

SKU: F6030FTGCLT

Ristosubito

Fry top a gas piastra liscia cromata MDLR Modello F6030FTGCLT



Descrizione

Fry top a gas MDLR F6030FTGCLT piastra liscia cromata

Il fry top a gas **MDLR Modello F6030FTGCLT** è una piastra compatta con piano liscio cromato, pensata per ristoranti, gastronomie, bar e tavole calde che vogliono una cottura uniforme in poco spazio. La piastra è inclinata per favorire il deflusso dei liquidi, migliorando la gestione di grassi e succhi di cottura durante il servizio.

Piastra liscia cromata inclinata e struttura professionale

La piastra è rivestita in **cromo duro lucidato a specchio**, una finitura che assicura ottima conduzione del calore, buona antiaderenza e grande facilità di pulizia a fine turno. L'inclinazione del piano aiuta a convogliare liquidi e residui verso la zona di raccolta, mantenendo l'area di cottura più pulita e ordinata durante l'utilizzo. Il riscaldamento è regolato tramite rubinetto di sicurezza dotato di valvola termostata, pensato per un uso continuativo in ambito professionale.

Potenza 5,2 kW e piastra compatta 29,6x47 cm

Il fry top F6030FTGCLT ha una potenza gas totale di **5,2 kW**, adatta a garantire un rapido raggiungimento della temperatura e un buon mantenimento del calore in fase di servizio. La piastra misura **29,6 x 47 cm**, dimensione compatta che offre comunque spazio sufficiente per cuocere più porzioni di carne, pesce, verdure o panini senza occupare troppo banco.

Cassetto raccogli liquidi, paraspruzzi e kit conversione gas

In dotazione è presente un **cassetto raccogli liquidi estraibile**, lavabile anche in lavastoviglie, che raccoglie i liquidi di cottura e semplifica le operazioni di pulizia giornaliera. L'**alzatina paraspruzzi** aiuta a contenere schizzi e residui attorno alla piastra, mentre il **kit di conversione da gas naturale 30/50 mbar** (collaudato con gas naturale G20) permette di adattare facilmente il fry top al tipo di impianto gas presente nel locale.

Vantaggi del fry top a gas MDLR F6030FTGCLT

- **Cottura uniforme:** piastra liscia cromata con ottima conduzione termica per una cottura omogenea.
- **Gestione dei liquidi:** piano inclinato e cassetto raccogli liquidi per una postazione più ordinata.
- **Struttura professionale:** rubinetto di sicurezza con valvola termostata studiato per uso intensivo.
- **Flessibilità di alimentazione:** kit conversione gas naturale incluso per adattarsi ai diversi impianti.
- **Formato compatto:** dimensioni ridotte ideali per banchi di lavoro e linee modulari.

Specifiche tecniche fry top a gas piastra liscia cromata MDLR F6030FTGCLT

- Potenza gas totale: 5,2 kW.
- Dimensioni piastra: 29,6 x 47 cm.
- Piastra liscia cromata, inclinata per deflusso liquidi.
- Regolazione riscaldamento con rubinetto di sicurezza dotato di valvola termostata.
- Cassetto raccogli liquidi estraibile, lavabile in lavastoviglie.
- Alzatina paraspruzzi in dotazione.
- Kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20).
- Lunghezza: 30 cm.
- Profondità: 60 cm.
- Altezza: 30 cm.
- Peso: 35 kg.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Function.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.

Per le cucine che cercano un fry top a gas compatto con piastra liscia cromata inclinata, facile da pulire e adattabile ai diversi impianti, il modello **MDLR F6030FTGCLT** è una soluzione affidabile, adatta a supportare la preparazione di piatti espressi con una buona qualità di cottura e una gestione ordinata dei liquidi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	30
Profondità (cm)	60
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 600 mm