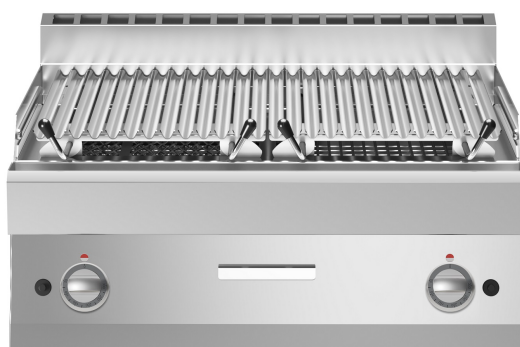


SKU: F7080GRLIT

Ristosubito

Griglia pietra lavica 2 zone di cottura MDLR Modello F7080GRLIT



Descrizione

Griglia a pietra lavica MDLR 2 zone di cottura da banco

La **griglia pietra lavica 2 zone di cottura MDLR modello F7080GRLIT** è pensata per ristoranti, trattorie, mense e gastronomie che desiderano una postazione griglia da banco ampia e professionale. Le due zone affiancate permettono di gestire contemporaneamente carne, pesce e verdure, ottimizzando i tempi di cottura nei momenti di maggiore affluenza.

La struttura in acciaio inox con cassetto raccolta liquidi e alzatine paraspruzzi su tre lati 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 70-80 cm che richiedono una griglia potente e versatile.

Vantaggi della griglia a pietra lavica a 2 zone

Il piano a **pietra lavica** assicura una distribuzione uniforme del calore su entrambe le zone di cottura, garantendo un'irradiazione costante che consente di ottenere cotture omogenee e il tipico sapore della griglia tradizionale. La doppia zona è ideale per dedicare un'area alle carni 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 offre un'erogazione regolare del calore e una buona capacità di risposta ai picchi di lavoro. La potenza totale di 15 kW rende questa griglia adatta a un utilizzo intensivo quotidiano, mantenendo temperature elevate e costanti anche con carichi importanti.

Caratteristiche costruttive principali

La griglia F7080GRLIT è realizzata con materiali e soluzioni progettate per l'ambito professionale:

- Griglia a pietra lavica con piano in acciaio inox, cassetto raccolta liquidi e alzatine paraspruzzi su 3 lati.
- Bruciatore in acciaio inox a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota, per una fiamma regolare e controllata.
- Accensione piezoelettrica, pratica e sicura senza necessità di fiamma libera.
- 2 zone di cottura affiancate per una gestione flessibile di alimenti diversi.
- Struttura da banco compatta, adatta all'inserimento in linee di cottura professionali.

Specifiche tecniche griglia pietra lavica F7080GRLIT

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

- Alimentazione: a gas.
- Numero zone di cottura: 2.
- Bruciatore: in acciaio inox a fiamma stabilizzata con pilota.
- Potenza gas totale: 15 kW.
- Dimensioni zone di cottura: 2 x 36 x 52 cm.
- Peso: 64,5 kg.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Function MDLR.

Dotazione di serie

La griglia viene fornita completa di:

- 3 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 sono studiate per offrire una grande superficie di cottura in uno spazio comunque gestibile su banco:

- Lunghezza: 80 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 30 cm.

Perché scegliere la griglia a pietra lavica MDLR F7080GRLIT

La **griglia pietra lavica 2 zone di cottura MDLR F7080GRLIT** è una scelta indicata per le cucine che vogliono aumentare la capacità produttiva alla griglia mantenendo un ingombro compatto. Le due zone affiancate, la struttura in acciaio inox e la dotazione completa di pietra e kit di conversione gas la rendono una macchina 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)	80
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 700 mm