

SKU: CL9040FTGSCR

Ristosubito

Fry top a gas piastra liscia cromata MDLR Vano aperto Modello CL9040FTGSCR



Descrizione

Fry top a gas MDLR CL9040FTGSCR piastra liscia cromata: cottura uniforme con vano aperto integrato

Il **fry top a gas MDLR modello CL9040FTGSCR** è pensato per chi cerca una piastra liscia cromata compatta ma molto potente, montata su mobile con vano aperto per avere subito sotto mano teglie, gastronorm o utensili durante il servizio. La piastra rivestita in cromo duro lucidato a specchio, la superficie inclinata per il deflusso dei liquidi e il controllo del gas con valvola di sicurezza rendono l'utilizzo quotidiano pratico, sicuro e adatto ai ritmi intensi della ristorazione professionale.

La piastra liscia cromata è ideale per **carni, hamburger, pesce, verdure, uova e piatti misti alla piastra**, garantendo una cottura uniforme su tutta la superficie e una minore aderenza del cibo. Il vano aperto sotto la struttura ti permette di organizzare meglio la postazione, mantenendo più pulita e ordinata la zona di lavoro e riducendo gli spostamenti durante il servizio.

Caratteristiche principali del fry top a gas MDLR CL9040FTGSCR

- Piastra di cottura liscia rivestita in cromo duro lucidato a specchio, pensata per una cottura uniforme e una pulizia più veloce.
- Piastra inclinata per favorire il deflusso di grassi e liquidi verso il punto di raccolta.

- Regolazione del riscaldamento con rubinetto di sicurezza dotato di termocoppia o valvola, per un controllo affidabile della fiamma.
- Modelli cromati dotati di termostato di sicurezza per una maggiore protezione durante l'uso.
- Cassetto raccogli liquidi estraibile e lavabile in lavastoviglie, per una gestione pratica dei residui di cottura.
- Struttura robusta su mobile con vano aperto, utile come spazio di appoggio e stoccaggio operativo.
- Configurazione studiata per un utilizzo professionale intensivo in ristoranti, bistrot, pub e gastronomie.

Specifiche tecniche

- Potenza gas: 10,5 kW, adatta a cotture continuative e a ritmi di lavoro elevati.
- Tipo di piastra: liscia cromata, ideale per cotture alla piastra con ottimo controllo della temperatura.
- Controllo gas: valvola, per una gestione sicura del flusso di gas.
- Connessione gas: 1/2", per un collegamento pratico all'impianto.
- Dimensioni macchina: 40 cm di lunghezza, 90 cm di profondità, 87 cm di altezza, facilmente integrabile in linea di cottura.
- Dimensioni piastra di cottura: circa 31,5x61 cm, per lavorare più porzioni contemporaneamente.
- Peso: 95 kg, che garantisce stabilità e solidità durante l'utilizzo.
- Alimentazione: a gas, pensata per cucine professionali che richiedono reattività e potenza.
- Tipologia mobile: su mobile con vano aperto.
- Linea: Linea Classica MDLR.
- Tipologia piano cottura: piano liscio cromato.

Dotazioni in confezione

- Piastra liscia cromata lucidato a specchio con superficie inclinata per il deflusso dei liquidi.
- Cassetto raccogli liquidi estraibile e lavabile in lavastoviglie per facilitare la pulizia.
- Struttura su mobile con vano aperto per lo stoccaggio operativo di teglie e utensili.
- Rubinetto di sicurezza con termocoppia o valvola e termostato di sicurezza integrati.

Vantaggi per la tua cucina professionale

- Cottura uniforme su piastra liscia cromata, ideale per un'ampia gamma di preparazioni alla piastra con risultati costanti.
- Gestione semplice del calore grazie alla regolazione del gas con valvola di sicurezza e termostato.
- Raccolta di liquidi e grassi tramite piano inclinato e cassetto dedicato, per una postazione più pulita e sicura.
- Vano aperto sotto la piastra che permette di sfruttare meglio lo spazio, tenendo a portata di mano teglie, gastronomie o utensili.
- Struttura robusta su mobile, adatta a cucine professionali che lavorano con ritmi intensi e richiedono attrezzature affidabili nel tempo.

Per quali attività è indicato il fry top a gas MDLR CL9040FTGSCR

Questo fry top a gas con piastra liscia cromata su mobile con vano aperto è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, gastronomie, hotel e locali street food** che cercano una postazione compatta di cottura e appoggio dedicata alle preparazioni alla piastra. La combinazione tra potenza gas da 10,5 kW, piano liscio cromato, vano aperto e struttura su mobile permette di lavorare con continuità, mantenendo una postazione ordinata, funzionale e pronta ad affrontare i picchi di lavoro.

Se stai cercando un **fry top a gas su mobile con piastra liscia cromata** robusto, semplice da usare e pensato per l'uso professionale quotidiano, il modello MDLR CL9040FTGSCR è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla piastra.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	90
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 900 mm