



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



SCHEDA TECNICA

Potenza termica (Kw)	39,00
Peso lordo (Kg)	137
Larghezza (mm)	1195
Profondità (mm)	900
Altezza (mm)	440

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

GRILL VAPOR serie 900, versione TOP, Linea POWER, 3 moduli di cottura a GAS:

- realizzato in **acciaio inox AISI 304**;
- **dimensione piano cottura mm 1155x670**;
- **3 zone di cottura a temperatura regolabile** con comandi indipendenti;
- **3 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: 4,13 / 3,05.

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, flank steak, 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.



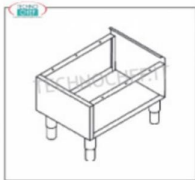

Sistema di grigliatura con tecnologia GRILLVAPOR® che combina alte temperature ed umidificazione della zona di cottura per offrirvi:

- **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
AS-GV1209-PTOP	GRILL VAPOR GAS versione TOP, Linea POWER, 3 MODULI a comandi indipendenti con ZONA di COTTURA da mm 1155x670, completa di grigliato a tondini, dispositivo per regolazione piani cottura, potenza termica 39,0 kw, Peso 137 Kg, dim.mm.1195x900x440h	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
AS FTI90 	Fry-Top liscio in acciaio - Richiedere Preventivo	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni
AS-B70/90 	Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox - Richiedere Preventivo	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni
AS-MR129 	Mobile Base a Giorno per Grill Vapor - Richiedere Preventivo	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni
AS-REG90 	Dispositivo Regolazione Grigliato - Richiedere Preventivo	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni



SERIE 900 / 900 EL / 900 P

