




CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
AS-GV455ELTOP	GRILL VAPOR ELETTRICO, versione TOP, 1 modulo con 1 ZONA DI COTTURA da mm 390x380, completa di grigliato a tondini, V.400/3, Kw 3,8, Peso Kg 3, dimensioni esterne mm 420x550x315h	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni

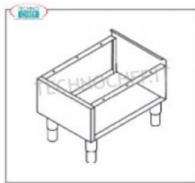
SCHEDA TECNICA

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

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
AS-B55/77 	Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox - Richiedere Preventivo	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni

AS-MR455		€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni
-----------------	--	--



Mobile base a giorno - Richiedere Preventivo

€ 0,00 + IVA

€ 0,00 IVA incl.

Spedizione in Italia: da calcolare

Consegna: da 4 a 9 giorni

AS FTL50EL



Fry-Top liscio in acciaio - Richiedere Preventivo

€ 0,00 + IVA

€ 0,00 IVA incl.

Spedizione in Italia: da calcolare

Consegna: da 4 a 9 giorni

AS FTL550



Fry-Top liscio in acciaio - Richiedere Preventivo

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

GRILL VAPOR serie 550, versione TOP, 1 modulo di cottura ELETTRICO:

- realizzato in **acciaio inox**;
- **1 zona di cottura a temperatura regolabile da mm 390x380**;
- **dimensioni esterne mm 420x550x315h**;
- piano cottura ribaltabile;
- grigliati cottura a tondino;
- **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**.

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**