


FICHE TECHNIQUE

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

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
GRILL VAPOR série 900, version TOP, 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** ;
- **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.

Système de grillades avec technologie GRILLVAPOR® COMPTOIR avec chargement et déchargement manuel.

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.

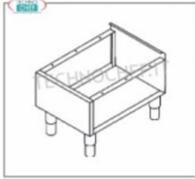
- **Nettoyage plus rapide**, moins de travail de nettoyage.

- 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 d'assaisonnements (**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.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
AS-GV1209-TOP	GRIL À GAZ VAPEUR version TOP, 3 MODULES avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON 1155x670 mm, complet de grille à tige, puissance thermique 39,0 kw, poids 137 Kg, dim.mm.1195x900x440h	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
AS FTI90 	Fry-top en acier lisse - Demander un devis	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
AS-B70/90 	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-MR129 	Armoire de base ouverte pour Vapor Grill - Demander un devis	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
AS-REG90 	Dispositif de réglage de la calandre - Demander un devis	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

SERIE 900 / 900 EL / 900 P

