



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-GV470	VAPOR-GASGRILL-TOP-Version, aus Edelstahl AISI 430, 1 MODUL mit 1 KOCHZONE mit den Maßen 390 x 550 mm, komplett mit Stabgrill, Wärmeleistung 8,5 kW, Gewicht 35 kg, Außenmaße 420 x 700 x 315 mm	Lieferung 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILL VAPOR Serie 70 0, TOP-Version, 1 GAS-Kochmodul:

- hergestellt aus **Edelstahl AISI 430** ;
- **Kochfläche** mit den Maßen **390x550 mm** ;
- **Stabgrill** ;
- piezoelektrische Zündung;
- Brenner komplett mit Zündflamme und Sicherheitsthermoelement;
- **Wasserschublade unter den Brennern** mit **manueller Befüllung** ;
- Kochsystem mit **Wärmestrahlung** für **natürliches und gesundes Grillen**, das die besten **organoleptischen und weichen Eigenschaften der Lebensmittel** verbessert und die **Fettverteilung** fördert.

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 Lebensmittel zu erhöhen**, was große wirtschaftliche Vorteile für diejenigen bringt, die Grillvapor® verwenden. **Die Befeuchtung des Kochfelds ermöglicht ein schnelleres Garen** (+ durchschnittlich 20 % 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 Reinigungsaufwand.

- Erhaltung der Saftigkeit im Inneren des Lebensmittels.

- 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.

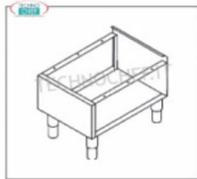
CE-Kennzeichnung

Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	8,5
Bruttogewicht (Kg)	35
Breite (mm)	420
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	315

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 FT170



Lieferung 4 bis 9 Tage

Bratplatte aus glattem Stahl

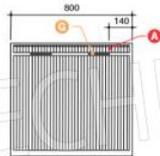
Fry-Top aus glattem Stahl mit doppeltem Boden für
ELECTRIC GRILL Tiefe 700



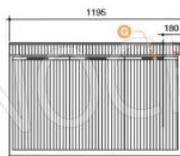
SERIE 770 / 770 EL



GV 470 TOP
GV 470 EL TOP
GV 470 EL/M TOP



GV 870 TOP
GV 870 EL TOP



GV 1270 TOP
GV 1270 EL TOP

