



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
AS-GV807-PTOP	GRILL VAPOR GAS versione TOP, Linea POWER, DOPPIO MODULO a comandi indipendenti con ZONA di COTTURA da mm 760x470, completa di grigliato a tondini, dispositivo per regolazione piani cottura, potenza termica 21,00 kw, Peso 83 Kg, dim.mm.800x700x440h	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

GRILL VAPOR serie 700, versione TOP, Linea POWER, 2 moduli di cottura a GAS:

- realizzato in **acciaio inox AISI 304**;
- **dimensioni piano cottura mm 760x470**;
- **2 zone di cottura a comandi indipendenti**;
- **2 grigliati di cottura asportabile a tondini**;
- **dispositivo brevettato per regolare in altezza il grigliato in 2 posizioni**, è applicato in ogni zona di cottura ed è indipendente nelle apparecchiature a due e tre moduli;
- **accensione piezoelettrica**;
- **bruciatori completi di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza**;
- **cassetto acqua sotto i bruciatori** alimentato a **riempimento manuale**;
- sistema di cottura per **irraggiamento di calore** per grigliare **in modo naturale e sano** esaltando le migliori **caratteristiche organolettiche e di morbidezza dei cibi**, favorendo la **dispersione dei grassi**;
- alimentazione a gas metano o GPL;
- consumo metano - mc/h-GPL Kg/h: 2,22 / 1,64.

LINEA POWER è la linea di Grillvapor Arris a gas **specificata per carni di grosso spessore e cotture rapide ad alte temperature** tipo high grilling in grado di raggiungere una temperatura di **OLTRE 400°C** uniformemente diffusa su tutto piano di cottura grazie all'utilizzo di bruciatori ad alta efficienza che cucinano i cibi per irraggiamento.

Inoltre le griglie sono dotate di un dispositivo che modifica l'altezza del grigliato per una rapida regolazione del calore trasmesso al cibo. Grillvapor linea power è particolarmente adatta per: fiorentine, rump steak, flanksteak, T-bone, dry aged beef, e tutte le tecniche di high grilling.

Il modello top DA APPOGGIO con carico e scarico manuale può ESSERE POSIZIONATO SU TAVOLI O sulle nostre BASI REFRIGERATE o sulle nostre basi con mobile aperto o chiuso è l'IDEALE PER SFRUTTARE AL MEGLIO LO SPAZIO e gli spostamenti del personale.

Grazie alla tecnologia Arris Grillvapor® brevettata, si **riduce il calo peso (-20%) e il calo massa per aumentare le porzioni**, degli alimenti cotti portando grandi vantaggi economici a chi utilizza Grillvapor®. **L'umidificazione del piano cottura permette una cottura**

più veloce (+ 20% in media rispetto ai tradizionali sistemi di grigliatura) e permette di cucinare in modo salutare mantenendo vivi i colori degli alimenti. La tecnologia Arris Grillvapor® brevettata, grazie al particolare sistema di cottura, inoltre **esalta i sapori e le caratteristiche organolettiche dei cibi, elimina l'uso di oli e grassi di condimento per un ulteriore risparmio economico.**

Sistema di grigliatura con tecnologia GRILLVAPOR® che combina alte temperature ed umidificazione della zona di cottura per offrirvi:



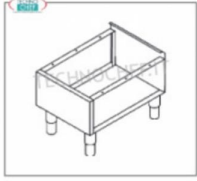
- **Alte temperature per una perfetta grigliatura.**
- **Mantenimento della succosità all'interno dell'alimento.**
- Minore calo peso, attestato mediamente attorno al 25% (risparmio per il ristoratore).
- Minore calo volume del prodotto (**più porzioni**).
- Meno uso di olio e condimenti per una cottura più salutare.
- Cottura più veloce (+20% rispetto alle griglie tradizionali).
- Miglioramento delle caratteristiche organolettiche del cibo.
- **Diminuzione della fumosità.**
- **Migliore assorbimento dello shock termico.**
- Migliore distribuzione del calore.
- Acceleriamo i processi di pulizia, meno manodopera per la pulizia.

Marchio CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Potenza termica (Kw)	21,00
Peso lordo (Kg)	83
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	440

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
AS-B70/90 	Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox - Richiedere Preventivo Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox con piedini regolabili, altezza cm 42-47	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni
AS-B55/77 	Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox - Richiedere Preventivo Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox con piedini regolabili, altezza cm 42-47	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni
AS-MR87 	Mobile base a giorno - Richiedere Preventivo Mobile base a giorno (chiuso sui 3 lati, aperto sul fronte) con ripiano intermedio per Grillvapor Mod. ASGV 807, dim. mm. 800x555x450h.	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni
		€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl.

Spedizione in Italia: da calcolare

Consegna: da 4 a 9 giorni

AS-REG70



Dispositivo Regolazione Grigliato - Richiedere Preventivo

Dispositivo regolazione singolo grigliato 700

€ 0,00 + IVA

€ 0,00 IVA incl.

Spedizione in Italia: da calcolare

Consegna: da 4 a 9 giorni

AS FT170



Fry-Top liscio in acciaio - Richiedere Preventivo

Fry-Top liscio in acciaio con doppio fondo per GRIGLIA ELETTRICA profondità 700



SERIE 700/700 EL / 700 P

