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

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

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

- realizzato in **acciaio inox AISI 304**;
- **dimensione piano cotttura 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.

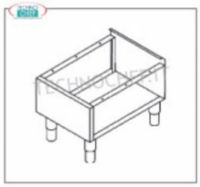
Sistema di grigliatura con tecnologia GRILLVAPOR ® DA APPOGGIO con carico e scarico manuale. LA SOLUZIONE TOP è ideale per sfruttare al meglio lo spazio in cucina.
Grazie alla tecnologia Arris Grillvapor® brevettata, si **riduce il calo peso (-20%) e il calo massa per aumentare le porzioni**,degli alimenti cotti portando grandi vantaggi economici a chi utilizza Girillvapor®. **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	**€ 0,00** *+ IVA* € 0,00 IVA incl. **Spedizione in Italia:** da calcolare **Consegna:** da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
AS-B55/77 	**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-MR855 	**Mobile base a giorno per Grill Linea 550 - Richiedere Preventivo**	**€ 0,00** *+ IVA* € 0,00 IVA incl. **Spedizione in Italia:** da calcolare **Consegna:** da 8 a 15 giorni