



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>AS-GV809-TOP</b>	GRILL DAMPF GAS TOP-Version, DOPPELMODUL mit unabhängigen Steuerungen mit 760 x 670 mm KOCHZONE, komplett mit Stabgrill, Wärmeleistung 26,0 kW, Gewicht 98 kg, Abm. 800 x 900 x 440 mm	<b>€ 0,00</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

## GRILL VAPOR 900-Serie, TOP-Version, 2 GAS-Kochmodule :

- aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Kochfeldabmessungen 760x670 mm** ;
- **2 Kochzonen mit einstellbarer Temperatur und unabhängiger Steuerung** ;
- **2 herausnehmbare Grillroste in Stäben** ;
- **piezoelektrische Zündung** ;
- **Brenner komplett mit Zündflamme und Sicherheitsthermoelement** ;
- **Wasserschublade unter den Brennern mit manueller Befüllung** ;
- **Wärmestrahlungs** -Kochsystem für **natürliches und gesundes Grillen**, das die besten **organoleptischen und weichen Eigenschaften der Lebensmittel** verbessert und die **Fettverteilung** fördert;
- angetrieben durch Methangas oder Flüssiggas;
- Methanverbrauch - m<sup>3</sup>/h-LPG kg/h: 2,75 / 2,03.

**Grillsystem mit COUNTERTOP GRILLVAPOR®-Technologie** 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 Gewichtsverlust (-20 %) und Massenverlust reduziert, um die Portionen gekochter Lebensmittel zu erhöhen**, was große wirtschaftliche Vorteile für diejenigen 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 von Lebensmitteln 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 Reinigungsaufwand.
- **Bewahrung der Saftigkeit des Essens**.
- **Weniger Gewichtsverlust**: - durchschnittlich 20 % (**Ersparnis für den Gastronomen**).
- **Weniger Verlust an Produktvolumen (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 von Lebensmitteln.**

## CE-Kennzeichnung

Hergestellt in Italien

### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Wärmeleistung (Kw)</b>	26,00
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	98
<b>Breite (mm)</b>	800
<b>Tiefe (mm)</b>	900
<b>Höhe (mm)</b>	440

### TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>AS FT190</b> 	<b>Glatte Bratplatte aus Stahl - Fordern Sie ein Angebot an</b> Glatte Bratplatte aus Stahl mit doppeltem Boden für GASGRILLS, 1 Modul mit Tiefe 900	<b>€ 0,00</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>AS-B70/90</b> 	<b>Satz mit 4 runden Beinen aus Edelstahl - Fordern Sie ein Angebot an</b> Set aus 4 runden Edelstahlbeinen mit verstellbaren Füßen, Höhe 42-47 cm	<b>€ 0,00</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>AS-MR89</b> 	<b>ARRIS Vapor Grill - Fordern Sie ein Angebot an</b> Offener Unterschrank (3-seitig geschlossen, vorne offen) mit Zwischenboden für Grillvapor Mod. AS GV809, Abm. mm. 800x755x450h.	<b>€ 0,00</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 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



SERIE 900 / 900 EL / 900 P

