



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



| KENNWORT                    | BESCHREIBUNG                                                                                                              | PREIS/LIEFERUNG               |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>AS-GV1035/D</b>          | DAMPF-GASGRILL, TOP-Version, mit 810 x 250 mm Kochzone, 8,0 kW Heizleistung, 25 kg Gewicht, Außenmaße 1000 x 350 x 300 mm | <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage |
| PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG |                                                                                                                           |                               |

#### GRILL DAMPF GAS, TOP-Version:

- aus **Edelstahl** ;
- **Kochfläche mit einstellbarer Temperatur von 810 x 250 mm** ;
- **Außenmaße mm 1000x350x300h** ;
- piezoelektrische Zündung;
- Brenner komplett mit Zündflamme und Sicherheitsthermoelement;
- Kochfeldverstellgerät;
- **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: 0,85 / 0,63.

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 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 des Essens**.

- 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

|                           |      |
|---------------------------|------|
| <b>Wärmeleistung (Kw)</b> | 8,00 |
| <b>Bruttogewicht (Kg)</b> | 25   |
| <b>Breite (mm)</b>        | 1000 |
| <b>Tiefe (mm)</b>         | 350  |
| <b>Höhe (mm)</b>          | 300  |