



TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	21
Bruttogewicht (Kg)	83
Breite (mm)	800
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	440

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILL VAPOR 700-Serie, TOP-Version, 2 GAS - Kochmodule :

- hergestellt aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **2 Kochzonen mit unabhängiger Steuerung** ;
- **Kochfeldabmessungen 770x470 mm** ;
- **2 herausnehmbare Grillroste in Stäben** ;
- **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 - mc/h-LPG kg/h: 2,22 / 1,64.

Grillsystem mit COUNTERTOP GRILLVAPOR®-Technologie 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 Massenverlust reduziert, um die Portionen gekochter Lebensmittel zu erhöhen**, was große wirtschaftliche Vorteile für diejenigen bringt, die 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**.

- **Hohe Temperaturen für perfektes Grillen** .
- **Bessere Wärmeschockabsorption** dank der besonderen Konstruktion.
- **Schnellere Reinigung**, weniger Personal für die Reinigung.
- Erhaltung der Saftigkeit im Inneren des Lebensmittels.

- Weniger Gewichtsverlust: - durchschnittlich 20 % (**Ersparnis für den Gastronomen**).
- Weniger Verlust an Produktvolumen (**mehr Portionen bei gleichem Material**).
- Weniger Öl- und Gewürzverbrauch (**Einsparung von Rohstoffen**).
- Grillvapor®-Technologie für schnelleres Garen (+20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grillgeräten).
- **Reduzierung der Rauchentwicklung** im Vergleich zu herkömmlichen Grills.
- **Größere gleichmäßige Erwärmung** dank der besonderen Konstruktion.
- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS-GV807-TOP	VAPOR-GASGRILL-TOP-Version, DOPPELMODUL mit unabhängigen Steuerungen mit 770 x 470 mm KOCHZONE, komplett mit Stabgrill, thermische Leistung 21,00 kW, Gewicht 83 kg, Abmessung 800 x 700 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-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-B55/77 	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-MR87 	Offener Unterschrank - Fordern Sie ein Angebot an	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
---	--	--

AS-REG70 	Kühlergrill-Einstellgerät - Fordern Sie ein Angebot an	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
--	---	--

AS FT170 	Glatte Grillplatte aus Stahl - Fordern Sie ein Angebot an	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
--	--	--

SERIE 700/700 EL / 700 P

