



**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



#### SCHEDA TECNICA

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| <b>Potenza termica (Kw)</b> | 39,00 |
| <b>Peso lordo (Kg)</b>      | 137   |
| <b>Larghezza (mm)</b>       | 1195  |
| <b>Profondità (mm)</b>      | 900   |
| <b>Altezza (mm)</b>         | 440   |

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**GRILL VAPOR serie 900, versione TOP, Linea POWER, 3 moduli di cottura a GAS:**

- realizzato in **acciaio inox AISI 304**;
- **dimensione piano cottura mm 1155x670**;
- **3 zone di cottura a temperatura regolabile** con 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: 4,13 / 3,05.

**LINEA POWER** è la linea di Grillvapor Arris a gas **specificata per carni di grosso spessore e cotture rapide ad alte temperature** tipo high grilling in grado di raggiungere 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 per irraggiamento.

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 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.

**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-GV1209-PTOP | GRILL VAPOR GAS versione TOP, Linea POWER, 3 MODULI a comandi indipendenti con ZONA di COTTURA da mm 1155x670, completa di grigliato a tondini, dispositivo per regolazione piani cottura, potenza termica 39,0 kw, Peso 137 Kg, dim.mm.1195x900x440h | <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> |

| ACCESSORI/OPTIONAL                                                                              |                                                   |                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CODICE/FOTO                                                                                     | DESCRIZIONE                                       | PREZZO/CONSEGNA                                                                                                          |
| AS FTI90<br> | Fry-Top liscio in acciaio - 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-B70/90



Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox - Richiedere Preventivo

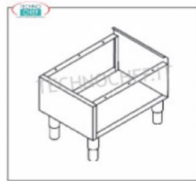
€ 0,00 + IVA

€ 0,00 IVA incl.

Spedizione in Italia: da calcolare

Consegna: da 4 a 9 giorni

AS-MR129



Mobile Base a Giorno per Grill Vapor - Richiedere Preventivo

€ 0,00 + IVA

€ 0,00 IVA incl.

Spedizione in Italia: da calcolare

Consegna: da 4 a 9 giorni

AS-REG90



Dispositivo Regolazione Grigliato - Richiedere Preventivo

€ 0,00 + IVA

€ 0,00 IVA incl.

Spedizione in Italia: da calcolare

Consegna: da 4 a 9 giorni



SERIE 900 / 900 EL / 900 P

