



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Gasdampfgrill, TOP-Version, Doppelmodul mit unabhängiger Steuerung, Serie 550 :

- aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Kochfeldgröße mm 760x410** ;
- **2 Kochzonen** mit einstellbarer Temperatur und unabhängiger Steuerung;
- **Außenmaße mm 800x550x315h** ;
- runde Grillroste;
- piezoelektrische Zündung;
- Brenner komplett mit Zündflamme und Sicherheitsthermoelement;
- **Wasserschublade unter den Brennern** , die durch **manuelle Befüllung** betrieben wird;
- **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 - m³/h-LPG Kg/h: 1,46 / 1,08.

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

- **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-GV855	GAS-DAMPFGRILL, TOP-Version, DOPPELMODUL mit unabhängiger Steuerung mit 760 x 410 mm KOCHFLÄCHE, komplett mit rundem Grill, Wärmeleistung 13,8 kW, Gewicht 50 kg, Außenmaße 800 x 550 x 315 h mm	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
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-MR855 	Offener Unterschrank für Grill Line 550 - Angebot anfordern	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage
---	--	--