



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-GV409-PTOP	GRILL VAPOR GAS TOP-Version, POWER Line, 1 MODUL mit 390 x 670 mm KOCHZONE, komplett mit Stabgitter, Vorrichtung zur Kochfeldverstellung, Heizleistung 13,0 kW, Gewicht 57 kg, Abmessung 420 x 900 x 440 mm	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

GRILL VAPOR 900-Serie, TOP-Version, POWER Line, 1 GAS-Kochmodul :

- hergestellt aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **1 Kochfeld mit einstellbarer Temperatur mm 390x670** ;
- abnehmbarer **Grillrost in Stäben** ;
- **patentierter Vorrichtung zur Höhenverstellung des Gitters in 2 Positionen** ;
- **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: 1,37 / 1,02.

POWER LINE ist die Gaslinie von Grillvapor Arris, die sich **speziell für dickes Fleisch und schnelles Garen bei hohen Temperaturen** eignet, z Essen durch Strahlung kochen.

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: Florentiner Steak, Rumpsteak, Flanksteak, T-Bone, Dry Aged Beef und alle Grilltechniken mit hoher Intensität.

Das freistehende Spitzenmodell mit manueller Be- und Entladung kann auf Tischen oder auf unseren Kühlsockel oder auf unseren Sockeln mit offenen oder geschlossenen Schränken positioniert werden.

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 Girillvapor® 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:

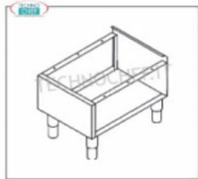
- **Hohe Temperaturen für perfektes Grillen** .
- **Erhaltung der Saftigkeit im Inneren des Lebensmittels** .
- Weniger Gewichtsverlust, zertifiziert im Durchschnitt rund 25 % (**Einsparung für den Gastronomen**) .
- Geringerer Rückgang des Produktvolumens (**mehr Portionen**) .
- Weniger Öl- und Gewürzverbrauch 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** und sparen Personal für die Reinigung.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	13,00
Bruttogewicht (Kg)	57
Breite (mm)	420
Tiefe (mm)	900
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-MR49 	ARRIS Vapor Grill - Fordern Sie ein Angebot an Offener Unterschrank (3-seitig geschlossen, vorne offen) mit Zwischenboden für Grillvapor Mod. AS GV409, Abm. mm. 420x755x450h.	€ 0,00 Ohne MwSt Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

AS-REG90



Kühlergrill-Einstellgerät - Fordern Sie ein Angebot an
Einzelrostverstellgerät 900

€ 0,00
Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

AS FTI90



Glatte Bratplatte aus Stahl - Fordern Sie ein Angebot an
Glatte Bratplatte aus Stahl mit doppeltem Boden für GASGRILLS, 1 Modul mit Tiefe 900

€ 0,00
Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



SERIE 900 / 900 EL / 900 P

