

SKU: CL9040GRLIT

Ristosubito

Griglia a gas pietra lavica 1 zona di cottura MDLR Modello CL9040GRLIT



Descrizione

Griglia a gas a pietra lavica MDLR 1 zona CL9040GRLIT

La **griglia a gas pietra lavica 1 zona di cottura MDLR modello CL9040GRLIT** è una soluzione da banco compatta e professionale per ristoranti, trattorie, pub e gastronomie che vogliono proporre piatti alla griglia con il tipico sapore della cottura su pietra lavica. La struttura in acciaio inox e il piano di cottura di ampia profondità la rendono adatta a un utilizzo intensivo quotidiano.

La combinazione tra bruciatore a gas e letto di pietra lavica permette di distribuire il calore in modo uniforme su tutta la superficie, garantendo cotture omogenee di carne, pesce e verdure, con un controllo semplice della fiamma da parte dell'operatore.

Vantaggi della griglia a pietra lavica

Il funzionamento a **pietra lavica** consente di accumulare e mantenere il calore, riducendo i cali di temperatura nei momenti di maggiore carico. La griglia inox reversibile carne/pesce permette di separare i diversi tipi di alimento, mantenendo più facilmente distinti i sapori e migliorando l'organizzazione del lavoro sulla superficie di cottura.

Il sistema di sollevamento della griglia offre la possibilità di regolare rapidamente la distanza dal braciere, adattando l'intensità del calore al prodotto in cottura. In questo modo è più semplice

ottenere cotture ben segnate all'esterno e succose all'interno, in base alle preferenze della clientela.

Caratteristiche costruttive principali

La griglia CL9040GRLIT è costruita per offrire praticità e durata nel tempo:

- Griglia in acciaio inox reversibile, con un lato dedicato alla carne e un lato per il pesce.
- Sistema di sollevamento griglia per il distanziamento dal braciere, utile per modulare il 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 adiacenti.
- In dotazione sacco da 4 kg di pietra lavica per il primo carico del piano di cottura.

Specifiche tecniche griglia a gas pietra lavica CL9040GRLIT

Di seguito le principali **specifiche tecniche** della griglia a gas a pietra lavica MDLR a 1 zona:

- Alimentazione: a gas.
- Numero zone di cottura: 1.
- Dimensioni zona di cottura: 37,6 x 70 cm.
- Potenza gas: 9,5 kW.
- Peso: 75 kg.
- 1 griglia carne/pesce in acciaio inox in dotazione.

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni della CL9040GRLIT permettono di avere una superficie di cottura profonda in una larghezza contenuta:

- Lunghezza: 40 cm.
- Profondità: 90 cm.
- Altezza: 28 cm.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Classica.

Perché scegliere la griglia a gas pietra lavica CL9040GRLIT

La **griglia a gas a pietra lavica MDLR CL9040GRLIT** è indicata per chi cerca una macchina da banco compatta ma con una zona di cottura profonda, ideale per gestire grigliate di carne, pesce e verdure in modo continuativo. La griglia reversibile, il sistema di sollevamento e il cassetto raccogli liquidi contribuiscono a rendere l'attrezzatura pratica e funzionale nel lavoro quotidiano.

È una scelta adatta a ristoranti, pub, brasserie e gastronomie che vogliono inserire una postazione a pietra lavica robusta, efficiente e semplice da pulire, mantenendo un buon equilibrio tra prestazioni, ingombro e qualità del risultato in cottura.

Scheda Tecnica

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