



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-GV1207-TOP	VAPOR-GASGRILL-TOP-Version, 3 MODULE mit unabhängigen Steuerungen mit 1155 x 470 mm KOCHZONE, komplett mit Stabgrill, 31,5 kW thermische Leistung, 117 kg Gewicht, Abmessung 1195 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, 3 GAS -Kochmodule :

- aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Kochfeldgröße mm1155x470** ;
- **3 Kochzonen mit unabhängiger Steuerung** ;
- **3 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 - m3/h-LPG kg/h: 3,33 / 2,46.

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 Masseverlust reduziert, um die Portionen gekochter Speisen 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 Personal für die Reinigung.
- **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 Grills).
- **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)	31,5
Bruttogewicht (Kg)	117
Breite (mm)	1195
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-MR127 	ARRIS Vapor Grill - Fordern Sie ein Angebot an Offener Unterschrank (3-seitig geschlossen, vorne offen) mit Zwischenboden für Grillvapor Mod. AS GV1207, Abm. mm. 1195x555x450h.	€ 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 FT170



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

