



TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	6,9
Bruttogewicht (Kg)	30
Breite (mm)	420
Tiefe (mm)	550
Höhe (mm)	315

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILL VAPOR 550 Serie, TOP-Version, 1 GAS-Kochmodul:

- aus **Edelstahl** ;
- **1 Kochzone mit einstellbarer Temperatur, Maße 390 x 410 mm** ;
- **Außenmaße mm 420x550x315h** ;
- runde Grillroste;
- piezoelektrische Zündung;
- Brenner komplett mit Zündflamme und Sicherheitsthermoelement;
- **Wasserschublade unter den Brennern mit manueller Befüllung** ;
- **Strahlungswärme** -Kochsystem für **ein natürliches und gesundes Grillen**, das die besten **organoleptischen Eigenschaften und die Zartheit der Speisen** hervorhebt und die **Fettverteilung** fördert;
- mit Methangas oder Flüssiggas betrieben;
- Methanverbrauch - mc/h-LPG Kg/h: 0,73 / 0,54.

GRILLVAPOR® COUNTERTOP-Grillsystem mit manuellem Be- und Entladen. DIE TOP-LÖSUNG ist ideal, um Ihren Küchenraum optimal zu nutzen.

Dank der patentierten Arris Grillvapor®-Technologie **werden Gewichtsverlust (-20 %) und Masseverlust reduziert, wodurch die Portionen der gegarten Speisen vergrößert werden können**, was den Grillvapor®-Benutzern große wirtschaftliche Vorteile bringt. **Die Befeuchtung des Kochfelds ermöglicht ein schnelleres Garen** (durchschnittlich 20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grillsystemen) und sorgt für ein gesundes Kochen, während die lebendigen Farben der Speisen erhalten bleiben. Die patentierte Arris Grillvapor®-Technologie **verbessert dank des besonderen Garsystems auch den Geschmack und die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel und macht den Einsatz von Ölen und Fetten überflüssig, was weitere wirtschaftliche Einsparungen mit sich bringt**.

- **Hohe Temperaturen für perfektes Grillen**.

- **Bessere Thermoschockabsorption** dank der speziellen Konstruktion.

- **Schnellere Reinigung**, weniger Reinigungsaufwand.

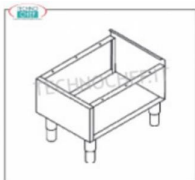
- Bewahrt **die Saftigkeit der Lebensmittel** .
- Geringerer Gewichtsverlust: - durchschnittlich 20 % (**Einsparung für den Gastronomen**).
- Geringerer Produktvolumenverlust (**mehr Portionen mit dem gleichen Material**).
- Geringerer Einsatz von Öl und Gewürzen (**Einsparung von Rohstoffen**).
- Grillvapor®-Technologie für schnelleres Garen (+20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grills).
- **Weniger Rauch** als bei herkömmlichen Grills.
- **Größere Heizgleichmäßigkeit** dank der speziellen Konstruktion.
- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln.

CE-Kennzeichnung

HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS-GV455	GAS-DAMPFGRILL, TOP-Version, 1 Modul mit 1 KOCHZONE mit den Maßen 390x410 mm, komplett mit rundem Grill, Wärmeleistung 6,9 kW, Außenmaße 420x550x315h mm	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS FTL550EL 	Bratplatte aus glattem Stahl - Fordern Sie ein Angebot an	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
AS FTL550 	Bratplatte aus glattem Stahl - Fordern Sie ein Angebot an	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
AS-B55/77 	Set mit 4 runden Beinen aus Edelstahl - Fordern Sie ein Angebot an	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
AS-MR455 	Offener Unterschrank - Angebot anfordern	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage