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-GV855ELTOP	ELEKTRISCHER DAMPFGRILL, TOP-Version, DOPPELMODUL mit unabhängigen Steuerungen mit KOCHZONE mm 760x380, V. 400/3, Kw 7,6, Gewicht kg 50, Abm.mm.800x550x315h	**Lieferung** 8 bis 15 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Elektro-Dampfgrill, TOP-Version, Doppelmodul mit unabhängiger Steuerung, Serie 550 :

- aus **Edelstahl** ;
- Kochfeldgröße mm 760x380;
- **2 Kochzonen mit einstellbarer Temperatur** und unabhängiger Steuerung;
- **Außenmaße mm 800x550x315h** ;
- Klappkochfeld;
- Gegrilltes Stangenkochen;
- **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.

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 Masseverlust reduziert, um die Portionen gekochter Speisen zu erhöhen** , was große wirtschaftliche Vorteile für diejenigen 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** .
- **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.

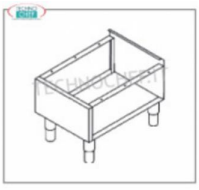
- **Größere gleichmäßige Erwärmung** dank der besonderen Konstruktion.

- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels.

CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT	
Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	7,6
Bruttogewicht (Kg)	50
Breite (mm)	800
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-MR855 	**Offene Basiseinheit für Grill Line 550 – Kostenvoranschlag anfordern** Offener Unterschrank (3-seitig geschlossen, vorne offen) mit Zwischenboden für Grillvapor Mod. ASGV855, Abm. mm. 800x440x550h.	**Lieferung** 8 bis 15 Tage