



**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-GV455</b>	GRILL DE GAS VAPOR, versión TOP, 1 módulo con 1 ZONA DE COCCIÓN de 390x410 mm, completo con parrilla de varillas, potencia térmica 6,9 kw, dimensiones exteriores 420x550x315h mm	<b>€ 0,00</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>DESCRIPCIÓN PROFESIONAL</b>		

## GRILL VAPOR serie 550, versión TOP, 1 módulo de cocción a GAS:

- fabricado en **acero inoxidable** ;
- **1 zona de cocción con temperatura regulable de 390x410 mm** ;
- **dimensiones exteriores 420x550x315h mm** ;
- cocción con varilla a la parrilla;
- encendido piezoeléctrico;
- quemadores completos 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 de suavidad de los alimentos** , favoreciendo la **dispersión de las grasas** ;
- propulsado por gas metano o GLP;
- Consumo de metano - mc/h-GLP Kg/h: 0,73 / 0,54.

**Sistema de asado con tecnología COUNTERTOP GRILLVAPOR®** con carga y descarga manual. THE TOP SOLUTION es ideal para aprovechar al máximo el espacio de la cocina.

Gracias a la tecnología patentada Arris Grillvapor®, **se reduce la pérdida de peso (-20%) y la pérdida de masa al 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 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 condimentantes para un mayor ahorro económico** .


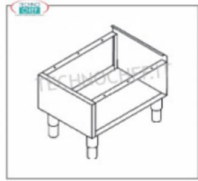
- **Altas temperaturas para un asado perfecto** .
- **Mejor absorción de los choques térmicos** gracias a la construcción particular.
- **Limpieza más rápida** , menos mano de obra para la limpieza.
- Mantener **la jugosidad dentro de los alimentos** .
- Menos pérdida de peso: - 20% de media ( **ahorro para el restaurador** ).
- Menos pérdida de volumen de producto ( **más porciones con el mismo material** ).
- Menor uso de aceite y condimentos ( **ahorro de materias primas** ).
- Tecnología Grillvapor® para una cocción más rápida (+20% respecto a las parrillas tradicionales).
- **Reducción de humo** 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>Potencia térmica (Kw)</b>	6,9
<b>peso bruto (Kg)</b>	30
<b>ancho (mm)</b>	420
<b>profundidad (mm)</b>	550
<b>altura (mm)</b>	315

### FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>AS-B55/77</b> 	<b>Kit de 4 patas redondas en acero inoxidable - Solicitar Cotización</b> Kit de 4 patas redondas de acero inoxidable con pies regulables, altura 42-47 cm	<b>€ 0,00</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>AS-MR455</b> 	<b>Mueble bajo abierto - Pide presupuesto</b> Mueble bajo abierto (cerrado por 3 lados, abierto por el frente) con repisa intermedia para Grillvapor Mod. ASGV455, dim. milímetro 420x440x550h.	<b>€ 0,00</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> 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