



TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	20,7
Bruttogewicht (Kg)	75
Breite (mm)	1195
Tiefe (mm)	550
Höhe (mm)	315

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILL VAPOR 550-Serie, TOP-Version, 3 GAS-Kochmodule :

- hergestellt aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Kochfeldgröße 1155x410 mm** ;
- **3 Kochzonen mit einstellbarer Temperatur** und unabhängiger Steuerung;
- **Außenmaße 1195x550x315h mm** ;
- Gegrilltes Stangenkochen;
- 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 - m³/h-LPG kg/h: 2,19 / 1,52.

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 Masseverlust 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** (+ 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 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-GV1255	DAMPF-GASGRILL, TOP-Version, 3 MODULE mit unabhängigen Steuerungen mit 1155 x 410 mm KOCHZONE, komplett mit Stabgrill, Heizleistung 20,7 kW, Gewicht 75 kg, Außenmaße 1195 x 550 x 315 mm	€ 0,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 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