



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-GV807-PTOP	GRILL DE GAS VAPOR versión TOP, Línea POWER, MÓDULO DOBLE con mandos independientes con ZONA DE COCCIÓN 760x470 mm, completo con parrilla de varillas, dispositivo de regulación de fuegos, Potencia térmica 21,00 kw, Peso 83 Kg, dim.mm.800x700x440h	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

GRILL VAPOR serie 700, versión TOP, línea POWER, 2 módulos de cocción a GAS:

- fabricado en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **dimensiones de la encimera 760x470 mm** ;
- **2 zonas de cocción con controles independientes** ;
- **2 parrillas 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 aparatos de dos y tres módulos;
- **encendido piezoeléctrico** ;
- **quemadores completos con llama piloto y termpar 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: 2,22 / 1,64.

POWER LINE es la línea Grillvapor a gas de Arris **específica para carnes gruesas y cocciones rápidas a altas temperaturas** como grill a alta temperatura capaz de alcanzar una temperatura SUPERIOR a los 400°C repartidos uniformemente por toda la superficie de cocción gracias al uso de quemadores de alta presión de alta eficiencia. que cocinan los alimentos por radiación.

Además, las parrillas están equipadas con un dispositivo que cambia la altura de la parrilla para regular rápidamente el calor transmitido a los alimentos. La línea eléctrica Grillvapor es especialmente adecuada para: florentina, filete de lomo, filete de falda, chuletón, carne de vacuno madurada en seco y todas las técnicas de asado intenso.

El modelo top COUNTERTOP con carga y descarga manual se puede COLOCAR SOBRE MESAS O sobre nuestras BASES REFRIGERADAS o sobre nuestras bases con gabinetes abiertos o cerrados, es IDEAL PARA APROVECHAR EL MEJOR ESPACIO y movimientos del personal.

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 ventajas económicas a quienes utilizan Girillvapor®. **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** .

Sistema de asado con tecnología GRILLVAPOR ® que combina altas temperaturas y humidificación del área de cocción para ofrecerte:

- **Altas temperaturas para un asado perfecto** .
- **Mantenimiento de la jugosidad en el interior del alimento.**
- Menor pérdida de peso, rondando el 25% de media (ahorro para el restaurador).
- Menos pérdida 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 del choque térmico** .
- Mejor distribución del calor.
- Aceleramos los procesos de limpieza, menos mano de obra para la limpieza.

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

Potencia térmica (Kw)	21,00
peso bruto (Kg)	83
ancho (mm)	800
profundidad (mm)	700
altura (mm)	440

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO

DESCRIPCIÓN

PRECIO/ENTREGA

AS-B70/90

**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-B55/77



Kit de 4 patas redondas en acero inoxidable - Solicitar Cotización

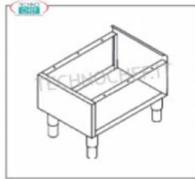
Kit de 4 patas redondas de acero inoxidable con pies regulables, altura 42-47 cm

€ 0,00

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

AS-MR87



Mueble bajo abierto - Pide presupuesto

Mueble bajo abierto (cerrado por 3 lados, abierto por el frente) con repisa intermedia para Grillvapor Mod. ASGV 807, dim. milimetro 800x555x450h.

€ 0,00

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

AS-REG70



Dispositivo de Ajuste de Rejilla - Pida una Cotización

Dispositivo de ajuste de rejilla simple 700

€ 0,00

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

AS FTI70



Fry-top de acero liso

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

€ 246,70

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



SERIE 700/700 EL / 700 P

