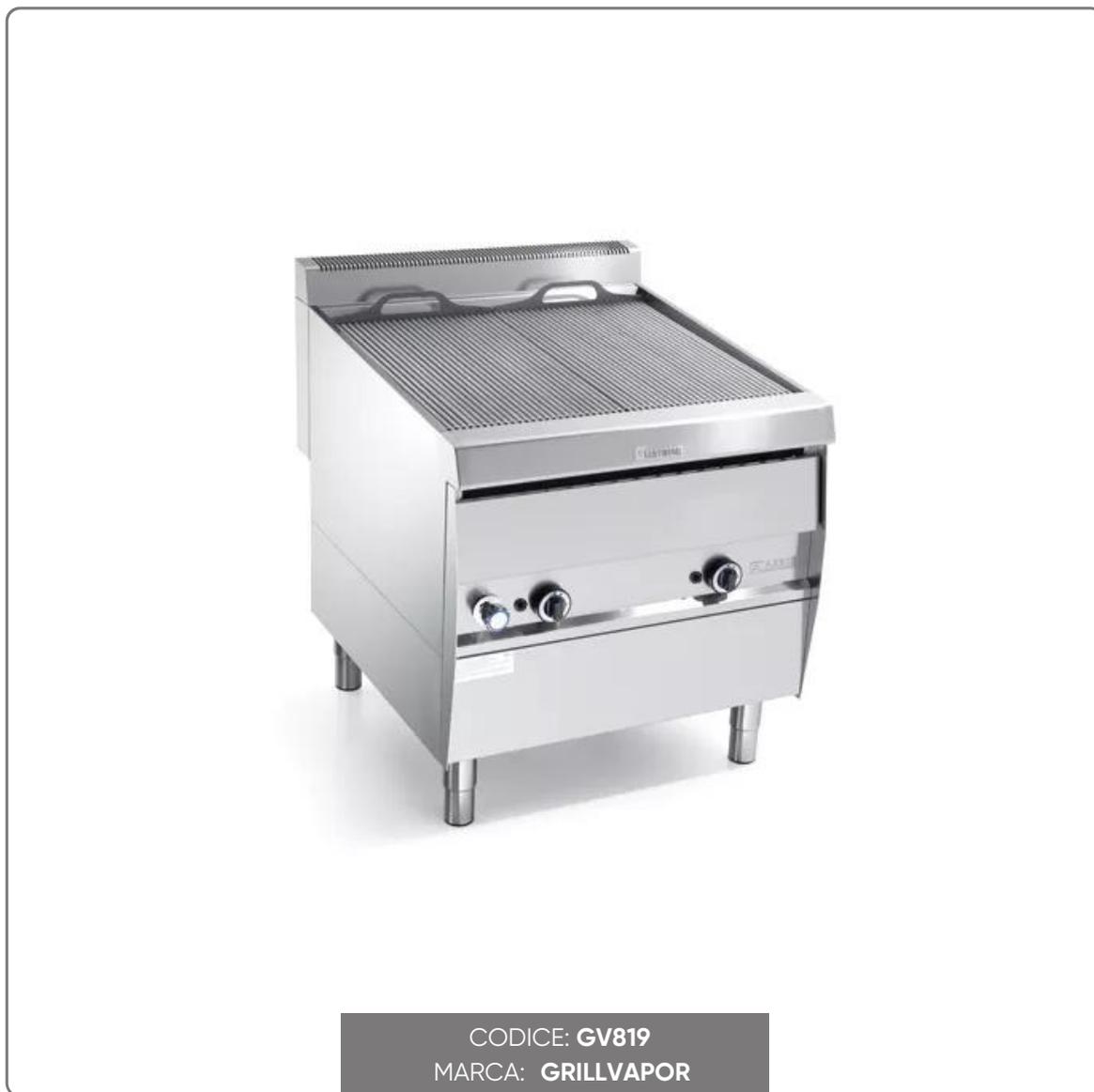


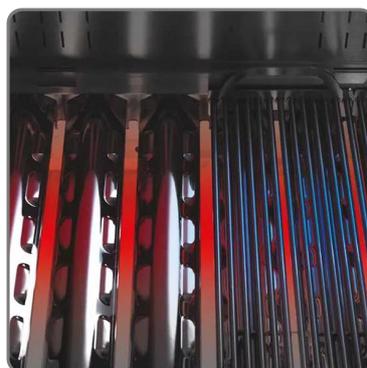
**GRILLVAPOR ARRIS GAS mod. GV819 MECHANISCHE MONOBLOCK-STEUERUNG  
AUF SOCKELABM. cm.  
80x90x85H - TOPF. GAS 26 kW.**

WASSERGRILLSYSTEM MIT MECHANISCHER STEUERUNG – MONOBLOCK – GAS



vedi prodotto online

CODICE: **GV819**  
MARCA: **GRILLVAPOR**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

## EIGENSCHAFTEN:

- Abmessungen mm. 800x900 H850
- Kochfeldabmessungen mm. 760x670
- Konstruktion: Edelstahl AISI 304 SC Brite
- Hohe Temperaturen für perfektes Grillen.
- Bessere Wärmeschockabsorption dank der besonderen Konstruktion.
- Noch schnellere Reinigung dank Wasserzu- und -abflussanschluss.
- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln.
- 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).
- Schnelleres Garen (+20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grills).
- Reduzierung der Rauchentwicklung im Vergleich zu herkömmlichen Grills.
- Größere gleichmäßige Erwärmung dank der besonderen Konstruktion.

Mit Vorbereitung für Wasserversorgungs- und Abwasseranschluss, ideal für eine schnellere Reinigung.

Dank der patentierten Arris Grillvapor®-Technologie werden Gewichtsverlust (-20 %) und Masseverlust reduziert, um die Portionen gekochter Lebensmittel zu erhöhen, was große wirtschaftliche Vorteile für diejenigen bringt, die Grillvapor® verwenden.

Die Befeuchtung des Kochfelds ermöglicht ein schnelleres Garen (+20 % im Durchschnitt im Vergleich zu herkömmlichen Grillsystemen) und ermöglicht Ihnen ein gesundes Garen, während die Farben der Speisen lebendig bleiben.

Die patentierte Arris Grillvapor®-Technologie verbessert dank des besonderen Kochsystems auch den Geschmack und die organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln und macht den Einsatz von Gewürzölen und -fetten überflüssig, was zu weiteren wirtschaftlichen Einsparungen führt.