



GRILLVAPOR®

Grillvapor, dal 1993 è il sistema originale di cottura per grigliare in modo naturale e sano.

Since 1993 Grillvapor has been the original system for a natural, healthy way of grilling.

 GRILLVAPOR

 **ARRIS**
CATERING EQUIPMENT

Chi siamo *about us*



Dal 1993, noi della **Arris Catering Equipment**, ci siamo specializzati nella produzione di griglie professionali a gas ed elettriche sia per la Ristorazione Tradizionale che per la Ristorazione Commerciale Moderna. I nostri prodotti sono realizzati con materiali di ottima qualità, costantemente collaudati nella fase produttiva, conformi alle leggi e norme vigenti in materia di sicurezza, igiene e prevenzione, certificati **CE** secondo direttive CEE. Qualificati operatori delle reti Commerciali e di Assistenza Tecnica, nazionale ed internazionale, sono pronti a consigliare ed assistere la Clientela nella scelta del prodotto, in stretto contatto con noi della **Arris Catering Equipment**.

*Since 1993, we at **Arris Catering Equipment** have specialised in producing professional gas and electric grills for both Traditional Catering and for Modern Commercial Catering. We make our products with high quality materials, constantly inspected during production, and conforming to current safety, hygiene and prevention laws and standards, certified to satisfy EU directives. Qualified operators on national and international Commercial and Technical Servicing networks - in close contact with us at **Arris Catering Equipment** - are ready to advise and assist customers in choosing the product that best meets their requirements.*

Wir von der **Arris Catering Equipment** sind seit 1993 in der Herstellung von gas- und strombetriebenen Grillrosten sowohl für das traditionelle Gastgewerbe als auch das moderne kaufmännische Gastgewerbe spezialisiert. Unsere Produkte sind aus qualitativ erstklassigen Materialien, die in der Produktionsphase ständigen Tests unterzogen werden, werden allen einschlägigen geltenden Bestimmungen in Sachen Sicherheit, Hygiene und Vorbeugung gerecht und sind gemäß den EWG-Richtlinien mit dem **CE**-Zeichen verse-



hen. Qualifizierte Akteure des nationalen und internationalen Handels- und Kundendienstnetzes stehen nicht nur in ständigem Kontakt zu uns, der **Arris Catering Equipment**, sondern stehen auch der Kundschaft bei der Auswahl der für sie geeignetsten Produkte beratend und unterstützend zur Seite.

*C'est depuis 1993 que nous, de la **Arris Catering Equipment**, nous nous sommes spécialisés dans la production de grils professionnels, à gaz et électriques, conçus aussi bien pour le secteur de la Restauration Traditionnelle que pour celui de la Restauration Commerciale Moderne. Nos produits sont réalisés à partir de matériaux d'excellente qualité et sont contrôlés en permanence lors de la production ; nos produits sont évidemment conformes aux lois et normes en vigueur en matière de sécurité, d'hygiène et de prévention et sont dotés de certificats **CE** selon les recommandations CEE. Enfin, des opérateurs professionnels qualifiés appartenant aux réseaux commercial et d'assistance technique, nationale et internationale, sont prêts à conseiller et à assister la clientèle afin que chaque client puisse choisir le produit qui répondra le mieux à ses exigences, en étroite collaboration avec nous de la **Arris Catering Equipment**.*

Desde 1993, **Arris Catering Equipment** se ha especializado en la producción de parrillas profesionales de gas y eléctricas, tanto para la Restauración Tradicional como para la Restauración Comercial Moderna. Nuestros productos se fabrican con materiales de excelente calidad, son probados constantemente durante la fabricación, responden a las leyes y normas vigentes en materia de seguridad, higiene y prevención y cuentan con la certificación **CE** de acuerdo con las directivas CEE. Los colaboradores cualificados de la red de distribución comercial y de asistencia técnica, nacional e internacional, siempre están disponibles para aconsejar y asistir a los Clientes en la elección del producto más adecuado para satisfacer sus necesidades, en contacto estrecho con **Arris Catering Equipment**.

Desde 1993, a nossa empresa **Arris Catering Equipment**, especializou-se no fabrico de grelhadores profissionais a gás e eléctricos, tanto para Indústria hoteleira tradicional como para a Indústria hoteleira comercial moderna. Os nossos produtos são realizados com materiais de óptima qualidade, constantemente ensaiados durante o fabrico, em conformidade com as leis e normas em vigor em matéria de segurança, higiene e prevenção, certificados

CE de acordo com as directivas CEE. Operadores qualificados das redes Comerciais e de Assistência Técnica, nacionais e estrangeiros, estão prontos para aconselhar e dar assistência aos Clientes para a escolha do produto que melhor se adapte às suas exigências, em directa colaboração com a **Arris Catering Equipment**.

