

SKU: CL9040GRLP

Ristosubito

Griglia a gas pietra lavica 1 zona di cottura MDLR Vano con porta Modello CL9040GRLP



Descrizione

Griglia a gas a pietra lavica MDLR 1 zona CL9040GRLP con mobile chiuso

La **griglia a gas pietra lavica 1 zona di cottura MDLR modello CL9040GRLP** è pensata per ristoranti, trattorie, pub e gastronomie che desiderano una postazione griglia compatta con mobile chiuso integrato. Il vano con porta frontale offre uno spazio protetto per riporre teglie, utensili e accessori dedicati alla griglia, mantenendo il piano di lavoro più libero e ordinato.

Il piano di cottura a pietra lavica, abbinato alla griglia inox reversibile e al bruciatore a gas ad alta potenza, permette di ottenere il tipico sapore della griglia tradizionale, con una buona capacità di risposta ai picchi di lavoro durante i servizi di pranzo e cena.

Vantaggi della griglia a pietra lavica su mobile chiuso

Il funzionamento a **pietra lavica** consente di accumulare e mantenere il calore in modo uniforme, riducendo i cali di temperatura nei momenti di maggiore carico e garantendo cotture omogenee di carne, pesce e verdure. La griglia inox reversibile carne/pesce aiuta a separare i diversi tipi di alimento, mantenendo più facilmente distinti i sapori e organizzando meglio la superficie di cottura.

Il sistema di sollevamento della griglia permette di regolare rapidamente la distanza dal braciere, adattando l'intensità del calore al tipo di prodotto e al risultato desiderato. In questo modo è più

semplice ottenere grigliate ben segnate all'esterno e morbide all'interno, in linea con le aspettative della clientela.

Caratteristiche costruttive principali

La griglia CL9040GRLP è progettata per un utilizzo professionale quotidiano:

- 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 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.
- Mobile con porta frontale per lo stoccaggio protetto di utensili, teglie e accessori.
- In dotazione sacco da 4 kg di pietra lavica per il primo carico del piano di cottura.

Specifiche tecniche griglia a gas pietra lavica CL9040GRLP

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: 95 kg.
- 1 griglia carne/pesce in acciaio inox in dotazione.

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni sono studiate per offrire una superficie di cottura profonda con mobile chiuso in uno spazio compatto:

- Lunghezza: 40 cm.
- Profondità: 90 cm.
- Altezza: 87 cm.
- Tipologia mobile: su mobile con porta.
- Linea: Linea Classica.

Perché scegliere la griglia a gas pietra lavica CL9040GRLP

La **griglia a gas a pietra lavica MDLR CL9040GRLP** è una soluzione indicata per le cucine che desiderano una postazione compatta ma completa, con piano a pietra lavica, griglia reversibile carne/pesce, sistema di sollevamento e mobile chiuso integrato. È ideale per un utilizzo intensivo in contesti dove ordine, igiene e qualità di cottura sono elementi prioritari.

È particolarmente adatta a ristoranti, pub, brasserie e gastronomie che vogliono proporre piatti alla griglia con una macchina robusta, funzionale e facile da pulire, integrabile senza difficoltà nella linea di cottura esistente e in grado di garantire risultati costanti nel tempo.

Scheda Tecnica

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