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

SCHEDA TECNICA

Potenza termica (Kw)	10,5
Peso lordo (Kg)	50
Larghezza (mm)	420
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	440

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

GRILL VAPOR serie 700, versione TOP, Linea POWER, 1 modulo di cottura a GAS:

- realizzato in **acciaio inox AISI 304**;
- **1 zona cottura a temperatura regolabile** da **mm 390x470**;
- **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: 1,11 / 0,82

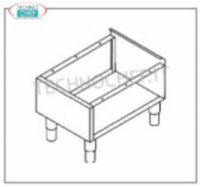
LINEA POWER è la linea di Grillvapor Arris a gas specifica per carni di grosso spessore e cotture rapide ad alte temperature tipohigh grilling in grado di raggiunge una temperatura di OLTRE 400°C uniformemente diffusa su tutto piano di cottura grazie all'utilizzo di bruciatori ad alta efficienza che cucinano i cibi perirraggiamento.
Inoltre le griglie sono **dotate di un dispositivo che modifica l'altezza del grigliato per una rapida regolazione del calore trasmesso al cibo**.Grillvaporlinea power è particolarmente adatta per: fiorentine, rump steak, flanksteak, T-bone, dry aged beef, e tutte le tecniche di high grilling.
Il modello top DA APPOGGIO con carico e scarico manuale puòESSERE 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 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**.
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.

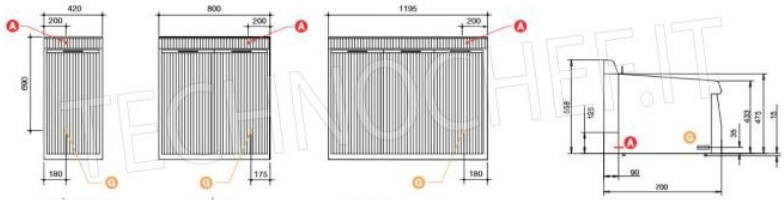
Marchio CE
Made in ITALY

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

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
AS FTI70 	**Fry-Top liscio in acciaio - Richiedere Preventivo**	**€ 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**	**€ 0,00** *+ IVA* € 0,00 IVA incl. **Spedizione in Italia:** da calcolare **Consegna:** da 4 a 9 giorni
AS-MR47 	**Mobile base a giorno - Richiedere Preventivo**	**€ 0,00** *+ IVA* € 0,00 IVA incl. **Spedizione in Italia:** da calcolare **Consegna:** da 4 a 9 giorni
AS-REG70 	**Dispositivo Regolazione Grigliato - Richiedere Preventivo**	**€ 0,00** *+ IVA* € 0,00 IVA incl. **Spedizione in Italia:** da calcolare **Consegna:** da 4 a 9 giorni

SERIE 700/700 EL / 700 P



MECCANICO
GV 407 TOP
GV 407 EL TOP
GV 407 EL/M TOP

MECCANICO
GV 807 TOP
GV 807 EL TOP

MECCANICO
GV 1207 TOP
GV 1207 EL TOP

TECHNOCHEF.IT