



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-GV1209-TOP	GRIL À GAZ VAPEUR version TOP, 3 MODULES avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON 1155x670 mm, complet de grille à tige, puissance thermique 39,0 kw, poids 137 Kg, dim.mm.1195x900x440h	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

GRILL VAPOR série 900, version TOP, 3 modules de cuisson GAZ :

- en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **taille de la table de cuisson 1155x670 mm** ;
- **3 zones de cuisson à température réglable** avec commandes indépendantes ;
- **3 grilles de cuisson amovibles en tiges** ;
- **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 - m3/h-GPL Kg/h : 4,13 / 3,05.

Système de grillades avec technologie GRILLVAPOR® COMPTOIR avec chargement et déchargement manuel.

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.

- 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 de produit (**plus de portions avec le même matériau**).

- Moins d'utilisation d'huile et d'assaisonnements (**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.

Marquage CE

Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw) 39,00

poids brut (Kg) 137

largeur (mm) 1195

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-MR129



Armoire de base ouverte pour Vapor Grill - Demander un devis

Meuble bas ouvert (fermé sur 3 côtés, ouvert sur le devant) avec étagère intermédiaire pour Grillvapor modèle AS GV1209, dim. mm. 1195x755x450h.

€ 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

