

SKU: F6570FTGCLT

Ristosubito

Fry top a gas Piastra liscia cromata MDLR Modello F6570FTGCLT



Descrizione

Fry top a gas piastra liscia cromata MDLR F6570FTGCLT: ampia superficie di cottura in poco spazio

Il **fry top a gas MDLR modello F6570FTGCLT** è pensato per chi ha bisogno di una piastra liscia ampia e potente da banco, ideale per cucine professionali con ritmi intensi ma spazio limitato. 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 su tutta l'area di lavoro. La configurazione da banco consente di integrare facilmente il fry top su banchi in acciaio o linee di cottura modulari, senza occupare spazio a pavimento.

Caratteristiche principali del fry top MDLR F6570FTGCLT

- 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 cucine con spazio limitato.

- Alimentazione a gas, ideale per chi preferisce la cottura su fiamma con potenza elevata e risposta rapida.

Specifiche tecniche

- Potenza gas totale: 11,4 kW.
- Dimensione zona di cottura: cm L69,6 x P52.
- Lunghezza: 70 cm.
- Profondità: 65 cm.
- Altezza: 30 cm.
- Peso: 75 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

- Ampia superficie liscia che permette di cuocere più prodotti contemporaneamente, ottimizzando i tempi di servizio.
- 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 spazio ridotto o per potenziare una linea di cottura esistente.
- Alimentazione a gas con rubinetto di sicurezza termostato, per un controllo preciso della temperatura di cottura.

Per quali attività è indicato il fry top F6570FTGCLT

Questo fry top a gas con piastra liscia cromata da banco è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, paninoteche, gastronomie e locali street food** che hanno bisogno di una piastra ampia e affidabile per le preparazioni quotidiane. La combinazione tra potenza da 11,4 kW, piano liscio cromato e struttura compatta da banco permette di lavorare con continuità, mantenendo una postazione efficiente e facile da pulire.

Se stai cercando un **fry top a gas cromato a piastra liscia da banco** robusto, performante e progettato per l'uso professionale intensivo, il modello MDLR F6570FTGCLT 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)	70
Profondità (cm)	65
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 650 mm