Cosa è GRILLVAPOR®

about GRILLVAPOR®

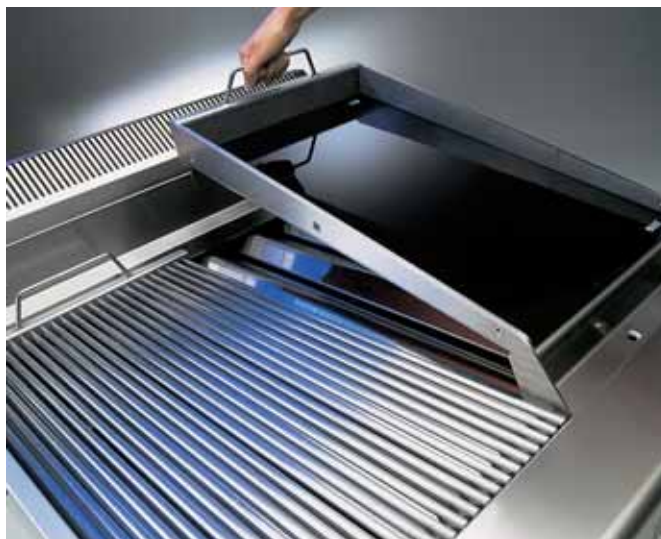


GRILLVAPOR è una apparecchiatura ma soprattutto un sistema di cottura alla griglia brevettato. Facile da utilizzare, permette di grigliare qualsiasi tipo di cibo: carne, pesce, verdure e formaggi.

Con **GRILLVAPOR** è possibile grigliare in modo estremamente naturale e "sano" esaltando le migliori caratteristiche organolettiche dei cibi, favorendo la dispersione dei grassi, per una alimentazione più digeribile e genuina. Il **GRILLVAPOR** cuoce per irraggiamento di calore e, grazie ad una accurata progettazione del sistema, il cibo durante la cottura non è mai a contatto con fonti inquinanti. Nella versione a gas, dei bruciatori arroventano delle "cupole" in acciaio inox facendole diventare incandescenti. Queste cupole che si trovano sotto al grigliato, trasmettono per irraggiamento il calore, favorendo una cottura uniforme senza alterare il sapore ed il colore del cibo. L'evaporazione dell'acqua presente nella vasca sottostante al piano di cottura, consente al cibo di mantenere la sua morbidezza. **GRILLVAPOR** è il risultato di accurate sperimentazioni, collaudi e test di cottura effettuati nel corso degli anni, con la collaborazione dei più qualificati Chef Italiani.

GRILLVAPOR is, above all, a patented grilled cooker system. Easy to use, it will grill any type of food: meat, fish, vegetables and cheeses. With **GRILLVAPOR**, you can grill in a very natural 'healthy' manner to enhance the best in food taste and flavour, while encouraging fats to disperse, for easier to digest, genuine food. **GRILLVAPOR** cooks by radiated heat and, thanks to its carefully designed system, food is never in contact with polluting sources while being cooked. In the gas version, burners bring 'domes' in stainless steel to red heat, making them incandescent. The domes, which are under the grill, transmit heat by radiation, for uniform cooking without changing the taste and colour of food. Evaporation of water in the dish under the cooking surface keeps the food soft. **GRILLVAPOR** is the result of accurate cooking experimentation, inspections and tests effected through the years, with the co-operation of the most highly qualified Italian Chefs.

Der **GRILLVAPOR** ist eine Gerätschaft, aber in erster Linie ein patentiertes Grillsystem. Es ist leicht zu bedienen und



ermöglicht das Grillen aller Speisearten, wie Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse. Mit **GRILLVAPOR** ist es möglich, natürlich und "gesund" zu grillen und dabei die besten organoleptischen Merkmale der Speisen zum Ausdruck zu bringen, da die Fette entzogen werden und so eine leicht verdauliche und gesunde Kost gewährleistet werden kann. Der **GRILLVAPOR** gärt durch Hitzestrahlung und dank einer sorgfältigen Planung des Systems, kommen die Speisen beim Grillen niemals mit verunreinigenden Quellen in Berührung. Bei der gasbetriebenen Ausführung heizen die Brenner die "Kuppeln" aus Edelstahl so lange, bis sie zu glühen beginnen. Diese Kuppeln unter dem Grillrost übertragen die Hitze durch das Strahlen und fördern so ein gleichförmiges Garen, ohne den Geschmack und die Farbe der Speisen zu verändern. Die Verdampfung des im Behälter unter der Grillebene befindlichen Wassers trägt dazu bei, dass die Speisen ihre zarte Konsistenz beibehalten. **GRILLVAPOR** ist das Ergebnis von in jahrelanger Zusammenarbeit mit qualifizierten italienischen Chefköchen getätigten sorgfältigen Tests und Garproben.

Le **GRILLVAPOR** est un appareil ou mieux un système breveté de cuisson au grill. Facile à utiliser, ce système permet de griller n'importe quel type d'aliment : viande, poisson, légumes et fromages.

