



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	11,4
peso bruto (Kg)	79
ancho (mm)	1195
profundidad (mm)	550
altura (mm)	315

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PARRILLA ELÉCTRICA DE VAPOR, versión TOP, 3 módulos de cocción, serie 550 :

- fabricado en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **tamaño de la placa de cocción mm 1155x380** ;
- **3 zonas de cocción** con temperatura regulable y controles independientes;
- **dimensiones externas mm 1195x550x315h** ;
- parrillas de cocción redondas;
- placa de cocina abatible;
- **cajón de agua debajo de los quemadores** alimentado por **llenado manual** ;
- Sistema de cocción por **calor radiante** para asar a la parrilla **de forma natural y saludable**, potenciando las mejores **características organolépticas y suavidad de los alimentos** , favoreciendo la **dispersión de las grasas** .

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 para aumentar 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
AS-GV1255ELTOP	PARRILLA ELÉCTRICA A VAPOR, versión TOP, 3 MÓDULOS con mandos independientes con ZONA DE COCCIÓN de 1155x380 mm, con parrilla redonda, V.400/3+N, 11,4 Kw, Peso 79 kg, dimensiones exteriores 1195x550x315h 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 	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