



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>AS-GV1255ELTOP</b>	GRILL VAPOR ELETTRICO, versione TOP, 3 MODULI a comandi indipendenti con ZONA di COTTURA da mm 1155x380, completa di grigliato a tondini, V.400/3+N, Kw.11,4, Peso Kg 75, dimensioni esterne mm 1195x550x315h	<b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**GRILL VAPOR ELETTRICO, versione TOP, 3 moduli di cottura, serie 550 :**

- realizzato in **acciaio inox AISI 304**;
- **dimensione piano cottura mm 1155x380**;
- **3 zone di cottura** a temperatura regolabile con comandi indipendenti;
- **dimensioni esterne mm 1195x550x315h**;
- grigliati cottura a tondino;
- piano cottura ribaltabile;
- **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**.

**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**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	11,4
<b>Potenza termica (Kw)</b>	20,7
<b>Peso lordo (Kg)</b>	75
<b>Larghezza (mm)</b>	1195
<b>Profondità (mm)</b>	550
<b>Altezza (mm)</b>	315

**ACCESSORI/OPTIONAL**

<b>CODICE/FOTO</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PREZZO/CONSEGNA</b>
<b>AS-B55/77</b> 	<b>Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox - Richiedere Preventivo</b> Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox con piedini regolabili, altezza cm 42-47	<b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni