


**SCHEDA TECNICA**

<b>Potenza termica (Kw)</b>	6,9
<b>Peso lordo (Kg)</b>	30
<b>Larghezza (mm)</b>	420
<b>Profondità (mm)</b>	550
<b>Altezza (mm)</b>	315

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**
**GRILL VAPOR serie 550, versione TOP, 1 modulo di cottura a GAS:**

- realizzato in **acciaio inox**;
- **1 zona di cottura a temperatura regolabile da mm 390x410**;
- **dimensioni esterne mm 420x550x315h**;
- grigliati cottura a tondino;
- accensione piezoelettrica;
- bruciatori completi di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza;
- **cassetto acqua sotto i bruciatori** alimentato a **riempimento manuale**;
- sistema di cottura per **irraggiamento di calore** per grigliare **in modo naturale e sano** esaltando le migliori **caratteristiche organolettiche e di morbidezza dei cibi**, favorendo la **dispersione dei grassi**;
- alimentazione a gas metano o GPL;
- consumo metano - mc/h-GPL Kg/h: 0,73 / 0,54.

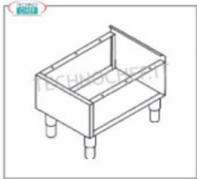
**Sistema di grigliatura con tecnologia GRILLVAPOR® DA APPOGGIO** con carico e scarico manuale. LA SOLUZIONE TOP è ideale per sfruttare al meglio lo spazio in cucina.

Grazie alla tecnologia Arris Grillvapor® brevettata, si **riduce il calo peso (-20%) e il calo massa per aumentare le porzioni**, degli alimenti cotti portando grandi vantaggi economici a chi utilizza Grillvapor®. **L'umidificazione del piano cottura permette una cottura più veloce** (+ 20% in media rispetto ai tradizionali sistemi di grigliatura) e permette di cucinare in modo salutare mantenendo vivi i colori degli alimenti. La tecnologia Arris Grillvapor® brevettata, grazie al particolare sistema di cottura, inoltre **esalta i sapori e le caratteristiche organolettiche dei cibi, elimina l'uso di oli e grassi di condimento per un ulteriore risparmio economico.**

- **Alte temperature per una perfetta grigliatura.**
- **Migliore assorbimento dello shock termico** grazie alla particolare costruzione.
- **Pulizia più veloce**, meno manodopera per la pulizia.
- Mantenimento della **succosità all'interno dell'alimento.**

- Minore calo peso: - 20% in media (**risparmio per il ristoratore**).
- Minore calo volume del prodotto (**più porzioni con lo stesso materiale**).
- Meno uso di olio e condimenti (**risparmio di materie prime**).
- Tecnologia Grillvapor® per una cottura più veloce (+20% rispetto alle griglie tradizionali).
- **Diminuzione della fumosità** rispetto alle griglie tradizionali.
- **Maggiore uniformità di riscaldamento** grazie alla particolare costruzione.
- Miglioramento delle caratteristiche organolettiche del cibo.

**MARCHIO CE**  
**MADE IN ITALY**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>AS-GV455</b>	GRILL VAPOR GAS, versione TOP, 1 modulo con 1 ZONA DI COTTURA da mm 390x410, completa di grigliato a tondini, potenza termica 6,9 kw, dimensioni esterne mm 420x550x315h	<b>€ 0,00 + IVA</b> € 0,00 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: da calcolare</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>
ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>AS-B55/77</b> 	<b>Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox - Richiedere Preventivo</b>	<b>€ 0,00 + IVA</b> € 0,00 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: da calcolare</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>
<b>AS-MR455</b> 	<b>Mobile base a giorno - Richiedere Preventivo</b>	<b>€ 0,00 + IVA</b> € 0,00 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: da calcolare</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>
<b>AS FTL550EL</b> 	<b>Fry-Top liscio in acciaio - Richiedere Preventivo</b>	<b>€ 0,00 + IVA</b> € 0,00 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: da calcolare</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>
<b>AS FTL550</b> 	<b>Fry-Top liscio in acciaio - Richiedere Preventivo</b>	<b>€ 0,00 + IVA</b> € 0,00 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: da calcolare</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>