

SKU: F7070GRGIA

Ristosubito

Griglia a gas 2 zone di cottura MDLR Armadio aperto Modello F7070GRGIA



Descrizione

Griglia a gas MDLR 2 zone di cottura con armadio aperto

La **griglia a gas 2 zone di cottura MDLR modello F7070GRGIA con armadio aperto** è pensata per ristoranti, trattorie, mense e gastronomie che desiderano una postazione griglia professionale con ampia superficie di cottura e vano a giorno integrato. Le due zone affiancate permettono di lavorare contemporaneamente su carni, pesce e verdure, ottimizzando i tempi di cottura durante i servizi più intensi.

La struttura in acciaio inox con cassetto raccolta liquidi e alzatine paraspruzzi consente di operare in modo ordinato, contenendo schizzi e residui di grasso e facilitando la pulizia del piano di lavoro. Il mobile aperto sottostante offre uno spazio sempre accessibile per teglie, utensili e contenitori, migliorando l'organizzazione della linea di cottura.

Vantaggi della griglia a gas su mobile aperto

La presenza di **2 zone di cottura** permette di dedicare una parte della griglia a carni e hamburger e l'altra a pesce o verdure, mantenendo più facilmente distinti i sapori e gestendo meglio il flusso di lavoro. Il bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata con pilota assicura una distribuzione uniforme del calore e una fiamma regolare, riducendo gli sbalzi termici durante l'utilizzo intensivo.

L'armadio aperto sottostante rende questa griglia particolarmente pratica in cucine dove lo spazio è prezioso: permette di avere sempre a portata di mano attrezzature e accessori, senza dover ricorrere a mobili aggiuntivi, mantenendo il frontale visivamente ordinato e funzionale.

Caratteristiche costruttive principali

La griglia F7070GRGIA è realizzata con soluzioni adatte a un uso professionale quotidiano:

- Griglia in acciaio inox con cassetto raccolta liquidi integrato per una gestione ordinata dei grassi.
- Alzatine paraspruzzi 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, pratica e sicura, senza necessità di fiamma libera.
- 2 zone di cottura affiancate, ideali per gestire contemporaneamente alimenti diversi.
- Struttura su armadio aperto, ideale come vano a giorno per teglie, contenitori e utensili.

Specifiche tecniche griglia a gas F7070GRGIA

Di seguito le principali **specifiche tecniche** della griglia a gas MDLR 2 zone con armadio aperto:

- Alimentazione: a gas.
- Numero zone di cottura: 2.
- Bruciatore: in acciaio inox a fiamma stabilizzata con pilota.
- Accensione: piezoelettrica.
- Potenza gas totale: 15 kW.
- Dimensioni zone di cottura: 2 x 32 x 50 cm.
- Peso: 78 kg.
- Tipologia mobile: su mobile, armadio aperto.
- Linea: Linea Function MDLR.
- In dotazione: kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20).

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni sono studiate per offrire una grande superficie di cottura con mobile integrato in uno spazio ben proporzionato:

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

Perché scegliere la griglia a gas MDLR F7070GRGIA

La **griglia a gas 2 zone di cottura MDLR F7070GRGIA con armadio aperto** è una soluzione indicata per le cucine che vogliono aumentare la capacità produttiva alla griglia, disponendo al contempo di uno spazio di stoccaggio integrato sotto il piano di cottura. Le due zone affiancate, la

struttura in acciaio inox e la dotazione del kit di conversione gas la rendono una macchina versatile, robusta e affidabile.

È particolarmente adatta a ristoranti, trattorie, mense e locali che lavorano quotidianamente con piatti alla griglia e necessitano di una postazione funzionale, facile da pulire e in grado di garantire qualità costante nel tempo e un'organizzazione efficiente del piano di lavoro.

Scheda Tecnica

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