



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 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

Spedizione in Italia: da calcolare

Consegna: da 4 a 9 giorni

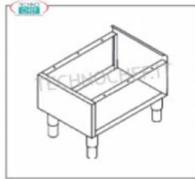
AS-B55/77**Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox - Richiedere Preventivo**

Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox con piedini regolabili, altezza cm 42-47

€ 0,00 + IVA

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

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

Spedizione in Italia: da calcolare

Consegna: da 4 a 9 giorni

AS FT170**Fry-Top liscio in acciaio**

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

€ 246,70 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

**SERIE 700/700 EL / 700 P**