Grâce à **GRILLVAPOR**, il est possible de griller de manière extrêmement naturelle et "saine", exaltant les meilleures caractéristiques organoleptiques des aliments, favorisant la dispersion des graisses, pour réaliser une alimentation plus digestible et saine. Le **GRILLVAPOR** cuit par irradiation de chaleur et, grâce au soin tout particulier apporté à l'étude conceptuelle du système, la nourriture n'entre jamais en contact avec des sources polluantes pendant la cuisson. Dans la version à gaz, des brûleurs portent à incandescence des "coupoles" spéciales en acier Inox. Ces coupoles, disposés sous la nourriture à griller, transmettent la chaleur par

irradiation, favorisant une cuisson uniforme et qui n'altère en rien la saveur ni la couleur de la nourriture. L'évaporation de l'eau, présente dans une cuvette spéciale positionnée sous le plan de cuisson, permet à la nourriture de préserver toute sa tendreté. **GRILLVAPOR** est le résultat de recherches très soigneuses, ainsi que celui de nombreux essais et tests de cuisson effectués au fil des ans avec la collaboration de Chefs italiens parmi les plus qualifiés.

GRILLVAPOR es un aparato, pero sobre todo es un sistema patentado de cocción a la parrilla. Es fácil de utilizar, permite asar cualquier tipo de comida: carne, pescado, verduras y quesos. Con **GRILLVAPOR** es posible asar de forma muy natural y "sana" exaltando las mejores características organolépticas de las comidas, favoreciendo la dispersión de las grasas, para una alimentación más digerible y genuina. **GRILLVAPOR** cuece por irradiación de calor y, gracias al diseño cuidado del sistema, la comida nunca tiene contacto con fuentes de contaminación durante la cocción. En la versión de gas, los quemadores calientan las "cúpulas" de acero inoxidable poniéndolos incandescentes. Dichas cúpulas, situadas debajo de la parrilla, transmiten el calor por irradiación, favoreciendo una cocción uniforme sin alterar el sabor y el color de la comida. La evaporación del agua contenida en la bandeja colocada debajo de la superficie de cocción, ayuda a mantener la morbidez de la comida. **GRILLVAPOR** es el resultado de estudios profundos, ensayos y pruebas de cocción efectuados durante años, con la colaboración de los chefs italianos más cualificados.

O **GRILLVAPOR** é um aparelho, mas é sobretudo um sistema de grelhar patenteado. Fácil de utilizar, permite grelhar qualquer tipo de alimentos: carne, peixe, legumes e queijos.

Com **GRILLVAPOR** é possível grelhar de modo extremamente natural e "saúdável"



enaltecendo as melhores características orgânicas dos alimentos, facilitando a dispersão das gorduras, para uma alimentação mais digerível e genuína. O **GRILLVAPOR** cozinha por irradiação de calor e, graças a uma concepção atenta do sistema, durante a cozedura os alimentos nunca entram em contacto com fontes contaminantes. Na versão a gás, os queimadores aquecem umas "cúpulas" em aço inoxidável, tornando-as incandescentes. Estas cúpulas, que se encontram debaixo da grelha, transmitem o calor por irradiação, facilitando uma cozedura uniforme sem alterar o sabor e a cor dos alimentos. A evaporação da água presente na cuba debaixo da placa de cozedura permite que os alimentos se conservem macios. O **GRILLVAPOR** é o resultado de cuidadosas experimentações, ensaios e testes efectuados ao longo dos anos com a colaboração dos melhores Chefes de Cozinha italianos.



GRILLVAPOR®





COTTURA A CA

COCKING WITH RADIANT HEAT • KOCHEN MIT WÄRMEBESTRAHLUNG • C



LORE RADIANTE

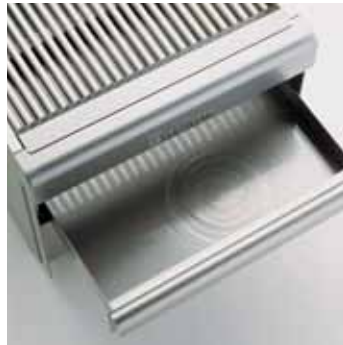
CUISSON A CHALEUR RAYONNANTE • COCCION CON CALOR RADIANTE





gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas

Il sistema brevettato *the patented system*



Le vasche contenenti acqua, poste sotto il piano di cottura hanno la doppia funzione di mantenere morbido il cibo e raccogliere i grassi che lo stesso trasuda durante la cottura. Nei modelli 710, 710EL, 910 e 910EL grazie al sistema di ricambio dell'acqua si facilitano le operazioni di pulizia e di carico e scarico dell'acqua.

The water dishes located under the cooking surface are twin-purpose: they keep food soft and collect fats expelled by food during cooking. In models 710, 710EL, 910 and 910EL, thanks to the water change system, cleaning, as well as water loading and water discharge operations are facilitated.

Die Behälter mit dem Wasser unter der Grillenebene haben zwei Funktionen,

zum einen die Speisen zart zu halten und zum anderen die beim Garen austretenden Fette aufzufangen. Bei den Modellen 710, 710EL, 910 und 910EL erleichtert ein Wasserwechselsystem die Reinigungsarbeiten sowie das Befüllen und Entleeren des Wassers.

Les récipients destinés à contenir l'eau, placés sous le plan de cuisson, ont la double fonction de conserver à la nourriture toute sa souplesse de texture et de recueillir les graisses qui s'écoulent de celle-ci pendant la cuisson. Les modèles 710, 710EL, 910 et 910EL sont équipés d'un système d'échange d'eau qui permet de rendre encore plus facile les opérations de nettoyage ainsi que de remplissage et vidange de l'eau.

