



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-GV470	Version GRILL VAPOR GAS TOP, en acier inoxydable AISI 430, 1 MODULE avec 1 ZONE DE CUISSON de 390x550 mm, complet avec grille à tige, puissance thermique 8,5 kw, poids 35 kg, dimensions extérieures 420x700x315h mm	Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

GRILL VAPOR série 70 0 , version TOP, module de cuisson 1 GAZ :

- en **acier inoxydable AISI 430** ;
- **surface de cuisson 390x550 mm** ;
- **gril de cuisson à tige** ;
- 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** .

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 des aliments cuits sont réduites pour augmenter les portions**, 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.

Marquage CE

Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw)	8,5
poids brut (Kg)	35
largeur (mm)	420
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	315

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
------------	-------------	----------------

AS-B70/90



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-MR47



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 ASGV407, dim. mm. 420x555x450h.

AS FT170



Livraison 4 à 9 jours

Fry-top en acier lisse

Fry-Top en acier lisse avec double fond pour GRILL ELECTRIQUE profondeur 700



SERIE 770 / 770 EL

