



550 GRILLVAPOR[®]



ARRIS
CATERING EQUIPMENT



GRILLVAPOR® è un nuovo sistema di cottura alla griglia, brevettato e realizzato secondo Direttiva CEE 90/396. Con **GRILLVAPOR®** è possibile cucinare in modo estremamente naturale e «sano» esaltando le migliori caratteristiche organolettiche dei cibi, favorendo la dispersione dei grassi e dei fumi, per un'alimentazione digeribile e genuina.

Il cibo infatti durante la cottura, grazie ad una accurata progettazione del sistema, non viene mai a contatto con nessuna fonte inquinante, e per mezzo dell'evaporazione dell'acqua prodotta dalla vasca sottostante al piano di cottura mantiene la sua morbidezza.

GRILLVAPOR® is a new grilling system, patented and constructed in accordance with EEC-directive 90/396 standards. With **GRILLVAPOR®** you can cook in an extremely natural and «healthy» way, enhancing the best organoleptic properties of your food, helping the dispersion of fats and fumes, and obtaining a diet that is always digestible and genuine.

Thanks to the precise design of the system, during cooking the food never comes in contact with any source of pollution, and the evaporation of water from the basin below the cooking surface keeps the meat tender.

Bei **GRILLVAPOR®** handelt es sich um ein neues, patentiertes und nach der EG-Richtlinie entwickeltes Grillsystem 90/396.

Mit **GRILLVAPOR®** kann man ausgesprochen natürlich und «gesund» kochen, die besten geschmacklichen Eigenschaften der Speisen werden so hervorgehoben, die Dispersion von Fett und Rauch wird begünstigt - dies alles ermöglicht eine verdauliche und gesunde Ernährung.

Die Speisen kommen aufgrund eines spezifischen Projektes für dieses Gerät im Laufe der Kochzeit nie mit schädlichen Energiequellen in Berührung, aufgrund der Verdunstung-des im Behälter unter dem Kochfeld gesammelten Wassers bleiben sie weich.

GRILLVAPOR® est un nouveau système de cuisson sur le gril, breveté et satisfaisant à la Directive CEE 90/396.

GRILLVAPOR® propose de nouveaux concepts de cuisson pour une nourriture extrêmement saine et naturelle. Il exalte les meilleures caractéristiques organoleptiques des aliments, qui résultent plus légers et digestibles, et favorise la dispersion des graisses et des fumées.

En effet, grâce à ce système, on obtient une cuisson saine et «propre» et les aliments ne sont jamais contaminés par une source polluante, et, grâce à l'évaporation de l'eau produite par le bac placé sous le plan de cuisson, ils maintiennent leur moelleux.

Το **GRILLVAPOR®** είναι μία καινούργια συσκευή ψησίματος, η οποία εφευρέθηκε και κατασκευάστηκε σύμφωνα με την ΟΔΗΓΙΑ ΕΟΚ. 90/396.

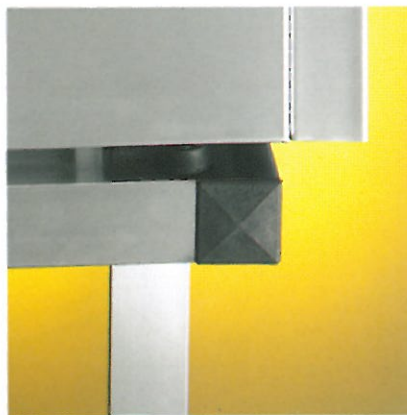
Με τη συσκευή **GRILLVAPOR®** μπορείτε να μαγειρέψετε με τρόπο πολύ φυσικό και υγιεινό, αυξάνοντας τις οργανοφυτικές ουσίες του φαγητού σας, βοηθώντας τη διάλυση των λιπών και των ατμών, ώστε να πετύχουμε ένα εύπεπτο διαιτητικό φαγητό.

Εξ αιτίας της ακριβέστατης σχεδίασης της συσκευής, κατά τη διάρκεια του ψησίματος το φαγητό δεν έρχεται σε επαφή με καμιά πηγή μόλυνσης, ενώ η ελαφρά ατμοποίηση του νερού που βρίσκεται κάτω από την ψηστική επιφάνεια βοηθάει στην μη αφυδάτωση των τροφών και τις διατηρεί τρυφερές.

GRILLVAPOR® es un sistema nuevo de cocción, patentado y realizado según la Directiva de la CEE 90/396.

Con **GRILLVAPOR®** es posible cocinar en manera extremadamente natural y «sana», exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos, favoreciendo la dispersión de las grasas y del humo, para una alimentación digerible y genuina.

