



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>	10,5
<b>Peso lordo (Kg)</b>	50
<b>Larghezza (mm)</b>	420
<b>Profondità (mm)</b>	700
<b>Altezza (mm)</b>	440

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### **GRILL VAPOR serie 700, versione TOP, 1 modulo di cottura a GAS:**

- realizzato in **acciaio inox AISI 304**;
- **1 zona di cottura a temperatura regolabile da mm 390x470**;
- **grigliato di cottura** asportabile a **tondini**;
- **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: 1,1 / 0,82.

**Sistema di grigliatura con tecnologia GRILLVAPOR® DA APPOGGIO** con carico e scarico manuale. LA SOLUZIONE TOP è ideale per sfruttare al meglio lo spazio in cucina.

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**.

- **Alte temperature per una perfetta grigliatura.**
- **Migliore assorbimento dello shock termico** grazie alla particolare costruzione
- **Pulizia più veloce**, meno manodopera per la pulizia.
- **Mantenimento della succosità all'interno dell'alimento.**
- Minore calo peso: - 20% in media (**risparmio per il ristoratore**).
- Minore calo volume del prodotto (**più porzioni con lo stesso materiale**).

- Meno uso di olio e condimenti (**risparmio di materie prime**).
- Tecnologia Grillvapor® per una cottura più veloce (+20% rispetto alle griglie tradizionali).
- **Diminuzione della fumosità** rispetto alle griglie tradizionali
- **Maggiore uniformità di riscaldamento** grazie alla particolare costruzione.
- Miglioramento delle caratteristiche organolettiche del cibo.

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>AS-GV407-TOP</b>	GRILL VAPOR GAS versione TOP, 1 modulo con 1 ZONA DI COTTURA da mm 390x470, completa di grigliato a tondini, potenza termica 10,5 kw, Peso 50 Kg, dim.mm.420x700x440h	<b>€ 0,00 + IVA</b> € 0,00 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: da calcolare</b> <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
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:</b> da 4 a 9 giorni
<b>AS-MR47</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:</b> da 4 a 9 giorni
<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:</b> da 4 a 9 giorni
<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:</b> da 4 a 9 giorni

SERIE 700/700 EL / 700 P

