

SKU: F6570GRLIT

Ristosubito

Griglia pietra lavica in acciaio inox 2 zone di cottura MDLR Modello F6570GRLIT



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 F6570GRLIT** 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 contemporaneamente carne, pesce e verdure, ottimizzando i tempi di lavorazione durante i servizi più intensi.

La struttura da banco in acciaio inox con cassetto raccolta liquidi e alzatine paraspruzzi consente di lavorare in modo ordinato, contenendo schizzi e residui di grasso e facilitando la pulizia a fine turno. È una soluzione ideale per linee modulari con profondità 65-70 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, assicurando un'irradiazione costante che permette di ottenere cotture omogenee e il tipico sapore della griglia tradizionale. La doppia zona di cottura è ideale per dedicare un'area alle carni e l'altra a pesce o verdure, mantenendo più facilmente distinti i sapori.

Il bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata con pilota assicura 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 sulla piastra.

Caratteristiche costruttive principali

La griglia F6570GRLIT è realizzata con materiali e soluzioni pensate per l'uso professionale quotidiano:

- Griglia a pietra lavica in acciaio inox con cassetto raccolta liquidi e alzatine 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.

Specifiche tecniche griglia pietra lavica F6570GRLIT

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 32 x 50 cm.
- Peso: 59 kg.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Function.

Dotazione di serie

La griglia viene fornita completa di:

- 3 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 permettono alla F6570GRLIT di offrire una superficie di cottura ampia in uno spazio comunque contenuto:

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

Perché scegliere la griglia a pietra lavica MDLR F6570GRLIT

La **griglia pietra lavica 2 zone di cottura MDLR F6570GRLIT** è una scelta indicata per le cucine che vogliono aumentare la capacità produttiva alla griglia mantenendo un ingombro relativamente compatto. 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 offrire 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)	70
Profondità (cm)	65
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 650 mm