En efecto durante la cocción los alimentos, gracias a un esmerado proyecto del sistema, no tienen nunca contacto con ninguna fuente de contaminación, y por medio de la evaporación del agua producida por la bandeja colocada debajo a la superficie de cocción mantienen su blandura.



GRILLVAPOR 550 è realizzato in acciaio inox e comprende una gamma di 2 modelli funzionanti a gas GPL o metano, completo di accensione piezoelettrica, fiamma pilota e termocoppia di sicurezza protetta dalla caduta dei grassi.

La manutenzione e pulizia del **GRILLVAPOR 550** sono notevolmente facilitati. Realizzato come apparecchiatura da tavolo o su apposito basamento.

GRILLVAPOR 550 is manufactured in stainless steel and includes a range of 2 models, worked by liquid propane gas or methane gas, complete with automatic spark-lighter, pilot light and safety thermocouple protected from dripping grease.

The maintenance and cleaning of the **GRILLVAPOR 550** are notably easy. Built as a table model or on a special base.

GRILLVAPOR ist aus rostfreiem Stahl und ist in zwei Ausführungen lieferbar. Das Gerät funktioniert mit Flüssiggas bzw. Methan, ist mit Piezozündung, Pilotflamme und einem vor Fett geschützten Sicherheits- Thermoelement ausgestattet.

Instandhaltung und Reinigung des **GRILLVAPOR 550** sind sehr einfach. Als Tischgerät oder mit passendem Untergestell verfügbar.

GRILLVAPOR 550 est réalisé en acier inox et la gamme comprend 2 modèles fonctionnant au gaz GPL ou méthane, avec allumage piézoélectrique, flamme pilote et thermocouple de sécurité protégée contre la chute des graisses. La maintenance et le lavage du **GRILLVAPOR 550** sont considérablement facilités. Réalisé comme appareil à poser sur le plan ou monté sur un support spécial.

Το **GRILLVAPOR 550** είναι κατασκευασμένο εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι και μπορεί να χρησιμοποιήσει υγραέριο ή φυσικό αέριο. Διαθέτει καλά προστατευμένο πλαίσιο λειτουργίας με:

- Σύστημα ανάφλεξης Piezoelectric.
- Φλόγα-οδηγό και
- Δικλίδα ασφαλείας.

Η συντήρηση και ο καθαρισμός του γίνεται με πολύ απλό τρόπο.

Το **GRILLVAPOR 550** μπορεί να προσφερθεί επιτραπέζιο ή με δική βάση, σε διαφορετικές διαστάσεις.

GRILLVAPOR 550 ha sido fabricado en acero INOX; comprende una gama de 2 modelos que pueden funcionar a gas GPL o metano, con encendido piezoeléctrico, llama piloto y par termoeléctrico de seguridad protegido de la posible caída de grasas.

El mantenimiento y la limpieza del **GRILLVAPOR 550** es particularmente fácil. Realizado para poder ponerse sobre la mesa o sobre su base correspondiente.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL CHARACTERISTICS - TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN CARACTERISTIC TECNQUE - ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ - CARACTERISTICAS TECNICAS								
Modello Modell Modelle Modelo	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensjens Διαστάσεις Dimensiones			Bruciatori Burners Brenner Bruleurs Καυστήρες Quemadores	Consumo Consumption Verbrauch Consumation Κατανάλωση Consumo		Attacchi gas Gas Fittings Gasanschlüsse Raccords gaz Παροχή Αερίου Conexion gas	
	Apparecchiatura Apparäte Appareil Σχολήρα Equipo L x P x H	Piano di cottura Hob Kochplatte Plan de cuisson Σχάρα Placas de coccion L1 x P1 dm²			Potenzialità totale Total potential Gesamtleistungsvermögen der köchplatte Potentiel total Μέγιστη ισχύς Potencialidad total	Metano Methane Flüssiggas Methane Μεθάνιο Metano m³/h		GPL Kgh
GV 455	420 x 550 x 315	380 x 410	15,6	1	Kw 6,9	0,73	0,54	1/2 G
GV 855	800 x 550 x 315	780 x 410	31,2	2	Kw 13,8	1,46	1,08	1/2 G

ARRIS®
CATERING EQUIPMENT

Via Tiepolo, 3/B z.i. - 35010 CADONEGHE (PD) ITALY
Tel. ++39/04988374557 - Fax ++39/0498874567
E-mail: arris@arris-c-e.it - Internet Site: http://www.arris-c-e.it

Rivenditore autorizzato
Authorized dealer
Vertragsändler
Revendeur autorise
Αποκλειστικοί αντιπρόσωποι
Concesionario vendedor autorizado