

PARRIWATT



No genera humo.



La Única Parrilla que Emula la
experiencia tradicional de las
brasas.



Durabilidad
garantizada.



Las Parrillas eléctricas más grandes
del mercado y todos sus modelos
con Versión Naval



Consumo 70% menos
energía que otras
parrillas



Fácil
limpieza.



Envíos a todo el país y
Exportamos al Mundo.



Partes Principales

Encendido de Grill:
Controla la resistencia superior para gratinar o dorar alimentos.



Encendido de Parrilla: Activa la resistencia inferior, emulando la cocción lenta de las brasas.



Visor de Cocción

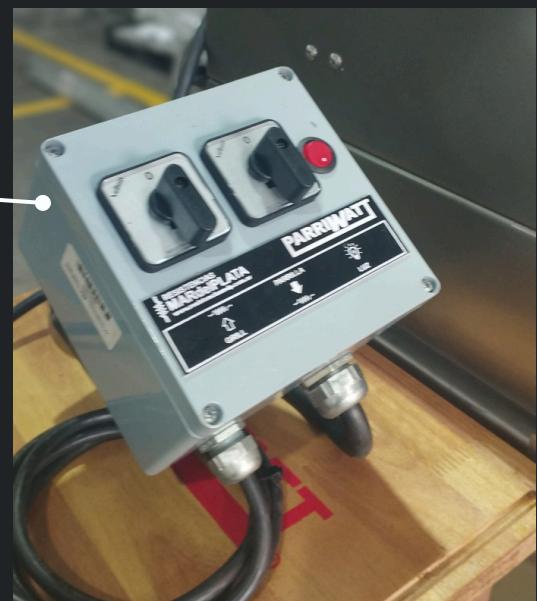


Versión Naval

Tablero de Control Independiente.



Bandeja de desgrase con desagote





400 INOX

**deal para balcones de
departamentos, terrazas y suites
premium.**

Detalles Técnicos:

- Voltaje: 220v / 380V
- Capacidad: 2 a 4 comensales.
- Dimensiones a tapa cerrada
40cm x 30cm x 42cm.
- Dimensiones a tapa abierta
40cm x 55cm x 62cm
- Peso: 18kg.
- Potencia total de 1300W. (parrilla inferior de 650W y grill de 650W)..



Consumo 70%
menos energía que
otras parrillas



INDUSTRIA
ARGENTINA

PARRIWATT



600 INOX

**Modelo versátil,
perfecto para
departamentos
grandes y
embarcaciones
medianas.**



Detalles Técnicos:

- Voltaje: 220v / 380V
- Capacidad: 4 a 8 comensales.
- Dimensiones a tapa cerrada
• 60cm x 30cm x 42cm.
- Dimensiones a tapa abierta
• 60cm x 55cm x 62cm
- Peso: 22kg.
- Potencia total de 1500W (parrilla inferior de 1000W y grill de 500W).



Consumo 70%
menos energía que
otras parrillas



INDUSTRIA
ARGENTINA

PARRIWATT



800 INOX

Para grandes encuentros. La elección ideal para restaurantes, embarcaciones y residencias donde la calidad es innegociable y los invitados son muchos.

Detalles Técnicos:

- Voltaje: 220v / 380V
- Capacidad: 8 a 14 comensales.
- Dimensiones a tapa cerrada
- 80cm x 30cm x 50cm.
- Dimensiones a tapa abierta
- 80cm x 63cm x 69cm
- Peso: 37kg.
- Potencia total de 2000W (parrilla inferior de 1150W y grill de 850W)



Consumo 70%
menos energía que
otras parrillas



PARRIWATT

1200 100% INOX

La más grande del mercado,
única en el mundo.

Tres zonas de cocción
independientes.

El equipo preferido de
tripulaciones navales y hoteles
de lujo que buscan un asado
bien Argentino sin humo.

Detalles Técnicos:

- Voltaje: 220v / 380V
- Capacidad: grupos grandes y tripulaciones de hasta 35 personas.
- Dimensiones a tapa cerrada
- 120cm x 60cm x 30cm.
- Dimensiones a tapa abierta
- 120cm x 76cm x 77cm
- Peso: 96kg.
- Potencia: 3650W (parrilla inferior de 2250W y grill de 1400W).



