

SKU: F6570GRGIT

Ristosubito

Griglia a gas in acciaio inox 2 zone di cottura MDLR Modello F6570GRGIT



Descrizione

Griglia a gas MDLR 2 zone di cottura da banco

La **griglia a gas in acciaio inox 2 zone di cottura MDLR modello F6570GRGIT** è pensata per ristoranti, trattorie, mense e gastronomie che necessitano di una postazione griglia più ampia, mantenendo un ingombro compatto da banco. Le due zone indipendenti permettono di gestire contemporaneamente diversi tipi di alimento, ottimizzando i tempi di cottura durante i servizi più intensi.

La struttura in acciaio inox con cassetto raccolta liquidi e alzatina paraspruzzi consente di lavorare in modo ordinato, limitando schizzi e residui di grasso sul piano di lavoro e semplificando le operazioni di pulizia a fine turno. È una soluzione ideale per linee modulari da 70 cm che vogliono integrare una griglia potente e versatile.

Vantaggi della griglia a gas a 2 zone

La presenza di **2 zone di cottura distinte** permette di dedicare una parte della griglia a carne, hamburger o bistecche e l'altra a pesce, verdure o altri alimenti, mantenendo una migliore separazione dei sapori e una gestione più razionale del flusso di lavoro. Ogni zona è alimentata da bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata con pilota, per una distribuzione uniforme del calore.

La potenza gas totale di 15 kW consente di raggiungere rapidamente la temperatura operativa e di mantenerla anche in presenza di carichi elevati, risultando adatta a utilizzi intensivi in contesti con alto numero di coperti.

Caratteristiche costruttive principali

La griglia F6570GRGIT è realizzata con materiali e soluzioni progettate per un uso professionale quotidiano:

- Griglia a gas in acciaio inox con cassetto raccolta liquidi integrato.
- Alzatina paraspruzzi per contenere schizzi e proteggere le superfici adiacenti.
- Bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota, per una fiamma regolare e controllata.
- Accensione con piezo, pratica e sicura senza utilizzo di fiamme libere.
- Struttura da banco compatta, pensata per l'inserimento in cucine modulari professionali.

Specifiche tecniche griglia a gas 2 zone F6570GRGIT

Di seguito le principali **specifiche tecniche** della griglia a gas MDLR a 2 zone di cottura:

- Alimentazione: a gas.
- Numero zone di cottura: 2.
- Bruciatore: in acciaio inox a fiamma stabilizzata con pilota.
- Accensione: piezoelettrica.
- Potenza gas totale: 15 kW.
- Dimensioni zone di cottura: 2 x 32 x 50 cm.
- Peso: 59 kg.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Function MDLR.
- In dotazione: kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20).

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni sono studiate per offrire una superficie di cottura generosa in uno spazio comunque contenuto:

- Lunghezza: 70 cm.
- Profondità: 65 cm.
- Altezza: 30 cm.

Perché scegliere la griglia a gas MDLR F6570GRGIT

La **griglia a gas 2 zone di cottura MDLR F6570GRGIT** è una scelta indicata per le cucine che vogliono incrementare la capacità produttiva mantenendo compattezza e semplicità di installazione. Le due zone di cottura affiancate, la struttura in acciaio inox e la dotazione del kit di conversione gas ne fanno un'attrezzatura versatile, adatta a diversi contesti di ristorazione.

È particolarmente adatta a ristoranti, trattorie, mense e locali che lavorano con un flusso costante di piatti alla griglia e necessitano di una macchina robusta, funzionale e facile da pulire, in grado di supportare ritmi di lavoro sostenuti senza rinunciare alla qualità del risultato in cottura.

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|------------------|-------------------|
| Alimentazione | A gas |
| Altezza (cm) | 30 |
| Linea | Linea Function |
| Lunghezza (cm) | 70 |
| Profondità (cm) | 65 |
| Tipologia Mobile | da banco |
| Profondità | Profondità 650 mm |