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)	20,7
poids brut (Kg)	75
largeur (mm)	1195
profondeur (mm)	550
hauteur (mm)	315

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

GRILL VAPOR série 550, version TOP, 3 modules de cuisson GAZ :

- fabriqué en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **taille de la plaque de cuisson mm 1155x410** ;
- **3 zones de cuisson** avec température réglable et commandes indépendantes ;
- **dimensions extérieures mm 1195x550x315h** ;
- 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 - m3/h-GPL Kg/h : 2,19 / 1,52.

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 Girillvapor®. **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-GV1255	GRIL À VAPEUR À GAZ, version TOP, 3 MODULES avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON de 1155x410 mm, complet avec grille ronde, puissance thermique 20,7 kw, poids 75 kg, dimensions extérieures 1195x550x315h mm	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
AS-B55/77 	**Lot de 4 pieds ronds en acier inoxydable - Demande de devis**	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours