



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	7,6
poids brut (Kg)	50
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	550
hauteur (mm)	315

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Grill vapeur électrique, version TOP, Double module avec commandes indépendantes, série 550 :

- en **acier inoxydable** ;
- dimensions de la plaque de cuisson 760x380 mm ;
- **2 zones de cuisson** avec température réglable et commandes indépendantes ;
- **dimensions extérieures mm 800x550x315h** ;
- plaque de cuisson rabattable;
- grilles de cuisson rondes;
- **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** .

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 grillades 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® **sublime également les saveurs et les caractéristiques organoleptiques des aliments, éliminant ainsi l'utilisation d'huiles et de graisses pour des économies supplémentaires** .

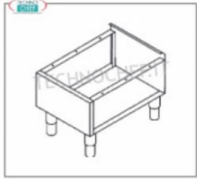
- **Des températures élevées pour une cuisson parfaite** .

- **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-GV855ELTOP	GRIL À VAPEUR ÉLECTRIQUE, version TOP, DOUBLE MODULE avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON mm. 760x380, V. 400/3, Kw 7,6, Poids Kg. 50, dim.mm.800x550x315h	€ 0,00 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours
FICHE TECHNIQUE		
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
AS-B55/77 	Lot de 4 pieds ronds en acier inoxydable - Demande de devis	€ 0,00 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
AS-MR855 	Meuble bas ouvert pour Grill Line 550 - Demande de devis	€ 0,00 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours