

## 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		
Alimentazione elettrica	Trifase	
Volts	V 400/3	
Frequenza (Hz)	50	
Potenza elettrica (Kw)	7,6	
Peso lordo (Kg)	50	
Larghezza (mm)	800	
Profondità (mm)	550	
Altezza (mm)	315	

## DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Grill vapor Elettrico, versione TOP, Doppio modulo a Comandi Indipendente, serie 550:

- realizzato in acciaio inox;
- o dimensione piano cotttura mm 760x380;
- $\circ~$  2 zone di cottura a temperatura regolabile con comandi indipendenti;
- dimensioni esterne mm 800x550x315h;
- o piano cottura ribaltabile;
- grigliati cottura a tondino:
- cassetto acqua sotto i bruciatori alimentato a riempimento manuale;
- o 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 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-GV855ELTOP	GRILL VAPOR ELETTRICO, versione TOP, DOPPIO MODULO a comandi indipendenti con ZONA di COTTURA da mm 760x380, V. 400/3, Kw 7,6, Peso Kg 50, dim.mm.800x550x315h	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare
		Consegna: da 8 a 15 giorni
	ACCESSORI/OPTIONAL	
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
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-MR855	Mobile base a giorno per Grill Linea 550 - Richiedere Preventivo	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 8 a 15 giorni