



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-GV1035/D	DAMPF-GASGRILL, TOP-Version, mit 810 x 250 mm Kochzone, 8,0 kW Heizleistung, 25 kg Gewicht, Außenmaße 1000 x 350 x 300 mm	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

GRILL DAMPF GAS, TOP-Version:

- aus **Edelstahl** ;
- **Kochfläche mit einstellbarer Temperatur von 810 x 250 mm** ;
- **Außenmaße mm 1000x350x300h** ;
- piezoelektrische Zündung;
- Brenner komplett mit Zündflamme und Sicherheitsthermoelement;
- Kochfeldverstellgerät;
- **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: 0,85 / 0,63.

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 Personal für die Reinigung.

- Erhaltung **der Saftigkeit des Essens**.

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

- Geringerer 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)	8,00
Bruttogewicht (Kg)	25
Breite (mm)	1000
Tiefe (mm)	350
Höhe (mm)	300