**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**

Services and Technologies for professional catering since 1973

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**Barbecue à vapeur à gaz, version TOP, module double avec commandes indépendantes, série 550** :

- fabriqué en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **dimensions de la plaque de cuisson mm 760x410** ;
- **2 zones de cuisson** avec température réglable et commandes indépendantes ;
- **dimensions extérieures mm 800x550x315h** ;
- grilles de cuisson rondes;
- allumage piézoélectrique;
- brûleurs complets avec flamme pilote et thermocouple de sécurité ;
- **tiroir à eau sous les brûleurs** alimenté par **remplissage manuel** ;
- système de cuisson **à chaleur radiante** pour griller **de manière naturelle et saine,** en valorisant les meilleures **caractéristiques organoleptiques et la douceur des aliments** , en favorisant la **dispersion des graisses** ;
- alimenté au gaz méthane ou au GPL ;
- Consommation de méthane - mc/h-GPL Kg/h : 1,46 / 1,08.

**Système de cuisson sur plan de travail GRILLVAPOR®** avec chargement et déchargement manuels. La solution idéale pour optimiser votre espace cuisine.
Grâce à la technologie brevetée Arris Grillvapor®, **la perte de poids (-20 %) et la perte de masse sont réduites, ce qui permet d'augmenter les portions** d'aliments cuits, offrant ainsi de grands avantages économiques aux utilisateurs de Grillvapor®. **L'humidification de la plaque de cuisson permet une cuisson plus rapide** (20 % en moyenne par rapport aux systèmes de grillades traditionnels) et une cuisson saine tout en préservant l'éclat des couleurs des aliments. Grâce à son système de cuisson particulier, la technologie brevetée Arris Grillvapor® **sublime également les saveurs et les caractéristiques organoleptiques des aliments, éliminant ainsi l'utilisation d'huiles et de graisses pour des économies supplémentaires** .
- **Des températures élevées** pour une cuisson parfaite.

- Meilleure **absorption des chocs thermiques** grâce à la construction spéciale.

- **Nettoyage plus rapide** , moins de travail de nettoyage.

- Maintenir **la jutosité à l'intérieur des aliments** .

- Moins de perte de poids : - 20% en moyenne ( **économie pour le restaurateur** ).

- Moins de perte de volume de produit ( **plus de portions avec le même matériau** ).

- Moins d'utilisation d'huile et de condiments ( **économie de matières premières** ).

- Technologie Grillvapor® pour une cuisson plus rapide (+20% par rapport aux grills traditionnels).
- **Moins de fumée** que les grils traditionnels.

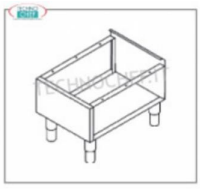
- **Plus grande uniformité de chauffage** grâce à la construction spéciale.

- Amélioration des caractéristiques organoleptiques des aliments.

**MARQUAGE CE**
**FABRIQUÉ EN ITALIE**

| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|---|---|---|
| **AS-GV855** | GRIL À VAPEUR À GAZ, version TOP, DOUBLE MODULE avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON 760x410 mm, complet avec gril rond, puissance thermique 13,8 kw, poids 50 kg, dimensions extérieures 800x550x315h mm | **€ 0,00**<br>*TVA exclue*<br>**Expédition à calculer**<br>**Livraison** 8 à 15 jours |

**FICHE TECHNIQUE**

| CODE/PHOTO | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|---|---|---|
| **AS-B55/77**<br> | **Lot de 4 pieds ronds en acier inoxydable - Demande de devis** | **€ 0,00**<br>*TVA exclue*<br>**Expédition à calculer**<br>**Livraison** 4 à 9 jours |
| **AS-MR855**<br>  | **Meuble bas ouvert pour Grill Line 550 - Demande de devis** | **€ 0,00**<br>*TVA exclue*<br>**Expédition à calculer**<br>**Livraison** 8 à 15 jours |