


**FICHE TECHNIQUE**

<b>Puissance thermique (Kw)</b>	31,5
<b>poids brut (Kg)</b>	117
<b>largeur (mm)</b>	1195
<b>profondeur (mm)</b>	700
<b>hauteur (mm)</b>	440

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**GRILL VAPOR série 700, version TOP, ligne POWER, 3 modules de cuisson GAZ :**

- fabriqué en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **taille de la table de cuisson mm 1155x470** ;
- **3 zones de cuisson avec commandes indépendantes** ;
- **3 grilles de cuisson rondes** amovibles ;
- **dispositif breveté de réglage de la hauteur du gril sur 2 positions** , il s'applique dans chaque zone de cuisson et est indépendant dans les appareils à deux et trois modules ;
- **allumage piézo** ;
- **brûleurs complets avec flamme pilote et thermocouple de sécurité** ;
- **tiroir à eau sous les brûleurs** alimenté par **remplissage manuel** ;
- système de cuisson **par rayonnement thermique** pour des grillades **naturelles et saines** , mettant en valeur les meilleures **caractéristiques organoleptiques et la douceur des aliments** , favorisant la **dispersion des graisses** ;
- alimenté au gaz méthane ou au GPL ;
- Consommation de méthane - mc/h - GPL Kg/h : 3,33 / 2,46.

**POWER LINE** est la ligne de gaz Grillvapor Arris spécifiquement pour les viandes épaisses et les cuissons rapides à haute température telles que les grillades hautes, capable d'atteindre une température de PLUS de 400°C uniformément répartie sur toute la surface de cuisson grâce à l'utilisation de brûleurs à haut rendement qui cuisent les aliments par rayonnement.

De plus, les grils sont équipés d'un **dispositif qui permet de modifier la hauteur du gril pour une régulation rapide de la chaleur transmise aux aliments** . La gamme Grillvapor Power est particulièrement adaptée pour : le steak florentin, le rumsteak, le steak de flanc, le T-bone, le bœuf vieilli à sec et toutes les techniques de grillades hautes.

Le modèle top COUNTERTOP avec chargement et déchargement manuel peut être placé sur des TABLES ou sur nos bases réfrigérées ou sur nos bases avec armoire ouverte ou fermée et est **IDÉAL POUR OPTIMISER L'ESPACE** et les mouvements du personnel.

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 Girillvapor®. L'humidification de la table de cuisson permet une cuisson plus rapide (+ 20% en moyenne par rapport aux systèmes de cuisson au gril traditionnels) et permet une cuisson saine tout en préservant les couleurs des aliments. La technologie brevetée Arris Grillvapor®, grâce à son système de cuisson particulier, exalte également les saveurs et les caractéristiques organoleptiques des aliments, éliminant l'utilisation d'huiles et de graisses d'assaisonnement pour des économies supplémentaires.

**Système de cuisson au gril avec technologie GRILLVAPOR ®** qui combine hautes températures et humidification de la zone de cuisson pour vous offrir :

- **Des températures élevées pour des grillades parfaites .**
- **Maintenir la jutosité à l'intérieur des aliments .**
- Perte de poids moindre, de l'ordre de 25% en moyenne ( **économie pour le restaurateur** ).
- Moins de perte de volume de produit ( **plus de portions** ).
- Moins d'utilisation d'huile et d'assaisonnements pour une cuisine plus saine.
- Cuisson plus rapide (+20% par rapport aux grils traditionnels).
- Amélioration des caractéristiques organoleptiques des aliments.
- **Réduction des fumées .**
- **Meilleure absorption des chocs thermiques .**
- Meilleure répartition de la chaleur.
- Nous accélérons les processus de nettoyage, moins de main d'œuvre pour le nettoyage.

**Marquage CE**  
**Fabriqué en ITALIE**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>AS-GV1207-PTOP</b>	GRILL VAPEUR GAZ version TOP, ligne POWER, 3 MODULES avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON de 1155x470 mm, complet de grille ronde, dispositif de réglage des plaques de cuisson, puissance thermique 31,5 kw, poids 117 kg, dim. mm. 1195x700x440h	<b>€ 0,00</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b>  Livraison 4 à 9 jours

#### FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>AS FTI70</b> 	<b>Plancha en acier lisse - Demander un devis</b>	<b>€ 0,00</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b>  Livraison 4 à 9 jours
<b>AS-B70/90</b> 	<b>Kit de 4 pieds ronds en acier inoxydable - Demander un devis</b>	<b>€ 0,00</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b>  Livraison 4 à 9 jours
<b>AS-B55/77</b> 	<b>Kit de 4 pieds ronds en acier inoxydable - Demander un devis</b>	<b>€ 0,00</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b>  Livraison 4 à 9 jours
<b>AS-MR127</b> 	<b>ARRIS Vapor Grill - Demander un devis</b>	<b>€ 0,00</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b>  Livraison 4 à 9 jours
<b>AS-REG70</b>	<b>Dispositif de réglage de la calandre - Demander un devis</b>	<b>€ 0,00</b>



TVA exclue  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



SERIE 700/700 EL / 700 P

