

SKU: F7040FTGCLT

**Ristosubito**

## **Fry trop gas Piastra liscia cromata MDLR Modello F7040FTGCLT**



### **Descrizione**

#### **Fry top a gas MDLR F7040FTGCLT piastra liscia cromata**

Il fry top a gas **MDLR Modello F7040FTGCLT** è pensato per cucine professionali che cercano una piastra compatta con piano liscio cromato, ideale per ristoranti, gastronomie, bar e tavole calde. La piastra è inclinata per favorire il deflusso dei liquidi, migliorando la gestione di grassi e succhi di cottura durante il servizio.

#### **Piastra liscia cromata inclinata e struttura professionale**

La piastra è rivestita in **romo duro lucidato a specchio**, una finitura che assicura ottima conduzione del calore, buon effetto antiaderente e grande facilità di pulizia a fine turno. L'inclinazione del piano convoglia liquidi e residui verso l'area di raccolta, mantenendo l'area di cottura più pulita e ordinata durante l'utilizzo. Il riscaldamento è gestito tramite rubinetto di sicurezza dotato di valvola termostata, progettato per un uso continuativo in ambito professionale.

#### **Potenza 5,7 kW e piastra 39,6x52 cm**

Il fry top F7040FTGCLT ha una potenza gas totale di **5,7 kW**, sufficiente a garantire un rapido

raggiungimento della temperatura di lavoro e un buon mantenimento del calore nei momenti di picco. La piastra misura **39,6 x 52 cm**, offrendo una superficie di cottura ampia ma compatta sul banco, ideale per cuocere più porzioni senza occupare troppo spazio.

### **Cassetto raccogli liquidi, paraspruzzi e kit conversione gas**

In dotazione è presente un **cassetto raccogli liquidi estraibile**, lavabile in lavastoviglie, che raccoglie i liquidi di cottura e semplifica le operazioni di pulizia giornaliera. L'**alzatina paraspruzzi** aiuta a contenere schizzi e residui attorno alla piastra, mentre il **kit di conversione da gas naturale 30/50 mbar** (collaudo con gas naturale G20) permette di adattare facilmente il fry top al tipo di impianto gas presente nel locale.

### **Vantaggi del fry top a gas MDLR F7040FTGCLT**

- **Cottura uniforme:** piastra liscia cromata con ottima conduzione termica per una cottura omogenea.
- **Gestione ordinata dei liquidi:** piano inclinato e cassetto raccogli liquidi per una postazione più pulita.
- **Struttura professionale:** rubinetto di sicurezza con valvola termostata pensato per uso intensivo.
- **Flessibilità di alimentazione:** kit conversione gas naturale incluso per adattarsi ai diversi impianti.
- **Formato compatto:** dimensioni ridotte ideali per banchi di lavoro e linee modulari.

### **Specifiche tecniche fry top a gas piastra liscia cromata MDLR F7040FTGCLT**

- Potenza gas totale: 5,7 kW.
- Dimensione zona di cottura: 39,6 x 52 cm.
- Piastra liscia rivestita in cromo duro lucidato a specchio, inclinata per deflusso liquidi.
- Riscaldamento con rubinetto di sicurezza dotato di valvola termostata.
- Cassetto raccogli liquidi estraibile, lavabile in lavastoviglie.
- Alzatina paraspruzzi in dotazione.
- Kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20).
- Lunghezza: 40 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 30 cm.
- Peso: 48 kg.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Function.
- Tipologia piano cottura: piano liscio.

Per le cucine che cercano un fry top a gas compatto con piastra liscia cromata inclinata, facile da pulire e adattabile ai diversi impianti, il modello **MDLR F7040FTGCLT** è una soluzione affidabile per la preparazione di piatti espressi con buona qualità di cottura e gestione ordinata dei liquidi.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piano liscio
Profondità	Profondità 700 mm