



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-GV409-PTOP	Version GRILL VAPOR GAS TOP, ligne POWER, 1 MODULE avec ZONE DE CUISSON 390x670 mm, complet de grille à tige, dispositif de réglage de la table de cuisson, puissance thermique 13,0 kw, poids 57 Kg, dime.mm.420x900x440h	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

GRILL VAPOR série 900, version TOP, ligne POWER, 1 module de cuisson GAZ :

- en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **1 zone de cuisson à température réglable mesurant 390x670 mm** ;
- **grille de cuisson amovible en tiges** ;
- **dispositif breveté pour régler la hauteur de la grille sur 2 positions** ;
- **allumage piézoélectrique** ;
- **brûleurs équipés 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 - mc/h-GPL Kg/h : 1,37 / 1,02.

POWER LINE est la ligne Grillvapor à gaz Arris **spécifique pour les viandes épaisses et la cuisson rapide à haute température** comme les grillades élevées capables d'atteindre une température de PLUS de 400°C uniformément répartie sur toute la surface de cuisson grâce à l'utilisation de brûleurs à haute pression à haut rendement qui cuisent les aliments par rayonnement.

De plus, les grils sont **équipés d'un dispositif qui modifie la hauteur du gril pour une régulation rapide de la chaleur transmise aux aliments**. La ligne électrique Grillvapor est particulièrement adaptée pour : le florentin, le rumsteck, la bavette, le T-bone, le bœuf vieilli à sec et toutes les techniques de grillades élevées.

Le modèle de COMPTOIR haut à chargement et déchargement manuel peut ÊTRE PLACÉ SUR DES TABLES ou sur nos BASES RÉFRIGÉRÉES ou sur nos bases avec armoires ouvertes ou fermées, il est **IDÉAL POUR FAIRE LE MEILLEUR EXPLOITATION DE L'ESPACE** et des mouvements du personnel.

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.

Système de grillades avec technologie GRILLVAPOR ® qui allie hautes températures et humidification de la zone de cuisson pour vous offrir :

- **Des températures élevées pour des grillades parfaites** .
- **Maintenir la jutosité des aliments** .
- Moins de perte de poids, en moyenne autour de 25% (**économie pour le restaurateur**).
- Moins de perte de volume de produit (**plus de portions**).
- Moins d'utilisation d'huile et d'assaisonnements pour une cuisine plus saine.
- Cuisson plus rapide (+20% par rapport aux grillades traditionnelles).
- Amélioration des caractéristiques organoleptiques des aliments.
- **Réduction de la fumée** .
- **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)	13,00
poids brut (Kg)	57
largeur (mm)	420
profondeur (mm)	900
hauteur (mm)	440

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
AS FTI90 	Fry-top en acier lisse - Demander un devis Fry-top en acier lisse à double fond pour GRILS À GAZ, 1 module avec profondeur 900	€ 0,00 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
AS-B70/90 	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	€ 0,00 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

AS-MR49



ARRIS Vapor Grill - Demander un devis
Meuble bas ouvert (fermé sur 3 côtés, ouvert sur le devant) avec étagère intermédiaire pour Grillvapor modèle AS GV409, dim. mm. 420x755x450h.

€ 0,00
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

AS-REG90



Dispositif de réglage de la calandre - Demander un devis
Dispositif de réglage de grille simple 900

€ 0,00
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



SERIE 900 / 900 EL / 900 P

