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)	31,5
peso bruto (Kg)	117
ancho (mm)	1195
profundidad (mm)	700
altura (mm)	440

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

GRILL VAPOR serie 700, versión TOP, línea POWER, 3 **módulos de cocción a GAS** :

- fabricado en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **tamaño de la placa de cocción mm 1155x470** ;
- **3 zonas de cocción con controles independientes** ;
- 3 **rejillas de cocción redondas** extraíbles;
- **dispositivo patentado para la regulación de la altura de la parrilla en 2 posiciones** , se aplica en cada zona de cocción y es independiente en aparatos de dos y tres módulos;
- **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 radiación térmica** para un asado **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 - mc/h - GLP Kg/h: 3,33 / 2,46.

POWER LINE es la línea a gas de Grillvapor Arris específica para carnes gruesas y cocciones rápidas a altas temperaturas como la parrilla alta, capaz de alcanzar una temperatura de MÁS de 400°C repartida uniformemente en toda la superficie de cocción gracias al uso de quemadores de alta eficiencia que cocinan los alimentos por radiación.

Además, las parrillas están equipadas con un **dispositivo que ajusta la altura de la parrilla para regular rápidamente el calor transmitido a los alimentos** . La línea Grillvapor Power es especialmente adecuada para: filete florentino, filete de lomo, filete de falda, chuletón, carne madurada en seco y todas las técnicas de asado a alta temperatura.

El modelo top COUNTERTOP con carga y descarga manual se puede colocar sobre mesas o sobre nuestras bases refrigeradas o sobre nuestras bases con mueble abierto o cerrado y es IDEAL PARA APROVECHAR AL MÁXIMO EL ESPACIO y los movimientos de personal.

Gracias a la tecnología patentada Arris Grillvapor® **se reducen las pérdidas de peso (-20%) y de masa para aumentar las porciones**

de alimentos cocinados, aportando grandes ventajas económicas a quienes utilizan Grillvapor®. Humidificar la placa de cocción permite cocinar más rápido (+20% de media respecto a los sistemas de parrilla tradicionales) y permite cocinar de forma saludable manteniendo vivos los colores de los alimentos. La tecnología patentada Arris Grillvapor®, gracias a su particular sistema de cocción, realza también los sabores y las características organolépticas de los alimentos, eliminando el uso de aceites y grasas condimentos para un mayor ahorro económico.

Sistema de asado con tecnología GRILLVAPOR ® que combina altas temperaturas y humidificación de la zona de cocción para ofrecerte:

- **Altas temperaturas para un asado perfecto** .

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

- Menor pérdida de peso, rondando de media el 25% (**ahorro para el restaurador**).

- Menor pérdida de volumen de producto (**más porciones**).

- Menor 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 humo** .

- **Mejor absorción del choque térmico** .

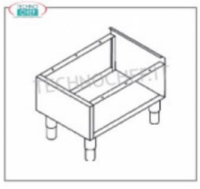
- Mejor distribución del calor.

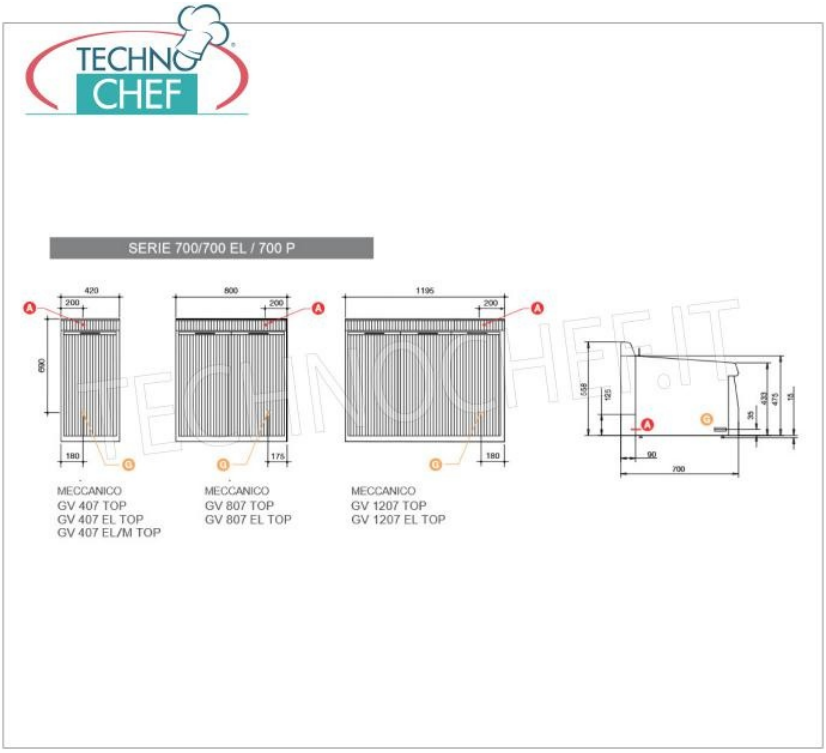
- Agilizamos los procesos de limpieza, menos mano de obra para la limpieza.

Marcado CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS-GV1207-PTOP	GRILL VAPOR GAS versión TOP, línea POWER, 3 MÓDULOS con mandos independientes con ZONA DE COCCIÓN de 1155x470 mm, completa con parrilla redonda, dispositivo para la regulación de los fuegos, potencia térmica 31,5 kw, peso 117 kg, dim. mm. 1195x700x440h	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS FTI70 	**Plancha de acero lisa - Solicita presupuesto**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
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-B55/77 	**Kit de 4 patas redondas en acero inoxidable - Solicitar Cotización**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
AS-MR127 	**Parrilla de vapor ARRIS - Solicite una cotización**	**€ 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