

SKU: F7040FTGCRT

Ristosubito

Fry trop gas Piastra rigata cromata MDLR Modello F7040FTGCRT



Descrizione

Fry top a gas rigato cromato MDLR F7040FTGCRT: griglia professionale compatta

Il **fry top a gas MDLR modello F7040FTGCRT** è progettato per chi vuole una piastra rigata potente ma compatta, pensata per un utilizzo quotidiano in cucina professionale. La piastra è rivestita in **cromo duro lucidato a specchio** e inclinata, così i liquidi di cottura defluiscono facilmente verso il cassetto raccogli liquidi, riducendo schizzi, fumo e tempi di pulizia a fine servizio. 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 struttura da banco lo rende ideale per linee di cottura compatte che non vogliono rinunciare a una griglia affidabile a gas.

Caratteristiche principali del fry top MDLR F7040FTGCRT

- Piastra rigata rivestita in cromo duro lucidato a specchio, per una migliore resa termica e una pulizia più rapida.
- Piano inclinato studiato per favorire il deflusso dei 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 professionale da banco, adatta all'inserimento su banchi in acciaio e linee di cottura modulari.
- Configurazione a gas, ideale per chi preferisce la cottura su fiamma con consumi controllati.

Specifiche tecniche

- Potenza gas totale: 5,7 kW.
- Alimentazione: a gas (fornito con kit di conversione da gas naturale 30/50 mbar, collaudato con gas naturale G20).
- Dimensione zona di cottura: cm L39,6 x P52.
- Peso: 84 kg.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Function.
- Tipologia piano cottura: piano rigato.

Dotazioni in confezione

- Cassetto raccogli liquidi estraibile, comodo da svuotare e gestire durante e dopo il servizio.
- Cassetto lavabile in lavastoviglie, per ridurre i tempi di pulizia a fine turno.
- 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, perfetti per carni, verdure e panini gourmet.
- Piastra cromata che limita l'adesione dei cibi e rende più semplice la pulizia fra un servizio e l'altro.
- Piano inclinato e cassetto raccogli liquidi che aiutano a mantenere l'area di cottura più ordinata e gestibile.
- Struttura da banco compatta, ideale per cucine con spazio ridotto o linee di cottura da completare.
- Alimentazione a gas con regolazione tramite rubinetto di sicurezza, per una gestione più precisa della fiamma e della temperatura.

Per quali attività è indicato il fry top F7040FTGCRT

Questo fry top rigato a gas è una soluzione concreta per **ristoranti, bistrot, pub, paninoteche e locali street food** che vogliono proporre piatti alla griglia con una cottura rapida e scenografica. La combinazione tra piano rigato cromato, piano inclinato e potenza da 5,7 kW permette di lavorare con continuità, gestendo bene sia i volumi che la pulizia quotidiana.

Se stai cercando un **fry top a gas rigato cromato da banco** robusto, compatto e studiato per l'uso professionale, il modello MDLR F7040FTGCRT è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla griglia nei momenti di maggiore affluenza.

Scheda Tecnica

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