


FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw)	13,00
poids brut (Kg)	57
largeur (mm)	420
profondeur (mm)	900
hauteur (mm)	440

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
GRILL VAPOR série 900, version TOP, 1 module de cuisson GAZ :

- fabriqué en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **1 zone de cuisson à température réglable mesurant 390x670 mm** ;
- **grille de cuisson amovible avec barres rondes** ;
- **allumage piézoélectrique** ;
- **brûleurs complets avec flamme pilote et thermocouple de sécurité** ;
- **tiroir à eau sous les brûleurs alimenté par remplissage manuel** ;
- système de cuisson à **chaleur radiante** pour griller **de manière naturelle et saine**, en valorisant les meilleures **caractéristiques organoleptiques et la douceur des aliments**, en favorisant la **dispersion des graisses** ;
- alimenté au gaz méthane ou au GPL ;
- consommation de méthane - mc/h-GPL Kg/h : 1,37 / 2,46.

Système de cuisson sur plan de travail GRILLVAPOR® avec chargement et déchargement manuels. La solution idéale pour optimiser votre espace cuisine.

Grâce à la technologie brevetée Arris Grillvapor®, **la perte de poids (-20 %) et la perte de masse sont réduites, ce qui permet d'augmenter les portions** d'aliments cuits, offrant ainsi de grands avantages économiques aux utilisateurs de Grillvapor®. L'humidification de la plaque de cuisson permet une cuisson plus rapide (20 % en moyenne par rapport aux systèmes de cuisson traditionnels) et une cuisson saine tout en préservant l'éclat des couleurs des aliments. Grâce à son système de cuisson particulier, la technologie brevetée Arris Grillvapor® **exalte également les saveurs et les caractéristiques organoleptiques des aliments, éliminant ainsi l'utilisation d'huiles et de graisses, pour des économies supplémentaires**.

- **Des températures élevées pour une cuisson parfaite**.

- Meilleure **absorption des chocs thermiques** grâce à la construction spéciale.

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

- Maintenir **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).
- **Moins de fumée** que les grills traditionnels.
- **Plus grande uniformité de chauffage** grâce à la construction spéciale.
- Amélioration des caractéristiques organoleptiques des aliments.

marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
AS-GV409-TOP	GRIL À GAZ À VAPEUR TOP version, 1 MODULE avec ZONE DE CUISSON mm 390x670, complet avec grille ronde, puissance thermique 13,0 kW, poids 57 kg, dim.mm.420x900x440h	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
AS FTI90 	Plaque de cuisson en acier lisse - Demande de devis	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
AS-B70/90 	Lot de 4 pieds ronds en acier inoxydable - Demande de devis	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
AS-MR49 	Barbecue à vapeur ARRIS - Demande de devis	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
AS-REG90 	Dispositif de réglage de la grille - Demande de devis	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

SERIE 900 / 900 EL / 900 P

