



FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw)	21
poids brut (Kg)	83
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	440

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

GRILL VAPOR série 700, version TOP, 2 modules de cuisson GAZ :

- en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **2 zones de cuisson avec commandes indépendantes** ;
- **dimensions de la table de cuisson 770x470 mm** ;
- **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 - mc/h-GPL Kg/h : 2,22 / 1,64.

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**.

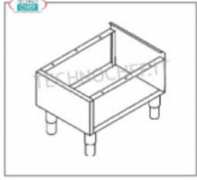
- **Meilleure absorption des chocs thermiques** grâce à la construction particulière.

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

- **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 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
AS-GV807-TOP	GRIL À GAZ VAPEUR version TOP, DOUBLE MODULE avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON 770x470 mm, complet de grille à tige, puissance thermique 21,00 kw, poids 83 Kg, dim.mm.800x700x440h	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
FICHE TECHNIQUE		
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
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-B55/77 	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-MR87 	Meuble bas ouvert - Demander un devis	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
AS-REG70 	Dispositif de réglage de la calandre - Demander un devis	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
AS FTI70 	Plancha en acier lisse - Demander un devis	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

SERIE 700/700 EL / 700 P