Consumo 70%
menos energía que
otras parrillas



INDUSTRIA
ARGENTINA

PARRIWATT

COMBO 400 INOX



Consumo 70%
menos energía que
otras parrillas



INDUSTRIA
ARGENTINA

PARRIWATT

COMBO 600 INOX



Consumo 70%
menos energía que
otras parrillas



INDUSTRIA
ARGENTINA

PARRIWATT

COMBO 800 INOX



Consumo 70%
menos energía que
otras parrillas



INDUSTRIA
ARGENTINA

PARRIWATT

COMBO 1200 INOX





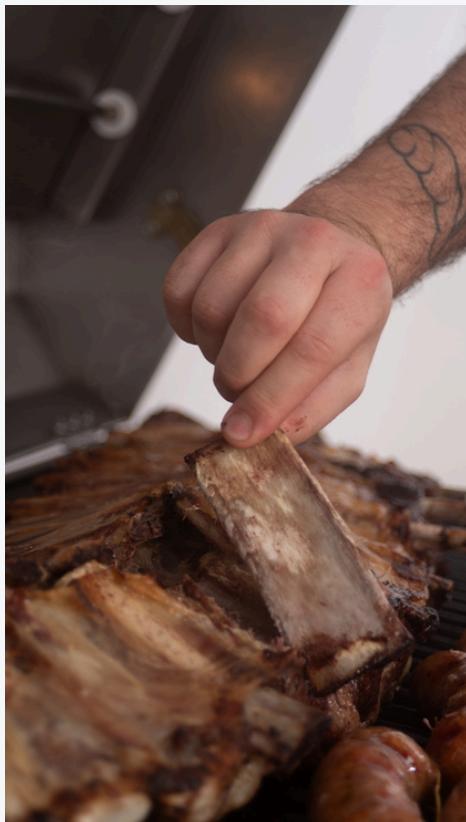
¡Sumate a Locos por la Parriwatt!

Un grupo exclusivo donde los amantes del asado comparten recetas, fotos, videos y experiencias con su Parriwatt. Conocé opiniones reales, descubrí nuevos usos y hacé parte de esta comunidad apasionada. Escaneá el QR y unite ahora. ¡Te esperamos!



📦 Embalaje Premium

Nuestras parrillas se embalan en cajas de madera hechas a medida, reforzadas con faja de seguridad, ideales para exportación. Este sistema asegura máxima protección durante el transporte, garantizando que cada equipo llegue en perfectas condiciones.



Experiencia de nuestros usuarios

Lo invitamos a escanear el código QR y acceder a una galería de fotos y videos reales enviados por nuestros clientes en todo el mundo. Nuestra estrategia de marketing es simple: el boca en boca y la experiencia auténtica del usuario.

Tómese un minuto para verlo: nada explica mejor la calidad de Parriwatt que una parrilla funcionando en manos de quienes ya disfrutan del asado argentino.

¿CUÁL ES LA DIFERENCIA CON EL RESTO DE LAS PARRILLAS?

Característica	Parriwatt	Otras Parrillas Eléctricas
Tipo de cocción	✓ Sistema patentado con resistencias múltiples que permiten cocinar directamente sobre ellas.	✗ Única resistencia de alta carga que transfiere calor indirectamente a la superficie de cocción.
Consumo energético	✓ Eficiencia energética, consumiendo hasta un 70% menos de energía.	✗ Mayor consumo debido a la necesidad de potencias más altas para alcanzar temperaturas adecuadas.
Generación de humo	✓ Sistema de cocción sin humo; ya que la grasa cae en una zona fría.	✗ Generan humo, ya que la grasa cae sobre una zona caliente.
Durabilidad	✓ Construcción %100 inoxidable con materiales de calidad, diseñada para una larga vida útil.	✗ Materiales menos duraderos, susceptibles al desgaste y reemplazo frecuente.
Resultados de cocción	✓ Temperatura constante y cocción directa emulan una parrilla a brasas.	✗ Resultados que replican el sabor y textura de la cocción de un horno.
Tamaños	✓ Modelos hasta 1.20 metros, siendo las más grandes del mercado.	✗ Tamaños más reducidos, limitando la cantidad de alimentos a cocinar simultáneamente.

