



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>AS-GV1255</b>	GRILLE À GAZ VAPEUR, version TOP, 3 MODULES avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON 1155x410 mm, complet de grille à tige, puissance thermique 20,7 kw, poids 75 kg, dimensions extérieures 1195x550x315h mm	<b>Livraison</b> 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**GRILL VAPOR série 550, version TOP, 3 modules de cuisson GAZ :**

- en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **taille de la table de cuisson 1155x410 mm** ;
- **3 zones de cuisson à température réglable** avec commandes indépendantes ;
- **dimensions extérieures 1195x550x315h mm** ;
- cuisson de tiges grillées;
- allumage piézoélectrique ;
- brûleurs complets de veilleuse et thermocouple de sécurité ;
- **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** ;
- alimenté au méthane ou au GPL ;
- Consommation de méthane - m<sup>3</sup>/h-GPL Kg/h : 2,19 / 1,52.

**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	
<b>Puissance thermique (Kw)</b>	20,7
<b>poids brut (Kg)</b>	75
<b>largeur (mm)</b>	1195
<b>profondeur (mm)</b>	550
<b>hauteur (mm)</b>	315

FICHE TECHNIQUE		
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
AS-B55/77	<b>Kit de 4 pieds ronds en acier inoxydable - Demander un devis</b> Kit de 4 pieds ronds en inox avec pieds réglables, hauteur 42-47 cm	Livraison 4 à 9 jours

