



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-GV455	GRILL VAPOR GAZ, version TOP, 1 module avec 1 ZONE DE CUISSON de 390x410 mm, complet avec grille à tige, puissance thermique 6,9 kw, dimensions extérieures 420x550x315h mm	Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

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

- en acier inoxydable ;
- 1 zone de cuisson à température réglable mm 390x410 ;
- dimensions extérieures 420x550x315h mm ;
- cuisson à la baguette grillée;
- allumage piézo ;
- brûleurs avec veilleuse et thermocouple de sécurité ;
- bac 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 ;
- fourniture de gaz naturel ou de carburant GPL ;
- consommation de méthane - mc/h-GPL Kg/h : 0,73 / 0,54.

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 grillades traditionnels) et permet de cuisiner sainement tout en gardant les couleurs des aliments vivants. 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

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

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

AS-B55/77



Livraison 4 à 9 jours

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

AS-MR455



Livraison 4 à 9 jours

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.

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