

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)	6,9	
Peso lordo (Kg)	30	
Larghezza (mm)	420	
Profondità (mm)	550	
Altezza (mm)	315	

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

GRILL VAPOR serie 550, versione TOP, 1 modulo di cottura ELETTRICO:

- realizzato in acciaio inox;
- 1 zona di cottura a temperatura regolabile da mm 390x380;
- dimensioni esterne mm 420x550x315h;
- piano cottura ribaltabile;
- grigliati cottura a tondino;
- o 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 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-GV455ELTOP	GRILL VAPOR ELETTRICO, versione TOP, 1 modulo con 1 ZONA DI COTTURA da mm 390x380, completa di	€ 0,00 + /VA
	grigliato a tondini, V.400/3, Kw 3,8, Peso Kg 3,	€ 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolar
	dimensioni esterne mm 420x550x315h	Consegna: da 4 a 9 giorni
	·	
	ACCESSORI/OPTIONAL	
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
AS FTL550EL	Fry-Top liscio in acciaio - Richiedere Preventivo	€ 0,00 + IVA
		€ 0,00 IVA incl.
		Spedizione in Italia: da calcolar
THE STATE OF		Consegna: da 4 a 9 giorni
TECHNOCHE		
AS FTL550	Fry-Top liscio in acciaio - Richiedere Preventivo	€ 0,00 + IVA
(icitis		€ 0,00 IVA incl.
		Spedizione in Italia: da calcolar
IT.		Consegna: da 4 a 9 giorni
TECHNOCHE		
AS-B55/77	Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox - Richiedere	€ 0,00 + IVA
(FCHC)	Preventivo	€ 0,00 IVA incl.
the design of the		Spedizione in Italia: da calcolar
11 11 11 11		Consegna: da 4 a 9 giorni
TESTINE		
AS-MR455	Mobile base a giorno - Richiedere Preventivo	€ 0,00 + IVA
		€ 0,00 IVA incl.
		Spedizione in Italia: da calcolar
		Consegna: da 4 a 9 giorni