

SKU: F7070GRGIT

Ristosubito

Griglia a gas 2 zone di cottura MDLR Modello F7070GRGIT



Descrizione

Griglia a gas MDLR 2 zone di cottura da banco

La **griglia a gas 2 zone di cottura MDLR modello F7070GRGIT** è pensata per ristoranti, trattorie, mense e gastronomie che necessitano di una postazione griglia da banco ampia e professionale. Le due zone affiancate permettono di gestire contemporaneamente diversi tipi di alimento, ottimizzando i tempi di cottura e migliorando il flusso di lavoro durante i servizi più intensi.

La struttura in acciaio inox con cassetto raccogli liquidi e alzatine paraspruzzi consente di lavorare in modo ordinato, contenendo schizzi e residui di grasso e facilitando la pulizia a fine servizio. È una soluzione ideale per linee modulari con profondità 70 cm che richiedono una griglia potente e compatta.

Vantaggi della griglia a gas a 2 zone

La presenza di **2 zone di cottura** permette di dedicare una parte della griglia a carni, hamburger o bistecche e l'altra a pesce, verdure o altri alimenti, mantenendo più facilmente distinti i sapori e organizzando meglio la produzione. Il bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata con pilota garantisce una distribuzione uniforme del calore e una fiamma regolare, riducendo gli sbalzi termici.

La potenza gas totale di 15 kW consente di raggiungere rapidamente la temperatura operativa e di mantenerla anche in presenza di carichi elevati, rendendo questa griglia adatta a un utilizzo intensivo quotidiano in cucine con alti volumi di servizio.

Caratteristiche costruttive principali

La griglia F7070GRGIT è realizzata con materiali e soluzioni progettate per l'ambito professionale:

- Griglia in acciaio inox con cassetto raccogli 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.

Specifiche tecniche griglia a gas F7070GRGIT

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

- 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 zona di cottura: 2 x 32 x 50 cm.
- Peso: 66 kg.
- Tipologia mobile: da banco.
- 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 superficie di cottura ampia in uno spazio comunque gestibile su banco:

- Lunghezza: 70 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 30 cm.

Perché scegliere la griglia a gas MDLR F7070GRGIT

La **griglia a gas 2 zone di cottura MDLR F7070GRGIT** è una scelta indicata per le cucine che vogliono incrementare la capacità produttiva alla griglia mantenendo un ingombro compatto. Le due zone affiancate, la struttura in acciaio inox e la dotazione del kit di conversione gas ne fanno un'attrezzatura versatile, robusta e affidabile nel tempo.

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 e un'organizzazione efficiente del piano di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	70
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 700 mm