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-GV407-PTOP	GRILL VAPOR GAS TOP-Version, POWER Line, 1 Modul mit 390 x 470 mm KOCHZONE, komplett mit Stabgitter, Vorrichtung zur Einstellung des Kochfelds, Heizleistung 10,5 kW, Gewicht 50 kg, Abm. 420 x 700 x 440 mm	**Lieferung** 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILL VAPOR 700-Serie, TOP-Version, POWER Line, 1 GAS-Kochmodul :

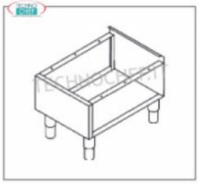
- hergestellt aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **1 Kochfeld mit einstellbarer Temperatur mm 390x470** ;
- abnehmbarer **Grillrost in Stäben** ;
- **patentierte Vorrichtung zur Höhenverstellung des Gitters in 2 Positionen** ;
- **Piezo-Zündung** ;
- **Brenner komplett mit Zündflamme** und **Sicherheitsthermoelement** ;
- **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 LPG-Versorgung; Erdgasverbrauch – mc/h-LPG kg/h: 1,11 / 0,82

POWER LINE ist die Produktlinie von Grillvapor Arris Gas, die speziell für dickes Fleisch und schnelles Garen bei hohen Temperaturen wie z. B. Hochgrillen geeignet ist und dank der Verwendung von Hochtemperaturbrennern eine gleichmäßig über das gesamte Kochfeld verteilte Temperatur von über 400 °C erreichen kann Essen durch Strahlung kochen.
Darüber hinaus sind die Grills **mit einer Vorrichtung ausgestattet, die die Höhe des Grillguts verändert, um die auf das Grillgut übertragene Hitze schnell zu regulieren** . Grillvaporlinea Power eignet sich besonders für: Florentiner Steaks, Rumpsteaks, Flanksteaks, T-Bones, Dry Aged Rindfleisch und alle hohen Grilltechniken.
Das freistehende Spitzenmodell mit manueller Be- und Entladung kann auf Tischen oder auf unseren Kühluntergestellen oder auf unseren Untergestellen mit offenen oder geschlossenen Schränken platziert werden. Es ist ideal für eine optimale Raumausnutzung und Personalbewegung.
Dank der patentierten Arris Grillvapor®-Technologie **werden der Gewichtsverlust (-20 %) und der Massenverlust bei der Erhöhung der Portionen gekochter Speisen reduziert** , was große wirtschaftliche Vorteile für diejenigen mit sich bringt, die Girillvapor® 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** .
Grillsystem mit GRILLVAPOR®-Technologie , das hohe Temperaturen und Befeuchtung des Grillbereichs kombiniert, um Ihnen Folgendes zu bieten:
- **Hohe Temperaturen für perfektes Grillen** .
- **Erhaltung der Saftigkeit im Inneren des Lebensmittels** .
- Weniger Gewichtsverlust, zertifiziert im Durchschnitt rund 25 % (**Einsparung für den Gastronomen**).
- Geringerer Rückgang des Produktvolumens (**mehr Portionen**).
- Weniger Öl- und Gewürzverbrauch für gesünderes Kochen.
- Schnelleres Garen (+20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grills).
- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels.
- **Reduzierung der Rauchentwicklung** .
- **Bessere Wärmeschockabsorption** .
- Bessere Wärmeverteilung.
- Wir beschleunigen Reinigungsprozesse, weniger Personal für die Reinigung.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT	
Wärmeleistung (Kw)	10,5
Bruttogewicht (Kg)	50
Breite (mm)	420
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	440

TECHNISCHES DATENBLATT

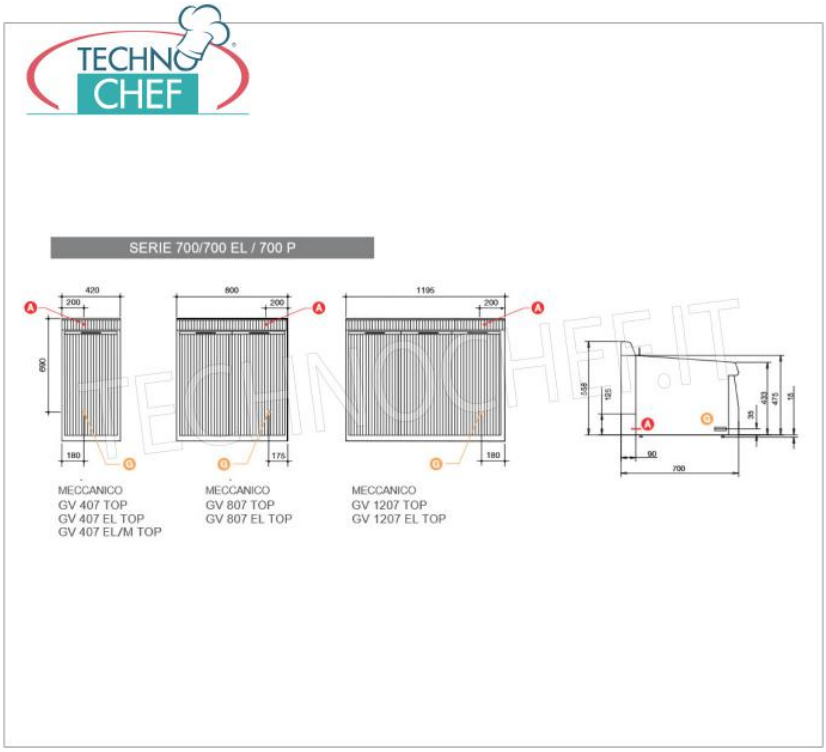
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS-B70/90	**Satz mit 4 runden Beinen aus Edelstahl – Fordern Sie ein Angebot an** Set aus 4 runden Edelstahlbeinen mit verstellbaren Füßen, Höhe 42–47 cm	**Lieferung** 4 bis 9 Tage
AS-MR47 	**Offener Unterschrank – Fordern Sie ein Angebot an** Offener Unterschrank (3-seitig geschlossen, vorne offen) mit Zwischenboden für Grillvapor Mod. ASGV407, Abm. mm. 420x555x450h.	**Lieferung** 4 bis 9 Tage

AS-REG70

Lieferung 4 bis 9 Tage

Kühlergrill-Einstellgerät - Fordern Sie ein Angebot an
Einzelrostverstellgerät 700

AS FTI70

Lieferung 4 bis 9 Tage

Bratplatte aus glattem Stahl
Fry-Top aus glattem Stahl mit doppeltem Boden für ELECTRIC GRILL Tiefe 700