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

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	7,6
peso bruto (Kg)	50
ancho (mm)	800
profundidad (mm)	550
altura (mm)	315

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Parrilla eléctrica a vapor, versión TOP, Doble módulo con controles independientes, Serie 550 :

- fabricado en **acero inoxidable** ;
- tamaño de la encimera 760x380 mm;
- **2 zonas de cocción de temperatura ajustable** con controles independientes;
- **dimensiones exteriores 800x550x315h mm** ;
- encimera plegable;
- cocción con varilla a la parrilla;
- **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 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** .
- **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.

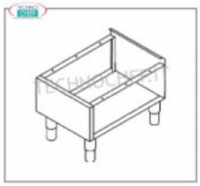
- **Mayor uniformidad de calentamiento** gracias a la particular construcción.

- Mejora de las características organolépticas de los alimentos.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS-GV855ELTOP	GRILL ELÉCTRICO DE VAPOR, versión TOP, MÓDULO DOBLE con mandos independientes con ZONA DE COCCIÓN 760x380 mm, V. 400/3, 7,6 Kw, peso 50 Kg, dim.800x550x315h mm	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
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-MR855 	**Mueble base abierto para Grill Line 550 - Pide Presupuesto**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días