**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)** | 21,00 |
| **Bruttogewicht (Kg)** | 83 |
| **Breite (mm)** | 800 |
| **Tiefe (mm)** | 700 |
| **Höhe (mm)** | 440 |

### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**GRILL VAPOR 700-Serie, TOP-Version, POWER-Linie, 2 GAS- Kochmodule :**

- aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Kochfeldabmessungen mm 760x470** ;
- **2 Kochzonen mit unabhängiger Steuerung** ;
- 2 abnehmbare **runde Grillroste** ;
- **patentierte Vorrichtung zur Höhenverstellung des Grills in 2 Positionen** , wird in jeder Kochzone eingesetzt und ist bei Geräten mit zwei und drei Modulen unabhängig;
- **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-LPG Kg/h: 2,22 / 1,64.

**POWER LINE** ist die Gas-Grillvapor-Linie von Arris **, die speziell für dickes Fleisch und schnelles Garen bei hohen Temperaturen,** wie z. B. beim Grillen, entwickelt wurde. Dank der Verwendung von hocheffizienten Brennern, die das Essen durch Strahlung garen, kann eine Temperatur von ÜBER 400 °C erreicht werden, die gleichmäßig über die gesamte Grillfläche verteilt ist.

**Die Grills verfügen außerdem über eine Vorrichtung zur Höhenverstellung des Rosts,** um die auf das Grillgut übertragene Hitze schnell anzupassen. Die Grillvapor Power-Linie eignet sich besonders für: Florentiner Steaks, Rumpsteaks, Flanksteaks, T-Bone-Steaks, Dry-Aged Beef und alle High-End-Grilltechniken.
Das Top-Thekenmodell mit manueller Be- und Entladung kann auf Tischen oder auf unseren Kühlsockeln oder auf unseren Untergestellen mit offenem oder geschlossenem Schrank platziert werden und ist IDEAL, um den Platz und die Bewegungen des Personals optimal 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** .

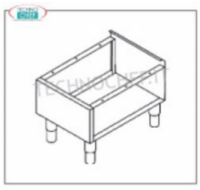
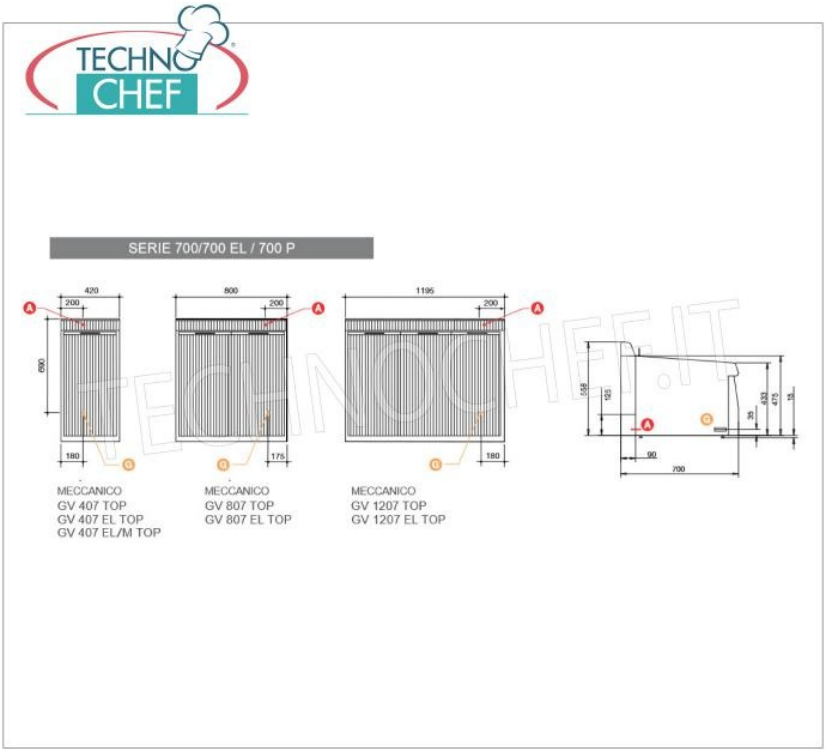
- Bessere Wärmeverteilung.

- Wir beschleunigen Reinigungsprozesse und benötigen weniger Reinigungspersonal.

**CE-Kennzeichnung**
**Hergestellt in Italien**

| KENNWORT | BESCHREIBUNG | PREIS/LIEFERUNG |
|---|---|---|
| **AS-GV807-PTOP** | GRILL VAPOR GAS TOP-Version, POWER Line, DOPPELMODUL mit unabhängiger Steuerung mit 760 x 470 mm KOCHFLÄCHE, komplett mit rundem Grill, Vorrichtung zum Einstellen der Kochfelder, Wärmeleistung 21,00 kW, Gewicht 83 kg, Maße 800 x 700 x 440 mm | **€ 0,00**<br>*Ohne MwSt*<br>**Versand berechnet werden**<br>**Lieferung** 4 bis 9 Tage |

**TECHNISCHES DATENBLATT**

| KODE/FOTO | BESCHREIBUNG | PREIS/LIEFERUNG |
|---|---|---|
| **AS FTI70**<br> | **Bratplatte aus glattem Stahl – Fordern Sie ein Angebot an** | **€ 0,00**<br>*Ohne MwSt*<br>**Versand berechnet werden**<br>**Lieferung** 4 bis 9 Tage |
| **AS-B70/90**<br> | **Set mit 4 runden Beinen aus Edelstahl - Fordern Sie ein Angebot an** | **€ 0,00**<br>*Ohne MwSt*<br>**Versand berechnet werden**<br>**Lieferung** 4 bis 9 Tage |
| **AS-B55/77**<br> | **Set mit 4 runden Beinen aus Edelstahl - Fordern Sie ein Angebot an** | **€ 0,00**<br>*Ohne MwSt*<br>**Versand berechnet werden**<br>**Lieferung** 4 bis 9 Tage |
| **AS-MR87**<br>  | **Offener Unterschrank - Angebot anfordern** | **€ 0,00**<br>*Ohne MwSt*<br>**Versand berechnet werden**<br>**Lieferung** 4 bis 9 Tage |
| **AS-REG70** | **Grill-Einstellgerät - Angebot anfordern** | **€ 0,00**<br>*Ohne MwSt*<br>**Versand berechnet werden** |

**Lieferung** 4 bis 9 Tage