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

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Parrilla de vapor a gas, versión TOP, Módulo doble con controles independientes, serie 550 :

- fabricado en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **tamaño de la placa de cocción mm 760x410** ;
- **2 zonas de cocción** con temperatura regulable y controles independientes;
- **dimensiones externas mm 800x550x315h** ;
- parrillas de cocción redondas;
- encendido piezoeléctrico;
- quemadores completos con llama piloto y termopar de seguridad;
- **cajón de agua debajo de los quemadores** alimentado por **llenado manual** ;
- Sistema de cocción por **calor radiante** para asar **de forma natural y saludable,** potenciando las mejores **características organolépticas y suavidad de los alimentos** , favoreciendo la **dispersión de las grasas** ;
- alimentado por gas metano o GLP;
- Consumo de metano – m3/h – GLP Kg/h: 1,46 / 1,08.

Sistema de parrilla GRILLVAPOR® COUNTERTOP con carga y descarga manual. LA SOLUCIÓN DE ALTA GAMA, ideal para aprovechar al máximo el espacio de su cocina.
Gracias a la tecnología patentada Arris Grillvapor®, **se reduce la pérdida de peso (-20%) y de masa, aumentando así las porciones** de alimentos cocinados, lo que supone grandes ventajas económicas para quienes utilizan Grillvapor®. **La humidificación de la placa permite una cocción más rápida** (un 20% de media en comparación con los sistemas de parrilla tradicionales) y permite una cocción saludable, conservando los colores vivos de los alimentos. La tecnología patentada Arris Grillvapor®, gracias a su particular sistema de cocción, también **realza los sabores y las características organolépticas de los alimentos, eliminando el uso de aceites y grasas para un mayor ahorro** .
- **Altas temperaturas** para un asado perfecto.

- Mejor **absorción del choque térmico** gracias a su construcción especial.

- **Limpieza más rápida** , menos trabajo de limpieza.

- Mantener **la jugosidad dentro de los alimentos** .

- Menor pérdida de peso: - 20% de media (**ahorro para el restaurador**).

- Menor pérdida de volumen de producto (**más porciones con el mismo material**).

- Menor uso de aceite y condimentos (**ahorro de materias primas**).

- Tecnología Grillvapor® para una cocción más rápida (+20% respecto a las parrillas tradicionales).
- **Menos humo** que las parrillas tradicionales.

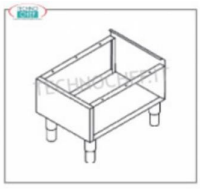
- **Mayor uniformidad de calentamiento** gracias a la construcción especial.

- Mejora de las características organolépticas de los alimentos.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS-GV855	PARRILLA DE VAPOR A GAS, versión TOP, DOBLE MÓDULO con mandos independientes con ZONA DE COCCIÓN 760x410 mm, completa con parrilla redonda, potencia térmica 13,8 kw, peso 50 kg, dimensiones exteriores 800x550x315h mm	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS-B55/77 	**Juego de 4 patas redondas de acero inoxidable - Solicitar presupuesto**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
AS-MR855 	**Gabinete de base abierta para parrilla Línea 550 - Solicitar presupuesto**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días