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-GV1209-TOP	GRILL DAMPF GAS TOP-Version, 3 MODULE mit unabhängigen Steuerungen mit 1155 x 670 mm KOCHZONE, komplett mit Stabgrill, thermische Leistung 39,0 kW, Gewicht 137 kg, Abmessung 1195 x 900 x 440 mm	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILL VAPOR 900-Serie, TOP-Version, 3 GAS-Kochmodule:

- hergestellt aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Kochfeldgröße mm 1155x670** ;
- **3 Kochzonen mit einstellbarer Temperatur** und unabhängiger Steuerung;
- **3 herausnehmbare Grillroste in Stäben** ;
- **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: 4,13 / 3,05.

Grillsystem mit GRILLVAPOR ® Technologie FREISTEHEND mit manueller Be- und Entladung.
DIE TOP-LÖSUNG ist ideal, um den Platz in der Küche optimal zu nutzen.

Dank der patentierten Arris Grillvapor®-Technologie werden **der Gewichtsverlust (-20 %)** und der Massenverlust zur **Erhöhung der Portionen** gekochter Speisen reduziert, was für diejenigen, die Girillvapor® verwenden, große wirtschaftliche Vorteile bringt. 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.
- **Hohe Temperaturen** für perfektes Grillen.

- Bessere **Wärmeschockabsorption** dank der besonderen Konstruktion.

- **Schnellere Reinigung** , weniger Personal für die Reinigung.

- Erhaltung der **Saftigkeit im Inneren des Lebensmittels** .

- Weniger Gewichtsverlust: - durchschnittlich 20 % (**Ersparnis für den Gastronomen**).

- Geringerer Volumenverlust des Produkts (**mehr Portionen bei gleichem Material**).

- Weniger Öl- und Gewürzverbrauch (**Einsparung von Rohstoffen**)

- Grillvapor®-Technologie für schnelleres Garen (+20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grillgeräten).
- **Reduzierung der Rauchentwicklung** im Vergleich zu herkömmlichen Grills.

- **Größere gleichmäßige Erwärmung** dank der besonderen Konstruktion.

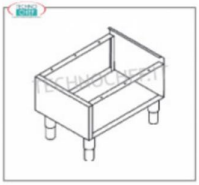
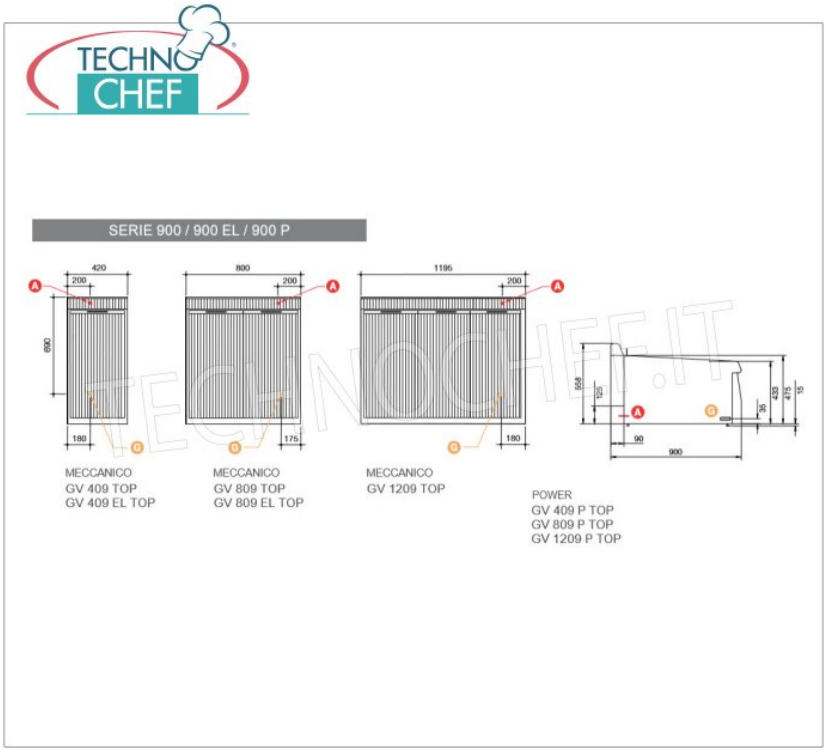
- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT	
Wärmeleistung (Kw)	39,00
Bruttogewicht (Kg)	137
Breite (mm)	1195
Tiefe (mm)	900
Höhe (mm)	440

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
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
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-MR129 	**Offener Unterschrank für Dampfgrill – Kostenvoranschlag anfordern** Offener Unterschrank (3-seitig geschlossen, vorne offen) mit Zwischenboden für Grillvapor Mod. AS GV1209, Abm. mm. 1195x755x450h.	**€ 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