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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Potenza termica (Kw)	8,5
Peso lordo (Kg)	35
Larghezza (mm)	420
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	315

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

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

- realizzato in **acciaio inox AISI 430**;
- **zona di cottura** da **mm 390x550**;
- **grigliato di 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**.

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 r**iduce 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.

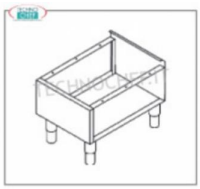
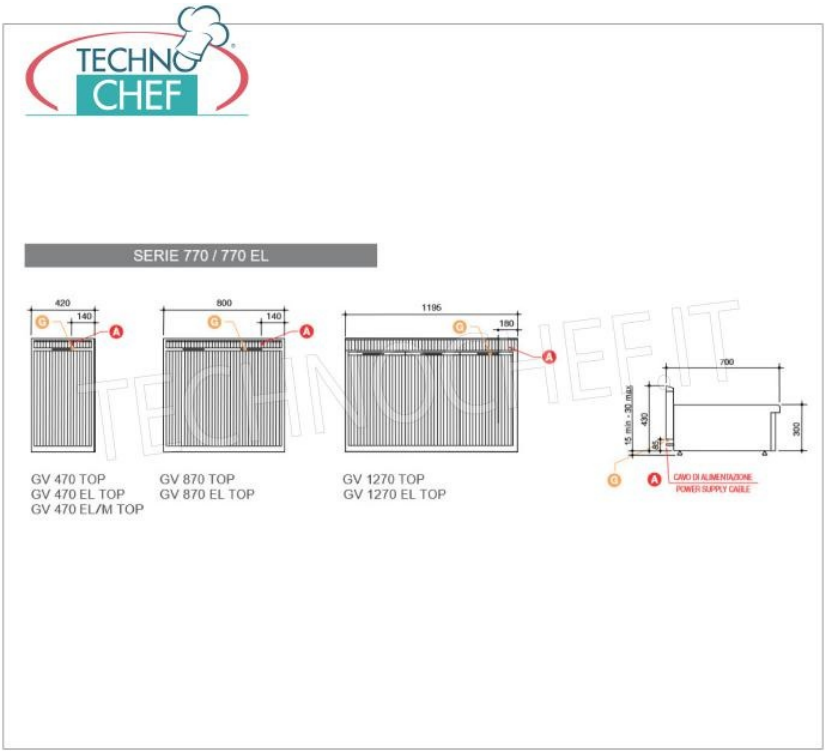
- **Maggiore uniformità di riscaldamento** grazie alla particolare costruzione.

- Miglioramento delle caratteristiche organolettiche del cibo.

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
AS-GV470	GRILL VAPOR GAS versione TOP, in acciaio inox AISI 430, 1 MODULO con 1 ZONA DI COTTURA da mm 390x550, completa di grigliato a tondini, potenza termica 8,5 kw, Peso 35 Kg, dimensioni esterne mm 420x700x315h	**€ 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