



**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](mailto: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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>AS-GV455ELTOP</b>	GRILL VAPOR ELETTRICO, versione TOP, 1 modulo con 1 ZONA DI COTTURA da mm 390x380, completa di grigliato a tondini, V.400/3, Kw 3,8, Peso Kg 3, dimensioni esterne mm 420x550x315h	<b>€ 0,00 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia:</b> da calcolare <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>DESCRIZIONE PROFESSIONALE</b>		

**GRILL VAPOR serie 550, versione TOP, 1 modulo di cottura ELETTRICO:**

- realizzato in **acciaio inox**;
- **1 zona di cottura a temperatura regolabile da mm 390x380**;
- **dimensioni esterne mm 420x550x315h**;
- piano cottura ribaltabile;
- grigliati cottura a tondino;
- **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**.

**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**

**SCHEDA TECNICA****Potenza termica (Kw)** 6,9**Peso lordo (Kg)** 30**Larghezza (mm)** 420**Profondità (mm)** 550**Altezza (mm)** 315**ACCESSORI/OPTIONAL**

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

**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 + I/VA**

Spedizione in Italia: da calcolare

Consegna: da 4 a 9 giorni

**AS-MR455****Mobile base a giorno - Richiedere Preventivo**

Mobile base a giorno (chiuso sui 3 lati, aperto sul fronte) con ripiano intermedio per Grillvapor Mod. ASGV455, dim. mm. 420x440x550h.

**€ 0,00 + I/VA**

Spedizione in Italia: da calcolare

Consegna: da 4 a 9 giorni

**AS FTL550EL**



**Fry-Top liscio in acciaio**

Fry-Top liscio in acciaio con doppio fondo per GRIGLIA ELETTRICA profondità 550

**AS FTL550**



**Fry-Top liscio in acciaio**

Fry-Top liscio in acciaio con doppio fondo per GRIGLIA A GAS profondità 550