


**FICHA TÉCNICA**

<b>Potencia térmica (Kw)</b>	13,00
<b>peso bruto (Kg)</b>	57
<b>ancho (mm)</b>	420
<b>profundidad (mm)</b>	900
<b>altura (mm)</b>	440

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**
**GRILL VAPOR serie 900, versión TOP, línea POWER, 1 módulo de cocción a GAS :**

- fabricado en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **1 zona de cocción con temperatura regulable de 390x670 mm** ;
- **Parrilla de cocción desmontable con barras redondas** ;
- **Dispositivo patentado para regular la altura de la parrilla en 2 posiciones** ;
- **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: 1,37 / 1,02.

**POWER LINE** es la línea a gas de Grillvapor Arris **específica para carnes gruesas y cocciones rápidas a altas temperaturas** como la alta parrilla 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
<b>AS-GV409-PTOP</b>	GRILL VAPOR GAS versión TOP, Línea POWER, 1 MÓDULO con SUPERFICIE DE COCCIÓN mm 390x670, completo con parrilla redonda, dispositivo de regulación de la encimera, potencia térmica 13,0 kw, peso 57 kg, dimensiones mm. 420x900x440h	<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 FTI90</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-B70/90</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-MR49</b> 	<b>Parrilla de vapor ARRIS - Solicite una cotización</b>	<b>€ 0,00</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b>  <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>AS-REG90</b> 	<b>Dispositivo de ajuste de parrilla - Solicitar presupuesto</b>	<b>€ 0,00</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b>  <b>Entrega</b> d 4 a 9 días



SERIE 900 / 900 EL / 900 P

