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)	6,9
Bruttogewicht (Kg)	30
Breite (mm)	420
Tiefe (mm)	550
Höhe (mm)	315

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILL VAPOR 550 Serie, TOP-Version, 1 ELEKTRISCHES Kochmodul:

- aus **Edelstahl** ;
- **1 Kochzone mit einstellbarer Temperatur, Maße 390 x 380 mm** ;
- **Außenmaße mm 420x550x315h** ;
- herunterklappbares Kochfeld;
- runde Grillroste;
- **Wasserschublade unter den Brennern** mit **manueller Befüllung** ;
- **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 gegarten Speisen vergrößert werden können** . Dies bringt den Anwendern von Arris Grillvapor® große wirtschaftliche Vorteile. **Die Befeuchtung des Kochfelds ermöglicht ein schnelleres Garen** (durchschnittlich 20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grillsystemen) und sorgt für ein gesundes Kochen, während die leuchtenden Farben der Speisen erhalten bleiben. Die patentierte Arris Grillvapor®-Technologie **verbessert dank ihres besonderen Garsystems zudem den Geschmack und die organoleptischen Eigenschaften der Speisen und macht den Einsatz von Ölen und Fetten überflüssig, was weitere wirtschaftliche Einsparungen mit sich bringt** .
- **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.

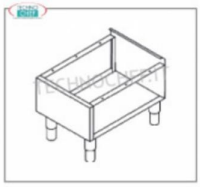
- **Größere Heizgleichmäßigkeit** dank der speziellen Konstruktion.

- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln.

CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS-GV455ELTOP	ELEKTRISCHER DAMPFGRILL, TOP-Version, 1 Modul mit 1 KOCHZONE mit den Maßen 390 x 380 mm, komplett mit rundem Grill, V.400/3, 3,8 kW, Gewicht 3 kg, Außenmaße 420 x 550 x 315 h mm	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS FTL550EL 	**Bratplatte aus glattem Stahl – Fordern Sie ein Angebot an**	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
AS FTL550 	**Bratplatte aus glattem Stahl – Fordern Sie ein Angebot an**	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **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** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
AS-MR455 	**Offener Unterschrank - Angebot anfordern**	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage