

SOLUZIONI FOODSERVICE

**GRILLVAPOR ARRIS A GAS mod. GV419 COMANDI MECCANICI
MONOBLOCCO SU BASE DIM. cm.42x90x85H - POT.
GAS 13 kW.**

SISTEMA DI GRIGLIATURA AD ACQUA CON COMANDI MECCANICI - MONOBLOCCO - GAS



vedi prodotto online

CODICE: **GV419**
MARCA: **ARRIS - GRILLVAPOR**



CARATTERISTICHE:

- Dimensioni ingombro mm. 420x900 H850
- Dimensioni piano cottura mm. 390x670
- Costruzione: Acc. Inox AISI 304 SC Brite
- Alte temperature per una perfetta grigliatura.
- Migliore assorbimento dello shock termico grazie alla particolare costruzione.
- Pulizia ancora più veloce, grazie all'allacciamento carico e scarico idrico.
- Miglioramento delle caratteristiche organolettiche del cibo.
- Mantenimento della succosità all'interno dell'alimento.
- Minore calo peso: - 20% in media (risparmio per il ristorante).
- Minore calo volume del prodotto (più porzioni con lo stesso materiale).
- Meno uso di olio e condimenti (risparmio di materie prime).
- Cottura più veloce (+20% rispetto alle griglie tradizionali).
- Diminuzione della fumosità rispetto alle griglie tradizionali.
- Maggiore uniformità di riscaldamento grazie alla particolare costruzione.

Con predisposizione allacciamento idrico di carico e scarico ideale per una pulizia più veloce

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.