



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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
AS-GV455	GRILL VAPOR GAS, versione TOP, 1 modulo con 1 ZONA DI COTTURA da mm 390x410, completa di grigliato a tondini, potenza termica 6,9 kw, dimensioni esterne mm 420x550x315h	€ 0,00 + IVA Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni
DESCRIZIONE PROFESSIONALE		

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

- realizzato in **acciaio inox**;
- **1 zona di cottura a temperatura regolabile da mm 390x410**;
- **dimensioni esterne mm 420x550x315h**;
- 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: 0,73 / 0,54.

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 Grillvapor®. **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

SCHEDA TECNICA

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

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

AS-B55/77



Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox - Richiedere Preventivo

Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox con piedini regolabili, altezza cm 42-47

€ 0,00 + I/V

Spedizione in Italia: da calcolare

Consegna: da 4 a 9 giorni

AS-MR455



Mobile base a giorno - Richiedere Preventivo

Mobile base a giorno (chiuso sui 3 lati, aperto sul fronte) con ripiano intermedio per Grillvapor Mod. ASGV455, dim. mm. 420x440x550h.

€ 0,00 + I/V

Spedizione in Italia: da calcolare

Consegna: da 4 a 9 giorni

AS FTL550EL



Fry-Top liscio in acciaio

Fry-Top liscio in acciaio con doppio fondo per GRIGLIA
ELETTRICA profondità 550

AS FTL550



Fry-Top liscio in acciaio

Fry-Top liscio in acciaio con doppio fondo per GRIGLIA A
GAS profondità 550