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-GV1207-TOP	GRIL À GAZ VAPEUR version TOP, 3 MODULES avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON 1155x470 mm, complet de grille à tige, puissance thermique 31,5 kw, poids 117 Kg, dim.1195x700x440hmm	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

GRILL VAPOR série 700, version TOP, 3 **modules de cuisson GAZ** :

- en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **taille de la table de cuisson mm1155x470** ;
- **3 zones de cuisson avec commandes indépendantes** ;
- **3 grilles de cuisson amovibles 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 - m3/h-GPL Kg/h : 3,33 / 2,46.

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

FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw)	31,5
poids brut (Kg)	117
largeur (mm)	1195
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-B55/77	**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-MR127	**ARRIS Vapor Grill - Demander un devis** Meuble bas ouvert (fermé sur 3 côtés, ouvert sur le devant) avec étagère intermédiaire pour Grillvapor modèle AS GV1207, dim. mm. 1195x555x450h.	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

AS-REG70

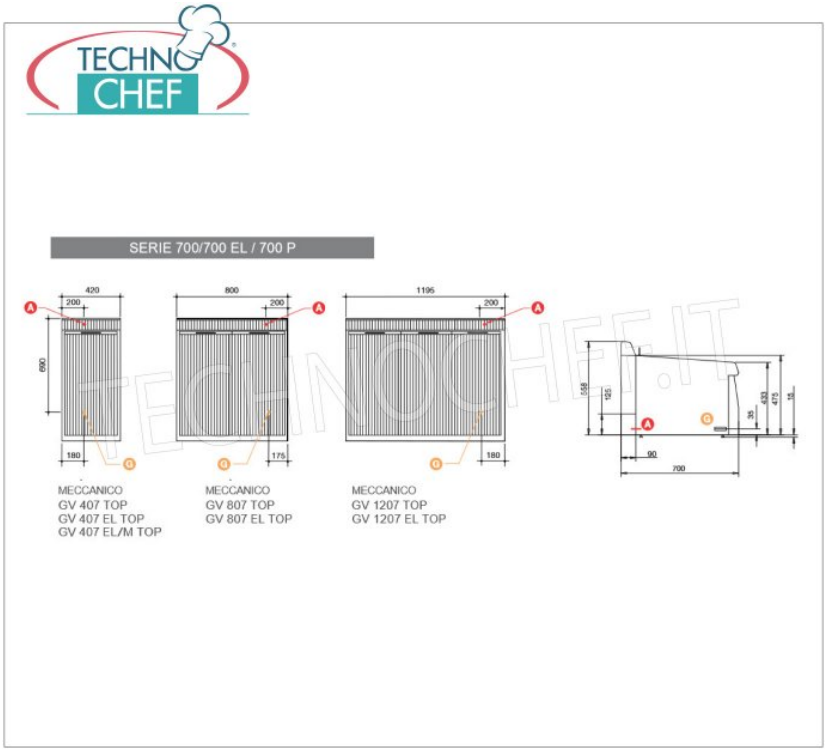
Dispositif de réglage de la calandre - Demander un devis
Dispositif de réglage de grille simple 700

€ 0,00
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

AS FTI70

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