



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-GV1255ELTOP	GRILL ELÉCTRICO DE VAPOR, versión TOP, 3 MÓDULOS con mandos independientes con ZONA DE COCCIÓN 1155x380 mm, completo con parrilla de varillas, V.400/3+N, 11,4 Kw, 75 Kg de peso, dimensiones exteriores 1195x550x315h mm	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

GRILL ELÉCTRICO DE VAPOR, versión TOP, 3 módulos de cocción, serie 550 :

- fabricado en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **tamaño de la encimera 1155x380 mm** ;
- **3 zonas de cocción de temperatura ajustable** con controles independientes;
- **dimensiones exteriores 1195x550x315h mm** ;
- cocción con varilla a la parrilla;
- encimera plegable;
- **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** .

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 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 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

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	11,4
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 <i>excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días