


FICHA TÉCNICA

Potencia térmica (Kw)	39,00
peso bruto (Kg)	137
ancho (mm)	1195
profundidad (mm)	900
altura (mm)	440

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL
GRILL VAPOR serie 900, versión TOP, línea POWER, 3 módulos de cocción a GAS:

- fabricado en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **tamaño de la placa de cocción mm 1155x670** ;
- **3 zonas de cocción con temperatura regulable** y controles independientes;
- **3 rejillas de cocción redondas** extraíbles;
- **dispositivo patentado para la regulación de la altura de la parrilla en 2 posiciones** , se aplica en cada zona de cocción y es independiente en aparatos de dos y tres módulos;
- **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 - m³/h-GLP Kg/h: 4,13 / 3,05.

POWER LINE es la línea Grillvapor a gas de Arris **específica para carnes gruesas y cocciones rápidas a altas temperaturas** como la parrilla alta, capaz de alcanzar una temperatura de **MÁS de 400°C** distribuida uniformemente en toda la superficie de cocción gracias al uso de quemadores de alta eficiencia que cocinan los alimentos por radiación.

Además, las parrillas están equipadas con un **dispositivo que ajusta la altura de la rejilla para ajustar rápidamente el calor que se transmite a los alimentos** . La línea Grillvapor Power es especialmente adecuada para: filetes florentinos, filetes de lomo, filetes de falda, chuletones, carne madurada en seco y todas las técnicas de asado a alta temperatura.

El modelo top COUNTERTOP con carga y descarga manual se puede colocar sobre mesas o sobre nuestras bases refrigeradas o sobre nuestras bases con mueble abierto o cerrado y es **IDEAL PARA APROVECHAR AL MÁXIMO EL ESPACIO** y los movimientos de personal.

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 importantes beneficios económicos para quienes utilizan Grillvapor®. La humidificación de la placa

permite una cocción más rápida (un 20% más rápida de media en comparación con los sistemas de parrilla tradicionales) y permite una cocción saludable, conservando el color de los alimentos. La tecnología patentada Arris Grillvapor®, gracias a su sistema de cocción especial, también realza los sabores y las características organolépticas de los alimentos, eliminando el uso de aceites y grasas para un mayor ahorro.

Sistema de asado con tecnología GRILLVAPOR® que combina altas temperaturas y humidificación de la zona de cocción para ofrecerte:

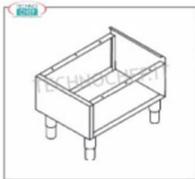
- **Altas temperaturas** para un asado perfecto.
- Mantener **la jugosidad dentro de los alimentos** .
- Menor pérdida de peso, rondando de media el 25% (**ahorro para el restaurador**).
- Menor pérdida de volumen de producto (**más porciones**).
- Utilice menos aceite y condimentos para una cocina más saludable.
- Cocción más rápida (+20% respecto a las parrillas tradicionales).
- Mejora de las características organolépticas de los alimentos.
- **Reducción de humo** .
- Mejor **absorción del choque térmico** .
- **Mejor distribución del calor** .
- **Agilizamos los procesos de limpieza** , menos mano de obra para limpieza.

Marcado CE

Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS-GV1209-PTOP	GRILL VAPOR GAS versión TOP, línea POWER, 3 MÓDULOS con mandos independientes con ZONA DE COCCIÓN de 1155x670 mm, completa con parrilla redonda, dispositivo para la regulación de los fuegos, potencia térmica 39,0 kw, peso 137 kg, dim. mm. 1195x900x440h	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS FTI90 	Fry-Top de acero liso - Solicitar presupuesto	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
AS-B70/90 	Juego de 4 patas redondas de acero inoxidable - Solicitar presupuesto	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
AS-MR129 	Gabinete de base abierta para parrilla de vapor - Solicitar presupuesto	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
AS-REG90 	Dispositivo de ajuste de parrilla - Solicitar presupuesto	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días



SERIE 900 / 900 EL / 900 P

