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)	39,00
Peso lordo (Kg)	137
Larghezza (mm)	1195
Profondità (mm)	900
Altezza (mm)	440

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

GRILL VAPOR serie 900, versione TOP, 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**;
- **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.

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 (r**isparmio di materie prime**)

- Tecnologia Grillvapor® per una cottura più veloce (+20% rispetto alle griglie tradizionali).
- **Diminuzione della fumosità** rispetto alle griglie tradizionali.

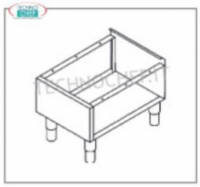
- **Maggiore uniformità di riscaldamento** grazie alla particolare costruzione.

- Miglioramento delle caratteristiche organolettiche del cibo.

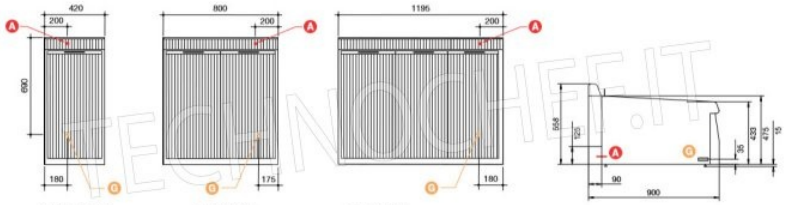
Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
AS-GV1209-TOP	GRILL VAPOR GAS versione TOP, 3 MODULI a comandi indipendenti con ZONA di COTTURA da mm 1155x670, completa di grigliato a tondini, potenza termica 39,0 kw, Peso 137 Kg, dim.mm.1195x900x440h	**€ 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 FTI90 	**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-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



MECCANICO
GV 409 TOP
GV 409 EL TOP

MECCANICO
GV 809 TOP
GV 809 EL TOP

MECCANICO
GV 1209 TOP

POWER
GV 409 P TOP
GV 809 P TOP
GV 1209 P TOP

TECHNOCHEF.IT