



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-GV855ELTOP	GRIL À VAPEUR ÉLECTRIQUE, version TOP, MODULE DOUBLE avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON mm 760x380, V. 400/3, Kw 7,6, Poids Kg 50, dim.mm.800x550x315h	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

Gril vapeur électrique, version TOP, module double avec commandes indépendantes, série 550 :

- en acier inoxydable ;
- table de cuisson mm 760x380;
- **2 zones de cuisson à température réglable** avec commandes indépendantes ;
- **dimensions extérieures mm 800x550x315h** ;
- table de cuisson pliante;
- cuisson à la baguette grillée;
- **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** .

Système de grillades FREESTANDING avec technologie GRILLVAPOR ® avec chargement et déchargement manuels. LA SOLUTION TOP est idéale pour optimiser 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 Grillvapor®. **L'humidification de la table de cuisson permet une cuisson plus rapide** (+20% en moyenne par rapport aux systèmes de grillade 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** .

- **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.

- Maintien de **la jutosité à l'intérieur des aliments** .

- Moins de perte de poids : - 20% en moyenne (**économie pour le restaurateur**).

- Moins de perte de volume du 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 des fumées** par rapport aux grills traditionnels.

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

- Amélioration des caractéristiques organoleptiques des aliments.

MARQUE CE

FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	7,6
poids brut (Kg)	50
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	550
hauteur (mm)	315

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

AS-B55/77



Kit de 4 pieds ronds en acier inoxydable - Demander un devis

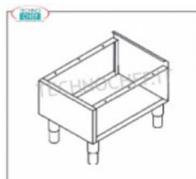
Kit de 4 pieds ronds en inox avec pieds réglables, hauteur 42-47 cm

€ 0,00

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

AS-MR855



Unité de base ouverte pour Grill Line 550 - Demander un devis

Meuble bas ouvert (fermé sur 3 côtés, ouvert sur le devant) avec étagère intermédiaire pour Grillvapor modèle ASGV855, dim. mm. 800x440x550h.

€ 0,00

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours