



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Wärmeleistung (Kw)</b>	31,5
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	117
<b>Breite (mm)</b>	1195
<b>Tiefe (mm)</b>	700
<b>Höhe (mm)</b>	440

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**GRILL VAPOR 700-Serie, TOP-Version, POWER-Linie, 3 GAS- Kochmodule :**

- aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Kochfeldgröße mm 1155x470** ;
- **3 Kochzonen mit unabhängiger Steuerung** ;
- 3 abnehmbare **runde Grillroste** ;
- **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** , 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 - mc/h-LPG Kg/h: 3,33 / 2,46.

**POWER LINE** ist die Gas-Grillvapor-Linie von Arris, die speziell für dickes Fleisch und schnelles Garen bei hohen Temperaturen wie etwa beim Hochgrillen geeignet ist und dank der Verwendung von hocheffizienten Brennern, die das Essen durch Strahlung garen, eine Temperatur von ÜBER 400 °C erreichen kann, die gleichmäßig über die gesamte Grillfläche verteilt ist.

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

Das Top-THEKENMODELL mit manueller Be- und Entladung kann **AUF TISCHEN** oder auf unseren **KÜHLUNTERGESTELLEN** oder auf unseren Untergestellen mit offenem oder geschlossenem Schrank **STELLT WERDEN** und ist **IDEAL, UM DEN RAUM UND DIE BEWEGUNGEN DES PERSÖNLICHEN ZU NUTZEN**.

Dank der patentierten Arris Grillvapor®-Technologie **werden Gewichtsverlust (-20 %) und Masseverlust reduziert, wodurch die Portionen der gegarten Speisen vergrößert werden können**. Dies bringt den Grillvapor®-Nutzern erhebliche wirtschaftliche Vorteile. Die Befeuchtung der Kochfläche ermöglicht ein schnelleres Garen (durchschnittlich 20 % schneller als bei herkömmlichen Grillsystemen) und sorgt für gesundes Kochen bei gleichzeitiger Erhaltung der Farbe der Speisen. Die patentierte Arris Grillvapor®-Technologie verbessert dank ihres speziellen Garsystems zudem den Geschmack und die organoleptischen Eigenschaften der Speisen und macht den Einsatz von Ölen und Fetten überflüssig, was weitere Kosteneinsparungen mit sich bringt.

**Grillsystem mit GRILLVAPOR®-Technologie**, das hohe Temperaturen und Befeuchtung des Kochbereichs kombiniert, um Ihnen Folgendes zu bieten:

- **Hohe Temperaturen für perfektes Grillen**.
- **Bewahrt die Saftigkeit der Lebensmittel**.
- Geringerer Gewichtsverlust, durchschnittlich etwa 25 % (**Einsparung für den Gastronomen**).
- Geringerer Produktvolumenverlust (**mehr Portionen**).
- Verwenden Sie weniger Öl und Gewürze für gesünderes Kochen.
- Schnelleres Garen (+20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grills).
- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln.
- **Reduzierung der Rauchentwicklung**.
- **Bessere Wärmeschockabsorption**.
- Bessere Wärmeverteilung.
- Wir beschleunigen Reinigungsprozesse und benötigen weniger Reinigungspersonal.

**CE-Kennzeichnung  
Hergestellt in Italien**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>AS-GV1207-PTOP</b>	GRILL VAPOR GAS TOP-Version, POWER-Linie, 3 MODULE mit unabhängiger Steuerung mit KOCHFLÄCHE von 1155 x 470 mm, komplett mit rundem Grill, Vorrichtung zum Einstellen der Kochfelder, Wärmeleistung 31,5 kW, Gewicht 117 kg, Maße 1195 x 700 x 440 mm	<b>€ 0,00</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b>  <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>AS FTI70</b> 	<b>Bratplatte aus glattem Stahl - Fordern Sie ein Angebot an</b>	<b>€ 0,00</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b>  <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>AS-B70/90</b> 	<b>Set mit 4 runden Beinen aus Edelstahl - Fordern Sie ein Angebot an</b>	<b>€ 0,00</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b>  <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>AS-B55/77</b> 	<b>Set mit 4 runden Beinen aus Edelstahl - Fordern Sie ein Angebot an</b>	<b>€ 0,00</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b>  <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>AS-MR127</b> 	<b>ARRIS Vapor Grill - Angebot anfordern</b>	<b>€ 0,00</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b>  <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>AS-REG70</b>	<b>Grill-Einstellgerät - Angebot anfordern</b>	



**€ 0,00**  
*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage



SERIE 700/700 EL / 700 P

