


**FICHE TECHNIQUE**

<b>Puissance thermique (Kw)</b>	26,00
<b>poids brut (Kg)</b>	98
<b>largeur (mm)</b>	800
<b>profondeur (mm)</b>	900
<b>hauteur (mm)</b>	440

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**GRILL VAPOR série 900, version TOP, 2 modules de cuisson GAZ :**

- en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **dimensions de la table de cuisson 760x670 mm** ;
- **2 zones de cuisson à température réglable avec commandes indépendantes** ;
- **2 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 : 2,75 / 2,03.

**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.
- Maintenir **la jutosité 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.

**Marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>AS-GV809-TOP</b>	GRILL VAPOR GAZ TOP version, DOUBLE MODULE avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON 760x670 mm, complet de grille à tige, puissance thermique 26,0 kw, poids 98 Kg, dim.mm.800x900x440h	<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 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>  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-MR89</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-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>  Livraison 4 à 9 jours

SERIE 900 / 900 EL / 900 P

