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)	39,00
peso bruto (Kg)	137
ancho (mm)	1195
profundidad (mm)	900
altura (mm)	440

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

GRILL VAPOR serie 900, versión TOP, 3 módulos de cocción a GAS:

- fabricado en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **tamaño de la placa de cocción mm 1155x670** ;
- **3 zonas de cocción con temperatura regulable** y controles independientes;
- 3 **rejillas de cocción redondas** extraíbles;
- **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: 4,13 / 3,05.

Sistema de asado con tecnología GRILLVAPOR ® ENCIMERA con carga y descarga manual.
LA SOLUCIÓN TOP es ideal para aprovechar al máximo el espacio en la 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 una perfecta cocción.

- 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.

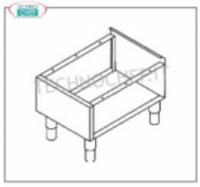
- **Mayor uniformidad de calentamiento** gracias a la construcción especial.

- Mejora de las características organolépticas de los alimentos.

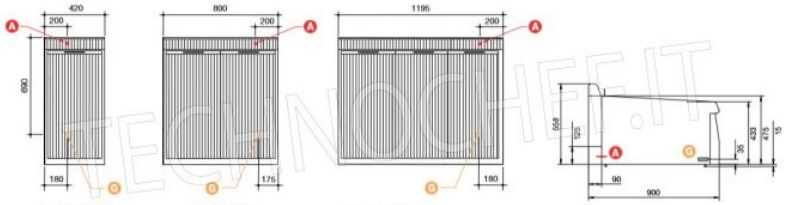
Marcado CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS-GV1209-TOP	PARRILLA DE VAPOR A GAS versión TOP, 3 MÓDULOS con mandos independientes con ZONA DE COCCIÓN 1155x670 mm, completa con parrilla redonda, potencia térmica 39,0 kw, peso 137 kg, dim. mm. 1195x900x440h	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS FTI90 	**Fry-Top de acero liso - Solicitar presupuesto**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
AS-B70/90 	**Juego de 4 patas redondas de acero inoxidable - Solicitar presupuesto**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
AS-MR129 	**Gabinete de base abierta para parrilla de vapor - Solicitar presupuesto**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
AS-REG90 	**Dispositivo de ajuste de parrilla - Solicitar presupuesto**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

SERIE 900 / 900 EL / 900 P



MECCANICO
GV 409 TOP
GV 409 EL TOP

MECCANICO
GV 809 TOP
GV 809 EL TOP

MECCANICO
GV 1209 TOP

POWER
GV 409 P TOP
GV 809 P TOP
GV 1209 P TOP

TECHNOCHEF.IT