


TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	10,5
Bruttogewicht (Kg)	50
Breite (mm)	420
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	440

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG
GRILL VAPOR 700-Serie, TOP-Version, POWER-Linie, 1 GAS-Kochmodul :

- aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **1 Kochfeld mit einstellbarer Temperatur von 390 x 470 mm** ;
- abnehmbarer **Grillrost aus Stäben** ;
- **patentierte Vorrichtung zur Höhenverstellung des Gitters in 2 Positionen** ;
- **piezoelektrische Zündung** ;
- **Brenner komplett mit Zündflamme und Sicherheitsthermoelement** ;
- **Wasserschublade unter den Brennern mit manueller Befüllung** ;
- **Wärmestrahlungs -Kochsystem für natürliches und gesundes Grillen, das die besten organoleptischen und weichen Eigenschaften der Lebensmittel verbessert und die Fettverteilung fördert** ;
- Betrieb mit Methangas oder Flüssiggas; Methanverbrauch - m³/h-LPG kg/h: 1,11 / 0,82

POWER LINE ist die Gas-Grillvapor-Linie von Arris, die speziell für dickes Fleisch und schnelles Garen bei hohen Temperaturen, wie z. B. Hochgrillen, geeignet ist und dank der Verwendung von Hochleistungsbrennern eine gleichmäßige Temperaturverteilung über die gesamte Kochfläche erreichen kann die Lebensmittel durch Strahlung kochen.

Darüber hinaus sind die Grills **mit einer Vorrichtung ausgestattet, die die Höhe des Grills verändert, um die auf das Grillgut übertragene Hitze schnell zu regulieren** . Grillvaporlinea Power eignet sich besonders für: Florentiner Steaks, Rumpsteaks, Flanksteaks, T-Bones, Dry Aged Beef, und alle hohen Grilltechniken.

Das Top-COUNTERTOP-Modell mit manueller Be- und Entladung kann auf Tischen oder auf unseren Kühlgestellen oder auf unseren Untergestellen mit offenen oder geschlossenen Schränken platziert werden. Es ist ideal, um den Raum und die Bewegungen des Personals optimal auszunutzen.

Dank der patentierten Arris Grillvapor®-Technologie **werden Gewichtsverlust (-20 %) und Massenverlust reduziert, um die Portionen gekochter Lebensmittel zu erhöhen** , was große wirtschaftliche Vorteile für diejenigen bringt, die Grillvapor® verwenden. **Die Befeuchtung des Kochfelds ermöglicht ein schnelleres Garen (+20 % im Durchschnitt im Vergleich zu herkömmlichen Grillsystemen)** und ermöglicht Ihnen ein gesundes Garen, während die Farben der Speisen lebendig bleiben. Die patentierte Arris Grillvapor®-Technologie **verbessert dank des besonderen Kochsystems auch den Geschmack und die organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln und macht den Einsatz von Gewürzölen und -fetten überflüssig, was zu weiteren wirtschaftlichen Einsparungen führt** .

Grillsystem mit GRILLVAPOR®-Technologie , das hohe Temperaturen und Befeuchtung des Grillbereichs kombiniert und Ihnen Folgendes

bietet:

- **Hohe Temperaturen für perfektes Grillen .**
- **Erhaltung der Saftigkeit des Essens .**
- Weniger Gewichtsverlust, durchschnittlich etwa 25 % (**Einsparung für den Gastronomen**).
- Weniger Verlust an Produktvolumen (**mehr Portionen**).
- Weniger Öl- und Gewürzverbrauch für gesünderes Kochen.
- Schnelleres Garen (+20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grills).
- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln.
- **Reduzierung der Raucherentwicklung .**
- **Bessere Wärmeschockabsorption .**
- Bessere Wärmeverteilung.
- Wir beschleunigen Reinigungsprozesse, weniger Personal für die Reinigung.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS-GV407-PTOP	GRILL VAPOR GAS TOP-Version, POWER-Linie, 1 Modul mit 390 x 470 mm Kochzone, komplett mit Stabgrill, Vorrichtung zur Einstellung des Kochfelds, Heizleistung 10,5 kW, Gewicht 50 kg, Abmessung 420 x 700 x 440 mm	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS-B70/90 	Satz 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-MR47 	Offener Unterschrank - Fordern Sie ein Angebot an	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
---	--	---

AS-REG70 	Kühlergrill-Einstellgerät - Fordern Sie ein Angebot an	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
--	---	---

AS FT170 	Glatte Grillplatte aus Stahl - Fordern Sie ein Angebot an	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
--	--	---

SERIE 700/700 EL / 700 P

