

SKU: CL9080FTGSCR

Ristosubito

Fry top a gas piastra liscia cromata MDLR Vano aperto Modello CL9080FTGSCR



Descrizione

Fry top a gas MDLR CL9080FTGSCR piastra liscia cromata con vano aperto

Il **fry top a gas MDLR modello CL9080FTGSCR** è dotato di piastra liscia rivestita in cromo duro lucidato a specchio, progettata per offrire un'elevata conduzione del calore e una pulizia estremamente rapida. La piastra è inclinata per favorire il deflusso dei liquidi verso il cassetto raccogli grassi, mantenendo la superficie di lavoro più asciutta e funzionale anche durante i servizi intensi.

La superficie liscia cromata è ideale per **carni, hamburger, pesce, verdure, uova, bacon e piatti misti alla piastra**, garantendo una cottura uniforme su tutta l'area utile. Il rivestimento in cromo duro riduce l'adesione dei residui di cottura, limita l'uso di oli e semplifica le operazioni di pulizia a fine servizio.

Caratteristiche principali del fry top a gas cromato MDLR

- Piastra liscia rivestita in cromo duro lucidato a specchio per una migliore trasmissione del calore e una pulizia più veloce.
- Piastra inclinata per favorire il deflusso dei liquidi verso il cassetto raccogli liquidi.
- Regolazione del riscaldamento con rubinetto di sicurezza dotato di termocoppia o valvola;

modello cromato con termostato di sicurezza.

- Cassetto raccogli liquidi estraibile e lavabile in lavastoviglie per una gestione pratica di grassi e residui.
- Struttura su mobile con vano aperto per lo stoccaggio operativo di teglie, utensili e contenitori.

Specifiche tecniche

- Tipologia di piastra: liscia cromata.
- Potenza gas: 21 kW.
- Controllo gas: a valvola.
- Connessione gas: 1/2".
- Dimensioni esterne: 800 x 900 x 870 mm.
- Dimensioni piastra di cottura: 69,5 x 61 x 15 cm.
- Peso: 155 kg.
- Lunghezza: 80 cm; profondità: 90 cm; altezza: 87 cm.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: su mobile con vano aperto.
- Linea: Linea Classica.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.

Dotazioni in confezione

- Piastra liscia cromata inclinata per il deflusso dei liquidi.
- Cassetto raccogli liquidi estraibile e lavabile in lavastoviglie.
- Sistema di regolazione del gas con rubinetto di sicurezza, termocoppia/valvola e termostato di sicurezza.

Vantaggi per la tua cucina professionale

- Piastra liscia cromata che assicura ottima trasmissione del calore, minore adesione dei residui e maggiore facilità di pulizia.
- Superficie inclinata e cassetto raccogli liquidi che aiutano a mantenere il piano di lavoro più pulito e ordinato.
- Potenza 21 kW adatta a gestire volumi di lavoro elevati in cucine professionali.
- Mobile con vano aperto che permette di sfruttare al meglio lo spazio sotto macchina.

Per quali attività è indicato il fry top MDLR CL9080FTGSCR

Questo fry top a gas con **piastra liscia cromata su mobile con vano aperto** è indicato per **ristoranti, bistrot, pub, gastronomie, hotel e locali street food** che cercano una piastra professionale ad alte prestazioni, facile da pulire e con ottima resa su carne, pesce e verdure. Grazie alla combinazione tra piastra cromata inclinata, potenza 21 kW e cassetto raccogli liquidi estraibile, rappresenta una soluzione efficace per ottimizzare i tempi di servizio e mantenere elevati standard di igiene in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	90
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 900 mm