



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	11,4
poids brut (Kg)	79
largeur (mm)	1195
profondeur (mm)	550
hauteur (mm)	315

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

GRIL VAPEUR ÉLECTRIQUE, version TOP, 3 modules de cuisson, série 550 :

- fabriqué en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **taille de la plaque de cuisson mm 1155x380** ;
- **3 zones de cuisson** avec température réglable et commandes indépendantes ;
- **dimensions extérieures mm 1195x550x315h** ;
- grilles de cuisson rondes;
- plaque de cuisson rabattable;
- **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-GV1255ELTOP	GRIL À VAPEUR ÉLECTRIQUE, version TOP, 3 MODULES avec commandes indépendantes avec ZONE DE CUISSON de 1155x380 mm, complet de grille ronde, V.400/3+N, Kw.11.4, Poids 79 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 	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