



**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-GV855ELTOP</b>	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	<b>Entrega</b> de 8 a 15 días
<b>DESCRIPCIÓN PROFESIONAL</b>		

**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**

<b>alimentación eléctrica</b>	Trifase
<b>Voltios</b>	V 400/3
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	7,6
<b>peso bruto (Kg)</b>	50
<b>ancho (mm)</b>	800
<b>profundidad (mm)</b>	550
<b>altura (mm)</b>	315

**FICHA TÉCNICA**

**CÓDIGO/FOTO**

**DESCRIPCIÓN**

**PRECIO/ENTREGA**

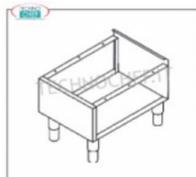
**AS-B55/77**



**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

**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.

**Entrega** de 8 a 15 días