- Altezza: 28 cm.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Classica.

Perché scegliere la griglia a gas pietra lavica CL7080GRLIT

La **griglia a gas a pietra lavica MDLR CL7080GRLIT** è una soluzione indicata per le cucine che desiderano una postazione griglia di grande capacità, con doppia zona di cottura, piano a pietra lavica e griglie reversibili carne/pesce. È ideale per un utilizzo intensivo in contesti dove qualità di cottura, ordine e continuità di servizio sono essenziali.

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)	28

Attributo	Valore
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	73
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 700 mm