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-GV455	GRILL DAMPF GAS, TOP-Version, 1 Modul mit 1 KOCHZONE mit den Maßen 390 x 410 mm, komplett mit Stabgrill, Wärmeleistung 6,9 kW, Außenmaße 420 x 550 x 315 mm	**Lieferung** 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILL VAPOR 550-Serie, TOP-Version, 1 GAS-Kochmodul:

- aus **Edelstahl** ;
- **1 Kochfeld mit einstellbarer Temperatur mm 390x410** ;
- **Außenmaße 420x550x315h mm** ;
- Gegrilltes Stangenkochen;
- Piezozündung;
- 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: 0,73 / 0,54.

FREISTEHENDEs Grillsystem mit 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 der Gewichtsverlust (-20 %) und der Massenverlust 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 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.

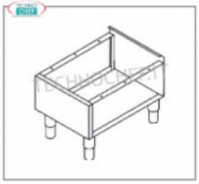
- **Größere gleichmäßige Erwärmung** dank der besonderen Konstruktion.

- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels.

CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT	
Wärmeleistung (Kw)	6,9
Bruttogewicht (Kg)	30
Breite (mm)	420
Tiefe (mm)	550
Höhe (mm)	315

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
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	**Lieferung** 4 bis 9 Tage
AS-MR455 	**Offener Unterschrank – Fordern Sie ein Angebot an** Offener Unterschrank (3-seitig geschlossen, vorne offen) mit Zwischenboden für Grillvapor Mod. ASGV455, Abm. mm. 420x440x550h.	**Lieferung** 4 bis 9 Tage

AS FTL550EL 	**Bratplatte aus glattem Stahl** Bratplatte aus glattem Stahl mit doppeltem Boden für ELECTRIC GRID Tiefe 550	
AS FTL550 	**Bratplatte aus glattem Stahl** Fry-Top aus glattem Stahl mit doppeltem Boden für GAS GRILL Tiefe 550	