



#### FICHE TECHNIQUE

<b>Puissance thermique (Kw)</b>	39,00
<b>poids brut (Kg)</b>	137
<b>largeur (mm)</b>	1195
<b>profondeur (mm)</b>	900
<b>hauteur (mm)</b>	440

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

##### **GRILL VAPOR série 900, version TOP, ligne POWER, 3 modules de cuisson GAZ :**

- en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **taille de la table de cuisson 1155x670 mm** ;
- **3 zones de cuisson à température réglable** avec commandes indépendantes ;
- **3 grilles de cuisson amovibles en tiges** ;
- **dispositif breveté pour régler 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 piézoélectrique** ;
- **brûleurs équipés de veilleuse 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 : 4,13 / 3,05.

**POWER LINE** est la ligne Grillvapor à gaz Arris **spécifique pour les viandes épaisses et la cuisson rapide à haute température** comme les grillades à haute température capables d'atteindre une température de PLUS de 400°C uniformément répartie sur toute la surface de cuisson grâce à l'utilisation de brûleurs à haute pression. efficacité qui cuit les aliments par rayonnement.

De plus, les grils sont équipés d'un **dispositif qui modifie la hauteur du gril pour une régulation rapide de la chaleur transmise aux aliments** . La ligne électrique Grillvapor est particulièrement adaptée pour : le florentin, le rumsteck, la bavette, le T-bone, le bœuf vieilli à sec et toutes les techniques de grillades élevées.

Le modèle de COMPTOIR haut à chargement et déchargement manuel peut ÊTRE PLACÉ SUR DES TABLES ou sur nos BASES RÉFRIGÉRÉES ou sur nos bases avec armoires ouvertes ou fermées, il est IDÉAL POUR FAIRE LE MEILLEUR EXPLOITATION DE L'ESPACE et des 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 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.

**Système de grillades avec technologie GRILLVAPOR ®** qui allie hautes températures et humidification de la zone de cuisson pour vous offrir :

- **Des températures élevées** pour des grillades parfaites.
- Maintenir **la jutosité des aliments** .
- Moins de perte de poids, en moyenne autour de 25% ( **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 grillades traditionnelles).
- Amélioration des caractéristiques organoleptiques des aliments.
- **Réduction de la fumée** .
- 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-GV1209-PTOP</b>	GRIL À GAZ VAPEUR version TOP, ligne POWER, 3 MODULES avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON 1155x670 mm, complet de grille à tige, dispositif de réglage des plaques de cuisson, puissance thermique 39,0 kw, poids 137 Kg, dim.mm.1195x900x440h	<b>€ 0,00</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 4 à 9 jours

#### FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>AS FTI90</b> 	<b>Fry-top en acier lisse - Demander un devis</b>	<b>€ 0,00</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 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> <b>Livraison</b> 4 à 9 jours
<b>AS-MR129</b> 	<b>Armoire de base ouverte pour Vapor Grill - Demander un devis</b>	<b>€ 0,00</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 4 à 9 jours
<b>AS-REG90</b> 	<b>Dispositif de réglage de la calandre - Demander un devis</b>	<b>€ 0,00</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 4 à 9 jours



SERIE 900 / 900 EL / 900 P

