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)	20,7
peso bruto (Kg)	75
ancho (mm)	1195
profundidad (mm)	550
altura (mm)	315

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

GRILL VAPOR serie 550, versión TOP, 3 módulos de cocción a GAS :

- fabricado en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **tamaño de la placa de cocción mm 1155x410** ;
- **3 zonas de cocción** con temperatura regulable y controles independientes;
- **dimensiones externas mm 1195x550x315h** ;
- parrillas de cocción 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 - m3/h-GLP Kg/h: 2,19 / 1,52.

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 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 un asado perfecto.

- 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.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS-GV1255	PARRILLA DE VAPOR A GAS, versión TOP, 3 MÓDULOS con mandos independientes con ZONA DE COCCIÓN de 1155x410 mm, equipada con parrilla redonda, potencia térmica 20,7 kw, peso 75 kg, dimensiones exteriores 1195x550x315h mm	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS-B55/77 	**Juego de 4 patas redondas de acero inoxidable - Solicitar presupuesto**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días