Las bandejas que contienen el agua,

situadas debajo de la superficie de cocción, cumplen la doble función de mantener blanda la comida y recoger la grasa que sale de esta durante la cocción. En los modelos 710, 710EL, 910 y 910EL gracias al sistema de recambio del agua, se facilitan los trabajos de limpieza y de llenado y descarga del agua.

As cubas que contêm água, situadas por debaixo da placa de cozedura, têm a dupla função de manter os alimentos macios e de recolher as gorduras que os mesmos libertam durante a cozedura. Nos modelos 710, 710EL, 910 e 910EL graças ao sistema de circulação da água, são mais fáceis as operações de limpeza e de enchimento e esvaziamento da água.



Fiamma pilota e termocoppia di sicurezza protetti dalla caduta dei grassi. In caso di accidentale spegnimento della fiamma, si interrompe il flusso del gas nel bruciatore.

Pilot flame and safety thermocouple protected against dropping fat. If the flame goes out accidentally, gas flow to the burner is interrupted.

Vor herabtropfenden Fetten geschützte Pilotflamme und Sicherheitsheizelement. Bei unbeabsichtigtem Ausgehen der Flamme unterbricht sich die Gaszufuhr zum Brenner.

Flamme pilote et thermocouple de sécurité, protégés de toute chute de graisse; en cas d'extinction accidentelle de la flamme, le flux de gaz s'interrompt dans le brûleur.

electric · electric · electric · electric · electric · electric





gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas

Igiene e pulizia senza fatica *and cleanliness with*

Llama piloto y termopar de seguridad protegidos de la caída de la grasa. Si se apaga accidentalmente la llama, se corta la salida de gas del quemador.

Chama piloto e termopar de segurança protegidos da queda de gorduras. Em caso de apagamento involuntário da chama, interrompe-se o fluxo de gás para o queimador.



Toutes les parties du plan de cuisson sont facilement amovibles pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Sur les modèles 550, 700, 710, 900 et 910, les côtés et la façade ont été isolés au moyen d'un matériau à très basse conduction thermique.

Todas las piezas de la superficie de cocción se pueden desmontar fácilmente para favorecer su limpieza y mantenimiento. En los modelos 550, 700, 710, 900 y 910 los laterales y frentes están aislados con material de baja conductividad térmica.



Per la pulizia e manutenzione, tutte le parti del piano cottura si possono sfilare con estrema facilità. Fianchi e frontalino, nei modelli 550, 700, 710, 900 e 910 sono isolati con materiale a bassissima conducibilità termica.

All parts of the cooking surface can easily be removed for cleaning and maintenance. In models 550, 700, 710, 900 and 910, the side panels and front section are insulated in material with extremely low thermal conductivity.

Para a limpeza e manutenção, os componentes da placa de cozedura podem ser todos desmontados com facilidade. As partes laterais e a frente, nos modelos 550, 700, 710, 900 e 910 são isoladas com material de baixíssima condutividade térmica.

Für ein unproblematisches Reinigen und Warten der Grillebene sind sämtliche Teile außergewöhnlich einfach herauszunehmen. Die Seiten- und Stirnteile der Modelle 550, 700, 710, 900 und 910 sind mit Material von niedriger Leitfähigkeit isoliert.

electric · electric · electric · electric · electric · electric





as · gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas

no effort



clean the electric Grillvapor - an example of this is the overturning cooking surface to facilitate access.

Die Grillebene der elektrischen Ausführung erreicht Temperaturen von bis zu 350 °C. Die Speisen stehen beim Garen nie direkt mit den Widerständen in Berührung, sondern liegen auf Spezialprofilen aus Edelstahl 18/10 AISI 304 auf, in denen die Heizwiderstände untergebracht sind. Auf diese Weise wird Hygiene und eine erstklassige Qualität der gegrillten Speisen gewährleistet. Die Wartung und die Reinigung des elektrischen Grillvapor ist außerordentlich einfach; ein augenscheinliches Beispiel hierfür ist die aufklappbare Grillebene, die den Zugriff zu den internen Teilen erleichtert.

Le plan de cuisson du Grillvapor électrique peut atteindre une température de 350° C. Pendant la cuisson l'aliment n'entre jamais en contact direct avec les résistances électriques, puisqu'il est positionné sur des profils spéciaux en acier Inox 18/10 - AISI 304, à l'intérieur desquels sont logées les résistances, garantissant ainsi un maximum d'hygiène et l'excellente qualité de la nourriture grillée. L'entretien et le nettoyage du Grillvapor électrique sont très faciles à faire, un exemple de cela est le plan de cuisson conçu basculant pour faciliter l'accès.

Il piano di cottura del Grillvapor elettrico, raggiunge temperature fino a 350°C. Il cibo durante la cottura non è mai a contatto diretto con le resistenze elettriche, ma è posizionato su profili speciali in acciaio inox 18/10 - AISI 304, all'interno dei quali alloggiato le resistenze, garantendo così l'igiene e l'ottima qualità del cibo grigliato. La manutenzione e pulizia del Grillvapor elettrico sono facilmente attuabili, un esempio è il piano di cottura ribaltabile per facilitarne l'accesso.

