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)	8,5
peso bruto (Kg)	35
ancho (mm)	420
profundidad (mm)	700
altura (mm)	315

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

GRILL VAPOR serie 70 0, versión TOP, 1 módulo de cocción a GAS:

- fabricado en **acero inoxidable AISI 430** ;
- **zona de cocción** de **390x550 mm** ;
- **parrilla para cocinar con varillas** ;
- 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** .

Sistema de asado con tecnología COUNTERTOP GRILLVAPOR ® con carga y descarga manual.
THE TOP SOLUTION es ideal para aprovechar al máximo el espacio de la cocina.
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 beneficios económicos 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** .
- **Altas temperaturas para un asado perfecto** .

- **Mejor absorción de los choques térmicos** gracias a la construcción particular.

- **Limpieza más rápida** , menos mano de obra de limpieza.

- Mantenimiento de la jugosidad en el interior del alimento.

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

- Menos 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).

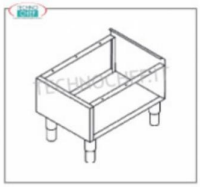
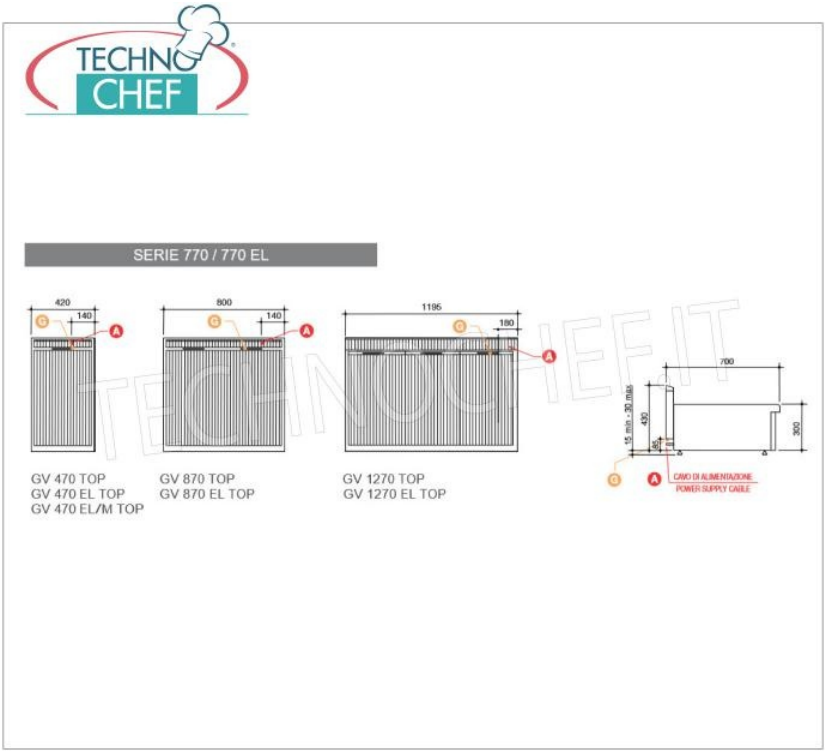
- **Reducción de humo** respecto a las parrillas tradicionales.

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

- Mejora de las características organolépticas de los alimentos.
marca CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS-GV470	GRILL DE GAS VAPOR versión TOP, en acero inoxidable AISI 430, 1 MÓDULO con 1 ZONA DE COCCIÓN de 390x550 mm, completo con parrilla de varillas, potencia térmica 8,5 kw, peso 35 Kg, dimensiones exteriores 420x700x315h mm	**€ 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 FTI70 	**Plancha de acero lisa - Solicita presupuesto**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días