



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-TOP | VAPOR-GASGRILL-TOP-Version, DOPPELMODUL mit unabhängigen Steuerungen mit 770 x 470 mm KOCHZONE, komplett mit Stabgrill, thermische Leistung 21,00 kW, Gewicht 83 kg, Abmessung 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, 2 GAS - Kochmodule :

- hergestellt aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **2 Kochzonen mit unabhängiger Steuerung** ;
- **Kochfeldabmessungen 770x470 mm** ;
- **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 - mc/h-LPG kg/h: 2,22 / 1,64.

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 Wärmeshockabsorption** 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**).

- 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

Wärmeleistung (Kw) 21

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

