



TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	6,9
Bruttogewicht (Kg)	30
Breite (mm)	420
Tiefe (mm)	550
Höhe (mm)	315

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILL VAPOR 550-Serie, TOP-Version, 1 ELEKTRISCHES Kochmodul:

- aus **Edelstahl** ;
- **1 Kochzone mit einstellbarer Temperatur von 390 x 380 mm** ;
- **Außenmaße 420x550x315h mm** ;
- Klappkochfeld;
- Gegrilltes Stangenkochen;
- **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.

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 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 Reinigungsaufwand.
- **Erhaltung der Saftigkeit des Essens**.
- **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-GV455ELTOP	ELEKTRISCHER DAMPFGRILL, TOP-Version, 1 Modul mit 1 KOCHZONE mit den Maßen 390 x 380 mm, komplett mit Stabgrill, V.400/3, Kw 3,8, Gewicht 3 kg, Außenmaße mm 420 x 550 x 315 h	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
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-MR455 	Offener Unterschrank - Fordern Sie ein Angebot an	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
AS FTL550EL 	Glatte Grillplatte aus Stahl - Fordern Sie ein Angebot an	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
AS FTL550 	Glatte Grillplatte aus Stahl - Fordern Sie ein Angebot an	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage