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)	8,5
poids brut (Kg)	35
largeur (mm)	420
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	315

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

GRILL VAPOR série 70 0, version TOP, 1 module de cuisson GAZ :

- fabriqué en **acier inoxydable AISI 430** ;
- **surface de cuisson** mesurant **390x550 mm** ;
- **grille de cuisson ronde** ;
- 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** .

Système de cuisson au gril avec technologie GRILLVAPOR ®, COMPTOIR avec chargement et déchargement manuels.
LA SOLUTION TOP est idéale pour optimiser l'espace dans la cuisine.
Grâce à la technologie brevetée Arris Grillvapor®, **la perte de poids (-20 %) et la perte de masse permettant d'augmenter les portions d'aliments cuits sont réduites,** ce qui représente un avantage économique considérable pour les 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).

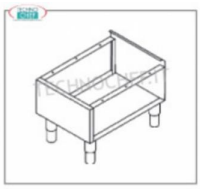
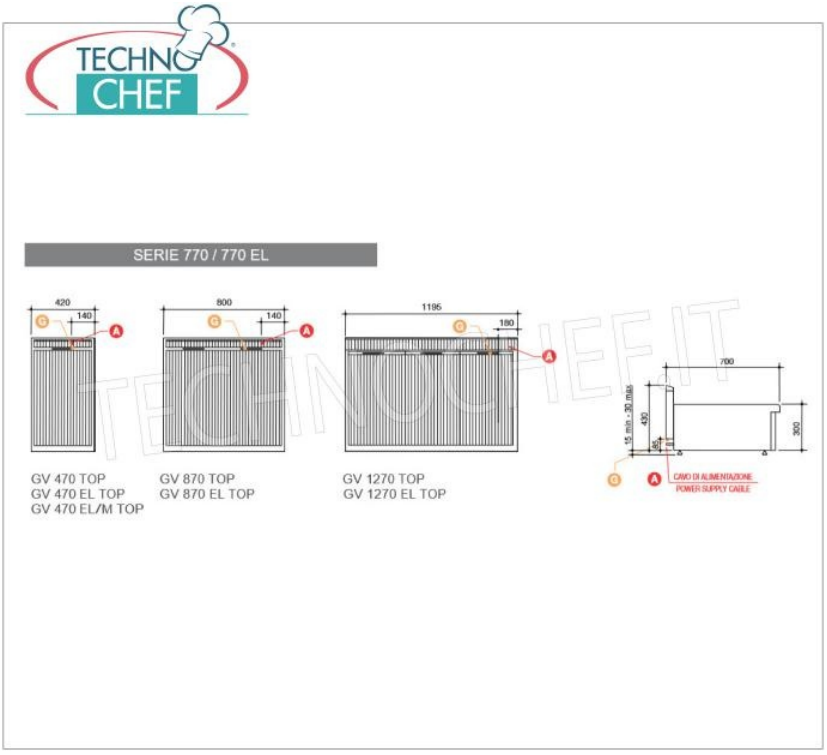
- **Moins de fumée** que les grils traditionnels.

- **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-GV470	GRIL VAPEUR GAZ version TOP, en acier inox AISI 430, 1 MODULE avec 1 ZONE DE CUISSON de 390x550 mm, complet de gril rond, puissance thermique 8,5 kw, poids 35 kg, dimensions extérieures 420x700x315h mm	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
AS FTI70 	**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-MR47 	**Base ouverte - Demander un devis**	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours