



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-GV1209-PTOP	GRILL VAPOR GAS versión TOP, POWER Line, 3 MÓDULOS con mandos independientes con ZONA DE COCCIÓN 1155x670 mm, completo con parrilla de varillas, dispositivo para regular las placas, potencia térmica 39,0 kw, Peso 137 Kg, dim.mm.1195x900x440h	Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Serie GRILL VAPOR 900, versión TOP, POWER Line, 3 módulos de cocción a GAS:

- fabricado en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **superficie de cocción mm 1155x670** ;
- **3 zonas de cocción con temperatura regulable** 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 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: 4,13 / 3,05.

POWER LINE es la línea de gas Grillvapor Arris **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 presión cocciones de alta eficiencia alimentos por radiación.

Además, las parrillas están equipadas con un **dispositivo que cambia la altura del material a la parrilla para una rápida regulación del calor transmitido a los alimentos** . Grillvapor power line es especialmente adecuado para: chuletones, filetes de lomo, filetes de flanco, chuletones, ternera seca y todas las técnicas de alta parrilla.

El modelo top FREE STANDING con carga y descarga manual puede POSICIONARSE 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 el 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 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)	39,00
peso bruto (Kg)	137
ancho (mm)	1195
profundidad (mm)	900
altura (mm)	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-MR129



Entrega d 4 a 9 días

Gabinete Base Abierto para Vapor Grill - Pida Presupuesto

Mueble bajo abierto (cerrado en 3 lados, abierto en el frente) con estante intermedio para Grillvapor Mod. AS GV1209, dim. milímetro 1195x755x450h.

AS-REG90



Entrega d 4 a 9 días

Dispositivo de Ajuste de Rejilla - Pida una Cotización

Dispositivo de ajuste de rejilla simple 900

AS FTI90



Entrega d 4 a 9 días

Fry-top acero liso - Pide presupuesto

Fry-top de acero liso con doble fondo para PARRILLAS A GAS de 1 módulo de profundidad 900



SERIE 900 / 900 EL / 900 P

