



**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-GV1035/D</b>	GRILL DE GAS VAPOR, versión TOP, con ZONA DE COCCIÓN de 810x250 mm, potencia térmica 8,0 kw, peso 25 Kg, dimensiones exteriores 1000x350x300h mm	<b>€ 0,00</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

**GRILL VAPOR GAS, versión TOP:**

- fabricado en **acero inoxidable** ;
- **zona de cocción con temperatura regulable de 810x250 mm** ;
- **dimensiones exteriores mm 1000x350x300h** ;
- encendido piezoeléctrico;
- quemadores completos con llama piloto y termopar de seguridad;
- dispositivo de ajuste de la encimera;
- **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: 0,85 / 0,63.

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)** 8,00

**peso bruto (Kg)** 25

**ancho (mm)** 1000

**profundidad (mm)** 350

**altura (mm)** 300