

SKU: F7040GRGIT

Ristosubito

Griglia a gas 1 zona di cottura MDLR Modello F7040GRGIT



Descrizione

Griglia a gas 1 zona di cottura MDLR F7040GRGIT

La **griglia a gas MDLR modello F7040GRGIT** è una griglia da banco pensata per offrire cotture precise e costanti su carne, pesce e verdure in cucine professionali. La struttura in acciaio inox garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendola ideale per ristoranti, bistrot, pub e gastronomie che necessitano di un punto griglia affidabile in uno spazio limitato.

Il bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata assicura una distribuzione uniforme del calore sulla superficie di cottura, evitando surriscaldamenti localizzati e permettendo di ottenere una marcatura omogenea dei prodotti. La griglia superiore è studiata per sostenere in sicurezza tagli di carne, filetti di pesce e contorni grigliati, consentendo di lavorare con continuità anche durante i momenti di maggiore affluenza.

Caratteristiche principali della griglia a gas F7040GRGIT

- Struttura in acciaio inox, resistente alla corrosione e adatta a un utilizzo intensivo in cucine

professionali.

- Bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata con pilota, per una combustione regolare e un controllo preciso della fiamma.
- 1 zona di cottura, ideale per locali che vogliono un punto griglia dedicato senza occupare troppo spazio.
- Cassetto raccolta liquidi e grassi, che facilita la pulizia e mantiene l'area di lavoro più ordinata.
- Alzatine paraspruzzi sul perimetro della zona di cottura, utili per contenere schizzi e residui durante l'utilizzo.
- Comandi frontali ergonomici, facilmente accessibili e intuitivi per l'operatore.
- Configurazione da banco, perfetta per linee di cottura modulari o per essere appoggiata su top esistenti.

Specifiche tecniche

Questa griglia a gas con 1 zona di cottura è progettata per offrire una buona potenza termica in rapporto a dimensioni compatte, risultando adatta sia come griglia principale in piccoli locali sia come postazione dedicata in cucine più strutturate. L'ingombro ridotto consente un inserimento agevole su banchi di lavoro, mantenendo comunque una superficie utile sufficiente per gestire più porzioni in contemporanea.

- Alimentazione: gas.
- Numero zone di cottura: 1 zona.
- Struttura: acciaio inox.
- Tipologia: griglia a gas da banco.
- Bruciatore: in acciaio inox a fiamma stabilizzata con pilota.
- Raccolta liquidi: cassetto estraibile per grassi e succhi di cottura.
- Dotazioni: alzatine paraspruzzi sul perimetro del piano.
- Linea: MDLR, studiata per cucine professionali con spazi contenuti.

Perché scegliere questa griglia a gas MDLR

La griglia a gas FU7040GRGT è una soluzione ideale per chi cerca un apparecchio compatto ma efficiente, in grado di garantire cotture alla griglia di qualità senza complicare l'organizzazione della cucina. Il bruciatore a fiamma stabilizzata, il cassetto raccogli liquidi e le alzatine paraspruzzi contribuiscono a rendere il lavoro più pulito e ordinato, riducendo i tempi di manutenzione tra un servizio e l'altro.

Rispetto a soluzioni più ingombranti, questa griglia da banco permette di ottimizzare lo spazio mantenendo una resa professionale su hamburger, tagliate, pesce e verdure grigliate. È una scelta particolarmente adatta per ristoranti, pub, bistrot e gastronomie che vogliono ampliare o migliorare la proposta di piatti alla griglia con un'attrezzatura semplice da usare, robusta e pensata per l'uso quotidiano.

Per chi è indicata la griglia a gas F7040GRGIT

Questa griglia è indicata per **locali di piccole e medie dimensioni** che desiderano inserire un punto griglia dedicato senza rinunciare a qualità di cottura e praticità di gestione. È utile anche come modulo di supporto in cucine più grandi, dove può essere destinata a una linea specifica di piatti alla griglia senza interferire con le altre attrezzature.

Per chi cerca una **griglia a gas professionale** compatta, affidabile e facile da mantenere, il

modello FU7040GRGT rappresenta una soluzione equilibrata, capace di coniugare prestazioni, ergonomia e ottimizzazione degli spazi di lavoro.

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|------------------|-------------------|
| Alimentazione | A gas |
| Altezza (cm) | 30 |
| Linea | Linea Function |
| Lunghezza (cm) | 40 |
| Profondità (cm) | 70 |
| Tipologia Mobile | da banco |
| Profondità | Profondità 700 mm |