



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-TOP	GRILL VAPOR GAS TOP-Version, 1 Modul mit 1 KOCHZONE mit den Maßen 390 x 470 mm, komplett mit Stabgrill, Heizleistung 10,5 kW, Gewicht 50 kg, Abmessung 420 x 700 x 440 mm	Lieferung 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

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

- hergestellt aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **1 Kochzone mit einstellbarer Temperatur von 390 x 470 mm** ;
- abnehmbarer **Grillrost aus 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 - mc/h-LPG kg/h: 1,1 / 0,82.

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 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 im Inneren des Lebensmittels**.

- 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 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) 10,5

Bruttogewicht (Kg) 50

Breite (mm) 420

Tiefe (mm) 700

Höhe (mm) 440

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

AS-B70/90



Lieferung 4 bis 9 Tage

Satz mit 4 runden Beinen aus Edelstahl - Fordern Sie ein Angebot an

Sie ein Angebot an

Set aus 4 runden Edelstahlbeinen mit verstellbaren Füßen, Höhe 42-47 cm

AS-MR47



Lieferung 4 bis 9 Tage

Offener Unterschrank - Fordern Sie ein Angebot an

Offener Unterschrank (3-seitig geschlossen, vorne offen) mit Zwischenboden für Grillvapor Mod. ASGV407, Abm. mm. 420x555x450h.

AS-REG70



Lieferung 4 bis 9 Tage

Kühlergrill-Einstellgerät - Fordern Sie ein Angebot an
Einzelrostverstellgerät 700

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 700/700 EL / 700 P

