



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 + N
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	11,4
Bruttogewicht (Kg)	79
Breite (mm)	1195
Tiefe (mm)	550
Höhe (mm)	315

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRO-DAMPFGRILL, TOP-Version, 3 Kochmodule, Serie 550 :

- aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Kochfeldgröße mm 1155x380** ;
- **3 Kochzonen** mit einstellbarer Temperatur und unabhängiger Steuerung;
- **Außenmaße mm 1195x550x315h** ;
- runde Grillroste;
- herunterklappbares Kochfeld;
- **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 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**.

- **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 herkömmliche Grills.
- **Größere Heizgleichmäßigkeit** dank der speziellen Konstruktion.
- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln.

CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS-GV1255ELTOP	ELEKTRISCHER DAMPFGRILL, TOP-Version, 3 MODULE mit unabhängiger Steuerung mit KOCHFLÄCHE von 1155 x 380 mm, komplett mit rundem Grill, V.400/3+N, 11,4 kW, Gewicht 79 kg, Außenmaße 1195 x 550 x 315 h 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