


**FICHE TECHNIQUE**

<b>Puissance thermique (Kw)</b>	8,00
<b>poids brut (Kg)</b>	25
<b>largeur (mm)</b>	1000
<b>profondeur (mm)</b>	350
<b>hauteur (mm)</b>	300

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**GRIL VAPEUR GAZ, version TOP :**

- en **acier inoxydable** ;
- **Zone de cuisson à température réglable 810x250mm** ;
- **dimensions extérieures mm 1000x350x300h** ;
- allumage piézoélectrique;
- brûleurs complets avec flamme pilote et thermocouple de sécurité ;
- dispositif de réglage de la plaque de cuisson;
- **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** ;
- alimenté au gaz méthane ou au GPL ;
- consommation de méthane - mc/h-GPL Kg/h : 0,85 / 0,63.

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
<b>AS-GV1035/D</b>	GRIL À VAPEUR À GAZ, version TOP, avec ZONE DE CUISSON de 810x250 mm, puissance thermique 8,0 kW, poids 25 kg, dimensions extérieures 1000x350x300h mm	<p><b>€ 0,00</b></p> <p><i>TVA exclue</i></p> <p><b>Expédition à calculer</b></p> <p><b>Livraison 4 à 9 jours</b></p>