



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](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



#### SCHEDA TECNICA

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

#### 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 **specifica 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**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>AS-GV807-PTOP</b>	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	<b>€ 0,00 + IVA</b> € 0,00 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: da calcolare</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>

#### ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>AS-B70/90</b> 	<b>Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox - Richiedere Preventivo</b>	<b>€ 0,00 + IVA</b> € 0,00 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: da calcolare</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>

<b>AS-B55/77</b> 	<b>Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox - Richiedere Preventivo</b>	<b>€ 0,00 + IVA</b> € 0,00 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: da calcolare</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>
---	--	--

<b>AS-MR87</b> 	<b>Mobile base a giorno - Richiedere Preventivo</b>	<b>€ 0,00 + IVA</b> € 0,00 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: da calcolare</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>
---	---	--

<b>AS-REG70</b> 	<b>Dispositivo Regolazione Grigliato - Richiedere Preventivo</b>	<b>€ 0,00 + IVA</b> € 0,00 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: da calcolare</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>
--	--	--

<b>AS FTI70</b>	<b>Fry-Top liscio in acciaio - Richiedere Preventivo</b>	<b>€ 0,00 + IVA</b> € 0,00 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: da calcolare</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>
-----------------	--	--



SERIE 700/700 EL / 700 P

