



TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	26,00
Bruttogewicht (Kg)	98
Breite (mm)	800
Tiefe (mm)	900
Höhe (mm)	440

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILL VAPOR 900-Serie, TOP-Version, 2 GAS-Kochmodule :

- aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Kochfeldabmessungen mm 760x670** ;
- **2 Kochzonen mit einstellbarer Temperatur und unabhängiger Steuerung** ;
- 2 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 - mc/h-LPG Kg/h: 2,75 / 2,03.

GRILLVAPOR® COUNTERTOP-Grillsystem mit manuellem Be- und Entladen. DIE TOP-LÖSUNG ist ideal, um Ihren Küchenraum optimal 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.

- **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**).
- Geringerer Einsatz von Öl und Gewürzen (**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-GV809-TOP	GAS-DAMPFGRILL TOP-Version, DOPPELMODUL mit unabhängiger Steuerung und 760 x 670 mm KOCHBEREICH, komplett mit rundem Grill, Wärmeleistung 26,0 kW, Gewicht 98 kg, Maße 800 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-MR89 	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

