



FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw)	20,7
poids brut (Kg)	75
largeur (mm)	1195
profondeur (mm)	550
hauteur (mm)	315

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

GRILL VAPOR série 550, version TOP, 3 modules de cuisson GAZ :

- en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **taille de la table de cuisson 1155x410 mm** ;
- **3 zones de cuisson à température réglable** avec commandes indépendantes ;
- **dimensions extérieures 1195x550x315h mm** ;
- cuisson de tiges grillées;
- allumage piézoélectrique ;
- brûleurs complets 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 : 2,19 / 1,52.

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.

- 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.

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
AS-GV1255	GRILLE À GAZ VAPEUR, version TOP, 3 MODULES avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON 1155x410 mm, complet de grille à tige, puissance thermique 20,7 kw, poids 75 kg, dimensions extérieures 1195x550x315h mm	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
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