GRILLVAPOR®

Arris Catering Equipment ha iniziato la sua produzione nel 1993 con una precedente versione di questa linea che, ad oggi, è arrivata alla sua quarta edizione, sempre migliorata e perfezionata. GRILLVAPOR® meccanico rimane ancora il nostro best seller ed è considerata la griglia più resistente e affidabile sul mercato, anche quando viene sottoposta a condizioni di lavoro estreme.

La GRILLVAPOR® meccanica è caratterizzata da una facile manutenzione ed un'estrema affidabilità.

Le griglie elettriche Grillvapor sono griglie di alta qualità e ad alte prestazioni. Le griglie sono dotate di un sistema di riscaldamento integrato (IHE) che consente alla griglia di riscaldarsi rapidamente e di raggiungere temperature di circa 340°C. Inoltre, fa sì che il cibo non venga mai a contatto con gli elementi riscaldanti durante il tempo di cottura, in modo da garantire l'igiene e l'alta qualità del cibo grigliato, pur cuocendo sempre il cibo perfettamente colorato e modellato. Questo tipo di apparecchio Grillvapor utilizza un sistema di riscaldamento a conduzione che rilascia nell'ambiente di lavoro una quantità di calore inferiore rispetto alle griglie tradizionali. La pulizia e la manutenzione delle nostre unità elettriche Grillvapor sono semplici, come dimostra il piano di cottura ribattibile che consente un facile accesso.

GE 407EL TOP

Griglia elettrica da banco digitale di 40 x 70 cm con tecnologia brevettata Grillvapor. Questa griglia permette di preparare grigliate di grande gusto, godendo della facilità d'uso di una griglia elettrica con sistema di riscaldamento integrato. La griglia permette anche di lavorare con la sonda di temperatura al cuore, grigliando sempre alla perfezione. Il GE 407 EL fa parte della linea Grillvapor EL, che combina facilità d'uso ed efficienza con i massimi risultati.

Dimensioni Prodotto (LxPxH in mm)	420, 700, 440
Dimensioni piano cottura (mm)	390x530
Voltaggio	400V3N - 7,5A - 50/60Hz 230 V3 - 13A - 50/60Hz
Potenza elettrica (kw)	5.2
Potenza gas (kw)	-
Consumo metano (mc/h) - GPL (kg/h)	-
Peso Lordo (kg)	50
Volume imballo (m^3)	0.26
Costruzione	Accaio Inox AISI 304 Scoth Brite
Allaccio idrico	-
Carico Acqua	Manuale
Sonda Al Cuore	Optional