The cooking surface of the Grillvapor electric version reaches temperatures of up to 350°C. While being cooked, food is never in direct contact with the electric heaters, but is positioned on special profiles in 18/10 - AISI 304 stainless steel. The heaters are housed inside these profiles, thus guaranteeing hygiene and grilled food of optimum quality. It is easy to maintain and

La superficie de cocción del Grillvapor eléctrico alcanza una temperatura de hasta 350°C. Durante la cocción, la comida nunca tiene contacto directo con las resistencias eléctricas, porque se apoya sobre perfiles especiales de acero inoxidable 18/10 AISI 304, que albergan en su interior las resistencias, así garantizando la higiene y la excelente calidad de la comida asada. El mantenimiento y limpieza del Grillvapor eléctrico es fácil, por ejemplo la superficie de cocción puede volcarse para simplificar el acceso.



A placa de cozedura do Grillvapor eléctrico alcanza temperaturas até 350°C. Durante a cozedura os alimentos nunca entram em contacto directo com as resistências eléctricas, mas encontra-se em perfis especiais de aço inoxidável 18/10 - AISI 304, dentro dos quais se encontram as resistências, garantindo assim a higiene e a óptima qualidade dos alimentos grelhados. A manutenção e a limpeza do Grillvapor eléctrico podem ser executadas facilmente, um exemplo é a placa de cozedura que pode ser girada para facilitar o acesso.



electric · electric · electric · electric · electric · electric



  GV 1217

  GV 419

  GV 819

  GV 1219



gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas · gas



Commandes placées sur tableau, protégées des chocs accidentels. Allumage piézo-électrique et robinet à soupape sur les modèles à gaz. Robinet de régulation d'entrée d'eau sur les modèles 710, 710EL, 910 et 910EL.

Mandos situados en el tablero, protegidos contra golpes accidentales. Encendido piezoeléctrico y válvula de seguridad en los modelos a gas. Regulador de la entrada de agua en los modelos 710, 710EL, 910 y 910EL.

Comandos colocados no painel, protegidos de pancadas accidentais. Acendimento eléctrico e torneira com válvula nos modelos a gás. Torneira de regulação da entrada da água nos modelos 710, 710EL, 910 e 910EL.

Comandi posti sul cruscotto, protetti da urti accidentali. Accensione piezo-elettrica e rubinetto valvolato nei modelli a gas. Rubinetto regolazione entrata acqua nei modelli 710, 710EL, 910 e 910EL.

The controls are located on the 'dashboard', and are protected against accidental impact. Piezoelectric switch-on and valve-tap in gas models. A water inlet control tap is supplied on models 710, 710EL, 910 and 910EL.

Bedienelemente auf der vor unbeabsichtigten Stößen geschützten Bedienblende. Piezoelektrisches Zünden und Ventilhähne für die gasbetriebene Ausführung. Hahn zur Regulierung des Wassereinflaßes in den Modellen 710, 710EL, 910 und 910EL.



Piedini che consentono una regolazione in altezza del piano cottura variabile tra 800 e 900 mm

Feet for adjusting the height of the cooking surface - variable from 800 to 900 mm.

Von 800 bis 900 mm höhenverstellbare Füße der Grillebene.

Pieds permettant le réglage en hauteur du plan de cuisson, variable de 800 à 900 mm.

Pies de apoio que permitem regular a altura de la superficie de cocción, modificable entre 800 y 900 mm.

Pés que permitem a regulação em altura da placa de cozedura, variável entre 800 e 900 mm.

electric · electric · electric · electric · electric · electric

  GV 809EL

  GV 419EL - 419EL/M

  GV 819EL



GRILLVAPOR



Optionals



Grigliato di cottura a tondino fornito di serie nei modelli a gas 550, 700, 710, 900 e 910, indicato per la maggior parte delle cotture di carni, pesce, verdure e formaggi.

Grill for cooking in a round dish, supplied standard for models 550, 700, 710, 900 and 910. This is ideal for most meat, fish, vegetables and cheese cooking.

Für alle gasbetriebenen Modelle 550, 700, 710, 900 und 910 serienmäßig gelieferter Rundstahlgitterrost für das Grillen beinahe aller Speisen, wie Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse geeignet.

Grille de cuisson à fond spécial, fourni de série sur les modèles à gaz 550, 700, 710, 900 et 910, indiquée pour la plupart des cuissons de viandes, poissons, légumes et fromages.

Plancha de cocción de barras entregada de serie en los modelos a gas 550, 700, 710, 900 y 910, indicado para la cocción en general de carnes, pescados, verduras y quesos.

Grelhador em tubo fornecido de série nos modelos a gás 550, 700, 710, 900 e 910, indicado para a maior partes das carnes, peixe, legumes e queijos.



Grigliato di cottura a canalette, indicato per carni grasse, disponibile come optional per i modelli a gas. Nei modelli a gas 700, 710, 900 e 910 può essere sostituito dall'innovativo **dispositivo antincendio brevettato**.

