

SKU: F7040GRLIA

Ristosubito

**Griglia pietra lavica 1 zona di cottura MDLR
Modello F7040GRLIA Armadio aperto**



Descrizione

Griglia a pietra lavica MDLR 1 zona su armadio aperto

La **griglia a pietra lavica 1 zona di cottura MDLR modello F7040GRLIA** è pensata per ristoranti, trattorie, pub e gastronomie che desiderano inserire una postazione griglia compatta ma completa all'interno della propria linea di cottura. La combinazione tra piano a pietra lavica e mobile di sostegno aperto consente di concentrare in un unico blocco la zona di cottura e lo spazio di appoggio per utensili e contenitori.

La griglia in acciaio inox con cassetto raccogli liquidi e alzatine paraspruzzi su tre lati garantisce una gestione più pulita del grasso di cottura e protegge le superfici circostanti da schizzi e residui, migliorando ordine e sicurezza sul banco di lavoro durante i momenti di maggiore affluenza.

Vantaggi della griglia a pietra lavica

Il funzionamento a **pietra lavica** permette di raggiungere e mantenere temperature elevate in modo uniforme su tutta la superficie di cottura, offrendo una resa ottimale nella preparazione di carne, pesce e verdure. Il calore irradiato dalla pietra conferisce ai prodotti il classico sapore della griglia, con cotture ben segnate all'esterno e succose all'interno.

La presenza dell'armadio aperto sotto la macchina rende la postazione particolarmente pratica in cucine dove lo spazio è prezioso: è possibile riporre teglie, contenitori o accessori dedicati alla griglia, mantenendo tutto a portata di mano e riducendo gli spostamenti dell'operatore tra una fase e l'altra del servizio.

Caratteristiche costruttive principali

La griglia a pietra lavica F7040GRLIA è progettata per resistere a un utilizzo professionale quotidiano:

- Griglia a pietra lavica con piano in acciaio inox e cassetto raccolta liquidi integrato.
- Alzatine paraspruzzi su 3 lati per contenere schizzi e residui di cottura.
- Bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata con pilota per un'erogazione costante del calore.
- Struttura robusta su armadio aperto, ideale come vano di appoggio per utensili e contenitori.

Specifiche tecniche griglia pietra lavica F7040GRLIA

Di seguito le principali **specifiche tecniche** della griglia a pietra lavica MDLR a 1 zona:

- Alimentazione: a gas.
- Numero zone di cottura: 1.
- Bruciatore: in acciaio inox a fiamma stabilizzata con pilota.
- Potenza gas totale: 7,5 kW.
- Dimensione zona di cottura: 36 x 52 cm.
- Peso: 60 kg.
- Linea: Linea Function MDLR.
- Tipologia: griglia a pietra lavica su mobile, armadio aperto.

Dotazione di serie

La griglia viene fornita completa di:

- 2 sacchi di pietra lavica da 4 kg ciascuno, per il primo carico del piano di cottura.
- Kit conversione da gas naturale 30/50 mbar, con collaudo eseguito su gas naturale G20.

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni compatte consentono alla F7040GRLIA di integrarsi facilmente in linee modulari da 70 cm:

- Lunghezza: 40 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.

Perché scegliere la griglia a pietra lavica F7040GRLIA

La **griglia a pietra lavica MDLR 1 zona di cottura F7040GRLIA** è una soluzione ideale per le cucine che desiderano offrire piatti alla griglia con un'attrezzatura compatta, robusta e facile da gestire. La combinazione di piano a pietra lavica, bruciatore a fiamma stabilizzata, cassetto raccogli liquidi e mobile aperto la rende un alleato affidabile nei servizi quotidiani.

È particolarmente adatta a ristoranti, trattorie, mense e locali che vogliono introdurre o potenziare la proposta di carne, pesce e verdure alla griglia, mantenendo un buon equilibrio tra prestazioni, occupazione di spazio e semplicità di manutenzione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm