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)	8,00
Bruttogewicht (Kg)	25
Breite (mm)	1000
Tiefe (mm)	350
Höhe (mm)	300

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILL VAPOR GAS, TOP-Version:

- aus **Edelstahl** ;
- **810 x 250 mm Kochzone mit einstellbarer Temperatur** ;
- **Außenmaße mm 1000x350x300h** ;
- piezoelektrische Zündung;
- Brenner komplett mit Zündflamme und Sicherheitsthermoelement;
- Kochfeld-Einstellvorrichtung;
- **Wasserschublade unter den Brennern** mit **manueller Befüllung** ;
- **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: 0,85 / 0,63.

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-GV1035/D	GAS-DAMPFGRILL, TOP-Version, mit KOCHFLÄCHE 810x250 mm, Wärmeleistung 8,0 kW, Gewicht 25 kg, Außenmaße 1000x350x300h mm	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage