

SKU: F7040GRLIT

Ristosubito

Griglia pietra lavica 1 zona di cottura MDLR Modello F7040GRLIT



Descrizione

Griglia pietra lavica 1 zona di cottura MDLR F7040GRLIT

La **griglia pietra lavica MDLR modello F7040GRLIT** è una soluzione da banco pensata per chi desidera una vera cottura alla griglia con rese professionali e spazi ottimizzati. La struttura in acciaio inox AISI 304 assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo questa macchina ideale per ristoranti, pub, bistrot e gastronomie che vogliono proporre grigliate di qualità con continuità.

Il calore viene generato da un bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata con pilota, che riscalda la pietra lavica posta sotto la griglia di cottura. In questo modo si ottiene una distribuzione uniforme della temperatura sulla superficie utile da **36 x 52 cm**, riducendo fiammate improvvise e permettendo di cuocere carne, pesce e verdure con un effetto simile alla brace tradizionale ma con una gestione più semplice e controllata.

Caratteristiche principali della griglia pietra lavica F7040GRLIT

- Struttura in acciaio inox AISI 304, resistente alla corrosione e adatta a un utilizzo intensivo in cucina professionale.
- Bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota, per una combustione

regolare e un controllo preciso del calore.

- 1 zona di cottura con dimensioni utili di circa 36 x 52 cm, ideale per gestire più porzioni contemporaneamente.
- Potenza gas totale di circa 7,5 kW, che consente un rapido raggiungimento della temperatura e cotture veloci.
- Griglia di cottura in acciaio inox, progettata per sostenere carne, pesce e verdure senza deformarsi.
- Cassetto raccolta liquidi e grassi, che facilita le operazioni di pulizia e mantiene più ordinata l'area di lavoro.
- Alzatine paraspruzzi su tre lati del piano, utili per contenere schizzi e residui durante la cottura.

Specifiche tecniche

Questa griglia a pietra lavica da banco offre una singola zona di cottura alimentata a gas, con una potenza complessiva di **7,5 kW**, studiata per coniugare alte prestazioni e ingombri contenuti. Le dimensioni esterne di circa **40 x 70 x 30 cm** permettono un inserimento agevole su banchi di lavoro e linee di cottura modulari, garantendo al tempo stesso una superficie utile generosa per il servizio.

- Alimentazione: gas.
- Potenza gas totale: circa 7,5 kW.
- Zone di cottura: 1 zona.
- Dimensione zona di cottura: circa 36 x 52 cm.
- Struttura: acciaio inox AISI 304.
- Tipologia: griglia a pietra lavica da banco.
- Bruciatore: in acciaio inox a fiamma stabilizzata con pilota.
- Raccolta liquidi: cassetto estraibile per grassi e succhi di cottura.
- Dimensioni esterne: circa 40 x 70 x 30 cm (L x P x H).
- Peso indicativo: circa 60 kg.
- Linea: MDLR, pensata per cucine professionali con spazi contenuti.

Perché scegliere questa griglia pietra lavica MDLR

La griglia pietra lavica F7040GRLIT è una scelta ideale per chi cerca un apparecchio compatto ma molto performante, capace di offrire una cottura alla griglia intensa e ben controllata. Il bruciatore a fiamma stabilizzata, la griglia in acciaio inox e il piano su pietra lavica consentono di ottenere prodotti ben segnati, succosi all'interno e ricchi di sapore, riducendo al minimo il rischio di bruciature indesiderate.

Rispetto alle piastre tradizionali, la cottura su pietra lavica garantisce un effetto più asciutto e aromatico, molto apprezzato dalla clientela. La combinazione tra struttura robusta, cassetto raccogli liquidi e alzatine paraspruzzi semplifica la gestione quotidiana, riducendo i tempi di pulizia e manutenzione e rendendo questa griglia una soluzione pratica e affidabile per l'uso continuativo.

Per chi è indicata la griglia pietra lavica F7040GRLIT

Questa griglia è particolarmente indicata per **ristoranti, pub, bistrot, gastronomie e steak house** che vogliono proporre una linea di piatti alla griglia con standard qualitativi elevati e spazi contenuti. È adatta anche come modulo dedicato all'interno di cucine più grandi, dove può essere riservata a specifiche preparazioni, come carne alla griglia, pesce o verdure.

Per chi cerca una **griglia a pietra lavica professionale** con una superficie di cottura ampia,

potenza adeguata e dimensioni compatte, il modello F7040GRLIT rappresenta una soluzione equilibrata, facile da integrare nella linea di cottura e capace di garantire risultati costanti nel tempo.

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