

SOLUZIONI FOOD SERVICE

GRILLVAPOR ARRIS ELETTRICA mod. GE819EL COMANDI DIGITALI MONOBLOCCO SU BASE DIM. cm. 80x90x85H - TRIFASE 400V POT. 15,7 kW.

SISTEMA DI GRIGLIATURA AD ACQUA CON COMANDI DIGITALI - MONOBLOCCO - ELETTRICO



vedi prodotto online

CODICE: **GE819EL**
MARCA: **ARRIS - GRILLVAPOR**



SOLUZIONI FOODSERVICE

CARATTERISTICHE:

- Dimensioni mm. 800x900 H850
- Dimensioni piano cottura mm. 760x730
- Costruzione: Acc. Inox AISI 304 SC Brite
- Tecnologia Grillvapor® per una cottura più veloce (+20% rispetto alle griglie tradizionali).
- Precisa erogazione della potenza.
- Pulizia più veloce, meno mano d'opera per la pulizia.
- Sonda al cuore opzionale per controllare il processo di cottura.
- 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).
- Diminuzione della fumosità rispetto alle griglie tradizionali.

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 Girillvapor®. La tecnologia Arris Grillvapor® brevettata 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 esalta i sapori e le caratteristiche organolettiche dei cibi, elimina l'uso di oli e grassi di condimento per un ulteriore risparmio economico.