

SKU: F7070FTGCLRA

Ristosubito

Fry top gas Piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata MDLR Armadio aperto Modello F7070FTGCLRA



Descrizione

Fry top a gas MDLR F7070FTGCLRA piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata: doppia cottura con armadio aperto integrato

Il **fry top a gas MDLR modello F7070FTGCLRA** è pensato per chi cerca una piastra cromata versatile ad alta potenza, con superficie 2/3 liscia e 1/3 rigata, montata su armadio aperto per avere subito sotto mano teglie, gastronorm o utensili durante il servizio. La piastra rivestita in cromo duro lucidato a specchio, inclinata per favorire il deflusso dei liquidi, e la regolazione del riscaldamento con rubinetto di sicurezza dotato di valvola termostata rendono l'utilizzo quotidiano pratico, sicuro e adatto ai ritmi intensi della ristorazione professionale.

La parte liscia è ideale per **carni, hamburger, pesce, verdure, uova e piatti misti alla piastra**, mentre la sezione rigata permette di grigliare carne e verdure con il tipico effetto "grill" e marcature ben definite. L'armadio aperto alla base ti aiuta a tenere in ordine la postazione, con tutto ciò che

serve sempre a portata di mano, ottimizzando lo spazio in cucina.

Caratteristiche principali del fry top a gas MDLR F7070FTGCLRA

- Piastra di cottura cromata lucidata a specchio con superficie combinata 2/3 liscia e 1/3 rigata, pensata per una cottura uniforme e grande flessibilità d'uso.
- Piastra inclinata per favorire il deflusso di grassi e liquidi verso il punto di raccolta.
- Riscaldamento con rubinetto di sicurezza dotato di valvola termostata, per un controllo preciso della fiamma.
- Cassetto raccogli liquidi estraibile e lavabile in lavastoviglie, per una gestione pratica dei residui di cottura.
- Alzatina paraspruzzi per contenere schizzi e mantenere più pulita la zona di cottura.
- Struttura robusta su mobile con armadio aperto, utile come spazio di appoggio e stoccaggio operativo.

Specifiche tecniche

- Potenza gas totale: 11,4 kW, adatta a cotture continuative e a ritmi di lavoro sostenuti.
- Dimensione zona di cottura: 69,6 x 52 cm, per lavorare più porzioni contemporaneamente su parte liscia e rigata.
- Peso: 93 kg, che garantisce stabilità e solidità durante l'utilizzo.
- Lunghezza: 70 cm, ideale per l'inserimento in linea di cottura.
- Profondità: 70 cm, con un'ampia superficie utile di cottura.
- Altezza: 85 cm, con struttura su armadio aperto.
- Alimentazione: a gas.
- Tipologia mobile: su mobile con armadio aperto.
- Linea: Linea Function.
- Tipologia piano cottura: piano liscio/rigato cromato (2/3 liscio, 1/3 rigato).

Dotazioni in confezione

- Cassetto raccogli liquidi estraibile e lavabile in lavastoviglie per facilitare la pulizia.
- Alzatina paraspruzzi per contenere schizzi e mantenere più pulita la zona di cottura.
- Kit conversione da gas naturale 30/50 mbar, con collaudo effettuato a gas naturale G20.

Vantaggi per la tua cucina professionale

- Doppia funzionalità di cottura grazie alla piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata, ideale per gestire preparazioni diverse sullo stesso piano.
- Cottura uniforme su piastra cromata, con ottima resa estetica dei piatti e minore aderenza del cibo.
- Gestione semplice della fiamma grazie al rubinetto di sicurezza con valvola termostata.
- Raccolta di liquidi e grassi tramite piano inclinato e cassetto dedicato, per una postazione più pulita e sicura.
- Armadio aperto che permette di sfruttare meglio lo spazio, tenendo a portata di mano teglie, gastronorm o utensili.

Per quali attività è indicato il fry top a gas MDLR F7070FTGCLRA

Questo fry top a gas con piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata su armadio aperto è una soluzione

concreta per **ristoranti, bistrot, pub, gastronomie, hotel e locali street food** che cercano una postazione compatta di cottura e appoggio dedicata alle preparazioni alla piastra e alla griglia. La combinazione tra potenza gas da 11,4 kW, piano cromato liscio/rigato, armadio aperto e struttura su mobile permette di lavorare con continuità, mantenendo una postazione ordinata, funzionale e pronta ad affrontare i picchi di lavoro.

Se stai cercando un **fry top a gas su mobile con piastra liscia/rigata cromata e armadio aperto** robusto, semplice da usare e pensato per l’uso professionale quotidiano, il modello MDLR F7070FTGCLRA è un alleato affidabile per ottimizzare la tua linea di cottura e velocizzare le preparazioni alla piastra e alla griglia.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	70
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano Liscio/Rigato
Profondità	Profondità 700 mm