

**GRILLVAPOR ARRIS ELECTRIC COMPACT mod. GV870EL**  
**TOP ARBEITSPLATTE MECHANISCHE STEUERUNGEN ABM.**  
**cm.80x70x31,5H - DREIPHASIGER 400V-TOPF. 10,4**  
**kW.**



vedi prodotto online

CODICE: **GV870ELTOP**  
MARCA: **GRILLVAPOR**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

## EIGENSCHAFTEN:

- Abmessungen mm. 800x700 H315
- Kochfeldabmessungen mm. 760x530
- Konstruktion: Edelstahl AISI 304 SC Brite
- Hohe Temperaturen für perfektes Grillen.
- Bessere Wärmeschockabsorption dank der besonderen Konstruktion.
- Schnellere Reinigung, weniger Personal für die Reinigung.
- 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).
- Grillvapor®-Technologie für schnelleres Garen (+20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grillgeräten).
- Reduzierung der Rauchentwicklung im Vergleich zu herkömmlichen Grills.
- Größere gleichmäßige Erwärmung dank der besonderen Konstruktion.
- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln.

COUNTERTOP mit manueller Be- und Entladung. DIE TOP-LÖSUNG IST IDEAL, UM DEN PLATZ IN DER KÜCHE OPTIMAL AUSZUSUTZEN. AUF UNSEREN KÜHLUNTERGRÜNDE POSITIONIERT, VERBESSERT SIE DIE EFFIZIENZ DES PERSONALS UND BESCHLEUNIGT DIE PRODUKTION. Option auch mit Sockeln mit offenem oder geschlossenem Schrank.

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 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.