



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-GV407-TOP	GRILL VAPOR GAS versión TOP, 1 módulo con 1 ZONA DE COCCIÓN medidas 390x470 mm, completo con parrilla de varillas, potencia térmica 10,5 kw, peso 50 kg, dim.mm.420x700x440h	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

GRILL VAPOR serie 700, versión TOP, 1 módulo de cocción a GAS :

- fabricado en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **1 zona de cocción con temperatura regulable de 390x470 mm** ;
- **parrilla de cocción extraíble hecha de varillas** ;
- **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: 1,1 / 0,82.

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 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** .

- **Altas temperaturas para un asado perfecto** .

- **Mejor absorción de 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

Potencia térmica (Kw)	10,5
peso bruto (Kg)	50
ancho (mm)	420
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-MR47



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.

€ 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

