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

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS-GV1207-PTOP	GRILL VAPOR GAS versión TOP, POWER Line, 3 MÓDULOS con mandos independientes con ZONA DE COCCIÓN de 1155x470 mm, completo con rejilla de varillas, dispositivo para regular las placas, potencia térmica 31,5 kw, Peso 117 Kg, dim.mm.1195x700x440h	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Serie GRILL VAPOR 700, versión TOP, POWER Line, 3 **módulos de cocción a GAS** :

- fabricado en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **superficie de cocción 1155x470 mm** ;
- **3 zonas de cocción con controles independientes** ;
- **3 rejillas de cocción extraíbles en varillas** ;
- **dispositivo patentado para regular la altura de la parrilla en 2 posiciones** , se aplica en cada zona de cocción y es independiente en los aparatos de dos y tres módulos;
- **encendido piezoeléctrico** ;
- **quemadores completos con llama piloto** y **termopar de seguridad** ;
- **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 suavidad de los alimentos** , favoreciendo la **dispersión de las grasas** ;
- suministro de combustible de gas natural o GLP;
- consumo de metano - mc/h-GLP Kg/h: 3,33 / 2,46.

POWER LINE es la línea de Grillvapor Arris a gas específica para carnes gruesas y cocciones rápidas a altas temperaturas como asados a la parrilla capaces de alcanzar una temperatura SUPERIOR a los 400°C repartidos uniformemente por toda la placa gracias al uso de quemadores de alta temperatura de eficacia que cocinar los alimentos por radiación.

Además, las parrillas están equipadas con un **dispositivo que cambia la altura de los alimentos a la parrilla para regular rápidamente el calor que se transmite a los alimentos.La** línea Grillvapor power está especialmente indicada para: florentina, chuletón, arrachera, chuletón, seco ternera madurada, y todas las técnicas de alta parrilla.

El modelo top FREE STANDING con carga y descarga manual se puede COLOCAR SOBRE MESAS o sobre nuestras BASES REFRIGERADAS o sobre nuestras bases con armarios abiertos o cerrados.

Gracias a la tecnología patentada Arris Grillvapor®, **se reducen la pérdida de peso (-20%) y la pérdida de masa para aumentar las porciones de alimentos cocinados** , aportando grandes beneficios económicos 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 te 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 sazonantes para un mayor ahorro económico.

Sistema de asado con tecnología GRILLVAPOR ® que combina altas temperaturas y humidificación de la zona de cocción para ofrecerte:

- **Altas temperaturas para un asado perfecto** .

- **Mantenimiento de la jugosidad en el interior de los alimentos** .

- Menor pérdida de peso, atestiguada de media en torno al 25% (**ahorro para el restaurador**).

- Menor caída de volumen de producto (**más porciones**).

- Menos uso de aceite y condimentos para una cocina más saludable.

- Cocción más rápida (+20% respecto a las parrillas tradicionales).
- Mejora de las características organolépticas de los alimentos.

- **Reducción de humos** .

- **Mejor absorción de choques térmicos** .

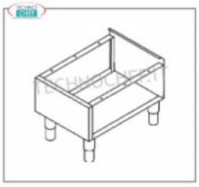
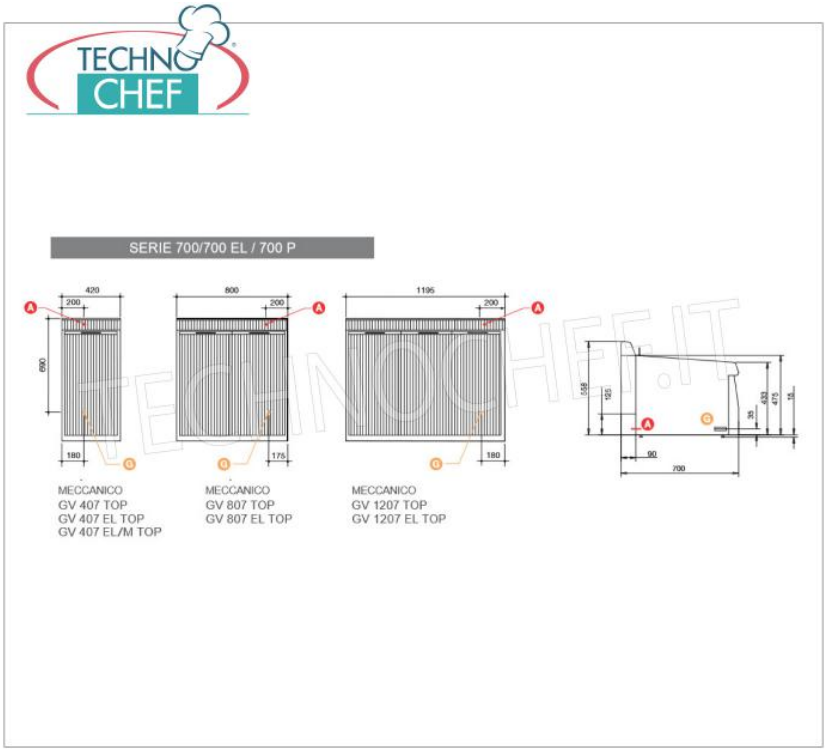
- Mejor distribución del calor.

- Agilizamos los procesos de limpieza, menos mano de obra para la limpieza.

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA	
Potencia térmica (Kw)	31,5
peso bruto (Kg)	117
ancho (mm)	1195
profundidad (mm)	700
altura (mm)	440

FICHA TÉCNICA		
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA

AS-B70/90 	**Kit de 4 patas redondas en acero inoxidable - Solicitar Cotización** Kit de 4 patas redondas de acero inoxidable con pies regulables, altura 42-47 cm	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
AS-B55/77 	**Kit de 4 patas redondas en acero inoxidable - Solicitar Cotización** Kit de 4 patas redondas de acero inoxidable con pies regulables, altura 42-47 cm	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
AS-MR127 	**Parrilla de vapor ARRIS - Solicite una cotización** Mueble bajo abierto (cerrado en 3 lados, abierto en el frente) con estante intermedio para Grillvapor Mod. AS GV1207, dim. milímetro 1195x555x450h.	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
AS-REG70 	**Dispositivo de Ajuste de Rejilla - Pida una Cotización** Dispositivo de ajuste de rejilla simple 700	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
AS FTI70 	**Fry-top de acero liso** Fry-top de acero liso con doble fondo para GRILL ELÉCTRICO profundidad 700	**€ 246,70** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días