

SKU: CL9080GRLIT

Ristosubito

Griglia a gas pietra lavica 2 zone di cottura MDLR Modello CL9080GRLIT



Descrizione

Griglia a gas a pietra lavica MDLR 2 zone CL9080GRLIT da banco

La **griglia a gas pietra lavica 2 zone di cottura MDLR modello CL9080GRLIT** è pensata per ristoranti, trattorie, pub e gastronomie che necessitano di una postazione griglia ampia, con due superfici di cottura affiancate e alimentazione a gas. Il piano a pietra lavica garantisce il tipico sapore della griglia tradizionale, con una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie.

Le due zone di cottura consentono di lavorare contemporaneamente su carni, pesce e verdure, organizzando meglio il flusso di lavoro in cucina e riducendo i tempi di attesa durante i servizi più intensi. La struttura da banco permette l'inserimento su linee modulari profonde 90 cm, offrendo una grande capacità produttiva in uno spazio ben definito.

Vantaggi della griglia a pietra lavica a 2 zone

Il funzionamento a **pietra lavica** permette di accumulare il calore e mantenerlo in modo stabile, con un'irradiazione costante che assicura cotture omogenee e ben segnate. Le griglie inox reversibili carne/pesce aiutano a separare i diversi tipi di alimento, mantenendo più facilmente distinti i sapori e rendendo più semplice organizzare il piano di cottura in base al menù.

Il sistema di sollevamento della griglia consente di regolare rapidamente la distanza dal braciere,

adattando l'intensità del calore alle esigenze del prodotto in cottura. In questo modo è possibile gestire al meglio tagli di carne diversi o prodotti più delicati, ottenendo risultati costanti anche con alti volumi di lavoro.

Caratteristiche costruttive principali

La griglia CL9080GRLIT è progettata per un utilizzo professionale quotidiano:

- Griglie in acciaio inox reversibili con lato dedicato alla carne e 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.
- In dotazione sacco da 4 kg di pietra lavica per il primo carico del piano.

Specifiche tecniche griglia a gas pietra lavica CL9080GRLIT

Di seguito le principali **specifiche tecniche** della griglia a gas a pietra lavica MDLR a 2 zone:

- Alimentazione: a gas.
- Numero zone di cottura: 2.
- Dimensione zona di cottura: 76 x 70 cm (superficie complessiva).
- Potenza gas: 19 kW.
- Peso: 125 kg.
- 2 griglie carne/pesce in acciaio inox in dotazione.

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni sono studiate per offrire una grande superficie di cottura in uno spazio da banco importante ma compatto rispetto alla capacità:

- Lunghezza: 80 cm.
- Profondità: 90 cm.
- Altezza: 28 cm.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Classica.

Perché scegliere la griglia a gas pietra lavica CL9080GRLIT

La **griglia a gas a pietra lavica MDLR CL9080GRLIT** è una soluzione indicata per le cucine che desiderano una postazione griglia di grande capacità, con doppia zona di cottura, piano a pietra lavica e griglie reversibili carne/pesce. È ideale per un utilizzo intensivo in contesti dove qualità di cottura, ordine e continuità di servizio sono essenziali.

È particolarmente adatta a ristoranti, brasserie, pub e gastronomie che vogliono proporre grigliate miste con una macchina robusta, funzionale e facile da pulire, integrabile nella linea di cottura esistente e capace di garantire risultati costanti nel tempo anche con volumi elevati di produzione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	28
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	90
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 900 mm