



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)	31,5
Bruttogewicht (Kg)	117
Breite (mm)	1195
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	440

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILL VAPOR 700-Serie, TOP-Version, 3 GAS- Kochmodule :

- aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Kochfeldgröße mm1155x470** ;
- **3 Kochzonen mit unabhängiger Steuerung** ;
- 3 abnehmbare **runde Grillroste** ;
- **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: 3,33 / 2,46.

GRILLVAPOR® COUNTERTOP-Grillsystem mit manuellem Be- und Entladen. DIE TOP-LÖSUNG ist ideal, um Ihren Küchenraum 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 erhebliche wirtschaftliche Vorteile bringt. **Die Befeuchtung des Kochfelds ermöglicht ein schnelleres Garen** (durchschnittlich 20 % schneller als bei herkömmlichen Grillsystemen) und ermöglicht ein gesundes Kochen, während 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 ermöglicht**.

- **Hohe Temperaturen für perfektes Grillen**.
- **Bessere Wärmeschockabsorption** dank der besonderen Konstruktion
- **Schnellere Reinigung**, weniger Reinigungsaufwand.
- Bewahrt **die Saftigkeit der Lebensmittel**.
- Geringerer Gewichtsverlust: - durchschnittlich 20 % (**Einsparung für den Gastronomen**).

- Geringerer Produktvolumenverlust (**mehr Portionen mit dem gleichen Material**).
- Geringerer Einsatz von Öl und Gewürzen (**Einsparung von Rohstoffen**).
- Grillvapor®-Technologie für schnelleres Garen (+20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grills).
- **Weniger Rauch** als herkömmliche Grills
- **Größere Heizgleichmäßigkeit** dank der speziellen Konstruktion.
- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS-GV1207-TOP	GAS-DAMPFGRILL TOP-Version, 3 MODULE mit unabhängiger Steuerung mit 1155 x 470 mm KOCHBEREICH, komplett mit rundem Grill, Wärmeleistung 31,5 kW, Gewicht 117 kg, Maße 1195 x 700 x 440 mm	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS FT170 	Bratplatte aus glattem Stahl - Fordern Sie ein Angebot an	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> 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 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
AS-B55/77 	Set mit 4 runden Beinen aus Edelstahl - Fordern Sie ein Angebot an	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
AS-MR127 	ARRIS Vapor Grill - Angebot anfordern	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
AS-REG70 	Grill-Einstellgerät - Angebot anfordern	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

SERIE 700/700 EL / 700 P

