

SKU: F6030GRLIT

Ristosubito

Griglia pietra lavica in acciaio inox 1 zona di cottura MDLR Modello F6030GRLIT



Descrizione

Griglia pietra lavica 1 zona di cottura MDLR F6030GRLIT

La **griglia pietra lavica MDLR modello FU6030GRL** è una soluzione compatta da banco pensata per offrire il gusto autentico della griglia in spazi ridotti. La struttura in acciaio inox garantisce robustezza, igiene e una pulizia rapida, caratteristiche fondamentali per bar, bistrot e piccoli ristoranti che lavorano con ritmi serrati ma non vogliono rinunciare alla qualità delle cotture.

Il calore viene trasmesso alla pietra lavica tramite un bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota, che assicura una distribuzione uniforme della temperatura e riduce il rischio di fiammate improvvise. La zona di cottura da **27 x 44 cm** consente di grigliare carne, pesce, spiedini e verdure con una resa gustativa molto simile alla brace tradizionale, ma con una gestione più semplice e controllata.

Caratteristiche principali della griglia pietra lavica F6030GRLIT

- Struttura in acciaio inox AISI 304, resistente, igienica e adatta a un uso professionale quotidiano.

- Bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota per una combustione regolare e sicura.
- Accensione piezoelettrica, che rende l'avvio del bruciatore semplice e immediato.
- 1 zona di cottura con dimensioni utili di circa 27 x 44 cm, ideale per volumi medio-piccoli.
- Potenza gas totale di circa 5,5 kW, sufficiente per ottenere grigliature rapide e ben segnate.
- Griglia in acciaio inox progettata per sostenere carne, pesce e verdure, mantenendo stabilità durante la cottura.
- Configurazione da banco, perfetta per linee di cottura compatte o come modulo aggiuntivo in cucine esistenti.

Specifiche tecniche

Questa griglia a pietra lavica offre una singola zona di cottura alimentata a gas, con una potenza complessiva di circa **5,5 kW**, pensata per garantire cotture veloci in uno spazio estremamente contenuto. Le dimensioni compatte facilitano l'installazione su banchi di lavoro stretti o in linee di cottura modulari, mantenendo comunque un piano utile sufficiente per diverse porzioni contemporanee.

- Alimentazione: gas.
- Potenza: circa 5,5 kW.
- Zone di cottura: 1 zona.
- Dimensione zona cottura: circa 27 x 44 cm.
- Struttura: acciaio inox AISI 304.
- Tipologia: griglia a pietra lavica da banco.
- Accensione: piezoelettrica.
- Peso indicativo: circa 25 kg.
- Linea: Function 600, studiata per locali con spazi ridotti.

Perché scegliere questa griglia pietra lavica MDLR

La griglia pietra lavica FU6030GRL è ideale per chi cerca un apparecchio compatto ma in grado di offrire una vera cottura alla griglia, con carni, pesci e verdure ben segnati e ricchi di sapore. Il bruciatore a fiamma stabilizzata, la struttura in inox e l'accensione piezoelettrica semplificano il lavoro quotidiano, riducendo i tempi di avvio e le operazioni di pulizia.

Rispetto alle classiche piastre lisce, la pietra lavica permette di ottenere una cottura più asciutta e aromatica, molto apprezzata dalla clientela che ama il gusto "grigliato". La combinazione tra piano compatto, buona potenza termica e materiali di qualità rende questa griglia una soluzione affidabile per chi vuole ampliare il menù senza stravolgere la propria cucina.

Per chi è indicata la griglia pietra lavica F6030GRLIT

Questa griglia è particolarmente indicata per **bar, bistrot, wine bar, piccoli ristoranti e street food** che dispongono di spazi contenuti ma vogliono proporre piatti alla griglia ben curati. È adatta anche come modulo di supporto in cucine più grandi, dove può essere dedicata a specifiche preparazioni (ad esempio verdure, pesce o secondi piatti alla griglia).

Grazie alla struttura compatta della serie Function 600 e alla facilità d'uso, la FU6030GRL è una scelta interessante per chi desidera una **griglia a pietra lavica professionale** che si inserisca facilmente in linee di cottura esistenti, garantendo al tempo stesso una resa costante e una gestione semplice anche da parte di personale non specializzato.

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|------------------|-------------------|
| Alimentazione | A gas |
| Altezza (cm) | 30 |
| Linea | Linea Function |
| Lunghezza (cm) | 30 |
| Profondità (cm) | 60 |
| Tipologia Mobile | da banco |
| Profondità | Profondità 600 mm |