

SKU: F7040FTGCLA

**Ristosubito**

**Fry trop gas Piastra liscia cromata MDLR Armadio aperto Modello F7040FTGCLA**



**Descrizione**

## **Fry top a gas piastra liscia cromata MDLR F7040FTGCLA: cottura uniforme con armadio aperto integrato**

Il **fry top a gas MDLR modello F7040FTGCLA** è pensato per chi cerca una piastra liscia compatta ma completa, con struttura su mobile aperto per avere subito sotto mano gastronomia, utensili o piccoli ingredienti. 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 ideale per **carni, hamburger, pesce, verdure, uova e piatti misti alla piastra**, garantendo una cottura uniforme e una buona conducibilità termica. La configurazione su armadio aperto ti permette di sfruttare al meglio lo spazio in cucina, integrando cottura e stoccaggio operativo in un unico modulo.

### **Caratteristiche principali del fry top MDLR F7040FTGCLA**

- 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 su mobile aperto, ideale per avere spazio di appoggio e stoccaggio immediatamente sotto il piano di cottura.
- Alimentazione a gas, adatta a chi preferisce la cottura su fiamma con consumi controllati.

### **Specifiche tecniche**

- Potenza gas totale: 5,7 kW.
- Dimensione zona di cottura: cm L39,6 x P52.
- Lunghezza: 40 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Peso: 58 kg.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: su mobile aperto.
- 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**

- Cottura uniforme su tutta la superficie liscia, ideale per un'ampia varietà di preparazioni alla piastra.
- 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.
- Mobile aperto integrato che sfrutta al meglio lo spazio, permettendo di tenere a portata di mano teglie, gastronomia o utensili.
- Alimentazione a gas con regolazione tramite rubinetto di sicurezza, per un controllo più preciso della fiamma e della temperatura.

## Per quali attività è indicato il fry top F7040FTGCLA

Questo fry top a gas con piastra liscia su mobile aperto è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, paninoteche e locali street food** che vogliono una postazione compatta di cottura e appoggio. La combinazione tra piano liscio cromato, piano inclinato e struttura su armadio aperto permette di lavorare con continuità, ottimizzando spazi e tempi in cucina.

Se stai cercando un **fry top a gas cromato a piastra liscia su mobile aperto** robusto, funzionale e progettato per l'uso professionale, il modello MDLR F7040FTGCLA è un alleato affidabile per organizzare meglio la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla piastra.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 700 mm