



TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	21,00
Bruttogewicht (Kg)	83
Breite (mm)	800
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	440

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILL VAPOR 700-Serie, TOP-Version, POWER-Linie, 2 GAS- Kochmodule :

- hergestellt aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Kochfeldabmessungen 760x470 mm** ;
- **2 Kochzonen mit unabhängiger Steuerung** ;
- **2 herausnehmbare Grillroste in Stäben** ;
- **patentierter Vorrichtung zur Höhenverstellung des Grills in 2 Positionen** , wird in jeder Kochzone eingesetzt und ist bei Geräten mit zwei und drei Modulen unabhängig;
- **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;**
- angetrieben durch Methangas oder Flüssiggas;
- Methanverbrauch - mc/h-LPG kg/h: 2,22 / 1,64.

POWER LINE ist die Gas-Grillvapor-Linie von Arris , **die speziell für dickes Fleisch und schnelles Garen bei hohen Temperaturen** wie Hochgrillen geeignet ist und dank der Verwendung von Hochdruckbrennern eine gleichmäßig über die gesamte Kochfläche verteilte Temperatur von über 400 °C erreichen kann Effizienz, die Lebensmittel durch Strahlung kocht.

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. Die Grillvapor Power Line eignet sich besonders für: Florentine, Rumpsteak, Flanksteak, T-Bone, Dry Aged Beef und alle Grilltechniken mit hoher Intensität.

Das Spitzenmodell COUNTERTOP mit manueller Be- und Entladung kann auf Tischen oder auf unseren Kühluntergestellen oder auf unseren Untergeräten mit offenen oder geschlossenen Schränken platziert werden. Es ist ideal für eine optimale Raumausnutzung und Personalebewegungen.

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 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 im Inneren des Lebensmittels.**
- 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 Raumentwicklung .**
- **Bessere Wärmeschockabsorption .**
- Bessere Wärmeverteilung.
- Wir beschleunigen Reinigungsprozesse, weniger Personal für die Reinigung.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS-GV807-PTOP	VAPOR-GASGRILL-TOP-Version, POWER Line, DOPPELMODUL mit unabhängigen Steuerungen mit 760 x 470 mm KOCHZONE, komplett mit Stabgrill, Vorrichtung zur Regulierung der Kochfelder, Wärmeleistung 21,00 kW, Gewicht 83 kg, Abm. 800 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-B55/77 	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-MR87 	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



SERIE 700/700 EL / 700 P

