



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-GV407-TOP | GRILL VAPOR GAS versione TOP, 1 modulo con 1 ZONA DI COTTURA da mm 390x470, completa di grigliato a tondini, potenza termica 10,5 kw, Peso 50 Kg, dim.mm.420x700x440h | € 0,00 + IVA Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni |
| DESCRIZIONE PROFESSIONALE | | |

GRILL VAPOR serie 700, versione TOP, 1 modulo di cottura a GAS:

- realizzato in **acciaio inox AISI 304**;
- **1 zona di cottura a temperatura regolabile da mm 390x470**;
- **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: 1,1 / 0,82.

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) | 10,5 |
| Peso lordo (Kg) | 50 |
| Larghezza (mm) | 420 |
| Profondità (mm) | 700 |
| Altezza (mm) | 440 |

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

AS-B70/90**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 + IVA

Spedizione in Italia: da calcolare

Consegna: da 4 a 9 giorni

AS-MR47**Mobile base a giorno - Richiedere Preventivo**

Mobile base a giorno (chiuso sui 3 lati, aperto sul fronte) con ripiano intermedio per Grillvapor Mod. ASGV407, dim. mm. 420x555x450h.

€ 0,00 + IVA

Spedizione in Italia: da calcolare

Consegna: da 4 a 9 giorni

AS-REG70



Dispositivo Regolazione Grigliato - Richiedere Preventivo

Dispositivo regolazione singolo grigliato 700

€ 0,00 + IVA

Spedizione in Italia: da calcolare

Consegna: da 4 a 9 giorni

AS FT170



Fry-Top liscio in acciaio

Fry-Top liscio in acciaio con doppio fondo per GRIGLIA ELETTRICA profondità 700

€ 246,70 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



SERIE 700/700 EL / 700 P

