



**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



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

## Grill vapor Gas, versione TOP, Doppio modulo a Comandi Indipendente, serie 550

- realizzato in **acciaio inox AISI 304**;
- dimensione piano cottura mm 760x410**;
- 2 zone di cottura** a temperatura regolabile con comandi indipendenti;
- dimensioni esterne mm 800x550x315h**;
- grigliati cottura a tondino;
- 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: 1,46 / 1,08.

**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                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AS-GV855                                                                                         | GRILL VAPOR GAS, versione TOP, DOPPIO MODULO a comandi indipendenti con ZONA di COTTURA da mm 760x410, completa di grigliato a tondini, potenza termica 13,8 kw, Peso Kg 50, dimensioni esterne mm 800x550x315h | <b>€ 0,00 + IVA</b><br>€ 0,00 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia: da calcolare</b><br><b>Consegna: da 8 a 15 giorni</b> |
| ACCESSORI/OPTIONAL                                                                               |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                           |
| CODICE/FOTO                                                                                      | DESCRIZIONE                                                                                                                                                                                                     | PREZZO/CONSEGNA                                                                                                           |
| AS-B55/77<br> | Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox - Richiedere Preventivo                                                                                                                                                     | <b>€ 0,00 + IVA</b><br>€ 0,00 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia: da calcolare</b><br><b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>  |
| AS-MR855<br>  | Mobile base a giorno per Grill Linea 550 - Richiedere Preventivo                                                                                                                                                | <b>€ 0,00 + IVA</b><br>€ 0,00 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia: da calcolare</b><br><b>Consegna: da 8 a 15 giorni</b> |