



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
AS-GV407-PTOP	GRILL VAPOR GAS TOP version, POWER Line, 1 module avec ZONE DE CUISSON 390x470 mm, complet avec grille à tige, dispositif de réglage de la plaque de cuisson, puissance thermique 10,5 kw, Poids 50 Kg, dim.mm.420x700x440h	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

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

- en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **1 zone de cuisson à température réglable mm 390x470** ;
- **grille de cuisson amovible en tiges** ;
- **dispositif breveté de réglage de la grille en hauteur sur 2 positions** ;
- **allumage piézo** ;
- **brûleurs avec veilleuse et thermocouple de sécurité** ;
- **tiroir à eau sous les brûleurs** alimenté par **remplissage manuel** ;
- système de cuisson par **rayonnement thermique** pour griller **de manière naturelle et saine**, améliorant les meilleures **caractéristiques organoleptiques et la douceur des aliments**, favorisant la **dispersion des graisses** ;
- approvisionnement en gaz naturel ou GPL ; consommation de gaz naturel - mc/h-GPL Kg/h : 1,11 / 0,82

POWER LINE est la ligne de gaz Grillvapor Arris spécifique pour les viandes épaisses et la cuisson rapide à des températures élevées telles que les grillades élevées capables d'atteindre une température de PLUS de 400°C uniformément répartie sur toute la table de cuisson grâce à l'utilisation de brûleurs à haute température cuire les aliments par rayonnement.

De plus, les grils sont **équipés d'un dispositif qui modifie la hauteur des aliments grillés pour une régulation rapide de la chaleur transmise aux aliments.** Grillvaporlinea power est particulièrement adapté pour : les steaks florentins, les rumstecks, les bavettes, les T-bones, les steaks vieillis à sec. boeuf, et toutes les techniques de grillades élevées.

Le modèle TOP AUTOPORTANT à chargement et déchargement manuel peut ÊTRE POSÉ SUR DES TABLES ou sur nos BASES RÉFRIGÉRÉES ou sur nos bases avec armoires ouvertes ou fermées, il est IDÉAL POUR OPTIMISER LA MEILLEURE EXPLOITATION DE L'ESPACE et les déplacements du personnel.

Grâce à la technologie brevetée Arris Grillvapor®, **la perte de poids (-20%) et la perte de masse pour augmenter les portions d'aliments cuits sont réduites**, apportant de grands avantages économiques à ceux qui utilisent Grillvapor®. **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 sainement tout en gardant les couleurs des aliments vivantes. 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 de nouvelles économies**.

Système de grillade avec technologie GRILLVAPOR® qui combine hautes températures et humidification de la zone de cuisson pour vous offrir :

- **Températures élevées pour des grillades parfaites**.
- **Maintien de la jutosité à l'intérieur des aliments**.
- Moins de perte de poids, certifiée en moyenne autour de 25% (**économie pour le restaurateur**).
- Moins de baisse de volume de produit (**plus de portions**).
- Moins d'utilisation d'huile et de condiments 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

FICHE TECHNIQUE

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

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

AS-B70/90



Kit de 4 pieds ronds en acier inoxydable - Demander un devis
Kit de 4 pieds ronds en inox avec pieds réglables, hauteur 42-47 cm

€ 0,00
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

AS-MR47



Meuble bas ouvert - Demander un devis
Meuble bas ouvert (fermé sur 3 côtés, ouvert sur le devant) avec étagère intermédiaire pour Grillvapor modèle ASGV407, dim. mm. 420x555x450h.

€ 0,00
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

AS-REG70



Dispositif de réglage de la calandre - Demander un devis

Dispositif de réglage de grille simple 700

€ 0,00

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

AS FT170



Fry-top en acier lisse

Fry-Top en acier lisse avec double fond pour GRILL ELECTRIQUE profondeur 700

€ 246,70

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

