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)	8,00
peso bruto (Kg)	25
ancho (mm)	1000
profundidad (mm)	350
altura (mm)	300

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PARRILLA DE VAPOR A GAS, VERSIÓN TOP:

- fabricado en **acero inoxidable** ;
- **Zona de cocción de temperatura ajustable de 810x250 mm** ;
- **dimensiones exteriores mm 1000x350x300h** ;
- encendido piezoeléctrico;
- quemadores completos con llama piloto y termopar de seguridad;
- dispositivo de ajuste de la placa de cocción;
- **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: 0,85 / 0,63.

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-GV1035/D	PARRILLA DE VAPOR A GAS, versión TOP, con SUPERFICIE DE COCCIÓN de 810x250 mm, potencia térmica 8,0 kw, peso 25 kg, dimensiones exteriores 1000x350x300h mm	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días