



TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	13,00
Bruttogewicht (Kg)	57
Breite (mm)	420
Tiefe (mm)	900
Höhe (mm)	440

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILL VAPOR 900 Serie, TOP-Version, POWER-Linie, 1 GAS-Kochmodul :

- aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **1 Kochzone mit einstellbarer Temperatur, Maße 390 x 670 mm** ;
- abnehmbarer **Grillrost mit Rundstäben** ;
- **patentierte Vorrichtung zur Einstellung der Grillhöhe in 2 Positionen** ;
- **piezoelektrische Zündung** ;
- **Brenner komplett mit Zündflamme und Sicherheitsthermoelement** ;
- **Wasserschublade unter den Brennern** , die durch **manuelle Befüllung** betrieben wird;
- **Strahlungswärme** -Kochsystem zum Grillen **auf natürliche und gesunde Weise**, das die besten **organoleptischen Eigenschaften und die Zartheit des Essens** hervorhebt und die **Fettverteilung** fördert;
- mit Methangas oder Flüssiggas betrieben;
- Methanverbrauch - m3/h-LPG Kg/h: 1,37 / 1,02.

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

Darüber hinaus sind die Grills **mit einer Vorrichtung ausgestattet, die die Höhe des Rosts 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 High-Grilling-Techniken.

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 Personal für die Reinigung.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS-GV409-PTOP	GRILL VAPOR GAS TOP-Version, POWER Line, 1 MODUL mit KOCHFLÄCHE 390x670 mm, komplett mit rundem Grill, Kochfeldregulierung, Wärmeleistung 13,0 kW, Gewicht 57 kg, Abmessungen 420x900x440h mm	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS FTI90 	Bratplatte aus glattem Stahl - Fordern Sie ein Angebot an	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
AS-B70/90 	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-MR49 	ARRIS Vapor Grill - Angebot anfordern	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
AS-REG90 	Grill-Einstellgerät - Angebot anfordern	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

SERIE 900 / 900 EL / 900 P

