

SKU: CL9040FTGSCRT

**Ristosubito**

## **Fry top a gas piastra liscia cromata MDLR Modello CL9040FTGSCRT**



### **Descrizione**

#### **Fry top a gas piastra liscia cromata MDLR CL9040FTGSCRT: potenza e superficie ampia in poco spazio**

Il **fry top a gas MDLR modello CL9040FTGSCRT** è pensato per chi ha bisogno di una piastra liscia ampia e potente da banco, senza rinunciare alla compattezza sul piano di lavoro. La piastra liscia è rivestita in **cromo duro lucidato a specchio** e leggermente inclinata per favorire il deflusso dei liquidi verso il punto di scarico, così riduci fumo, schizzi e sporco a fine servizio.

La superficie liscia è ideale per **carni, hamburger, pesce, verdure, uova e piatti misti alla piastra**, garantendo una cottura uniforme su tutta l'area di lavoro. La struttura da banco lo rende perfetto per cucine professionali che vogliono aumentare la capacità di cottura senza installare moduli a pavimento.

#### **Caratteristiche principali del fry top MDLR CL9040FTGSCRT**

- Piastra liscia cromata con rivestimento in cromo duro lucidato a specchio, per una migliore resa termica e una pulizia più rapida.
- Piano inclinato per convogliare i liquidi di cottura verso il punto di scarico e il sistema di raccolta.

- Regolazione del riscaldamento tramite valvola gas, per una gestione precisa della fiamma.
- Connessione gas da 1/2", pronta per l'allaccio all'impianto della cucina professionale.
- Struttura professionale da banco, adatta a banchi in acciaio e linee di cottura modulari.

## Specifiche tecniche

- Tipologia piano cottura: piastra liscia cromata.
- Potenza gas: 10,5 kW.
- Controllo gas: valvola.
- Connessione gas: 1/2".
- Dimensioni apparecchio: 400 x 900 x 280 mm.
- Dimensioni piastra di cottura: 31,5 x 61 x 15 cm.
- Peso: 72 kg.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Classica.

## Dotazioni in confezione

- Piastra liscia cromata con superficie ampia per la cottura di più porzioni contemporaneamente.
- Sistema di scarico e raccolta liquidi integrato, per gestire olio e grassi prodotti in cottura.

## Vantaggi per la tua cucina professionale

- Ampia superficie liscia che permette di cuocere contemporaneamente più prodotti, ottimizzando i tempi di servizio.
- Piastra cromata che limita l'adesione dei cibi e semplifica le operazioni di pulizia tra un servizio e l'altro.
- Piano inclinato e raccolta liquidi integrata che aiutano a mantenere l'area di cottura più ordinata e sicura.
- Struttura compatta da banco, ideale per cucine con spazio limitato o per potenziare una linea di cottura esistente.
- Alimentazione a gas con controllo tramite valvola, per una regolazione efficace della potenza in base al carico di lavoro.

## Per quali attività è indicato il fry top CL9040FTGSCRT

Questo fry top a gas da banco con piastra liscia cromata è una scelta concreta per **ristoranti, bistrot, pub, paninoteche, gastronomie e locali street food** che vogliono una piastra potente e affidabile per le preparazioni quotidiane. La combinazione tra potenza da 10,5 kW, piano liscio cromato e struttura compatta da banco permette di lavorare con continuità, mantenendo al tempo stesso una postazione ordinata e facile da pulire.

Se stai cercando un **fry top a gas da banco con piastra liscia cromata** robusto, performante e pensato per un uso professionale intensivo, il modello MDLR CL9040FTGSCRT è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla piastra.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	28
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	90
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 900 mm