Las parrillas PARRIWATT, cuentan con un sistema de cocción patentado que ofrece varias ventajas clave:

- **Uniformidad de temperatura:** Las resistencias distribuyen el calor de manera homogénea en toda la superficie de cocción, permitiendo un uso eficiente del espacio.
- **Eficiencia energética:** Al alcanzar la temperatura óptima de cocción de forma gradual y precisa, emulando el comportamiento de las brasas, se evita el uso excesivo de energía.
- **Cocción sin humo:** Los jugos y grasas de los alimentos caen sobre una bandeja de acero inoxidable fría, evitando la generación de humo y permitiendo su uso en interiores, quinchos y balcones.

En contraste, otras parrillas utilizan una única resistencia de alta carga que transfiere calor de manera indirecta, lo que puede resultar en un mayor consumo eléctrico y una cocción menos uniforme.



LIMPIEZA PARRIWATT

Gracias a su sistema de cocción directa sobre tubos circulares, la grasa y los jugos caen automáticamente en la bandeja de contención inferior.

El teflonado antiadherente evita que los alimentos se adhieran a la superficie, facilitando una limpieza rápida y segura.

Limpieza en 3 simples pasos:



1. Esperar que entibie

Siempre asegurarse de que la parrilla esté a temperatura segura.



2. Limpiar resistencias

Pasar un paño de algodón suave sobre los tubos.



3. Retirar bandeja

Extraer y lavar como cualquier utensilio de cocina.

HISTORIA DE PARRIWATT



PARRIWATT es el resultado del compromiso y la experiencia de **Resistencias Mar del Plata**, una empresa dedicada a la fabricación de productos resistivos y equipos generadores de calor para diversas industrias, con un enfoque destacado en la industria naviera y pesquera.

Nuestra historia se teje con 26 años de trayectoria, un sólido camino que respalda la calidad y la excelencia de nuestros productos. En el año 2018, una nueva disposición de la prefectura naval marcó un punto de inflexión en nuestra evolución. Los navíos de pesca, patrullaje y dragado, entre otros, se vieron obligados, por razones de seguridad, a retirar las parrillas y equipos gastronómicos que utilizaban combustibles fósiles como leña, carbón y gas. Fue entonces cuando nuestra empresa asumió el desafío de redefinir las parrillas, buscando un producto que no solo cumpliera con los más altos estándares de seguridad, sino que también ofreciera la experiencia más cercana al asador criollo tradicional.

Tras dos años de arduo desarrollo, alcanzamos el resultado esperado. Nuestras parrillas PARRIWATT fueron acogidas con entusiasmo por los navíos de las principales flotas argentinas, y pronto se convirtieron en una incorporación estándar en todos los buques de fabricación nacional. El excelente rendimiento de nuestras parrillas en alta mar llevó a que los trabajadores de la pesca nos solicitaran estos productos para sus hogares, dando origen a la línea PARRIWATT para uso doméstico.

En el corazón de cada PARRIWATT late la durabilidad. Nuestras parrillas están diseñadas para perdurar toda una vida, respaldadas por un servicio técnico y repuestos garantizados, gracias a que somos fabricantes. Además, nuestra tecnología patentada de cocción sin humo garantiza resultados de alta calidad. Con un tercio de la carga resistiva de la competencia, nuestras parrillas consumen un 70% menos de energía que cualquier otro equipo del mercado, ofreciendo una solución eficiente y sostenible.

PARRIWATT es la culminación de décadas de experiencia y el compromiso inquebrantable de brindar productos de la más alta calidad. Únete a la tradición de excelencia y calidad que define a PARRIWATT.

PROCESO DE FABRICACIÓN



Nuestros equipos están fabricados bajo un sistema de gestión de calidad certificado según las normas ISO 9001:2015 de Bureau Veritas. Utilizamos procesos avanzados y materiales de primera calidad.

Los equipos se cortan mediante el proceso de corte láser, se pliegan con maquinaria de alta tecnología y son ensamblados y soldados por personal altamente calificado.

Las terminaciones en pintura epoxi o chapa de acero inoxidable pulida y vibrada les confieren un acabado y una apariencia únicos.

