


FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw)	31,5
pois brut (Kg)	117
largeur (mm)	1195
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	440

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
GRILL VAPOR série 700, version TOP, 3 modules de cuisson GAZ :

- en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **taille de la table de cuisson mm1155x470** ;
- **3 zones de cuisson 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 : 3,33 / 2,46.

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 main d'œuvre pour le 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
AS-GV1207-TOP	GRIL À GAZ VAPEUR version TOP, 3 MODULES avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON 1155x470 mm, complet de grille à tige, puissance thermique 31,5 kw, poids 117 Kg, dim.1195x700x440hmm	€ 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-MR127 	ARRIS Vapor Grill - 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 FT170 	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

