



**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-GV407-TOP</b>	Version GRILL VAPOR GAZ TOP, 1 module avec 1 ZONE DE CUISSON mesurant 390x470 mm, complet de grille à tige, puissance thermique 10,5 kw, poids 50 kg, dim.mm.420x700x440h	<b>€ 0,00</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>DESCRIPTION PROFESSIONELLE</b>		

**GRILL VAPOR série 700, version TOP, 1 module de cuisson GAZ :**

- en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **1 zone de cuisson à température réglable mesurant 390x470 mm** ;
- **grille de cuisson amovible 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 - mc/h-GPL Kg/h : 1,1 / 0,82.

**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**.


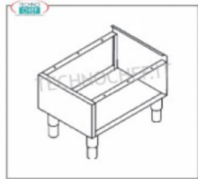
- **Des températures élevées pour des grillades parfaites**.
- **Meilleure absorption des chocs thermiques** grâce à la construction particulière
- **Nettoyage plus rapide**, moins de main d'œuvre pour le nettoyage.
- **Maintenir la jutosité des aliments**.
- Moins de perte de poids : - 20% en moyenne (**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.

**Marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>Puissance thermique (Kw)</b>	10,5
<b>poids brut (Kg)</b>	50
<b>largeur (mm)</b>	420
<b>profondeur (mm)</b>	700
<b>hauteur (mm)</b>	440

**FICHE TECHNIQUE**

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>AS-B70/90</b> 	<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	<b>€ 0,00</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> Livraison 4 à 9 jours
<b>AS-MR47</b> 	<b>Meuble bas ouvert - Demander un devis</b> Meuble bas ouvert (fermé sur 3 côtés, ouvert sur le devant) avec étagère intermédiaire pour Grillvapor modèle ASGV407, dim. mm. 420x555x450h.	<b>€ 0,00</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> Livraison 4 à 9 jours

