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

FICHA TÉCNICA

Potencia térmica (Kw)	10,5
peso bruto (Kg)	50
ancho (mm)	420
profundidad (mm)	700
altura (mm)	440

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

GRILL VAPOR serie 700, versión TOP, línea POWER, 1 módulo de cocción a GAS :

- fabricado en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **1 zona de cocción con temperatura regulable** de **390x470 mm** ;
- **parrilla de cocción** extraíble **hecha de varillas** ;
- **dispositivo patentado para regular la altura de la rejilla en 2 posiciones** ;
- **encendido piezoeléctrico** ;
- **quemadores completos con llama piloto** y **termopar de seguridad** ;
- **cajón de agua debajo de los quemadores** accionado por **llenado manual** ;
- sistema de cocción **por radiación de calor** para asar a la parrilla **de forma natural y saludable,** potenciando las mejores **características organolépticas y de suavidad de los alimentos** , favoreciendo la **dispersión de las grasas** ;
- alimentado con gas metano o GLP consumo de metano - m3/h-GLP Kg/h: 1,11 / 0,82

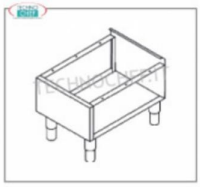
POWER LINE es la línea Grillvapor a gas de Arris específica para carnes gruesas y cocciones rápidas a altas temperaturas como grill alto capaz de alcanzar una temperatura SUPERIOR a los 400°C repartidos uniformemente por toda la superficie de cocción gracias al uso de quemadores de alto rendimiento. que cocinan los alimentos por radiación.
Además, las parrillas están **equipadas con un dispositivo que modifica la altura de la parrilla para regular rápidamente el calor transmitido a los alimentos** . Grillvaporlinea power está especialmente indicado para: filetes a la florentina, filetes de lomo, filetes, chuletones, ternera madurada en seco, y todas las técnicas de asado a la parrilla.
El modelo top COUNTERTOP con carga y descarga manual se puede COLOCAR SOBRE MESAS o sobre nuestras BASES REFRIGERADAS o sobre nuestras bases con gabinetes abiertos o cerrados, es IDEAL PARA APROVECHAR AL MEJOR EL ESPACIO y movimientos del personal.
Gracias a la tecnología patentada Arris Grillvapor®, **se reduce la pérdida de peso (-20%) y la pérdida de masa al aumentar las porciones** de alimentos cocinados, aportando grandes ventajas económicas a quienes utilizan Girillvapor®. **La humidificación de la placa permite una cocción más rápida** (+20% de media respecto a los sistemas de grill tradicionales) y permite cocinar de forma saludable manteniendo vivos los colores de los alimentos. La tecnología patentada Arris Grillvapor®, gracias al particular sistema de cocción, también **realza los sabores y las características organolépticas de los alimentos, eliminando el uso de aceites y grasas condimentantes para un mayor ahorro económico** .
Sistema de asado con tecnología GRILLVAPOR ® que combina altas temperaturas y humidificación del área de cocción para ofrecerte:
- **Altas temperaturas para un asado perfecto** .
- **Mantener la jugosidad dentro de los alimentos** .

- Menos pérdida de peso, de media alrededor del 25% (**ahorro para el restaurador**).
- Menos pérdida de volumen de producto (**más porciones**).
- Menos uso de aceite y condimentos para una cocina más saludable.
- Cocción más rápida (+20% respecto a las parrillas tradicionales).
- Mejora de las características organolépticas de los alimentos.
- **Reducción de humos** .
- **Mejor absorción del choque térmico** .
- Mejor distribución del calor.
- Agilizamos los procesos de limpieza, menos mano de obra para la limpieza.

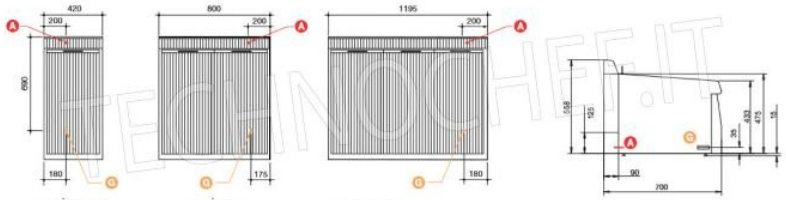
marca CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS-GV407-PTOP	GRILL VAPOR GAS versión TOP, línea POWER, 1 módulo con ZONA DE COCCIÓN de 390x470 mm, completo con parrilla de varillas, dispositivo de regulación de la encimera, potencia térmica 10,5 kw, peso 50 Kg, dim.mm.420x700x440h	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS-B70/90 	**Kit de 4 patas redondas en acero inoxidable - Solicitar Cotización**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
AS-MR47 	**Mueble bajo abierto - Pide presupuesto**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
AS-REG70 	**Dispositivo de Ajuste de Rejilla - Pida una Cotización**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
AS FTI70 	**Plancha de acero lisa - Solicita presupuesto**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

SERIE 700/700 EL / 700 P



MECCANICO
GV 407 TOP
GV 407 EL TOP
GV 407 EL/M TOP

MECCANICO
GV 807 TOP
GV 807 EL TOP

MECCANICO
GV 1207 TOP
GV 1207 EL TOP

TECHNOCHEF.IT