



#### 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, 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 extraíble hecha de varillas** ;
- **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 - m<sup>3</sup>/h-GLP Kg/h: 1,37 / 2,46.

**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 ventajas económicas a quienes utilizan Grillvapor®. 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
<b>AS-GV409-TOP</b>	GRILL VAPOR GAS versión TOP, 1 MÓDULO con ZONA DE COCCIÓN 390x670 mm, completo con parrilla de varillas, potencia térmica 13,0 kw, peso 57 Kg, dim.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 acero liso - Pide 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>Kit de 4 patas redondas en acero inoxidable - Solicitar 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-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 Rejilla - Pida una Cotización</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

