

SKU: F7040FTGCRA

Ristosubito

**Fry trop gas Piastra rigata cromata MDLR Modello
F7040FTGCRA Armadio aperto**



Descrizione

Fry top a gas rigato cromato MDLR F7040FTGCRA: griglia compatta con armadio aperto integrato

Il **fry top a gas MDLR modello F7040FTGCRA** è pensato per chi desidera una piastra rigata compatta ma completa, con struttura su mobile aperto per avere subito sotto mano teglie, gastronorm o utensili indispensabili durante il servizio. 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 turno.

La superficie rigata permette di ottenere la tipica rigatura da griglia su **carni, verdure, panini e pesce**, con una cottura uniforme e un aspetto curato al piatto. La configurazione su armadio aperto ti consente di ottimizzare lo spazio in cucina, integrando in un unico modulo zona di cottura e spazio operativo di stoccaggio.

Caratteristiche principali del fry top MDLR F7040FTGCRA

- Piastra rigata 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 subito sotto il piano di cottura.
- Alimentazione a gas, perfetta per 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: 61 kg.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: su mobile.
- Linea: Linea Function.
- Tipologia piano cottura: piano rigato.

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

- Segni di griglia ben marcati grazie al piano rigato, ideali per carne, verdure e panini gourmet.

- 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, consentendo di tenere a portata di mano teglie, gastronorm 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 F7040FTGCRA

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

Se stai cercando un **fry top a gas cromato a piastra rigata su mobile aperto** robusto, funzionale e progettato per l'uso professionale, il modello MDLR F7040FTGCRA è un alleato affidabile per completare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla griglia.

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 rigato
Profondità	Profondità 700 mm