*Channelled cooking grill, recommended for fatty meats, available as an optional item for the gas models. In gas models 700, 710, 900 and 910, it can be replaced by the innovative **patented fire-prevention device**.*

Gerillte Grillplatte für fettes Fleisch, die es als Sonderausstattung für die gasbetriebenen Modelle gibt. Bei den gasbetriebenen Modellen 700, 710, 900 und 910 kann er durch das innovative **patentierete Brandschutzsystem ersetzt werden**.

*Grille de cuisson à rigoles, particulièrement indiquée pour les viandes grasses, disponible en option pour les modèles à gaz. Sur les modèles 700, 710, 900 et 910 elle peut être remplacée par le très innovateur **système anti-incendie breveté**.*

Plancha de cocción acanalada, indicada para carnes grasas, disponible como accesorio opcional para los modelos a gas. En los modelos a gas 700, 710, 900 y 910 puede sustituirse con el innovador **sistema contra incendio patentado**.

*Grelhador com calhas, indicado para carnes gordas, à disposição como acessório para os modelos a gás. Nos modelos a gás 700, 710, 900 e 910, pode ser substituído pelo inovador **dispositivo anti-incêndio patenteado**.*



In tutti i modelli, a gas ed elettrici, è disponibile come optional il Fry-Top in vitroceramica completo di paraspruzzi. Con estrema facilità, ogni volta che le esigenze lo richiedono, è possibile sostituire una parte del piano per la cottura alla griglia con il Fry-Top.

The optional Fry-Top in pyroceram, complete with splash guard, is available for all gas and electric models. Whenever the need arises, you can very easily replace part of the cooking surface for cooking with the Fry-Top grill.

Für sämtliche Modelle, sowohl gas- als auch strombetrieben, gibt es als Sonderausstattung das Fry-Top aus Glaskeramik mit Spritzerschutz. Bei Bedarf ist es möglich, problemlos einen Teil der Grillebene durch das Fry-Top zu ersetzen.

10 Tous les modèles, à gaz ou électriques, peuvent être équipés, en option, d'un Fry-top en verre vitrocéramique complet de dispositif anti-projections. De plus, chaque fois que cela est nécessaire, il est possible et extrêmement facile de changer une pièce du plan pour la cuisson à la grille avec le Fry-top.

En todos los modelos, a gas y eléctricos, está disponible como accesorio opcional el Fry-Top de vitrocerámica que monta protección antisalpicaduras. Cada vez que sea necesario, muy fácilmente se puede sustituir una parte de la superficie de cocción para poder cocinar a la parrilla con el Fry-Top.

Em todos os modelos, a gás e elétricos, pode ser montado como acessório o Fry-Top em cerâmica vitrificada com pára-salpicos. Sempre que for necessário pode-se substituir muito facilmente uma parte da placa para grelhar pelo Fry-Top.



Base aperta e ripiano intermedio.

Open base and intermediate shelf.

Offener Unterbau mit Bodenfach.

Base ouverte et étagère intermédiaire.

Base abierta y estante intermedio.

Base aberta e plano intermédio

GRIGLIE DI COTTURA A GAS PER LA RISTORAZIONE - GAS GRILLS FOR THE CATERING SECTOR

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS		BRUCIATORI BURNERS		CONSUMO CONSUMPTION		Attacchi gas Gas fittings	Allacciamenti Grillvapor Gas Connections Gas Grillvapor
	Apparecchiatura Appliance	Piano di cottura Hob	N.	Potenza Power	Metano Methane mc/h	GPL/LPG Kg/h		
	L x P x H cm	L x P						
350	GV 1035/S	1000 x 350 x 300	810 x 250	1	Kw 8	0,85	0,63	1/2 G
	GV 1035/D	1000 x 350 x 300	810 x 250	1	Kw 8	0,85	0,63	1/2 G
550	GV 455	420 x 550 x 315	380 x 410	1	Kw 6,9	0,73	0,54	1/2 G
	GV 855	800 x 550 x 315	780 x 410	2	Kw 13,8	1,46	1,08	1/2 G
700	GV 407	420 x 700 x 440	380 x 470	1	Kw 10,5	1,11	0,822	3/4 G
	GV 807	800 x 700 x 440	780 x 470	2	Kw 21	2,22	1,643	3/4 G
900	GV 1207	1195 x 700 x 440	1150 x 470	3	Kw 31,5	3,33	2,464	3/4 G
	GV 409	420 x 900 x 440	380 x 670	1	Kw 13	1,37	1,017	3/4 G
	GV 809	800 x 900 x 440	780 x 670	2	Kw 26	2,75	2,034	3/4 G
710	GV 1209	1195 x 900 x 440	1150 x 670	3	Kw 39	4,13	3,052	3/4 G
	GV 417	420 x 700 x 850	380 x 470	1	Kw 10,5	1,11	0,822	3/4 G
	GV 817	800 x 700 x 850	780 x 470	2	Kw 21	2,22	1,643	3/4 G
910	GV 1217	1195 x 700 x 850	1150 x 470	3	Kw 31,5	3,33	2,464	3/4 G
	GV 419	420 x 900 x 850	380 x 670	1	Kw 13	1,37	1,017	3/4 G
	GV 819	800 x 900 x 850	780 x 670	2	Kw 26	2,75	2,034	3/4 G
	GV 1219	1195 x 900 x 850	1150 x 670	3	Kw 39	4,13	3,052	3/4 G

