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)	31,5
Peso lordo (Kg)	117
Larghezza (mm)	1195
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	440

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

GRILL VAPOR serie 700, versione TOP, Linea POWER, 3 moduli di cottura a GAS:

- realizzato in **acciaio inox AISI 304**;
- **dimensione piano cottura mm 1155x470**;
- **3 zone di cottura a comandi indipendenti**;
- **3 grigliati di cottura** asportabile **a tondini**;
- **dispositivo brevettato per regolare in altezza il grigliato in 2 posizioni**, è applicato in ogni zona di cottura ed è indipendente nelle apparecchiature a due e tre moduli;
- **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: 3,33 / 2,46.

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**.Grillvapor linea power è particolarmente adatta per: fiorentine, rump steak, flank steak, T-bone, dry aged beef, e tutte le tecniche di high grilling.

Il modello top DA APPOGGIO con carico e scarico manuale può ESSERE 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**.

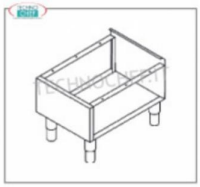
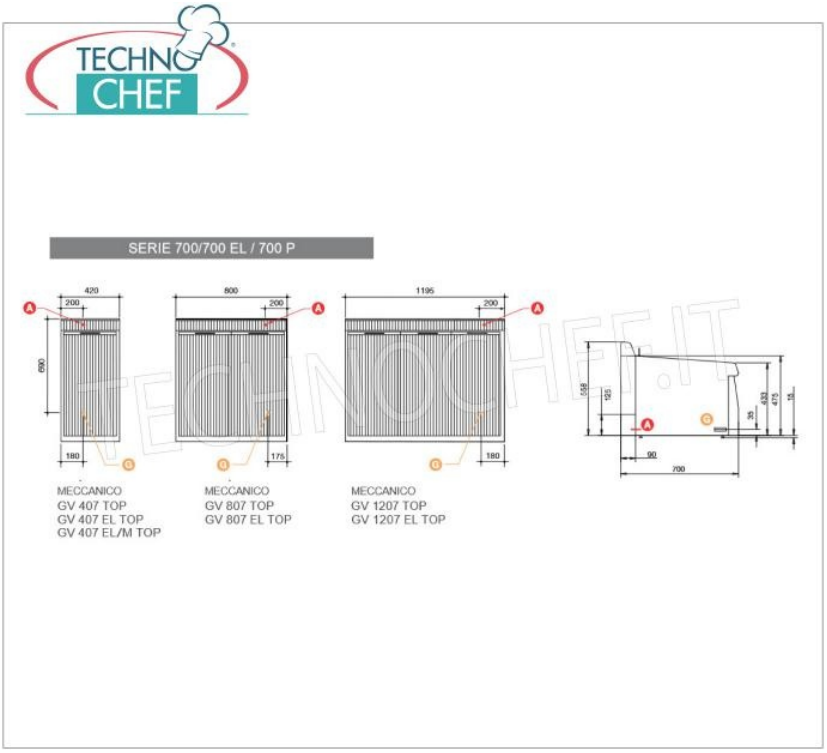
- Migliore distribuzione del calore.

- Acceleriamo i processi di pulizia, meno manodopera per la pulizia.

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
AS-GV1207-PTOP	GRILL VAPOR GAS versione TOP, Linea POWER, 3 MODULI a comandi indipendenti con ZONA di COTTURA da mm 1155x470, completa di grigliato a tondini, dispositivo per regolazione piani cottura, potenza termica 31,5 kw, Peso 117 Kg, dim.mm.1195x700x440h	**€ 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-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-MR127 	**Grill Vapor ARRIS - 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