



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>AS-GV407-PTOP</b>	GRILL VAPOR GAS versión TOP, POWER Line, 1 módulo con ZONA DE COCCIÓN de 390x470 mm, completo con rejilla de varillas, dispositivo para ajuste de la placa, potencia térmica 10,5 kw, Peso 50 Kg, dim.mm.420x700x440h	<b>Entrega</b> d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**Serie GRILL VAPOR 700, versión TOP, POWER Line, 1 módulo de cocción a GAS :**

- fabricado en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **1 zona de cocción con temperatura regulable mm 390x470** ;
- **rejilla de cocción extraíble en varillas** ;
- **dispositivo patentado para regular la altura de la rejilla en 2 posiciones** ;
- **encendido piezoeléctrico** ;
- **quemadores 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 gas natural o GLP, consumo de gas natural - mc/h-GLP Kg/h: 1,11 / 0,82

**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 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 transmitido a los alimentos** Grillvaporlinea power está especialmente indicado para: filetes a la florentina, filetes de lomo, filetes de falda, chuletones, añejos vacuno, 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, es IDEAL PARA HACER EL MEJOR APROVECHAMIENTO DEL ESPACIO y movimiento del personal.

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 tradicionales de grill) 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** .
- Menos pérdida de peso, certificado en promedio alrededor del 25% ( **ahorro para el restaurador** ) .
- Menor caída de volumen de producto ( **más porciones** ) .
- Menos uso de aceite y condimentos para una cocina más sana.
- 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**

<b>Potencia térmica (Kw)</b>	10,5
<b>peso bruto (Kg)</b>	50
<b>ancho (mm)</b>	420
<b>profundidad (mm)</b>	700
<b>altura (mm)</b>	440

**FICHA TÉCNICA**

**CÓDIGO/FOTO**

**DESCRIPCIÓN**

**PRECIO/ENTREGA**

**AS-B70/90**

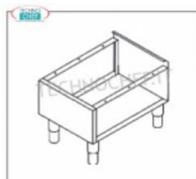


**Entrega** d 4 a 9 días

**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

**AS-MR47**



**Entrega** d 4 a 9 días

**Mueble bajo abierto - Pide presupuesto**

Mueble bajo abierto (cerrado por 3 lados, abierto por el frente) con repisa intermedia para Grillvapor Mod. ASGV407, dim. milímetro 420x555x450h.

**AS-REG70**



Entrega d 4 a 9 días

**Dispositivo de Ajuste de Rejilla - Pida una Cotización**

Dispositivo de ajuste de rejilla simple 700

**AS FTI70**



Entrega d 4 a 9 días

**Fry-top de acero liso**

Fry-top de acero liso con doble fondo para GRILL ELÉCTRICO profundidad 700



SERIE 700/700 EL / 700 P

