

SKU: CL9080FTRGSCRT

Ristosubito

Fry top a gas piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata MDLR Modello CL9080FTRGSCRT



Descrizione

Fry top a gas MDLR CL9080FTRGSCRT piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata da banco

Il **fry top a gas MDLR modello CL9080FTRGSCRT** è dotato di piastra in acciaio rivestita in cromo duro lucidato a specchio, con superficie di cottura suddivisa in **2/3 liscia e 1/3 rigata** per gestire nello stesso tempo cotture diverse su un'unica macchina. La piastra è inclinata per favorire il deflusso dei liquidi verso il cassetto raccogli grassi, così da mantenere il piano di lavoro più asciutto e funzionale anche durante i picchi di servizio.

La combinazione tra parte liscia e parte rigata rende questo fry top ideale per **carni, hamburger, pesce, verdure, panini e piatti misti alla piastra**, permettendo di ottenere sia superfici ben rosolate sia marcature "grill" evidenti. Il rivestimento cromato limita l'adesione dei residui di cottura, riduce l'uso di oli e rende più rapide le operazioni di pulizia a fine turno.

Caratteristiche principali del fry top cromato MDLR

- Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata rivestita in cromo duro lucidato a specchio per un'ottima conduzione del calore e una pulizia più veloce.
- Piastra inclinata per favorire lo scarico dei liquidi di cottura verso il cassetto raccogli liquidi.

- Regolazione del riscaldamento con rubinetto di sicurezza dotato di termocoppia o valvola, per un utilizzo sicuro.
- Modelli cromati dotati di termostato di sicurezza per un ulteriore controllo della temperatura.
- Cassetto raccogli liquidi estraibile e lavabile in lavastoviglie per una gestione pratica dei grassi.

Specifiche tecniche

- Tipologia di piastra: 2/3 liscia 1/3 rigata cromata.
- Potenza gas: 21 kW.
- Controllo gas: a valvola.
- Connessione gas: 1/2".
- Dimensioni esterne: 800 x 900 x 280 mm.
- Dimensioni piastra di cottura: 69,5 x 61 x 15 cm.
- Peso: 131 kg.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Classica.
- Tipologia piano cottura: piano liscio/rigato.

Dotazioni in confezione

- Piastra cromata 2/3 liscia 1/3 rigata inclinata per il deflusso dei liquidi.
- Cassetto raccogli liquidi estraibile e lavabile in lavastoviglie.
- Sistema di regolazione del gas con rubinetto di sicurezza e termocoppia/valvola.
- Termostato di sicurezza dedicato ai modelli cromati.

Vantaggi per la tua cucina professionale

- Piastra cromata combinata liscia/rigata che offre grande flessibilità tra cotture delicate e grigliate con marcature nette.
- Superficie inclinata e cassetto raccogli liquidi che aiutano a mantenere la zona di cottura più pulita e ordinata.
- Potenza gas 21 kW adatta a gestire importanti volumi di lavoro in cucine professionali.
- Struttura da banco che si integra facilmente sulle linee di cottura esistenti, con ingombri in profondità 90 cm.

Per quali attività è indicato il fry top MDLR CL9080FTRGSCRT

Questo fry top a gas con **piastra cromata 2/3 liscia e 1/3 rigata da banco** è indicato per **ristoranti, bistrot, pub, gastronomie, hotel e locali street food** che necessitano di una piastra versatile per cotture miste. Grazie alla combinazione tra piastra inclinata cromata, potenza 21 kW e cassetto raccogli liquidi estraibile, rappresenta una soluzione efficace per velocizzare le preparazioni alla piastra mantenendo elevati standard di igiene in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	25
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	90
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano Liscio/Rigato
Profondità	Profondità 900 mm