



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>AS-GV855ELTOP</b>	GRILL VAPOR ELETTRICO, versione TOP, DOPPIO MODULO a comandi indipendenti con ZONA di COTTURA da mm 760x380, V. 400/3, Kw 7,6, Peso Kg 50, dim.mm.800x550x315h	<b>€ 0,00 + IVA</b> € 0,00 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: da calcolare</b> <b>Consegna: da 8 a 15 giorni</b>

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**
**Grill vapor Elettrico, versione TOP, Doppio modulo a Comandi Indipendente, serie 550:**

- realizzato in **acciaio inox**;
- dimensione piano cottura mm 760x380;
- **2 zone di cottura** a temperatura regolabile con comandi indipendenti;
- **dimensioni esterne mm 800x550x315h**;
- 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**).


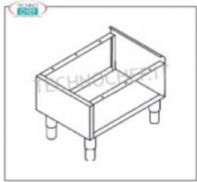
- Meno uso di olio e condimenti (**risparmio di materie prime**).
- Tecnologia Grillvapor® per una cottura più veloce (+20% rispetto alle griglie tradizionali).
- **Diminuzione della fumosità** rispetto alle griglie tradizionali.
- **Maggiore uniformità di riscaldamento** grazie alla particolare costruzione.
- Miglioramento delle caratteristiche organolettiche del cibo.

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

#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	7,6
<b>Peso lordo (Kg)</b>	50
<b>Larghezza (mm)</b>	800
<b>Profondità (mm)</b>	550
<b>Altezza (mm)</b>	315

#### ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<p><b>AS-B55/77</b></p> 	<p><b>Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox - Richiedere Preventivo</b> Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox con piedini regolabili, altezza cm 42-47</p>	<p><b>€ 0,00 + IVA</b> € 0,00 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: da calcolare</b></p> <p><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p>
<p><b>AS-MR855</b></p> 	<p><b>Mobile base a giorno per Grill Linea 550 - Richiedere Preventivo</b> Mobile base a giorno (chiuso sui 3 lati, aperto sul fronte) con ripiano intermedio per Grillvapor Mod. ASGV855, dim. mm. 800x440x550h.</p>	<p><b>€ 0,00 + IVA</b> € 0,00 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: da calcolare</b></p> <p><b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni</p>