



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Parrilla de vapor a gas, versión TOP, Doble módulo con controles independientes, Serie 550 :

- fabricado en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **tamaño de la encimera 760x410 mm** ;
- **2 zonas de cocción de temperatura ajustable** con controles independientes;
- **dimensiones exteriores 800x550x315h mm** ;
- cocción con varilla a la parrilla;
- encendido piezoeléctrico;
- quemadores completos con llama piloto y termopar de seguridad;
- **cajón de agua debajo de los quemadores** accionado por **llenado manual** ;
- sistema de cocción **por radiación de calor** para asar a la parrilla **de forma natural y saludable**, potenciando las mejores **características organolépticas y de suavidad de los alimentos** , favoreciendo la **dispersión de las grasas** ;
- propulsado por gas metano o GLP;
- Consumo de metano - mc/h-GLP Kg/h: 1,46 / 1,08.

Sistema de asado con tecnología COUNTERTOP GRILLVAPOR® con carga y descarga manual. THE TOP SOLUTION es ideal para aprovechar al máximo el espacio de la cocina.

Gracias a la tecnología patentada Arris Grillvapor®, **se reduce la pérdida de peso (-20%) y la pérdida de masa al aumentar las porciones** de alimentos cocinados, aportando grandes beneficios económicos a quienes utilizan Girillvapor®. **La humidificación de la placa permite una cocción más rápida** (+20% de media respecto a los sistemas de grill tradicionales) y permite cocinar de forma saludable manteniendo vivos los colores de los alimentos. La tecnología patentada Arris Grillvapor®, gracias al particular sistema de cocción, también **realza los sabores y las características organolépticas de los alimentos, eliminando el uso de aceites y grasas condimentantes para un mayor ahorro económico** .

- **Altas temperaturas** para un asado perfecto.
- Mejor **absorción de los choques térmicos** gracias a la construcción particular.
- **Limpieza más rápida** , menos mano de obra de limpieza.
- Mantener **la jugosidad dentro de los alimentos** .
- Menos pérdida de peso: - 20% de media (**ahorro para el restaurador**) .
- Menos 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).
- **Reducción de humo** respecto a las parrillas tradicionales.
- **Mayor uniformidad de calentamiento** gracias a la particular construcción.

- Mejora de las características organolépticas de los alimentos.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS-GV855	GRILL DE GAS VAPOR, versión TOP, MÓDULO DOBLE con mandos independientes con ZONA DE COCCIÓN 760x410 mm, completo con parrilla de varillas, potencia térmica 13,8 kw, peso 50 Kg, dimensiones exteriores 800x550x315h mm	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS-B55/77 	Kit de 4 patas redondas en acero inoxidable - Solicitar Cotización	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

AS-MR855 	Mueble base abierto para Grill Line 550 - Pide Presupuesto	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días
---	---	--