



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-GV1207-PTOP	GRILL VAPOR GAS versione TOP, Linea POWER, 3 MODULI a comandi indipendenti con ZONA di COTTURA da mm 1155x470, completa di grigliato a tondini, dispositivo per regolazione piani cottura, potenza termica 31,5 kw, Peso 117 Kg, dim.mm.1195x700x440h	Consegna: da 4 a 9 giorni
DESCRIZIONE PROFESSIONALE		

GRILL VAPOR serie 700, versione TOP, Linea POWER, 3 moduli di cottura a GAS:

- realizzato in **acciaio inox AISI 304**;
- **dimensione piano cottura mm 1155x470**;
- **3 zone di cottura a comandi indipendenti**;
- **3 grigliati di cottura** asportabile a **tondini**;
- **dispositivo brevettato per regolare in altezza il grigliato in 2 posizioni**, è applicato in ogni zona di cottura ed è indipendente nelle apparecchiature a due e tre moduli;
- **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: 3,33 / 2,46.

LINEA POWER è la linea di Grillvapor Arris a gas specifica per carni di grosso spessore e cotture rapide ad alte temperature tipohigh grilling in grado di raggiungere una temperatura di OLTRE 400°C uniformemente diffusa su tutto piano di cottura grazie all'utilizzo di bruciatori ad alta efficienza che cucinano i cibi perirraggiamento.

Inoltre le griglie sono dotate di un **dispositivo che modifica l'altezza del grigliato per una rapida regolazione del calore trasmesso al cibo**. Grillvapor linea power è particolarmente adatta per: fiorentine, rump steak, flank steak, T-bone, dry aged beef, e tutte le tecniche di high grilling.

Il modello top DA APPOGGIO con carico e scarico manuale può ESSERE POSIZIONATO SU TAVOLI o sulle nostre BASI REFRIGERATE o sulle nostre basi con mobile aperto o chiuso è l'IDEALE PER SFRUTTARE AL MEGLIO LO SPAZIO e gli spostamenti del personale.

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.

Sistema di grigliatura con tecnologia GRILLVAPOR ® che combina alte temperature ed umidificazione della zona di cottura per offrirvi:

- **Alte temperature per una perfetta grigliatura.**
- **Mantenimento della succosità all'interno dell'alimento.**
- Minore calo peso, attestato mediamente attorno al 25% (**risparmio per il ristoratore**).
- Minore calo volume del prodotto (**più porzioni**).
- Meno uso di olio e condimenti per una cottura più salutare.
- Cottura più veloce (+20% rispetto alle griglie tradizionali).
- Miglioramento delle caratteristiche organolettiche del cibo.
- **Diminuzione della fumosità.**
- **Migliore assorbimento dello shock termico.**
- Migliore distribuzione del calore.
- Acceleriamo i processi di pulizia, meno manodopera per la pulizia.

Marchio CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Potenza termica (Kw)	31,5
Peso lordo (Kg)	117
Larghezza (mm)	1195
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	440

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

AS-B70/90



Consegna: da 4 a 9 giorni

Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox - Richiedere Preventivo

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

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

Mobile base a giorno (chiuso sui 3 lati, aperto sul fronte)
con ripiano intermedio per Grillvapor Mod. AS GV1207,
dim. mm. 1195x555x450h.

TECNO CHEF

TECNOCHEF.IT

Dispositivo regolazione singolo grigliato 700

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



MECCANICO
GV 407 TOP
GV 407 EL TOP
GV 407 EL/M TOP

MECCANICO
GV 807 TOP
GV 807 EL TOP

MECCANICO
GV 1207 TOP
GV 1207 EL TOP