



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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS-GV807-PTOP	GRILL VAPOR GAS TOP-Version, POWER Line, DOPPELMODUL mit unabhängigen Steuerungen mit 760 x 470 mm KOCHFLÄCHE, komplett mit Stabrost, Vorrichtung zur Kochfeldverstellung, Wärmeleistung 21,00 kW, Gewicht 83 kg, Abm. 800 x 700 x 440 mm	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

GRILL VAPOR 700-Serie , TOP-Version, POWER Line, 2 GAS -Kochmodule :

- hergestellt aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Kochfeldabmessungen 760x470 mm** ;
- **2 Kochzonen mit unabhängiger Steuerung** ;
- **2 herausnehmbare Grillroste in Stäben** ;
- **patentierte Vorrichtung zur Einstellung der Grillhöhe in 2 Positionen** , wird in jeder Kochzone angewendet und ist bei den Geräten mit zwei und drei Modulen unabhängig;
- **Piezo-Zündung** ;
- **Brenner komplett mit Zündflamme und Sicherheitsthermoelement** ;
- **Wasserschublade unter den Brennern mit manueller Befüllung** ;
- Kochsystem mit **Wärmestrahlung** für **ein natürliches und gesundes Grillen**, das die besten **organoleptischen Eigenschaften und die Weichheit der Lebensmittel** hervorhebt und die **Fettverteilung** begünstigt;
- Erdgas- oder Flüssiggas-Kraftstoffversorgung;
- Methanverbrauch – mc/h-LPG kg/h: 2,22 / 1,64.

POWER LINE ist die Gaslinie von Grillvapor Arris , **die sich speziell für dickes Fleisch und schnelles Garen bei hohen Temperaturen eignet**, z. B. beim Hochgrillen. Dank der Verwendung von Hochdruckbrennern mit hoher Effizienz beim Kochen kann eine Temperatur von über 400 °C erreicht werden, die sich gleichmäßig über das gesamte Kochfeld verteilt Nahrung durch Strahlung.

Darüber hinaus sind die Grills mit einer Vorrichtung ausgestattet, die die Höhe des Grillguts verändert, um die auf das Grillgut übertragene Hitze schnell zu regulieren. Die Grillvapor Power Line eignet sich besonders für: T-Bone-Steaks, Rumpsteaks, Flanksteaks, T-Bones, Dry Aged Beef und alle Grilltechniken mit hoher Intensität.

Das freistehende Spitzenmodell mit manueller Be- und Entladung kann auf Tischen oder auf unseren Kühluntergestellen oder auf unseren Untergestellen mit offenen oder geschlossenen Schränken positioniert werden. Es ist ideal für eine optimale Raumausnutzung und Personalbewegungen.

Dank der patentierten Arris Grillvapor®-Technologie **werden der Gewichtsverlust (-20 %) und der Massenverlust bei der Erhöhung der Portionen gekochter Speisen reduziert** , was große wirtschaftliche Vorteile für diejenigen mit sich bringt, die Grillvapor® verwenden. **Die Befeuchtung des Kochfelds ermöglicht ein schnelleres Garen** (+20 % im Durchschnitt im Vergleich zu herkömmlichen Grillsystemen) und ermöglicht Ihnen ein gesundes Garen, während die Farben der Speisen lebendig bleiben. Die patentierte Arris Grillvapor®-Technologie **verbessert dank des besonderen Kochsystems auch den Geschmack und die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel und macht den Einsatz von Gewürzölen und -fetten überflüssig, was zu weiteren wirtschaftlichen Einsparungen führt** .

Grillsystem mit GRILLVAPOR®-Technologie , das hohe Temperaturen und Befeuchtung des Grillbereichs kombiniert, um Ihnen Folgendes zu bieten:

- **Hohe Temperaturen für perfektes Grillen** .
- **Erhaltung der Saftigkeit im Inneren des Lebensmittels**.
- Weniger Gewichtsverlust, durchschnittlich etwa 25 % (Einsparung für den Gastronomen).
- Geringerer Rückgang des Produktvolumens (**mehr Portionen**) .
- Weniger Öl- und Gewürzverbrauch für gesünderes Kochen.
- Schnelleres Garen (+20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grills).
- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels.
- **Reduzierung der Rauchentwicklung** .
- **Bessere Wärmeschockabsorption** .
- Bessere Wärmeverteilung.
- Wir beschleunigen Reinigungsprozesse, weniger Personal für die Reinigung.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	21,00
Bruttogewicht (Kg)	83
Breite (mm)	800
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	440

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

AS-B70/90



Satz mit 4 runden Beinen aus Edelstahl - Fordern Sie ein Angebot an
Set aus 4 runden Edelstahlbeinen mit verstellbaren Füßen, Höhe 42-47 cm

€ 0,00

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

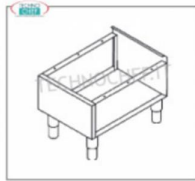
AS-B55/77
Satz mit 4 runden Beinen aus Edelstahl - Fordern Sie ein Angebot an

Set aus 4 runden Edelstahlbeinen mit verstellbaren Füßen, Höhe 42-47 cm

€ 0,00

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

AS-MR87
Offener Unterschrank - Fordern Sie ein Angebot an

Offener Unterschrank (3-seitig geschlossen, vorne offen) mit Zwischenboden für Grillvapor Mod. ASGV 807, Abm. mm. 800x555x450h.

€ 0,00

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

AS-REG70
Kühlergrill-Einstellgerät - Fordern Sie ein Angebot an

Einzelrostverstellgerät 700

€ 0,00

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

AS FTI70
Bratplatte aus glattem Stahl

Fry-Top aus glattem Stahl mit doppeltem Boden für ELECTRIC GRILL Tiefe 700

€ 246,70

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage


SERIE 700/700 EL / 700 P
