


**FICHA TÉCNICA**

<b>Potencia térmica (Kw)</b>	6,9
<b>peso bruto (Kg)</b>	30
<b>ancho (mm)</b>	420
<b>profundidad (mm)</b>	550
<b>altura (mm)</b>	315

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**
**GRILL VAPOR serie 550, versión TOP, 1 módulo de cocción a GAS:**

- fabricado en **acero inoxidable** ;
- **1 zona de cocción con temperatura regulable de 390x410 mm** ;
- **dimensiones externas mm 420x550x315h** ;
- parrillas de cocción redondas;
- encendido piezoeléctrico;
- quemadores completos con llama piloto y termopar de seguridad;
- **Cajón de agua debajo de los quemadores** alimentado por **llenado manual** ;
- Sistema de cocción por **calor radiante** para asar **de forma natural y saludable**, potenciando las mejores **características organolépticas y suavidad de los alimentos** , favoreciendo la **dispersión de las grasas** ;
- alimentado por gas metano o GLP;
- consumo de metano - mc/h-GLP Kg/h: 0,73 / 0,54.

**Sistema de parrilla GRILLVAPOR® COUNTERTOP** con carga y descarga manual. LA SOLUCIÓN DE ALTA GAMA, ideal para aprovechar al máximo el espacio de su cocina.

Gracias a la tecnología patentada Arris Grillvapor®, **se reduce la pérdida de peso (-20%) y de masa, aumentando así las porciones** de alimentos cocinados, lo que supone grandes ventajas económicas para quienes utilizan Grillvapor®. **La humidificación de la placa permite una cocción más rápida** (un 20% de media en comparación con los sistemas de parrilla tradicionales) y permite una cocción saludable, conservando los colores vivos de los alimentos. La tecnología patentada Arris Grillvapor®, gracias a su particular sistema de cocción, también **realza los sabores y las características organolépticas de los alimentos, eliminando el uso de aceites y grasas para un mayor ahorro** .

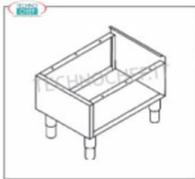
- **Altas temperaturas para un asado perfecto** .
- **Mejor absorción del choque térmico** gracias a su construcción especial.
- **Limpieza más rápida** , menos trabajo de limpieza.
- Mantener **la jugosidad dentro de los alimentos** .

- Menor pérdida de peso: - 20% de media ( **ahorro para el restaurador** ).
- Menor pérdida de volumen de producto ( **más porciones con el mismo material** ).
- Menor uso de aceite y condimentos ( **ahorro de materias primas** ).
- Tecnología Grillvapor® para una cocción más rápida (+20% respecto a las parrillas tradicionales).
- **Menos humo** que las parrillas tradicionales.
- **Mayor uniformidad de calentamiento** gracias a la construcción especial.
- Mejora de las características organolépticas de los alimentos.

**MARCA CE**  
**HECHO EN ITALIA**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>AS-GV455</b>	PARRILLA DE VAPOR A GAS, versión TOP, 1 módulo con 1 ZONA DE COCCIÓN de 390x410 mm, completa con parrilla redonda, potencia térmica 6,9 kw, dimensiones externas 420x550x315h mm	<b>€ 0,00</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b>  <b>Entrega</b> d 4 a 9 días

#### FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>AS FTL50EL</b> 	<b>Fry-Top de acero liso - Solicitar presupuesto</b>	<b>€ 0,00</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b>  <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>AS FTL550</b> 	<b>Fry-Top de acero liso - Solicitar presupuesto</b>	<b>€ 0,00</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b>  <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>AS-B55/77</b> 	<b>Juego de 4 patas redondas de acero inoxidable - Solicitar presupuesto</b>	<b>€ 0,00</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b>  <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>AS-MR455</b> 	<b>Gabinete de base abierta - Solicitar presupuesto</b>	<b>€ 0,00</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b>  <b>Entrega</b> d 4 a 9 días