


**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Wärmeleistung (Kw)</b>	8,00
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	25
<b>Breite (mm)</b>	1000
<b>Tiefe (mm)</b>	350
<b>Höhe (mm)</b>	300

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**
**GRILL DAMPF GAS, TOP-Version:**

- aus **Edelstahl** ;
- **Kochfläche mit einstellbarer Temperatur von 810 x 250 mm** ;
- **Außenmaße mm 1000x350x300h** ;
- piezoelektrische Zündung;
- Brenner komplett mit Zündflamme und Sicherheitsthermoelement;
- Kochfeldverstellgerät;
- **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: 0,85 / 0,63.

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 Personal für die Reinigung.
- Erhaltung **der Saftigkeit des Essens**.
- Weniger Gewichtsverlust: - durchschnittlich 20 % ( **Ersparnis für den Gastronomen** ).

- Geringerer 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-GV1035/D</b>	DAMPF-GASGRILL, TOP-Version, mit 810 x 250 mm Kochzone, 8,0 kW Heizleistung, 25 kg Gewicht, Außenmaße 1000 x 350 x 300 mm	<b>€ 0,00</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b>  <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage