


TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	39,00
Bruttogewicht (Kg)	137
Breite (mm)	1195
Tiefe (mm)	900
Höhe (mm)	440

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG
GRILL VAPOR 900-Serie, TOP-Version, POWER-Linie, 3 GAS-Kochmodule:

- aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Kochfeldgröße 1155x670 mm** ;
- **3 Kochzonen mit einstellbarer Temperatur** und unabhängiger Steuerung;
- **3 herausnehmbare Grillroste in Stäben** ;
- **patentierter Vorrichtung zur Höhenverstellung des Grills in zwei 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 - m³/h-LPG kg/h: 4,13 / 3,05.

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 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: Florentiner Steak, Rumpsteak, Flanksteak, T-Bone, Dry Aged Beef und alle Grilltechniken mit hoher Intensität.

Das Spitzenmodell COUNTERTOP mit manueller Be- und Entladung kann auf TISCHE oder auf unsere KÜHLUNTERSTELLUNGEN oder auf unsere Untergestelle mit offenen oder geschlossenen Schränken gestellt werden und ist ideal für eine optimale Raumnutzung und Personalbewegungen.

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 Rauchentwicklung** .
- Bessere **Wärmeschockabsorption** .
- **Bessere Wärmeverteilung** .
- **Wir beschleunigen Reinigungsprozesse** und sparen Personal für die Reinigung.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS-GV1209-PTOP	VAPOR-GASGRILL-TOP-Version, POWER-Linie, 3 MODULE mit unabhängigen Steuerungen mit 1155 x 670 mm KOCHZONE, komplett mit Stabgrill, Vorrichtung zur Regulierung der Kochfelder, Wärmeleistung 39,0 kW, Gewicht 137 kg, Abmessung 1195 x 900 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 FTI90 	Glatte Bratplatte aus Stahl - Fordern Sie ein Angebot an	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
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-MR129 	Offener Unterschrank für Dampfgrill - Kostenvoranschlag anfordern	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
AS-REG90 	Kühlergrill-Einstellgerät - Fordern Sie ein Angebot an	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

SERIE 900 / 900 EL / 900 P

