



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-GV1255	GRILL DE GAS VAPOR, versión TOP, 3 MÓDULOS con mandos independientes con ZONA DE COCCIÓN de 1155x410 mm, completo con parrilla de varillas, potencia térmica 20,7 kw, peso 75 kg, dimensiones exteriores 1195x550x315h mm	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

GRILL VAPOR serie 550, versión TOP, 3 módulos de cocción a GAS :

- fabricado en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **tamaño de la encimera 1155x410 mm** ;
- **3 zonas de cocción de temperatura ajustable** con controles independientes;
- **dimensiones exteriores 1195x550x315h 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 - m3/h-GLP Kg/h: 2,19 / 1,52.

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 los choques térmicos** gracias a la construcción particular.
- **Limpieza más rápida** , menos mano de obra de 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)	20,7
peso bruto (Kg)	75
ancho (mm)	1195
profundidad (mm)	550
altura (mm)	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

€ 0,00

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días