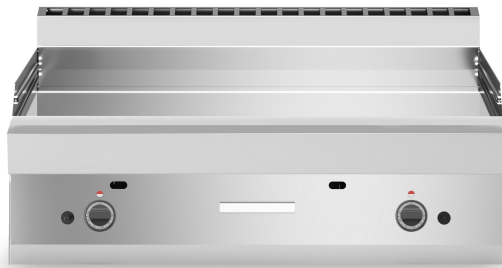


SKU: F65100FTGCLT

Ristosubito

Fry top a gas Piastra liscia cromata MDLR Modello F65100FTGCLT



Descrizione

Fry top a gas MDLR F65100FTGCLT piastra liscia cromata: griglia professionale in formato compatto

Il **fry top a gas MDLR modello F65100FTGCLT** è pensato per chi cerca una piastra liscia cromata da banco compatta ma molto potente, ideale per affiancare o completare la linea di cottura in cucine professionali con spazio limitato. La piastra rivestita in cromo duro lucidato a specchio, inclinata per favorire il deflusso dei liquidi, rende l'utilizzo quotidiano pratico e igienico, riducendo l'aderenza del cibo e velocizzando le operazioni di pulizia.

La superficie liscia cromata è perfetta per **carni, hamburger, pesce, verdure, uova e piatti misti alla piastra**, garantendo una cottura uniforme su tutta l'area di lavoro. La configurazione da banco permette di posizionare il fry top in modo flessibile su banchi e moduli di cottura, mantenendo la zona di lavoro ordinata e facilmente accessibile durante i picchi di servizio.

Caratteristiche principali del fry top a gas MDLR F65100FTGCLT

- Piastra di cottura liscia rivestita in cromo duro lucidato a specchio, pensata per una cottura uniforme e una pulizia più veloce.
- Piastra inclinata per favorire il deflusso di grassi e liquidi verso il punto di raccolta.
- Riscaldamento regolato da rubinetto di sicurezza dotato di valvola termostata, per un controllo preciso della fiamma.
- Struttura robusta da banco, studiata per l'utilizzo professionale intensivo.

Specifiche tecniche

- Potenza gas totale: 11,4 kW, adatta a cotture continuative e a ritmi di lavoro sostenuti.
- Dimensione zona di cottura: 99,6 x 52 cm, per lavorare più porzioni contemporaneamente.
- Peso: 103 kg, che garantisce stabilità e solidità durante l'utilizzo.
- Lunghezza: 100 cm, ideale per l'inserimento su banchi e moduli di cottura.
- Profondità: 65 cm, con un'ampia superficie utile di cottura.
- Altezza: 30 cm, configurazione compatta da banco.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Function.
- Tipologia piano cottura: piano liscio cromato.

Dotazioni in confezione

- Cassetto raccogli liquidi estraibile e lavabile in lavastoviglie per facilitare la pulizia.
- Alzatina paraspruzzi per contenere schizzi e mantenere più pulita la zona di cottura.
- Kit conversione da gas naturale 30/50 mbar, con collaudo effettuato a gas naturale G20.

Vantaggi per la tua cucina professionale

- Cottura uniforme su piastra liscia cromata, ideale per un'ampia gamma di preparazioni alla piastra con risultati costanti.
- Gestione semplice della fiamma grazie al rubinetto di sicurezza con valvola termostata.
- Raccolta di liquidi e grassi tramite piano inclinato e cassetto dedicato, per una postazione più pulita e sicura.
- Struttura da banco compatta che permette di sfruttare al meglio lo spazio disponibile in cucina.
- Costruzione robusta e componentistica professionale, adatte a un utilizzo quotidiano intenso.

Per quali attività è indicato il fry top a gas MDLR F65100FTGCLT

Questo fry top a gas da banco con piastra liscia cromata è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, gastronomie, hotel e locali street food** che cercano una postazione di cottura compatta ma potente per le preparazioni alla piastra. La combinazione tra potenza gas da 11,4 kW, piano cromato liscio e struttura da banco permette di lavorare con continuità, mantenendo una postazione ordinata, funzionale e facilmente integrabile nelle linee di cottura esistenti.

Se stai cercando un **fry top a gas da banco con piastra liscia cromata** robusto, semplice da usare e pensato per l'uso professionale quotidiano, il modello MDLR F65100FTGCLT è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla piastra.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	100
Profondità (cm)	65
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 650 mm