



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-GV809-PTOP	GRILL VAPOR GAS TOP-Version, POWER-Linie, DOPPELMODUL mit unabhängigen Steuerungen mit 760 x 670 mm KOCHZONE, komplett mit Stabgrill, Vorrichtung zur Regulierung der Kochfelder, Wärmeleistung 26,0 kW, Gewicht 98 kg, Abmessung 800 x 900 x 440 mm	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILL VAPOR 900-Serie, TOP-Version, POWER-Linie, 2 GAS-Kochmodule :

- hergestellt aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Kochfeldabmessungen 760x670 mm** ;
- **2 Kochzonen mit unabhängiger Steuerung** ;
- **2 herausnehmbare Grillroste in Stäben** ;
- **patentierter Vorrichtung zur Höhenverstellung des Grills in zwei Positionen** , wird in jeder Kochzone eingesetzt und ist bei Geräten mit zwei und drei Modulen unabhängig;
- **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 - m3/h-LPG kg/h: 2,75 / 2,03.

POWER LINE ist die Gas-Grillvapor-Linie von Arris , die **speziell für dickes Fleisch und schnelles Garen bei hohen Temperaturen** wie Hochgrillen entwickelt wurde und dank der Verwendung von Hochdruckbrennern eine gleichmäßig über die gesamte Kochfläche verteilte Temperatur von über 400 °C erreichen kann Effizienz, die Lebensmittel durch Strahlung kocht.

Darüber hinaus sind die Grills mit einer **Vorrichtung ausgestattet, die die Höhe des Grills verändert, um die auf das Grillgut übertragene Hitze schnell zu regulieren** . Die Grillvapor Power Line eignet sich besonders für: Florentiner Steak, Rumpsteak, Flanksteak, T-Bone, Dry Aged Beef und alle Grilltechniken mit hoher Intensität.

Das Spitzenmodell COUNTERTOP mit manueller Be- und Entladung kann auf TISCHE oder auf unsere KÜHLUNTERSTELLUNGEN oder auf unsere Untergestelle mit offenen oder geschlossenen Schränken gestellt werden und ist ideal für eine optimale Raumnutzung und Personalausstattung.

Dank der patentierten Arris Grillvapor®-Technologie werden **der Gewichtsverlust (-20 %) und der Masseverlust zur Erhöhung der Portionen** gekochter Speisen reduziert, 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.

Grillsystem mit GRILLVAPOR®-Technologie, das hohe Temperaturen und Befeuchtung des Grillbereichs kombiniert und Ihnen Folgendes bietet:



- **Hohe Temperaturen** für perfektes Grillen.
- Erhaltung der **Saftigkeit im Inneren des Lebensmittels** .
- Weniger Gewichtsverlust, durchschnittlich etwa 25 % (**Einsparung für den Gastronomen**) .
- Weniger Verlust an Produktvolumen (**mehr Portionen**) .
- Weniger Öl- und Gewürzverbrauch für gesünderes Kochen.
- **Schnelleres Garen** (+20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grills).
- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln.
- Reduzierung der Rauchentwicklung.
- **Bessere Wärmeschockabsorption** .
- **Bessere Wärmeverteilung** .
- **Wir beschleunigen Reinigungsprozesse** und sparen Personal für die Reinigung.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

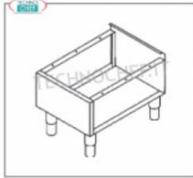
TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	26,00
Bruttogewicht (Kg)	98
Breite (mm)	800
Tiefe (mm)	900
Höhe (mm)	440

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS FT190 	Glatte Bratplatte aus Stahl - Fordern Sie ein Angebot an Glatte Bratplatte aus Stahl mit doppeltem Boden für GASGRILLS, 1 Modul mit Tiefe 900	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
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	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

AS-MR89



ARRIS Vapor Grill - Fordern Sie ein Angebot an
Offener Unterschrank (3-seitig geschlossen, vorne offen) mit Zwischenboden für Grillvapor Mod. AS GV809, Abm. mm. 800x755x450h.

€ 0,00

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

AS-REG90



Kühlergrill-Einstellgerät - Fordern Sie ein Angebot an
Einzelrostverstellgerät 900

€ 0,00

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



SERIE 900 / 900 EL / 900 P

