**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-GV1255ELTOP** | GRIL À VAPEUR ÉLECTRIQUE, version TOP, 3 MODULES avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON 1155x380 mm, complet de grille à tige, V.400/3+N, 11,4 Kw, poids 75 Kg, dimensions extérieures 1195x550x315h mm | **€ 0,00**<br>*TVA exclue*<br>**Expédition à calculer**<br>**Livraison** 8 à 15 jours |

| DESCRIPTION PROFESSIONELLE |
|---|

**GRIL VAPEUR ÉLECTRIQUE, version TOP, 3 modules de cuisson, série 550** :

- en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **taille de la table de cuisson 1155x380 mm** ;
- **3 zones de cuisson à température réglable** avec commandes indépendantes ;
- **dimensions extérieures 1195x550x315h mm** ;
- cuisson de tiges grillées;
- table de cuisson pliante;
- **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 Girillvapor®. **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 | |
|---|---|
| **alimentation électrique** | Trifase |
| **Volts** | V 400/3 +N |
| **fréquence (Hz)** | 50 |
| **puissance (KW)** | 11,4 |
| **Puissance thermique (Kw)** | 20,7 |
| **poids brut (Kg)** | 75 |
| **largeur (mm)** | 1195 |
| **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**<br>Kit de 4 pieds ronds en inox avec pieds réglables, hauteur 42-47 cm | **€ 0,00**<br>*TVA exclue*<br>**Expédition à calculer**<br>**Livraison** 4 à 9 jours |