

SKU: F7040GRLIP

Ristosubito

**Griglia pietra lavica 1 zona di cottura MDLR
Modello F7040GRLIP Armadio con porta**



Descrizione

Griglia a pietra lavica MDLR 1 zona su armadio con porta

La **griglia a pietra lavica 1 zona di cottura MDLR modello F7040GRLIP** è pensata per ristoranti, trattorie, pub e mense che desiderano una postazione griglia compatta ma completa, abbinata a un mobile di sostegno chiuso con porta frontale. La struttura in acciaio inox con alzatine paraspruzzi e cassetto raccogli liquidi consente di lavorare in modo ordinato, contenendo schizzi e residui di cottura e facilitando le operazioni di pulizia a fine servizio.

La zona di cottura a pietra lavica, alimentata da bruciatori a gas ad alta efficienza, offre il tipico sapore della griglia tradizionale, con una superficie sufficiente per gestire carne, pesce e verdure in una macchina larga solo 40 cm, ideale per linee modulari da 70 cm.

Vantaggi della griglia a pietra lavica su mobile chiuso

La **griglia a pietra lavica MDLR su armadio con porta** consente di concentrare in un solo blocco la zona di cottura e un vano di stoccaggio chiuso, perfetto per conservare utensili, teglie, contenitori o accessori dedicati alla griglia. La porta frontale mantiene il contenuto al riparo da polvere e schizzi, migliorando ordine e igiene nell'area di lavoro.

Il piano a pietra lavica garantisce una distribuzione uniforme del calore e una buona stabilità della temperatura, permettendo di affrontare senza difficoltà i picchi di lavoro durante i servizi di pranzo e cena, con risultati costanti in termini di qualità di cottura.

Caratteristiche costruttive principali

La griglia F7040GRLIP 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 proteggere le superfici adiacenti.
- Bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata con pilota, per una fiamma regolare e controllata.
- Accensione con piezo, comoda e sicura senza utilizzo di fiamme libere.
- Mobile di sostegno con porta, ideale come vano chiuso per riporre attrezzature e accessori.

Specifiche tecniche griglia pietra lavica F7040GRLIP

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: 63 kg.
- Tipologia mobile: su mobile con porta.
- Linea: Linea Function MDLR.

Dotazione di serie

La griglia viene fornita completa di:

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

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni compatte permettono alla F7040GRLIP di integrarsi facilmente in diverse configurazioni di cucina:

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

Perché scegliere la griglia a pietra lavica MDLR F7040GRLIP

La **griglia a pietra lavica 1 zona di cottura MDLR con armadio chiuso F7040GRLIP** è una soluzione indicata per chi cerca una macchina compatta, professionale e ben organizzata, con piano a pietra lavica, mobile chiuso e dotazione completa di pietra e kit di conversione gas. È ideale per l'utilizzo quotidiano in contesti dove ordine, igiene e qualità di cottura sono elementi prioritari.

È particolarmente adatta a ristoranti, trattorie, mense e locali che vogliono proporre piatti alla griglia con una postazione dedicata, robusta e facile da mantenere, integrabile senza difficoltà nella linea di cottura esistente.

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