

# SOLUZIONI FOOD SERVICE

## GRILLVAPOR ARRIS ELETTRICA COMPACT mod. GV870EL TOP COMANDI MECCANICI DA APPOGGIO DIM. cm.80x70x31,5H - TRIFASE 400V POT. 10,4 kW.

SISTEMA DI GRIGLIATURA AD ACQUA CON COMANDI MECCANICI - DA BANCO - ELETTRICO



vedi prodotto online

CODICE: **GV870ELTOP**  
MARCA: **ARRIS - GRILLVAPOR**



# SOLUZIONI FOOD SERVICE

## CARATTERISTICHE:

- Dimensioni mm. 800x700 H315
- Dimensioni piano cottura mm. 760X530
- Costruzione: Acc. Inox AISI 304 SC Brite
- Alte temperature per una perfetta grigliatura.
- Migliore assorbimento dello shock termico grazie alla particolare costruzione.
- Pulizia più veloce, meno manodopera per la pulizia.
- 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).
- Tecnologia Grillvapor® per una cottura più veloce (+20% rispetto alle griglie tradizionali).
- Diminuzione della fumosità rispetto alle griglie tradizionali.
- Maggiore uniformità di riscaldamento grazie alla particolare costruzione.
- Miglioramento delle caratteristiche organolettiche del cibo.

DA APPOGGIO con carico e scarico manuale. LA SOLUZIONE TOP E' IDEALE PER SFRUTTARE AL MEGLIO LO SPAZIO IN CUCINA, POSIZIONATO SULLE NOSTRE BASI REFRIGERATE MIGLIORA L'EFFICIENZA DEL PERSONALE E VELOCIZZA LA PRODUZIONE. Opzione anche con basi con mobile aperto o chiuso.

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®. 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.