



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-GV409-PTOP	GRILL VAPOR GAS versione TOP, Linea POWER, 1 MODULO con ZONA di COTTURA da mm 390x670, completa di grigliato a tondini, dispositivo per regolazione piano cottura, potenza termica 13,0 kw, Peso 57 Kg, dime.mm.420x900x440h	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

GRILL VAPOR serie 900, versione TOP, Linea POWER, 1 modulo di cottura a GAS:

- realizzato in **acciaio inox AISI 304**;
- **1 zona cottura a temperatura regolabile da mm 390x670**;
- **grigliato di cottura asportabile a tondini**;
- **dispositivo brevettato per regolare in altezza il grigliato in 2 posizioni**;
- **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: 1,37 / 1,02.

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, 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:



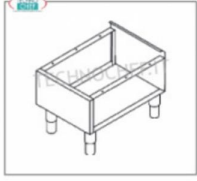

- **Alte temperature per una perfetta grigliatura.**
- **Mantenimento della succosità all'interno dell'alimento.**
- Minore calo peso, attestato mediamente attorno al 25% (**risparmio per il ristoratore**).
- Minore calo volume del prodotto (**più porzioni**).
- Meno uso di olio e condimenti per una 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

SCHEDA TECNICA

Potenza termica (Kw)	13,00
Peso lordo (Kg)	57
Larghezza (mm)	420
Profondità (mm)	900
Altezza (mm)	440

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
 AS FTI90	Fry-Top liscio in acciaio - Richiedere Preventivo Fry-Top liscio in acciaio con doppio fondo per GRIGLIA GAS, 1 Modulo con profondità 900	€ 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 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-MR49	Grill Vapor ARRIS - Richiedere Preventivo Mobile base a giorno (chiuso sui 3 lati, aperto sul fronte) con ripiano intermedio per Grillvapor Mod. AS GV409, dim. mm. 420x755x450h.	€ 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 Dispositivo regolazione singolo grigliato 900	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni



SERIE 900 / 900 EL / 900 P