Las resistencias se fabrican en tubos sin costura de acero inoxidable bajo los más altos estándares de calidad y reciben un tratamiento de pintura PTFE (Teflón apto para uso alimentario) que evita que los alimentos se adhieran.

Las pruebas se realizan en el proceso de montaje y posteriormente en nuestro laboratorio de control técnico de calidad.

El departamento de montaje eléctrico instala, prueba y verifica cada una de las resistencias, comprobando la continuidad y el aislamiento para garantizar el correcto funcionamiento y la seguridad de los usuarios.

Con 25 años de experiencia, **RESISTENCIAS MAR DEL PLATA** se posiciona como líder en la fabricación de resistencias eléctricas y equipos gastronómicos eléctricos navales industriales y comerciales.

Cuando adquiere un producto **PARRIWATT**, no está comprando simplemente una parrilla. Está adquiriendo una parrilla eléctrica diseñada por ingenieros y especialistas que le proporcionará una experiencia de cocción única.

¿CUÁL ES LA DIFERENCIA CON EL RESTO DE LAS PARRILLAS?

Característica	Parriwatt	Otras Parrillas Eléctricas
Tipo de cocción	 Sistema patentado con resistencias múltiples que permiten cocinar directamente sobre ellas.	 Única resistencia de alta carga que transfiere calor indirectamente a la superficie de cocción.
Consumo energético	 Eficiencia energética, consumiendo hasta un 70% menos de energía.	 Mayor consumo debido a la necesidad de potencias más altas para alcanzar temperaturas adecuadas.
Generación de humo	 Sistema de cocción sin humo; ya que la grasa cae en una zona fría.	 Generan humo, ya que la grasa cae sobre una zona caliente.
Durabilidad	 Construcción robusta, diseñada para una larga vida útil.	 Materiales menos duraderos, susceptibles al desgaste y reemplazo frecuente.
Resultados de cocción	 Temperatura constante y cocción directa emulan una parrilla a brasas.	 Resultados que replican el sabor y textura de la cocción de un horno.
Tamaños	 Modelos hasta 1.20 metros, siendo las más grandes del mercado.	 Tamaños más reducidos, limitando la cantidad de alimentos a cocinar simultáneamente.

Las parrillas PARRIWATT, cuentan con un sistema de cocción patentado que ofrece varias ventajas clave:

- Uniformidad de temperatura:** Las resistencias distribuyen el calor de manera homogénea en toda la superficie de cocción, permitiendo un uso eficiente del espacio.
- Eficiencia energética:** Al alcanzar la temperatura óptima de cocción de forma gradual y precisa, emulando el comportamiento de las brasas, se evita el uso excesivo de energía.
- Cocción sin humo:** Los jugos y grasas de los alimentos caen sobre una bandeja de acero inoxidable fría, evitando la generación de humo y permitiendo su uso en interiores, quinchos y balcones.

En contraste, otras parrillas utilizan una única resistencia de alta carga que transfiere calor de manera indirecta, lo que puede resultar en un mayor consumo eléctrico y una cocción menos uniforme.

GARANTÍA Y SERVICIO POSTVENTA

Garantía postventa: Todos los equipos Parriwatt están respaldados con un servicio posventa de alta calidad.

Durabilidad asegurada: Cada componente está diseñado para una larga vida útil, garantizando una experiencia de uso impecable.

ENVÍOS Y DISTRIBUCIÓN

Envíos a todo el país: Entregas seguras en caja de madera para garantizar la integridad del producto.

Exportación internacional: Parriwatt llega al mundo llevando la experiencia del asado sin humo a nuevos mercados.

COMUNIDAD Y RESPALDO

Grupo de usuarios en Facebook: Únete a 'Locos por la Parriwatt' para conocer experiencias reales de clientes satisfechos.

Asesoramiento personalizado: El equipo de Parriwatt está siempre disponible para brindar soporte técnico y comercial.



26 años de experiencia avalan a RESISTENCIAS MAR DEL PLATA como una empresa líder en la fabricación de resistencias eléctricas y equipos gastronómicos eléctricos navales, industriales y comerciales.



WHATSAPP

223 6851291

223 5442271

11 26860148



WWW.PARRIWATT.COM



UBICACION

GABOTO 3545, MAR DEL PLATA



[/parriwatt](https://www.facebook.com/parriwatt)

info@parriwatt.com