



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, 3 GAS-Kochmodule:

- aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Kochfeldgröße mm 1155x670** ;
- **3 Kochzonen mit einstellbarer Temperatur** und unabhängiger Steuerung;
- 3 abnehmbare **runde Grillroste** ;
- **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 - m³/h-LPG Kg/h: 4,13 / 3,05.

Grillsystem mit GRILLVAPOR ® Technologie THEKENPLATTE mit manueller Be- und Entladung.

DIE TOP-LÖSUNG ist ideal, um den Platz in der Küche optimal zu nutzen.

Dank der patentierten Arris Grillvapor®-Technologie **werden Gewichtsverlust (-20 %) und Masseverlust reduziert**, wodurch **die Portionen der gegarten Speisen vergrößert werden können** , was den Grillvapor®-Benutzern große wirtschaftliche Vorteile bringt. Die Befeuchtung des Kochfelds ermöglicht ein **schnelleres Garen** (durchschnittlich 20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grillsystemen) und ermöglicht ein **gesundes Kochen**, wobei **die lebendigen Farben** der Speisen erhalten bleiben. Die patentierte Arris Grillvapor®-Technologie **verbessert dank ihres besonderen Garsystems auch den Geschmack und die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel und macht den Einsatz von Ölen und Fetten überflüssig**, was weitere **wirtschaftliche Einsparungen** mit sich bringt.

- **Hohe Temperaturen** für perfektes Grillen.

- Bessere **Thermoschockabsorption** dank der speziellen Konstruktion.

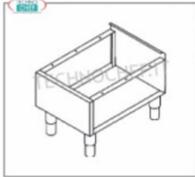
- **Schnellere Reinigung** , weniger Reinigungsaufwand.

- Bewahrt **die Saftigkeit der Lebensmittel** .
- Geringerer Gewichtsverlust: - durchschnittlich 20 % (**Einsparung für den Gastronomen**) .
- Geringerer Produktvolumenverlust (**mehr Portionen mit dem gleichen Material**) .
- Weniger Öl- und Gewürzverbrauch (**Einsparung von Rohstoffen**)
- Grillvapor®-Technologie für schnelleres Garen (+20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grills).
- **Weniger Rauch** als herkömmliche Grills.
- **Größere Heizgleichmäßigkeit** dank der speziellen Konstruktion.
- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS-GV1209-TOP	GAS-DAMPFGRILL TOP-Version, 3 MODULE mit unabhängiger Steuerung mit 1155 x 670 mm KOCHBEREICH, komplett mit rundem Grill, Wärmeleistung 39,0 kW, Gewicht 137 kg, Maße 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 	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-MR129 	Offener Unterschrank für 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

