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)	13,00
Peso lordo (Kg)	57
Larghezza (mm)	420
Profondità (mm)	900
Altezza (mm)	440

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

GRILL VAPOR serie 900, versione TOP, 1 modulo di cottura a GAS:

- realizzato in **acciaio inox AISI 304**;
- **1 zona cottura a temperatura regolabile da mm 390x670**;
- **grigliato 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: 1,37 / 2,46.

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 (**risparmio di materie prime**).

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

- Diminuzione della fumosità rispetto alle griglie tradizionali.

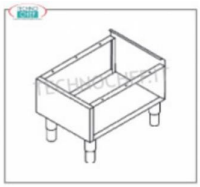
- **Maggiore uniformità di riscaldamento** grazie alla particolare costruzione.

- Miglioramento delle caratteristiche organolettiche del cibo.

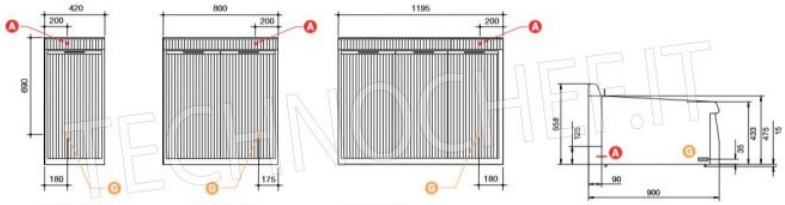
Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
AS-GV409-TOP	GRILL VAPOR GAS versione TOP, 1 MODULO con ZONA di COTTURA da mm 390x670, completa di grigliato a tondini, potenza termica 13,0 kw, Peso 57 Kg, dim.mm.420x900x440h	**€ 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-MR49 	**Grill Vapor ARRIS - 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