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

TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	10,5
Bruttogewicht (Kg)	50
Breite (mm)	420
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	440

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILL VAPOR 700-Serie, TOP-Version, POWER-Linie, 1 GAS-Kochmodul :

- aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **1 Kochzone mit einstellbarer Temperatur, Maße 390 x 470 mm** ;
- abnehmbarer **Grillrost mit Rundstäben** ;
- **patentierte Vorrichtung zur Einstellung der Grillhöhe in 2 Positionen** ;
- **piezoelektrische Zündung** ;
- **Brenner komplett mit Zündflamme** und **Sicherheitsthermoelement** ;
- **Wasserschublade unter den Brennern** , die durch **manuelle Befüllung** betrieben wird;
- **Strahlungswärme** -Kochsystem für **ein natürliches und gesundes Grillen,** das die besten **organoleptischen Eigenschaften und die Zartheit der Speisen** hervorhebt und die **Fettverteilung** fördert;
- mit Methangas oder Flüssiggas betrieben; Methanverbrauch – mc/h – Flüssiggas kg/h: 1,11 / 0,82

POWER LINE ist die Gas-Grillvapor-Linie von Arris, die speziell für dickes Fleisch und schnelles Garen bei hohen Temperaturen wie etwa beim Hochgrillen geeignet ist und dank der Verwendung von hocheffizienten Brennern, die das Essen durch Strahlung garen, eine Temperatur von ÜBER 400 °C erreichen kann, die gleichmäßig über die gesamte Grillfläche verteilt ist.

Darüber hinaus sind die Grills **mit einer Vorrichtung ausgestattet, die die Höhe des Grills verändert, um die auf das Grillgut übertragene Hitze schnell anzupassen** . Grillvaporlinea Power eignet sich besonders für: Florentiner Steak, Rumpsteak, Flanksteak, T-Bone, Dry Aged Beef und alle hohen Grilltechniken.

Das Top-THEKENMODELL mit manueller Be- und Entladung kann AUF TISCHEN oder auf unseren KÜHLUNTERGESTELLEN oder auf unseren Untergestellen mit offenem oder geschlossenem Schrank STELLT WERDEN und ist IDEAL, UM DEN RAUM UND DIE BEWEGUNGEN DES PERSÖNLICHEN ZU NUTZEN.

Dank der patentierten Arris Grillvapor®-Technologie **werden Gewichtsverlust (-20 %) und Masseverlust reduziert, wodurch die Portionen der gegarten Speisen vergrößert werden können** , was den Grillvapor®-Benutzern große wirtschaftliche Vorteile bringt. **Die Befeuchtung des Kochfelds ermöglicht ein schnelleres Garen** (durchschnittlich 20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grillsystemen) und ermöglicht ein gesundes Kochen, wobei die lebendigen Farben der Speisen erhalten bleiben. Die patentierte Arris Grillvapor®-Technologie **verbessert dank ihres besonderen Garsystems auch den Geschmack und die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel und macht den Einsatz von Ölen und Fetten überflüssig, was weitere wirtschaftliche Einsparungen mit sich bringt** .

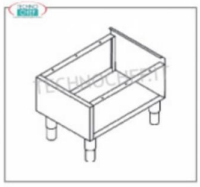
Grillsystem mit GRILLVAPOR ®-Technologie, das hohe Temperaturen und Befeuchtung des Kochbereichs kombiniert, um Ihnen

Folgendes zu bieten:
- **Hohe Temperaturen für perfektes Grillen** .
- **Bewahrt die Saftigkeit der Lebensmittel** .
- Geringerer Gewichtsverlust, durchschnittlich etwa 25 % (**Einsparung für den Gastronomen**).
- Geringerer Produktvolumenverlust (**mehr Portionen**).
- Verwenden Sie weniger Öl und Gewürze für gesünderes Kochen.
- Schnelleres Garen (+20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grills).
- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln.
- **Reduzierung der Rauchentwicklung** .
- **Bessere Wärmeschockabsorption** .
- Bessere Wärmeverteilung.
- Wir beschleunigen Reinigungsprozesse und benötigen weniger Reinigungspersonal.

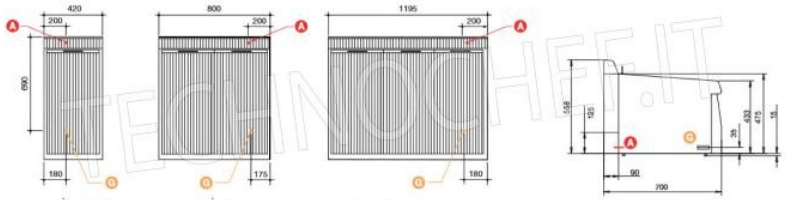
CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS-GV407-PTOP	GRILL VAPOR GAS TOP-Version, POWER-Linie, 1 Modul mit KOCHFLÄCHE 390 x 470 mm, komplett mit rundem Grill, Vorrichtung zur Einstellung der Kochfläche, Wärmeleistung 10,5 kW, Gewicht 50 kg, Maße 420 x 700 x 440 mm	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS FTI70 	**Bratplatte aus glattem Stahl – Fordern Sie ein Angebot an**	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
AS-B70/90 	**Set mit 4 runden Beinen aus Edelstahl - Fordern Sie ein Angebot an**	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
AS-MR47 	**Offener Unterschrank - Angebot anfordern**	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
AS-REG70 	**Grill-Einstellgerät - Angebot anfordern**	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

SERIE 700/700 EL / 700 P



MECCANICO
GV 407 TOP
GV 407 EL TOP
GV 407 EL/M TOP

MECCANICO
GV 807 TOP
GV 807 EL TOP

MECCANICO
GV 1207 TOP
GV 1207 EL TOP

TECHNOCHEF.IT