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)	26,00
Bruttogewicht (Kg)	98
Breite (mm)	800
Tiefe (mm)	900
Höhe (mm)	440

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILL VAPOR 900-Serie, TOP-Version, POWER-Linie, 2 GAS-Kochmodule :

- aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Kochfeldabmessungen mm 760x670** ;
- **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: 2,75 / 2,03.

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.

Darüber hinaus sind die Grills mit einer **Vorrichtung ausgestattet, die die Höhe des Rosts verändert, um die auf das Grillgut übertragene Hitze schnell anzupassen** . Die Grillvapor Power Line eignet sich besonders für: Florentiner Steaks, Rumpsteaks, Flanksteaks, T-Bone-Steaks, Dry Aged Beef und alle High-Grilling-Techniken.

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.

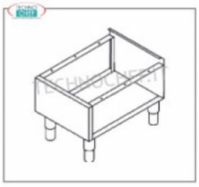
Dank der patentierten Arris Grillvapor®-Technologie werden **Gewichtsverlust (-20 %) und Masseverlust zur Vergrößerung der Garportionen** reduziert, was den Grillvapor®-Nutzern erhebliche wirtschaftliche Vorteile bringt. **Die Befeuchtung der Kochfläche ermöglicht ein schnelleres Garen** (durchschnittlich 20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grillsystemen) und sorgt für gesundes Kochen bei gleichzeitiger Erhaltung der leuchtenden Farben der Speisen. Die patentierte Arris Grillvapor®-Technologie verbessert dank ihres

speziellen Garsystems zudem den Geschmack und die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel und macht den Einsatz von Ölen und Fetten überflüssig, was weitere Kosteneinsparungen 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 Personal für die Reinigung.

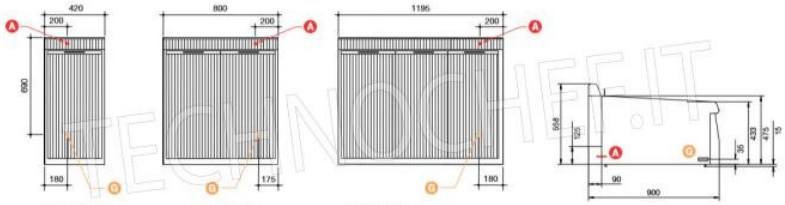
CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS-GV809-PTOP	GRILL VAPOR GAS TOP-Version, POWER Line, DOPPELMODUL mit unabhängiger Steuerung und 760 x 670 mm KOCHFLÄCHE, komplett mit rundem Grill, Vorrichtung zum Einstellen der Kochfelder, Wärmeleistung 26,0 kW, Gewicht 98 kg, Maße 800 x 900 x 440 mm	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS FTI90 	**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-MR89 	**ARRIS Vapor Grill - Angebot anfordern**	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
AS-REG90 	**Grill-Einstellgerät - Angebot anfordern**	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

SERIE 900 / 900 EL / 900 P



MECCANICO
GV 409 TOP
GV 409 EL TOP

MECCANICO
GV 809 TOP
GV 809 EL TOP

MECCANICO
GV 1209 TOP

POWER
GV 409 P TOP
GV 809 P TOP
GV 1209 P TOP

TECHNOCHEF.IT