

SKU: F6060FTGCLRT

Ristosubito

Fry top a gas piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata MDLR Modello F6060FTGCLRT



Descrizione

Fry top a gas 2/3 liscio 1/3 rigato cromato MDLR F6060FTGCLRT: versatilità di cottura in poco spazio

Il **fry top a gas MDLR modello F6060FTGCLRT** è pensato per chi vuole massima versatilità su un unico piano di cottura, grazie alla piastra in cromo duro lucidato a specchio suddivisa in **2/3 liscia e 1/3 rigata**. La piastra è inclinata per favorire il deflusso dei liquidi di cottura verso l'apposito cassetto, così riduci fumo, schizzi e tempi di pulizia a fine servizio.

La parte liscia è ideale per **uova, hamburger, pesce, verdure e preparazioni delicate**, mentre la parte rigata permette di ottenere la tipica rigatura da griglia su carne, panini e verdure. La configurazione da banco lo rende perfetto per linee di cottura compatte che cercano un'unica attrezzatura in grado di coprire più esigenze quotidiane.

Caratteristiche principali del fry top MDLR F6060FTGCLRT

- Piastra in cromo duro lucidato a specchio con superficie 2/3 liscia e 1/3 rigata, per una maggiore flessibilità di utilizzo.
- Piano inclinato per convogliare i liquidi di cottura verso il cassetto raccogli liquidi.
- Regolazione del riscaldamento con rubinetto di sicurezza dotato di valvola termostata, per lavorare con maggiore tranquillità.
- Struttura professionale da banco, facilmente integrabile su banchi in acciaio e linee di

cottura modulari.

- Alimentazione a gas, ideale per chi preferisce la cottura su fiamma con consumi controllati.

Specifiche tecniche

- Potenza gas totale: 10,4 kW.
- Dimensioni piastra: cm L59,6 x P47.
- Peso: 55 kg.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Function.
- Tipologia piano cottura: piano liscio/rigato (2/3 liscio, 1/3 rigato).

Dotazioni in confezione

- Cassetto raccogli liquidi estraibile e lavabile in lavastoviglie, comodo da gestire durante e dopo il servizio.
- Alzatina paraspruzzi, per contenere schizzi e mantenere più pulita l'area di lavoro.
- Kit conversione da gas naturale 30/50 mbar, con apparecchio collaudato con gas naturale G20.

Vantaggi per la tua cucina professionale

- Maggiore flessibilità grazie alla combinazione 2/3 liscio e 1/3 rigato, che permette di gestire preparazioni diverse nello stesso momento.
- Piastra cromata che limita l'adesione dei cibi e rende più semplice la pulizia tra un servizio e l'altro.
- Piano inclinato e cassetto raccogli liquidi che aiutano a mantenere l'area di cottura più ordinata e gestibile.
- Struttura compatta da banco, ideale per cucine con poco spazio o per completare una linea di cottura esistente.
- Alimentazione a gas con regolazione tramite rubinetto di sicurezza, per un controllo più preciso della fiamma e della temperatura.

Per quali attività è indicato il fry top F6060FTGCLRT

Questo fry top a gas liscio/rigato è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, paninoteche e locali street food** che vogliono concentrare più tipi di cottura su un unico piano. La combinazione tra area liscia e rigata, piano inclinato e potenza da 10,4 kW permette di lavorare con continuità, gestendo bene sia i volumi che la pulizia quotidiana.

Se stai cercando un **fry top a gas cromato 2/3 liscio e 1/3 rigato da banco** compatto, versatile e pensato per l'uso professionale, il modello MDLR F6060FTGCLRT è un alleato affidabile per organizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla griglia e alla piastra.

Scheda Tecnica

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