



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Gril gaz vapeur, version TOP, Double module à commandes indépendantes, série 550 :

- en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **taille de la table de cuisson 760x410 mm** ;
- **2 zones de cuisson à température réglable** avec commandes indépendantes ;
- **dimensions extérieures 800x550x315h mm** ;
- cuisson de tiges grillées;
- allumage piézoélectrique ;
- brûleurs équipés de flamme pilote et thermocouple de sécurité ;
- **tiroir à eau sous les brûleurs** alimenté par **remplissage manuel** ;
- système de cuisson à **rayonnement thermique** pour griller **de manière naturelle et saine**, en améliorant les meilleures **caractéristiques organoleptiques et de douceur des aliments**, en favorisant la **dispersion des graisses** ;
- alimenté au méthane ou au GPL ;
- Consommation de méthane - m³/h-GPL Kg/h : 1,46 / 1,08.

Système de grillades avec technologie COUNTERTOP GRILLVAPOR® avec chargement et déchargement manuels. LA MEILLEURE SOLUTION est idéale pour tirer le meilleur parti de l'espace de la cuisine.

Grâce à la technologie brevetée Arris Grillvapor®, **la perte de poids (-20%) et la perte de masse sont réduites pour augmenter les portions** d'aliments cuits, apportant de grands avantages économiques à ceux qui utilisent Grillvapor®. **L'humidification de la table de cuisson permet une cuisson plus rapide** (+20% en moyenne par rapport aux systèmes de grillades traditionnels) et permet de cuisiner de manière saine tout en gardant vivantes les couleurs des aliments. La technologie brevetée Arris Grillvapor®, grâce au système de cuisson particulier, **améliore également les saveurs et les caractéristiques organoleptiques des aliments, en éliminant l'utilisation d'huiles et de graisses d'assaisonnement pour des économies supplémentaires**.

- **Des températures élevées** pour des grillades parfaites.
- Meilleure **absorption des chocs thermiques** grâce à la construction particulière.
- **Nettoyage plus rapide**, moins de travail de nettoyage.
- Maintien de **la jutosité à l'intérieur des aliments**.
- Moins de perte de poids : - 20% en moyenne (**économie pour le restaurateur**).
- Moins de perte de volume de produit (**plus de portions avec le même matériau**).
- Moins d'utilisation d'huile et de condiments (**économie de matières premières**).
- Technologie Grillvapor® pour une cuisson plus rapide (+20% par rapport aux grills traditionnels).
- **Réduction de la fumée** par rapport aux grillades traditionnelles.
- **Plus grande uniformité de chauffage** grâce à la construction particulière.

- Amélioration des caractéristiques organoleptiques des aliments.

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
AS-GV855	GRILLE À GAZ VAPEUR, version TOP, DOUBLE MODULE avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON 760x410 mm, complet de grille à tige, puissance thermique 13,8 kw, poids 50 Kg, dimensions extérieures 800x550x315h mm	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
AS-B55/77 	Kit de 4 pieds ronds en acier inoxydable - Demander un devis	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

AS-MR855 	Unité de base ouverte pour Grill Line 550 - Demander un devis	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours
--	--	---