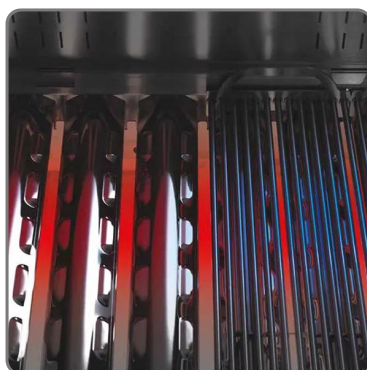


SOLUZIONI FOODSERVICE

**GRILLVAPOR ARRIS ELECTRIC mod. GE819EL MONOBLOCK-DIGITALSTEUERUNG
AUF SOCKELDIM. cm.
80x90x85H - DREIPHASIGER 400V-TOPF. 15,7 kW.**

WASSERGRILLSYSTEM MIT DIGITALER STEUERUNG – MONOBLOCK – ELEKTRISCH



SOLUZIONI FOODSERVICE

EIGENSCHAFTEN:

- Abmessungen mm. 800x900 H850
- Kochfeldabmessungen mm. 760x730
- Konstruktion: Edelstahl AISI 304 SC Brite
- Grillvapor®-Technologie für schnelleres Garen (+20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grillgeräten).
- Präzise Leistungsabgabe.
- Schnellere Reinigung, weniger Personal für die Reinigung.
- Optionaler Kerntemperaturfühler zur Kontrolle des Garvorgangs.
- Erhaltung der Saftigkeit im Inneren des Lebensmittels.
- Weniger Gewichtsverlust: - durchschnittlich 20 % (Einsparung für den Gastronom).
- Geringerer Verlust an Produktvolumen (mehr Portionen bei gleichem Material).
- Weniger Öl- und Gewürzverbrauch (Einsparung von Rohstoffen).
- Reduzierung der Rauchentwicklung im Vergleich zu herkömmlichen Grills.

Dank der patentierten Arris Grillvapor®-Technologie werden Gewichtsverlust (-20 %) und Massenverlust reduziert, um die Portionen gekochter Lebensmittel zu erhöhen, was große wirtschaftliche Vorteile für diejenigen bringt, die Grillvapor® verwenden. Die patentierte Arris Grillvapor®-Technologie ermöglicht ein schnelleres Garen (+20 % im Durchschnitt im Vergleich zu herkömmlichen Grillsystemen) und ermöglicht Ihnen ein gesundes Garen, während die Farben der Lebensmittel lebendig bleiben. Die patentierte Arris Grillvapor®-Technologie verbessert dank des besonderen Kochsystems den Geschmack und die organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln und macht den Einsatz von Gewürzölen und -fetten überflüssig, was zu weiteren wirtschaftlichen Einsparungen führt.