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)	20,7
Peso lordo (Kg)	75
Larghezza (mm)	1195
Profondità (mm)	550
Altezza (mm)	315

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

GRILL VAPOR serie 550, versione TOP, 3 moduli di cottura a GAS:

- realizzato in **acciaio inox AISI 304**;
- **dimensione piano cotttura mm 1155x410**;
- **3 zone di cottura** a temperatura regolabile con comandi indipendenti;
- **dimensioni esterne mm 1195x550x315h**;
- grigliati 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**;
- alimentazione a gas metano o GPL;
- Consumo metano - mc/h-GPL Kg/h: 2,19 / 1,52.

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-GV1255	GRILL VAPOR GAS, versione TOP, 3 MODULI a comandi indipendenti con ZONA di COTTURA da mm 1155x410, completa di grigliato a tondini, potenza Termica 20,7 kw, Peso Kg 75, dimensioni esterne mm 1195x550x315h	**€ 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