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

FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw)	39,00
poids brut (Kg)	137
largeur (mm)	1195
profondeur (mm)	900
hauteur (mm)	440

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

GRILL VAPOR série 900, version TOP, ligne POWER, 3 modules de cuisson GAZ :

- fabriqué en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **taille de la plaque de cuisson mm 1155x670** ;
- **3 zones de cuisson avec température réglable** et commandes indépendantes ;
- 3 **grilles de cuisson rondes** amovibles ;
- **dispositif breveté de réglage de la hauteur du gril sur 2 positions** , il s'applique dans chaque zone de cuisson et est indépendant dans les appareils à deux et trois modules ;
- **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 - m3/h-GPL Kg/h : 4,13 / 3,05.

POWER LINE est la ligne Arris Grillvapor à gaz **spécifiquement conçue pour les viandes épaisses et les cuissons rapides à haute température** comme les grillades hautes, capable d'atteindre une température de PLUS de 400°C uniformément répartie sur toute la surface de cuisson grâce à l'utilisation de brûleurs à haut rendement qui cuisent les aliments par rayonnement.

De plus, les grils sont équipés d'un **dispositif permettant de régler la hauteur de la grille pour un réglage rapide de la chaleur transmise aux aliments** . La gamme Grillvapor Power est particulièrement adaptée aux steaks florentins, aux rumstecks, aux bavettes, aux T-bones, au bœuf maturé à sec et à toutes les techniques de cuisson à haute température.

Le modèle de comptoir supérieur avec chargement et déchargement manuel peut être placé sur des tables ou sur nos bases réfrigérées ou sur nos bases avec armoire ouverte ou fermée et est IDÉAL POUR OPTIMISER L'ESPACE et les mouvements du personnel.

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, apportant des avantages économiques significatifs aux utilisateurs de Grillvapor®.

L'humidification de la plaque de cuisson permet une cuisson plus rapide (20 % plus rapide en moyenne par rapport aux systèmes de grillades traditionnels) et une cuisson saine tout en préservant les couleurs des aliments. La technologie brevetée Arris Grillvapor®, grâce à son système de cuisson spécial, sublime également les saveurs et les caractéristiques organoleptiques des aliments, éliminant ainsi l'utilisation d'huiles et de graisses pour des économies supplémentaires.

Système de cuisson au gril avec technologie GRILLVAPOR ® qui combine températures élevées et humidification de la zone de cuisson pour vous offrir :

- **Des températures élevées** pour une cuisson parfaite.

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

- Moins de perte de poids, en moyenne environ 25% (**économie pour le restaurateur**).

- Moins de perte de volume de produit (**plus de portions**).

- Utilisez moins d'huile et d'assaisonnements pour une cuisine plus saine.

- Cuisson plus rapide (+20% par rapport aux grills traditionnels).

- Amélioration des caractéristiques organoleptiques des aliments.

- **Réduction des fumées** .

- Meilleure **absorption des chocs thermiques** .

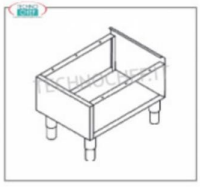
- **Meilleure répartition de la chaleur** .

- **Nous accélérons les processus de nettoyage** , moins de main d'œuvre pour le nettoyage.

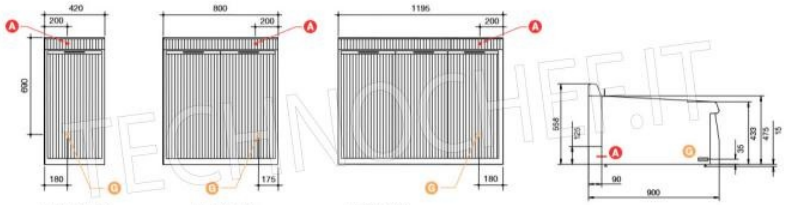
marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
AS-GV1209-PTOP	GRIL VAPEUR GAZ version TOP, ligne POWER, 3 MODULES avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON de 1155x670 mm, équipé de grille ronde, dispositif de réglage des plaques de cuisson, puissance thermique 39,0 kW, poids 137 kg, dim. mm. 1195x900x440h	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
AS FTI90 	**Plaque de cuisson en acier lisse - Demande de devis**	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
AS-B70/90 	**Lot de 4 pieds ronds en acier inoxydable - Demande de devis**	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
AS-MR129 	**Meuble bas ouvert pour barbecue à vapeur - Demande de devis**	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
AS-REG90 	**Dispositif de réglage de la grille - Demande de devis**	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

SERIE 900 / 900 EL / 900 P



MECCANICO
GV 409 TOP
GV 409 EL TOP

MECCANICO
GV 809 TOP
GV 809 EL TOP

MECCANICO
GV 1209 TOP

POWER
GV 409 P TOP
GV 809 P TOP
GV 1209 P TOP

TECHNOCHEF.IT