



TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	10,5
Bruttogewicht (Kg)	50
Breite (mm)	420
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	440

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILL VAPOR 700-Serie, TOP-Version, 1 GAS-Kochmodul :

- aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **1 Kochzone mit einstellbarer Temperatur, 390x470 mm** ;
- abnehmbarer **Grillrost mit Rundstäben** ;
- **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: 1,1 / 0,82.

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** , was den Grillvapor®-Benutzern erhebliche wirtschaftliche Vorteile bringt. **Die Befeuchtung des Kochfelds ermöglicht ein schnelleres Garen** (durchschnittlich 20 % schneller als bei 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 ermöglicht** .

- **Hohe Temperaturen für perfektes Grillen** .

- **Bessere Wärmeschockabsorption** dank der besonderen Konstruktion

.- **Schnellere Reinigung** , weniger Reinigungsaufwand.

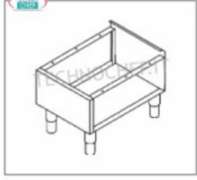
- **Bewahrt die Saftigkeit der Lebensmittel** .

- 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-GV407-TOP	GRILL VAPOR GAS TOP-Version, 1 Modul mit 1 KOCHZONE mit den Maßen 390 x 470 mm, komplett mit rundem Grill, Wärmeleistung 10,5 kW, Gewicht 50 kg, Maße 420 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 FTI70 	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-MR47 	Offener Unterschrank - Angebot anfordern	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
AS-REG70 	Grill-Einstellgerät - Angebot anfordern	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

SERIE 700/700 EL / 700 P

