**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-PTOP** | Version GRILL VAPOR GAS TOP, POWER Line, 3 MODULES avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON 1155x470 mm, complet avec grill à tige, dispositif de réglage des plaques de cuisson, puissance thermique 31,5 kw, Poids 117 Kg, dim.mm.1195x700x440h | **Livraison** 4 à 9 jours |

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

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

- en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **taille de la plaque de cuisson 1155x470 mm** ;
- **3 zones de cuisson avec commandes indépendantes** ;
- **3 grilles de cuisson amovibles en tiges** ;
- **dispositif breveté pour régler la hauteur du gril en 2 positions** , il est appliqué dans chaque zone de cuisson et est indépendant dans les appareils à deux et trois modules ;
- **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** ;
- fourniture de gaz naturel ou de carburant GPL ;
- consommation de méthane - mc/h-GPL Kg/h : 3,33 / 2,46.

**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.Grillvapor** power line est particulièrement adapté pour : Florentine, rumsteck, bavette, T-bone, dry bœuf vieilli et toutes les techniques de grillades élevées.

Le modèle TOP AUTOPORTANT à chargement et déchargement manuels peut ÊTRE POSITIONNÉ 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 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 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 des économies supplémentaires.

**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, attestée 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** .

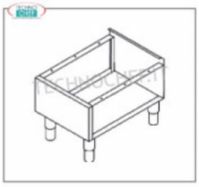
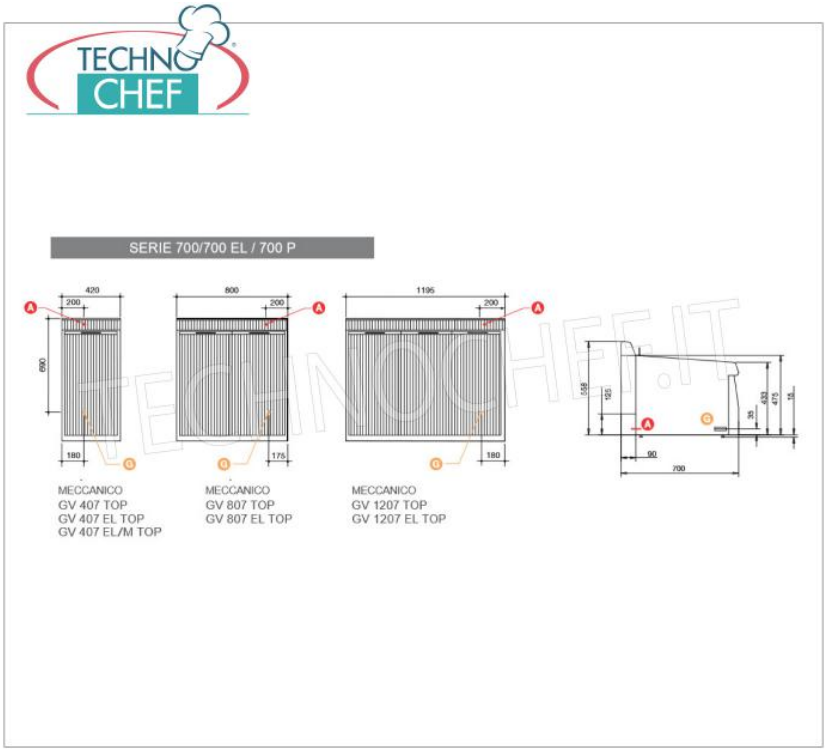
- Meilleure répartition de la chaleur.

- Nous accélérons les processus de nettoyage, moins de main-d'œuvre pour le nettoyage.

**Marquage CE**
**Fabriqué en Italie**

| FICHE TECHNIQUE | |
|---|---|
| **Puissance thermique (Kw)** | 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**<br> | **Kit de 4 pieds ronds en acier inoxydable - Demander un devis**<br>Kit de 4 pieds ronds en inox avec pieds réglables, hauteur 42-47 cm | **Livraison** 4 à 9 jours |
| **AS-B55/77**<br> | **Kit de 4 pieds ronds en acier inoxydable - Demander un devis**<br>Kit de 4 pieds ronds en inox avec pieds réglables, hauteur 42-47 cm | **Livraison** 4 à 9 jours |
| **AS-MR127**<br>  | **ARRIS Vapor Grill - Demander un devis**<br>Meuble bas ouvert (fermé sur 3 côtés, ouvert sur le devant) avec étagère intermédiaire pour Grillvapor modèle AS GV1207, dim. mm. 1195x555x450h. | **Livraison** 4 à 9 jours |
| **AS-REG70**<br> | **Dispositif de réglage de la calandre - Demander un devis**<br>Dispositif de réglage de grille simple 700 | **Livraison** 4 à 9 jours |
| **AS FTI70**<br> | **Fry-top en acier lisse**<br>Fry-Top en acier lisse avec double fond pour GRILL ELECTRIQUE profondeur 700 | **Livraison** 4 à 9 jours |