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-GV1209-PTOP	GRILL VAPOR GAS versione TOP, Linea POWER, 3 MODULI a comandi indipendenti con ZONA di COTTURA da mm 1155x670, completa di grigliato a tondini, dispositivo per regolazione piani cottura, potenza termica 39,0 kw, Peso 137 Kg, dim.mm.1195x900x440h	**Consegna:** da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

GRILL VAPOR serie 900, versione TOP, Linea POWER, 3 moduli di cottura a GAS:

- realizzato in **acciaio inox AISI 304**;
- **dimensione piano cottura mm 1155x670**;
- **3 zone di cottura a temperatura regolabile** con 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: 4,13 / 3,05.

LINEA POWER è la linea di Grillvapor Arris a gas **specifica per carni di grosso spessore e cotture rapide ad alte temperature** tipo high grilling in grado di raggiunge 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 per irraggiamento.

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 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.

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**.

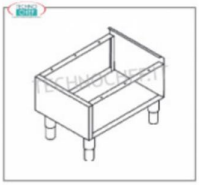
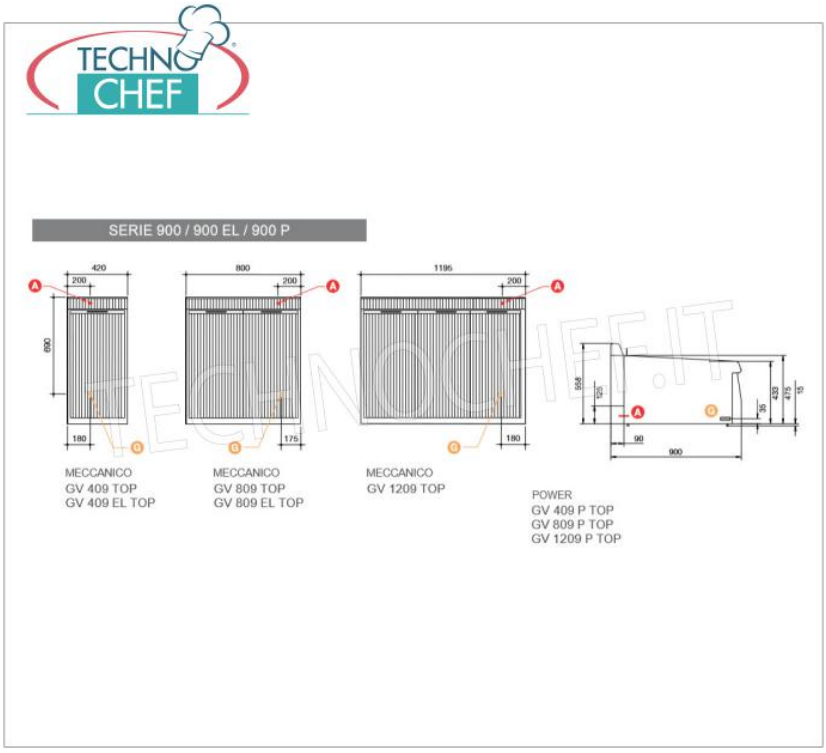
- **Acceleriamo i processi di pulizia**, meno manodopera per la pulizia.

Marchio CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA	
Potenza termica (Kw)	39,00
Peso lordo (Kg)	137
Larghezza (mm)	1195
Profondità (mm)	900
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	**Consegna:** da 4 a 9 giorni

AS-MR129 	**Mobile Base a Giorno per Grill Vapor - Richiedere Preventivo** Mobile base a giorno (chiuso sui 3 lati, aperto sul fronte) con ripiano intermedio per Grillvapor Mod. AS GV1209, dim. mm. 1195x755x450h.	**Consegna:** da 4 a 9 giorni
AS-REG90 	**Dispositivo Regolazione Grigliato - Richiedere Preventivo** Dispositivo regolazione singolo grigliato 900	**Consegna:** da 4 a 9 giorni
AS FTI90 	**Fry-Top liscio in acciaio - Richiedere Preventivo** Fry-Top liscio in acciaio con doppio fondo per GRIGLIA GAS, 1 Modulo con profondità 900	**Consegna:** da 4 a 9 giorni