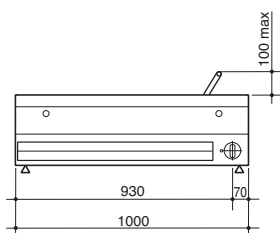


GRIGLIE DI COTTURA ELETTRICHE PER LA RISTORAZIONE - ELECTRIC GRILLS FOR THE CATERING SECTOR

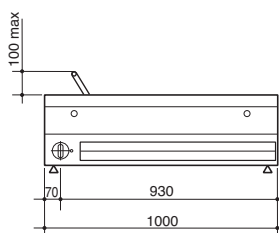
MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS		Allacciamenti Grillvapor Elettrico Connections Electric Grillvapor	POTENZA POWER	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY VOLTAGE			FREQUENZA FREQUENCY
	Apparecchiatura Appliance	Piano di cottura Hob			230V ~	230V 3 ~	400V 3N ~	
	L x P x H cm	L x P						
550EL	GV 455 EL	420 x 350 x 315	380 x 380	W 3800	•	•	•	50/60 Hz
	GV 855 EL	800 x 550 x 315	780 x 380	W 7600	•	•	•	50/60 Hz
770EL	GV 470 EL	420 x 700 x 315	380 x 530	W 5200	•	•	•	50/60 Hz
	GV 870 EL	800 x 700 x 315	780 x 530	W 10400	•	•	•	50/60 Hz
700EL	GV 407 EL	420 x 700 x 440	380 x 530	W 5200	•	•	•	50/60 Hz
	GV 807 EL	800 x 700 x 440	780 x 530	W 10400	•	•	•	50/60 Hz
710EL	GV 417 EL	420 x 700 x 850	380 x 530	W 5200	•	•	•	50/60 Hz
	GV 817 EL	800 x 700 x 850	780 x 530	W 10400	•	•	•	50/60 Hz
900EL	GV 409 EL	420 x 900 x 440	380 x 730	W 7800	•	•	•	50/60 Hz
	GV 809 EL	800 x 900 x 440	780 x 730	W 15600	•	•	•	50/60 Hz
910EL	GV 419 EL	420 x 900 x 850	380 x 730	W 7800	•	•	•	50/60 Hz
	GV 819 EL	800 x 900 x 850	780 x 730	W 15600	•	•	•	50/60 Hz



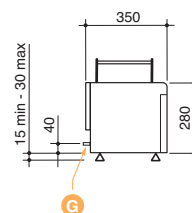
350
GRILLVAPOR



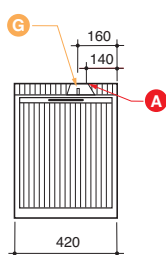
GV 1035/D



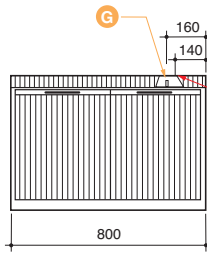
GV 1035/S



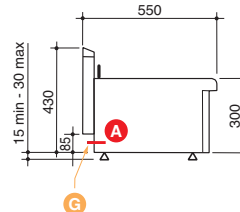
550/550EL
GRILLVAPOR



GV 455 / GV 455 EL



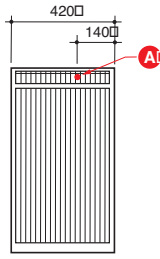
GV 855 / GV 855 EL



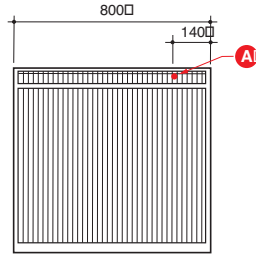
- A** = Alimentazione elettrica
Power supply
- E** = 1/2 Entrata acqua
Water inlet
- S** = 1 1/4 Scarico acqua
Water outlet
- G** = Entrata Gas
Gas in let

I nostri prodotti possono subire modifiche estetiche o tecniche senza preavviso da parte della nostra società.
Our products can be modified in terms of styling and technically without prior notice by our company.

