



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Trifase
<b>Volt</b>	V 400/3
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	7,6
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	50
<b>Breite (mm)</b>	800
<b>Tiefe (mm)</b>	550
<b>Höhe (mm)</b>	315

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

##### Elektrischer Dampfgrill, TOP-Version, Doppelmodul mit unabhängiger Steuerung, Serie 550 :

- aus **Edelstahl** ;
- Kochfeldgröße 760x380 mm;
- **2 Kochzonen mit einstellbarer Temperatur** und unabhängiger Steuerung;
- **Außenmaße 800x550x315h mm** ;
- Klappkochfeld;
- Gegrilltes Stangenkochen;
- **Wasserschublade unter den Brennern mit manueller Befüllung** ;
- Kochsystem mit **Wärmestrahlung** für **natürliches und gesundes Grillen**, das die besten **organoleptischen und weichen Eigenschaften der Lebensmittel** verbessert und die **Fettverteilung** fördert.

**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** (+ durchschnittlich 20 % 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
<b>AS-GV855ELTOP</b>	ELEKTRISCHER DAMPFGRILL, TOP-Version, DOPPELMODUL mit unabhängigen Steuerungen, mit KOCHZONE 760 x 380 mm, V. 400/3, 7,6 kW, 50 kg Gewicht, Abm. 800 x 550 x 315 mm	<b>€ 0,00</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage

**TECHNISCHES DATENBLATT**

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>AS-B55/77</b> 	<b>Satz mit 4 runden Beinen aus Edelstahl - Fordern Sie ein Angebot an</b>	<b>€ 0,00</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>AS-MR855</b> 	<b>Offene Basiseinheit für Grill Line 550 - Kostenvoranschlag anfordern</b>	<b>€ 0,00</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage