

SKU: F6060FTGCLT

Ristosubito

Fry top a gas piastra liscia cromata MDLR Modello F6060FTGCLT



Descrizione

Fry top a gas piastra liscia cromata MDLR F6060FTGCLT: cottura uniforme in poco spazio

Il **fry top a gas MDLR modello F6060FTGCLT** è pensato per chi cerca una piastra liscia potente e compatta, ideale per un utilizzo quotidiano in cucina professionale. La piastra è rivestita in **cromo duro lucidato a specchio** ed è inclinata per favorire il deflusso dei liquidi di cottura, così riduci fumo, schizzi e tempi di pulizia a fine servizio.

La superficie liscia è perfetta per **carni, hamburger, pesce, verdure, uova e piatti misti alla piastra**, garantendo una cottura uniforme e un'ottima conducibilità termica. La configurazione da banco lo rende ideale per linee di cottura compatte che vogliono una piastra a gas affidabile e semplice da integrare su banchi in acciaio e moduli esistenti.

Caratteristiche principali del fry top MDLR F6060FTGCLT

- Piastra liscia rivestita in cromo duro lucidato a specchio, per una migliore resa termica e una pulizia più rapida.
- Piano inclinato studiato 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, adatta a banchi di lavoro 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.

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

- Cottura uniforme su tutta la superficie liscia, ideale per un'ampia varietà di preparazioni alla piastra.
- 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, perfetta 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 F6060FTGCLT

Questo fry top a gas con piastra liscia è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, paninoteche e locali street food** che vogliono gestire molte preparazioni diverse su un'unica superficie di cottura. La combinazione tra piano liscio cromato, 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 a piastra liscia da banco** compatto, robusto e progettato per l'uso professionale, il modello MDLR F6060FTGCLT è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla piastra nei momenti di maggiore affluenza.

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
Profondità	Profondità 600 mm