



FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw)	6,9
poids brut (Kg)	30
largeur (mm)	420
profondeur (mm)	550
hauteur (mm)	315

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

GRILL VAPOR série 550, version TOP, 1 module de cuisson ÉLECTRIQUE :

- en **acier inoxydable** ;
- **1 zone de cuisson à température réglable mesurant 390x380 mm** ;
- **dimensions extérieures mm 420x550x315h** ;
- 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 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** .

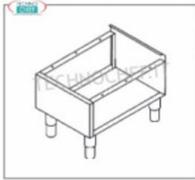
- **Des températures élevées pour une cuisson parfaite** .
- **Meilleure absorption des chocs thermiques** grâce à la construction spéciale.
- **Nettoyage plus rapide** , moins de travail de nettoyage.
- Maintenir **la jutosité à l'intérieur des aliments** .
- Moins de perte de poids : - 20% en moyenne (**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-GV455ELTOP	GRIL VAPEUR ÉLECTRIQUE, version TOP, 1 module avec 1 ZONE DE CUISSON de 390x380 mm, complet avec grille ronde, V.400/3, Kw 3,8, Poids 3 Kg, dimensions extérieures 420x550x315h mm	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
AS FTL500EL 	Plaque de cuisson en acier lisse - Demande de devis	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
AS FTL550 	Plaque de cuisson en acier lisse - Demande de devis	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
AS-B55/77 	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-MR455 	Armoire basse ouverte - Demander un devis	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours