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

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	7,6
Bruttogewicht (Kg)	50
Breite (mm)	800
Tiefe (mm)	550
Höhe (mm)	315

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Elektro-Dampfgrill, TOP-Version, Doppelmodul mit unabhängiger Steuerung, Serie 550 :

- aus **Edelstahl** ;
- Kochfeldgröße 760x380 mm;
- **2 Kochzonen** mit einstellbarer Temperatur und unabhängiger Steuerung;
- **Außenmaße mm 800x550x315h** ;
- herunterklappbares Kochfeld;
- runde Grillroste;
- **Wasserschublade unter den Brennern** , die durch **manuelle Befüllung** betrieben wird;
- **Strahlungswärme** -Kochsystem für **natürliches und gesundes Grillen,** das die besten **organoleptischen Eigenschaften und die Zartheit des Essens** hervorhebt und die **Fettverteilung** fördert.

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 gekochten Speisen vergrößert werden können** , was den Benutzern von Arris Grillvapor® große wirtschaftliche Vorteile bringt. **Die Befeuchtung des Kochfelds ermöglicht ein schnelleres Garen** (durchschnittlich 20 % im Vergleich zu 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 Thermoschockabsorption** dank der speziellen 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 bei herkömmlichen Grills.

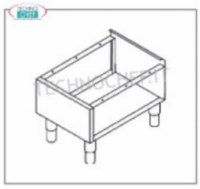
- **Größere Heizgleichmäßigkeit** dank der speziellen Konstruktion.

- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln.

CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS-GV855ELTOP	ELEKTRISCHER DAMPFGRILL, TOP-Version, DOPPELMODUL mit unabhängiger Steuerung mit KOCHFLÄCHE 760 x 380 mm, V. 400/3, 7,6 kW, Gewicht 50 kg, Abm. 800 x 550 x 315 mm	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS-B55/77 	**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-MR855 	**Offener Unterschrank für Grill Line 550 - Angebot anfordern**	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage