



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-GV1035/D	GRILLE À GAZ VAPEUR, version TOP, avec ZONE DE CUISSON 810x250 mm, puissance thermique 8,0 kw, poids 25 Kg, dimensions extérieures 1000x350x300h mm	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

GRIL VAPEUR GAZ, version TOP :

- en acier inoxydable ;
- zone de cuisson à température réglable mesurant 810x250 mm ;
- dimensions extérieures mm 1000x350x300h ;
- allumage piézoélectrique ;
- brûleurs équipés de veilleuse et thermocouple de sécurité ;
- dispositif de réglage de la table de cuisson ;
- 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 : 0,85 / 0,63.

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

Puissance thermique (Kw) 8,00

poids brut (Kg) 25

largeur (mm) 1000

profondeur (mm) 350

hauteur (mm) 300