

SKU: CL9040FTRGSCRT

Ristosubito

Fry top a gas piastra rigata cromata MDLR Modello CL9040FTRGSCRT



Descrizione

Fry top a gas piastra rigata cromata MDLR CL9040FTRGSCRT: griglia ampia e compatta per uso intensivo

Il **fry top a gas MDLR modello CL9040FTRGSCRT** è pensato per chi ha bisogno di una piastra rigata ampia e potente da banco, ideale per cucine professionali che vogliono una vera griglia senza occupare spazio a pavimento. La piastra rigata è rivestita in **cromo duro lucidato a specchio** ed è inclinata per favorire il deflusso dei liquidi di cottura, così riduci fumo, schizzi e tempi di pulizia a fine servizio.

La superficie rigata consente di ottenere la classica rigatura da griglia su **carni, verdure, panini e pesce**, con una cottura uniforme e una presentazione curata del piatto. La struttura da banco lo rende perfetto per essere installato su banchi in acciaio o linee di cottura modulari, integrandosi facilmente nell'organizzazione esistente della cucina.

Caratteristiche principali del fry top MDLR CL9040FTRGSCRT

- Piastra rigata cromata rivestita in cromo duro lucidato a specchio, per una migliore resa termica e una pulizia più rapida.
- Piano inclinato studiato per convogliare i liquidi di cottura verso il punto di scarico e il

sistema di raccolta.

- Regolazione del riscaldamento tramite valvola gas, per un controllo preciso della fiamma.
- Connessione gas da 1/2", pronta per il collegamento all'impianto della cucina professionale.
- Struttura professionale da banco, adatta a banchi di lavoro in acciaio e cucine con spazio limitato.

Specifiche tecniche

- Piastra rigata 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.
- Tipologia piano cottura: piano rigato.

Dotazioni in confezione

- Piastra rigata cromata inclinata con sistema di scarico liquidi.
- Cassetto raccogli liquidi estraibile, comodo da svuotare e pulire anche in lavastoviglie.

Vantaggi per la tua cucina professionale

- Ampia superficie rigata che consente di cuocere più prodotti contemporaneamente, ottimizzando i tempi di servizio.
- Segni di griglia ben marcati grazie al piano rigato, ideali per valorizzare carne, verdure e panini.
- Piastra cromata che limita l'adesione dei cibi e rende più semplice la 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, perfetta per cucine con spazio ridotto o per potenziare una linea di cottura esistente.

Per quali attività è indicato il fry top CL9040FTRGSCRT

Questo fry top a gas da banco con piastra rigata cromata è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, paninoteche, gastronomie e locali street food** che cercano una griglia compatta ma performante per le preparazioni quotidiane. La combinazione tra potenza da 10,5 kW, piano rigato cromato e struttura da banco permette di lavorare con continuità, mantenendo una postazione di cottura efficiente e facile da pulire.

Se stai cercando un **fry top a gas da banco con piastra rigata cromata** robusto, pratico e progettato per l'uso professionale intensivo, il modello MDLR CL9040FTRGSCRT è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla griglia.

Scheda Tecnica

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