

SKU: F6030FTGCRT

Ristosubito

Fry top a gas piastra rigata cromata MDLR Modello F6030FTGCRT



Descrizione

Fry top a gas MDLR F6030FTGCRT piastra rigata cromata

Il fry top a gas **MDLR Modello F6030FTGCRT** è una piastra compatta con piano rigato cromato, pensata per ristoranti, gastronomie, bar e tavole calde che vogliono una vera grigliatura 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 rigata cromata inclinata e struttura professionale

La piastra è rivestita in **romo duro lucidato a specchio**, una finitura che assicura ottima conduzione del calore, buona antiaderenza e grande facilità di pulizia a fine turno. Il profilo rigato permette di ottenere le classiche rigature da griglia su carne, panini e verdure, mentre l'inclinazione del piano convoglia i liquidi verso la zona di raccolta mantenendo l'area di cottura più pulita e ordinata. La regolazione del riscaldamento avviene tramite rubinetto di sicurezza dotato di valvola termostata, progettato per un utilizzo continuativo in ambito professionale.

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

Il fry top F6030FTGCRT ha una potenza gas totale di **5,2 kW**, sufficiente a garantire un rapido raggiungimento della temperatura di lavoro e un buon mantenimento del calore durante i picchi di servizio. La piastra misura **29,6 x 47 cm**, una dimensione compatta che offre comunque spazio per cuocere più porzioni alla griglia 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 F6030FTGCRT

- **Grigliatura uniforme:** piastra rigata cromata con ottima conduzione termica e rigature nette.
- **Gestione dei liquidi:** piano inclinato e cassetto raccogli liquidi per una postazione più ordinata.
- **Struttura professionale:** rubinetto di sicurezza con valvola termostata pensato 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 rigata cromata MDLR F6030FTGCRT

- Potenza gas totale: 5,2 kW.
- Dimensioni piastra: 29,6 x 47 cm.
- Piastra rigata 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 rigato.

Per le cucine che cercano un fry top a gas compatto con piastra rigata cromata inclinata, facile da pulire e adattabile ai diversi impianti, il modello **MDLR F6030FTGCRT** è una soluzione affidabile, ideale per supportare la preparazione di piatti alla griglia 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 rigato
Profondità	Profondità 600 mm