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)	26,00
poids brut (Kg)	98
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	900
hauteur (mm)	440

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

GRILL VAPOR série 900, version TOP, 2 modules de cuisson GAZ :

- fabriqué en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **dimensions de la table de cuisson mm 760x670** ;
- **2 zones de cuisson avec température réglable et commandes indépendantes** ;
- 2 **grilles de cuisson rondes** amovibles ;
- **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 : 2,75 / 2,03.

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, 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. Grâce à son système de cuisson spécial, la technologie brevetée Arris Grillvapor® exalte également les saveurs et les caractéristiques organoleptiques des aliments, éliminant ainsi l'utilisation d'huiles et de graisses pour des économies supplémentaires.

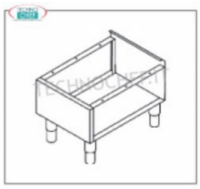
- **Des températures élevées pour une cuisson parfaite.**
- **Meilleure absorption des chocs thermiques** grâce à la construction spéciale.
- **Nettoyage plus rapide** , moins de travail de nettoyage.
- Maintenir **la jutosité à l'intérieur des aliments** .
- Moins de perte de poids : - 20% en moyenne (**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.

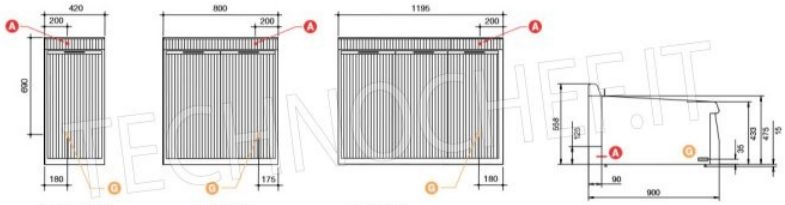
marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
AS-GV809-TOP	GRIL À GAZ À VAPEUR TOP version, DOUBLE MODULE avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON 760x670 mm, complet avec gril rond, puissance thermique 26,0 kW, poids 98 kg, dim. mm. 800x900x440h	**€ 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-MR89 	**Barbecue à vapeur ARRIS - 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