

SKU: F7040FTGCRP

Ristosubito

**Fry trop gas Piastra rigata cromata MDLR Modello
F7040FTGCRP Armadio con porta**



Descrizione

Fry top a gas piastra rigata cromata MDLR F7040FTGCRP: griglia compatta con armadio chiuso integrato

Il **fry top a gas MDLR modello F7040FTGCRP** è pensato per chi cerca una piastra rigata compatta ma completa, con struttura su mobile chiuso per sfruttare al meglio lo spazio sotto il piano di cottura e tenere in ordine teglie, gastronomia e utensili. 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 consente 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 con porta permette di integrare in un unico modulo la zona di cottura e un vano chiuso di stoccaggio, utile per mantenere la cucina più organizzata e funzionale.

Caratteristiche principali del fry top MDLR F7040FTGCRP

- 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 con porta, ideale per sfruttare lo spazio sottostante come vano chiuso di appoggio e stoccaggio.
- 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: 63,8 kg.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: su mobile con porta.
- 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 chiuso con porta che permette di sfruttare lo spazio sottostante per riporre teglie, gastronomia o utensili, mantenendo la cucina più organizzata.
- Alimentazione a gas con regolazione tramite rubinetto di sicurezza, per un controllo preciso della fiamma e della temperatura.

Per quali attività è indicato il fry top F7040FTGCRP

Questo fry top a gas con piastra rigata su mobile chiuso è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, paninoteche e locali street food** che vogliono una postazione compatta di griglia e stoccaggio. La combinazione tra piano rigato cromato, piano inclinato e struttura con armadio dotato di porta 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 con porta** robusto, funzionale e progettato per l'uso professionale, il modello MDLR F7040FTGCRP 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