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)	10,5
poids brut (Kg)	50
largeur (mm)	420
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	440

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

GRILL VAPOR série 700, version TOP, 1 module de cuisson GAZ :

- en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **1 zone de cuisson à température réglable mesurant 390x470 mm** ;
- **grille de cuisson** amovible **en tiges** ;
- **allumage piézoélectrique** ;
- **brûleurs équipés de veilleuse** et **thermocouple de sécurité** ;
- **tiroir à eau sous les brûleurs** alimenté par **remplissage manuel** ;
- système de cuisson **à rayonnement thermique** pour griller **de manière naturelle et saine,** en améliorant les meilleures **caractéristiques organoleptiques et de douceur des aliments** , en favorisant la **dispersion des graisses** ;
- alimenté au méthane ou au GPL ;
- consommation de méthane - mc/h-GPL Kg/h : 1,1 / 0,82.

Système de grillades avec technologie COUNTERTOP GRILLVAPOR ® avec chargement et déchargement manuels. LA MEILLEURE SOLUTION est idéale pour tirer le meilleur parti de l'espace de la cuisine.
Grâce à la technologie brevetée Arris Grillvapor®, **la perte de poids (-20%) et la perte de masse sont réduites pour augmenter les portions** d'aliments cuits, apportant de grands avantages économiques à ceux qui utilisent Girillvapor®. **L'humidification de la table de cuisson permet une cuisson plus rapide** (+ 20% en moyenne par rapport aux systèmes de grillades traditionnels) et permet de cuisiner de manière saine tout en gardant vivantes les couleurs des aliments. La technologie brevetée Arris Grillvapor®, grâce au système de cuisson particulier, **améliore également les saveurs et les caractéristiques organoleptiques des aliments, en éliminant l'utilisation d'huiles et de graisses d'assaisonnement pour des économies supplémentaires** .
- **Des températures élevées pour des grillades parfaites** .

- **Meilleure absorption des chocs thermiques** grâce à la construction particulière

.- **Nettoyage plus rapide** , moins de main d'œuvre pour le nettoyage.

- **Maintenir la jutosité 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).

- Réduction de la fumée par rapport aux grillades traditionnelles

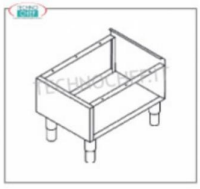
- **Plus grande uniformité de chauffage** grâce à la construction particulière.

- Amélioration des caractéristiques organoleptiques des aliments.

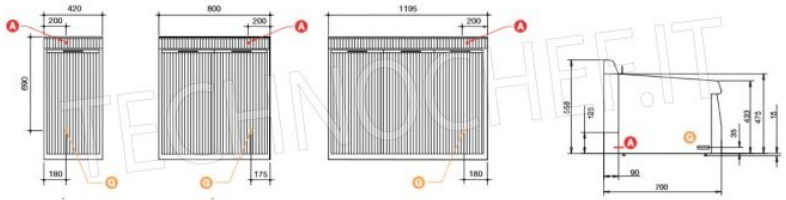
Marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
AS-GV407-TOP	Version GRILL VAPOR GAZ TOP, 1 module avec 1 ZONE DE CUISSON mesurant 390x470 mm, complet de grille à tige, puissance thermique 10,5 kw, poids 50 kg, dim.mm.420x700x440h	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
AS-B70/90 	**Kit de 4 pieds ronds en acier inoxydable - Demander un devis**	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
AS-MR47 	**Meuble bas ouvert - Demander un devis**	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
AS-REG70 	**Dispositif de réglage de la calandre - Demander un devis**	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
AS FTI70 	**Plancha en acier lisse - Demander un devis**	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

SERIE 700/700 EL / 700 P



MECCANICO
GV 407 TOP
GV 407 EL TOP
GV 407 EL/M TOP

MECCANICO
GV 807 TOP
GV 807 EL TOP

MECCANICO
GV 1207 TOP
GV 1207 EL TOP

TECHNOCHEF.IT