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, 1 módulo de cocción a GAS :

- fabricado en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **1 zona de cocción con temperatura regulable, 390x470 mm** ;
- **Parrilla de cocción** desmontable **con barras 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 – mc/h-GLP Kg/h: 1,1 / 0,82.

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 importantes ventajas económicas para quienes utilizan Grillvapor®. **La humidificación de la placa permite una cocción más rápida** (un 20% más rápida 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 particular construcción.

.- **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

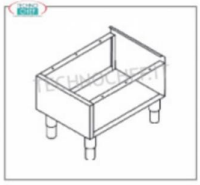
- **Mayor uniformidad de calentamiento** gracias a la construcción especial.

- Mejora de las características organolépticas de los alimentos.

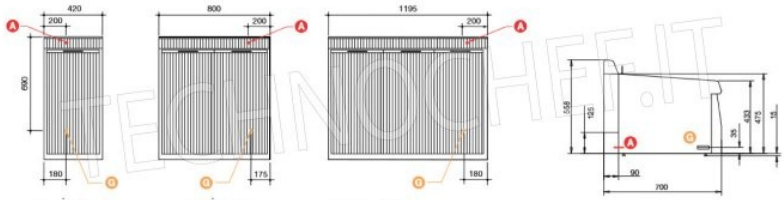
Marcado CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS-GV407-TOP	GRILL VAPOR GAS versión TOP, 1 módulo con 1 ZONA DE COCCIÓN de 390x470 mm, completo con parrilla redonda, 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 FTI70 	**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-MR47 	**Gabinete de base abierta - Solicitar presupuesto**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
AS-REG70 	**Dispositivo de ajuste de parrilla - Solicitar 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