

SKU: F6540GRLIT

Ristosubito

Griglia pietra lavica in acciaio inox 1 zona di cottura MDLR Modello F6540GRLIT



Descrizione

Griglia pietra lavica 1 zona di cottura MDLR FU6540GRL

La **griglia pietra lavica MDLR modello FU6540GRL** è una soluzione da banco compatta e performante, pensata per offrire il gusto autentico della griglia in cucine professionali che dispongono di spazi limitati. La struttura in acciaio inox AISI 304 garantisce robustezza, igiene e una pulizia rapida, rendendola ideale per ristoranti, bistrot, pub e gastronomie che vogliono proporre piatti alla griglia con continuità.

Il calore è generato da un bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata, che riscalda la pietra lavica posizionata sotto la griglia di cottura. In questo modo la temperatura viene distribuita in modo uniforme, riducendo fiammate improvvise e consentendo di ottenere carni ben segnate, pesce delicato e verdure saporite, con una gestione più semplice rispetto alla brace tradizionale.

Caratteristiche principali della griglia pietra lavica FU6540GRL

- Struttura in acciaio inox AISI 304, resistente alla corrosione e adatta a un utilizzo professionale intensivo.
- Bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata con pilota, per una combustione regolare e

un controllo preciso del calore.

- 1 zona di cottura, ideale per locali che necessitano di un punto griglia dedicato ma compatto.
- Griglia di cottura in acciaio inox da circa 38 x 52 cm, studiata per sostenere carne, pesce e verdure senza deformarsi.
- Potenza assorbita di circa 5,5 kW, sufficiente per garantire cotture rapide e una buona produttività anche nei momenti di punta.
- Cassetto raccolta liquidi e grassi, che facilita le operazioni di pulizia e mantiene più ordinata l'area di lavoro.
- Alzatina paraspruzzi sul perimetro del piano, utile per contenere schizzi e residui durante la cottura.

Specifiche tecniche

Questa griglia a pietra lavica da banco offre una singola zona di cottura alimentata a gas, con una potenza complessiva di **5,5 kW**, pensata per coniugare prestazioni professionali e ingombri contenuti. Le dimensioni del piano permettono di gestire più porzioni contemporaneamente, mentre il peso e la costruzione in inox assicurano stabilità e solidità durante l'utilizzo quotidiano.

- Alimentazione: gas.
- Potenza: circa 5,5 kW.
- Zone di cottura: 1 zona.
- Dimensione griglia di cottura: circa 38 x 52 cm.
- Struttura: acciaio inox AISI 304.
- Tipologia: griglia a pietra lavica da banco.
- Bruciatore: in acciaio inox a fiamma stabilizzata con pilota.
- Raccolta liquidi: cassetto estraibile per grassi e succhi di cottura.
- Peso indicativo: circa 45 kg.
- Linea: MDLR / serie 650, adatta a cucine compatte.

Perché scegliere questa griglia pietra lavica MDLR

La griglia pietra lavica FU6540GRL è ideale per chi vuole un apparecchio compatto ma capace di offrire una vera cottura alla griglia, con prodotti ben marcati e ricchi di sapore. Il bruciatore a fiamma stabilizzata, la griglia in acciaio inox e il piano su pietra lavica garantiscono continuità di risultato e un controllo efficace della temperatura, semplificando il lavoro degli operatori.

Rispetto alle piastre tradizionali, la cottura su pietra lavica permette di ottenere un effetto più asciutto e aromatico, molto apprezzato dalla clientela. La combinazione tra struttura in inox, cassetto raccogli liquidi e alzatina paraspruzzi riduce i tempi di pulizia e manutenzione, rendendo questa griglia una soluzione pratica e affidabile per l'uso quotidiano.

Per chi è indicata la griglia pietra lavica FU6540GRL

Questa griglia è particolarmente indicata per **ristoranti, pub, bistrot, gastronomie e street food** che desiderano inserire una linea di piatti alla griglia in spazi contenuti. È adatta anche come modulo di supporto in cucine più grandi, dove può essere dedicata a specifiche preparazioni, come carne alla griglia, pesce o verdure.

Per chi cerca una **griglia a pietra lavica professionale** con una buona superficie di cottura, potenza adeguata e dimensioni compatte, il modello FU6540GRL rappresenta una scelta equilibrata, facile da integrare nella linea di cottura e in grado di garantire risultati costanti nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	65
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 650 mm