



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-GV855ELTOP	PARRILLA ELÉCTRICA A VAPOR, versión TOP, DOBLE MÓDULO con mandos independientes con ZONA DE COCCIÓN mm 760x380, V. 400/3, Kw 7,6, Peso Kg 50, dim.mm.800x550x315h	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

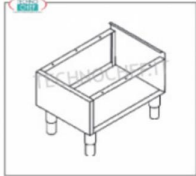
- Parrilla eléctrica a vapor, versión TOP, módulo doble con controles independientes, serie 550 :**
- fabricado en **acero inoxidable** ;
 - superficie de cocción mm 760x380;
 - **2 zonas de cocción de temperatura ajustable** con controles independientes;
 - **dimensiones exteriores mm 800x550x315h** ;
 - encimera plegable;
 - cocción de varillas 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 suavidad de los alimentos** , favoreciendo la **dispersión de las grasas** .

Sistema de parrilla FREE STANDING con tecnología GRILLVAPOR ® con carga y descarga manual. THE TOP SOLUTION es ideal para aprovechar al máximo el espacio en la cocina.

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 Grillvapor®. **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** .

- **Altas temperaturas para un asado perfecto** .
- **Mejor absorción de choques térmicos** gracias a la particular construcción.
- **Limpieza más rápida** , menos mano de obra para la limpieza.
- Mantenimiento de **la jugosidad en el interior de los alimentos** .
- Menor pérdida de peso: - 20% de media (**ahorro para el restaurador**).
- Menor pérdida de volumen del producto (**más porciones con el mismo material**).
- Menos uso de aceite y condimentos (**ahorro de materias primas**).
- Tecnología Grillvapor® para una cocción más rápida (+20% respecto a las parrillas tradicionales).
- **Reducción de humos** 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

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
FICHA TÉCNICA		
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
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 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
AS-MR855 	Mueble base abierto para Grill Line 550 - Pide Presupuesto Mueble bajo abierto (cerrado por 3 lados, abierto por el frente) con repisa intermedia para Grillvapor Mod. ASGV855, dim. milímetro 800x440x550h.	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días