



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-GV455ELTOP	GRILLE À VAPEUR ÉLECTRIQUE, version TOP, 1 module avec 1 ZONE DE CUISSON de 390x380 mm, complet de grille à tige, V.400/3, Kw 3,8, Poids 3 Kg, dimensions extérieures mm 420x550x315h	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

GRILL VAPOR série 550, version TOP, 1 module de cuisson ÉLECTRIQUE :

- en acier inoxydable ;
- 1 zone de cuisson à température réglable mesurant 390x380 mm ;
- dimensions extérieures 420x550x315h mm ;
- table de cuisson pliante;
- cuisson de tiges grillées;
- 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 .

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 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 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 travail de 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.

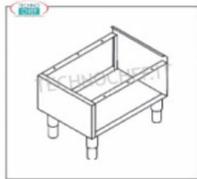
- Plus grande uniformité de chauffage grâce à la construction particulière.

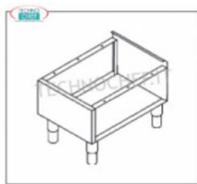
- Amélioration des caractéristiques organoleptiques des aliments.

MARQUE CE

FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE	
Puissance thermique (Kw)	6,9
poids brut (Kg)	30
largeur (mm)	420
profondeur (mm)	550
hauteur (mm)	315

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-MR455 	Meuble bas ouvert - Demander un devis Meuble bas ouvert (fermé sur 3 côtés, ouvert sur le devant) avec étagère intermédiaire pour Grillvapor modèle ASGV455, dim. mm. 420x440x550h.	€ 0,00 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours



AS FTL550EL



Fry-top en acier lisse

Fry-Top en acier lisse avec double fond pour GRILLE ELECTRIQUE profondeur 550

AS FTL550



Fry-top en acier lisse

Fry-Top en acier lisse avec double fond pour GAS GRILL profondeur 550