Der Food-Trend

STEAKS, BURGER UND MEHR

ASTEUS® 800 °C Infrarot-Elektro-Grills für Profis und Gastronomie

PASST IN JEDE KÜCHE, WEIL...

KOMPAKT
KEIN GAS
EXTREM HEISS

Sie wollen Ihren Kunden im Handumdrehen saftige Steaks, leckere Burger oder knackiges Grillgemüse
zubereiten? Kein Problem für unsere Profigrills, Asteus Bistro, Ristorante und Steakhouse.

Dank der 800°C Grilltemperatur wird in wenigen Minuten eine perfekt karamellisierte Kruste mit geschmackvollen Röstaromen erzielt, während der Fleischkern durch das sofortige Verschließen der oberen Schicht seine volle Zartheit und Saftigkeit bewahrt. Ihre Leistung erbringen unsere Grillgeräte komplett ohne Propan- oder Erdgas, sondern allein durch Strom.

Asteus Grills der Gastro Serie sind an die speziellen Auflagen und technischen Bestimmungen für gastronomische Betriebe angepasst. Hergestellt in Deutschland, komplett aus zertifiziertem, lebensmittelechtem Edelstahl V2A.

So geht Grillen made in Germany.

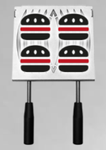
Asteus Bistro

Der kompakteste der Gastronomiegrills eignet sich hervorragend für kleinere Betriebe, die Steaks und Burger servieren, z. B. ein Imbiss oder Bistro.
Durch die Grillzeit von ca. 4 Minuten können Sie bis zu vier Fleischstücke gleichzeitig zubereiten. Die offene Konstruktion und das edle Design machen den Bistro auch hinter dem Tresen zum absoluten Hingucker.

Maße (BxTxH) in cm:	ca. 48 x 25 x 41
Grillrost (BxT) in cm:	ca. 23 x 23, mit Auszugssicherung
Betriebstemperatur:	ca. 800 °C*
Leistung:	2400 W
Netzspannung:	230 VAC
Infrarotpanels:	2
Aufheizzeit:	ca. 3 Minuten
Gehäuse:	Edelstahl V2A
Schutzklasse:	IP23
Sicherheitseinrichtung:	Überhitzungsschutz
Gewicht:	ca. 17,5 kg (+ Strahlschutz 3,1 kg)

2 Steaks

4 Burgerpatties



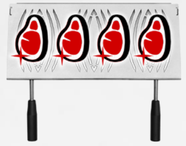
Asteus Ristorante

Asteus Ristorante gelingen mit seiner erweiterten Grillfläche bis zu 8 Burgerpatties, bzw. 4 Steaks auf einen Streich. Damit ist er bestens für Restaurants mit niveauvoller Küche geeignet, die nach noch mehr Perfektion in Sachen Zeitersparnis und Fleischzubereitung streben. Lassen Sie das 800 °C Inferno beginnen!

Maße (BxTxH) in cm:	ca. 74 x 25 x 41
Grillrost (BxT) in cm:	ca. 50 x 23, mit Auszugssicherung
Betriebstemperatur:	ca. 800 °C*
Leistung:	4800 W
Netzspannung:	400V 3N PE
Infrarotpanels:	4
Aufheizzeit:	ca. 3 Minuten
Gehäuse:	Edelstahl V2A
Schutzklasse:	IP23
Sicherheitseinrichtung:	Überhitzungsschutz
Gewicht:	ca. 17,5 kg (+ Strahlschutz 5,0 kg)

KRAFTSTROM-ANSCHLUSS

4 Steaks



8 Burgerpatties

Asteus Steakhouse

Dieser majestätische Grill hat es in sich. Asteus Steakhouse liefert Steakhausqualität in großem Maßstab. Hier grillen Sie bis zu 16 Fleischstücke in wenigen Minuten! Damit ist er das ideale Profigrillgerät für Großküche, Kantine und das exklusive Steakhaus, das seinem Namen gerecht werden will.

Maße (BxTxH) in cm:	ca. 74 x 39 x 41
Grillrost (BxT) in cm:	ca. 50 x 38, mit Auszugssicherung
Betriebstemperatur:	ca. 800 °C*
Leistung:	9600 W
Netzspannung:	400V 3N PE
Infrarotpanels:	8
Aufheizzeit:	ca. 3 Minuten
Gehäuse:	Edelstahl V2A
Schutzklasse:	IP23
Sicherheitseinrichtung:	Überhitzungsschutz
Gewicht:	ca. 37 kg (+ Strahlschutz 5,0 kg)

KRAFTSTROM-ANSCHLUSS

8 Steaks

16 Burgerpatties

* Grilltemperatur abhängig von der Netzspannung.
Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

ASTEUS®

INFRAROT-ELEKTRO-GRILLS

www.asteus.de

Johannes Kurzweil GmbH
Eisackstr. 16
86165 Augsburg

Tel.: (+49) 821 / 72 989 152
Fax: (+49) 821/ 72 919 73
vertrieb@asteus.de