



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	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 .

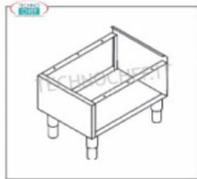
Système de grillades avec technologie COUNTERTOP GRILLVAPOR ® avec chargement et déchargement manuels. LA MEILLEURE SOLUTION est idéale pour tirer le meilleur parti de l'espace de la cuisine.

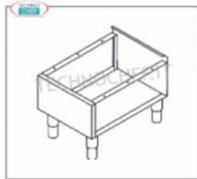
Grâce à la technologie brevetée Arris Grillvapor®, **la perte de poids (-20%) et la perte de masse sont réduites pour augmenter les portions** d'aliments cuits, apportant de grands avantages économiques à ceux qui utilisent Grillvapor®. **L'humidification de la table de cuisson permet une cuisson plus 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

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	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.	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