



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-GV455ELTOP	PARRILLA ELÉCTRICA A VAPOR, versión TOP, 1 módulo con 1 ZONA DE COCCIÓN de 390x380 mm, completa con parrilla de varilla, V.400/3, Kw 3,8, Peso Kg 3, dimensiones externas 420x550x315h mm	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

Serie GRILL VAPOR 550, versión TOP, 1 módulo de cocción ELÉCTRICO:

- fabricado en **acero inoxidable** ;
- **1 zona de cocción con temperatura regulable mm 390x380** ;
- **dimensiones exteriores 420x550x315h mm** ;
- encimera plegable;
- cocción de varillas a la parrilla;
- **cajón de agua debajo de los quemadores** alimentado 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

Potencia térmica (Kw)	6,9
peso bruto (Kg)	30
ancho (mm)	420
profundidad (mm)	550
altura (mm)	315

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO

DESCRIPCIÓN

PRECIO/ENTREGA

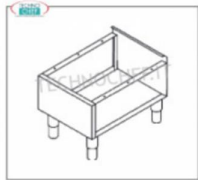
AS-B55/77



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
VAT excluido
Envío a calcular
Entrega d 4 a 9 días

AS-MR455



Mueble bajo abierto - Pide presupuesto
Mueble bajo abierto (cerrado por 3 lados, abierto por el frente) con repisa intermedia para Grillvapor Mod. ASGV455, dim. milímetro 420x440x550h.

€ 0,00
VAT excluido
Envío a calcular
Entrega d 4 a 9 días

AS FTL550EL



Fry-top de acero liso

Fry-top de acero liso con doble fondo para rejilla eléctrica de profundidad 550

AS FTL550



Fry-top de acero liso

Fry-Top de acero liso con doble fondo para PARRILLA DE GAS profundidad 550