

SKU: F6060GRLIT

Ristosubito

Griglia pietra lavica in acciaio inox 2 zone di cottura MDLR Modello F6060GRLIT



Descrizione

Griglia a pietra lavica MDLR 2 zone di cottura da banco

La **griglia pietra lavica in acciaio inox 2 zone di cottura MDLR modello F6060GRLIT** è pensata per ristoranti, trattorie, mense e gastronomie che desiderano una postazione griglia compatta ma con una superficie di cottura doppia rispetto ai modelli a 1 zona. Le due aree affiancate permettono di gestire in contemporanea diversi tipi di alimento, ottimizzando tempi e flussi di lavoro in cucina.

La struttura da banco in acciaio inox con cassetto raccolta liquidi e alzatina paraspruzzi consente di lavorare in modo ordinato, contenendo schizzi e residui di grasso e facilitando le operazioni di pulizia a fine turno. È una soluzione ideale per linee modulari con profondità 60 cm che richiedono una griglia potente e versatile.

Vantaggi della griglia a pietra lavica a 2 zone

Il piano a **pietra lavica** garantisce una distribuzione uniforme del calore su entrambe le zone, con un'irradiazione costante che consente di ottenere cotture omogenee e il tipico sapore della griglia tradizionale. La presenza di due superfici separate permette di dedicare una zona alla carne e l'altra a pesce o verdure, mantenendo più facilmente distinti i sapori.

I bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata con pilota assicurano un'erogazione regolare del calore e una buona capacità di risposta ai picchi di lavoro. La potenza gas totale di 11 kW è adeguata a un utilizzo intensivo, mantenendo temperature elevate e costanti anche con carichi importanti.

Caratteristiche costruttive principali

La griglia F6060GRLIT è realizzata con materiali e soluzioni progettate per l'uso professionale quotidiano:

- Griglia a pietra lavica con piano in acciaio inox, cassetto raccolta liquidi e alzatina paraspruzzi.
- Bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota, per una fiamma regolare e controllata.
- Accensione con piezo, pratica e sicura, senza necessità di fiamma libera.
- 2 zone di cottura affiancate per una gestione più flessibile dei diversi alimenti.
- Struttura da banco compatta, adatta a linee di cottura professionali con profondità 60 cm.

Specifiche tecniche griglia pietra lavica F6060GRLIT

Di seguito le principali **specifiche tecniche** della griglia a pietra lavica MDLR a 2 zone:

- Alimentazione: a gas.
- Numero zone di cottura: 2.
- Bruciatore: in acciaio inox a fiamma stabilizzata con pilota.
- Accensione: piezoelettrica.
- Potenza gas totale: 11 kW.
- Dimensioni zone di cottura: 2 x 27 x 44 cm.
- Peso: 59,3 kg.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Function.

Dotazione di serie

La griglia viene fornita completa di:

- 2 sacchi di pietra lavica da 4 kg ciascuno, per il primo carico del piano.
- Kit conversione da gas naturale 30/50 mbar, con collaudo eseguito su gas naturale G20.

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni compatte permettono alla F6060GRLIT di offrire una buona superficie di cottura in uno spazio ridotto:

- Lunghezza: 60 cm.
- Profondità: 60 cm.
- Altezza: 30 cm.

Perché scegliere la griglia a pietra lavica MDLR F6060GRLIT

La **griglia pietra lavica 2 zone di cottura MDLR F6060GRLIT** è una scelta indicata per le cucine che vogliono aumentare la capacità produttiva alla griglia mantenendo un ingombro contenuto. Le due zone affiancate, la struttura in acciaio inox e la dotazione completa di pietra e kit di conversione gas la rendono una macchina versatile e affidabile.

È particolarmente adatta a ristoranti, trattorie, mense e locali che lavorano quotidianamente con piatti alla griglia e necessitano di una postazione robusta, funzionale e facile da pulire, in grado di garantire qualità costante nel tempo e un'organizzazione efficiente del piano di lavoro.

Scheda Tecnica

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