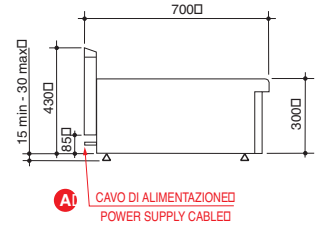
770EL
GRILLVAPOR®



GV 470 EL

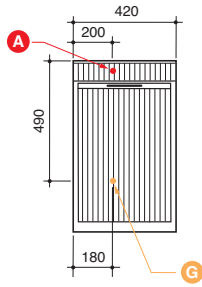


GV 870 EL

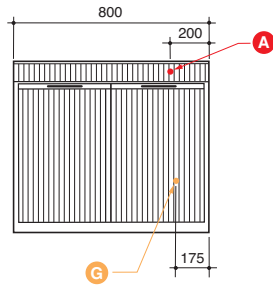


CAVO DI ALIMENTAZIONE
POWER SUPPLY CABLED

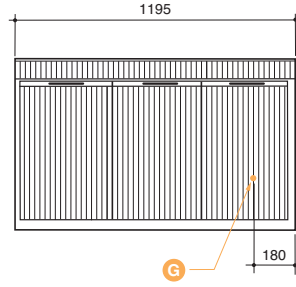
700/700EL
GRILLVAPOR®



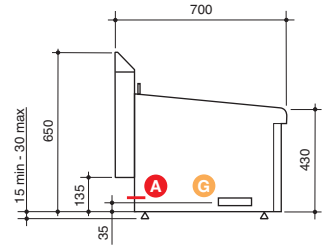
GV 407 / GV 407 EL



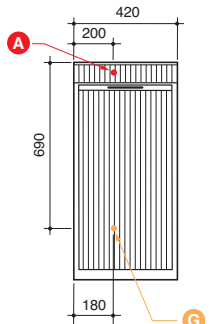
GV 807 / GV 807 EL



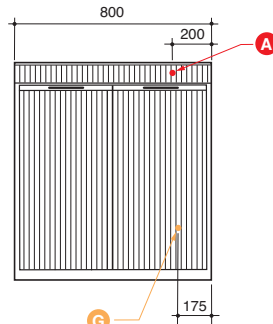
GV 1207



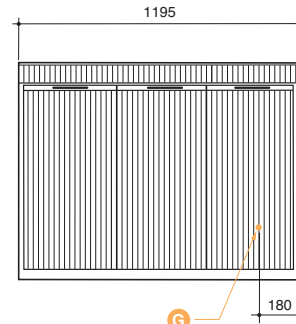
900/900EL
GRILLVAPOR®



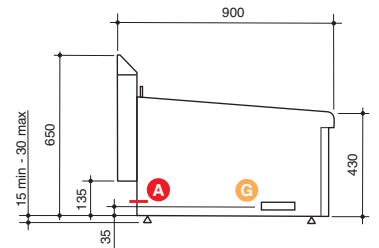
GV 409 / GV 409 EL



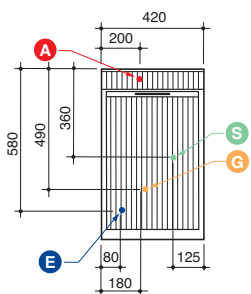
GV 809 / GV 809 EL



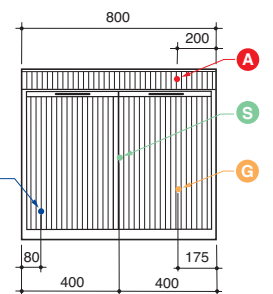
GV 1209



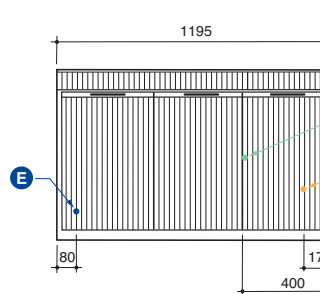
710/710EL
GRILLVAPOR®



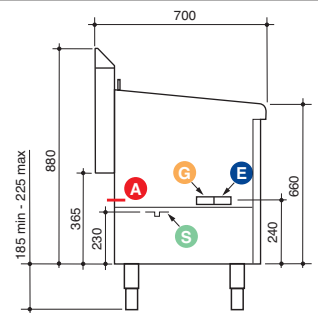
GV 417 / GV 417 EL



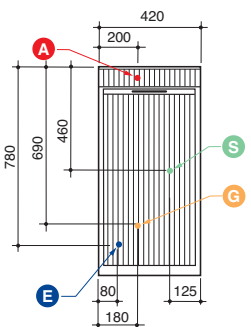
GV 817 / GV 817 EL



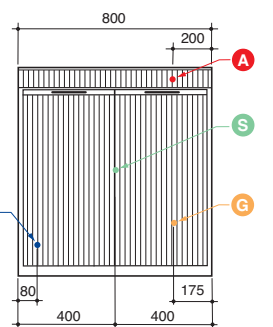
GV 1217



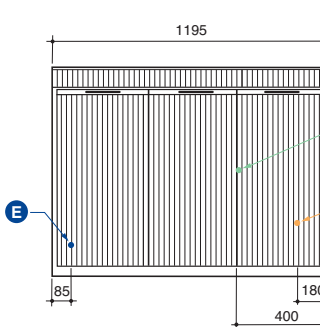
910/910EL
GRILLVAPOR®



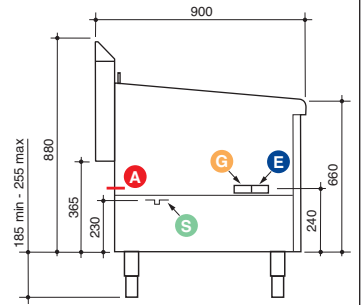
GV 419 / GV 419 EL



GV 819 / GV 819 EL



GV 1219





35010 Cadoneghe (PADOVA) Italy
Via G. B. Tiepolo, 3/B Z.I.
Tel. +39 · 049.8874557
Fax +39 · 049.8874567
www.arriscateringequipment.it
e-mail: arris@arris-c-e.it