

G3510E  
**GRILLVAPOR**<sup>®</sup>



**LINEA**  
*snack*



 **ARRIS**<sup>®</sup>  
CATERING EQUIPMENT



**GRILLVAPOR®** è una griglia professionale elettrica da banco certificata **CE**, realizzata in acciaio inox Aisi 304 facilmente smontabile per la pulizia, progettata per le piccole strutture ricettive, quali bar, pub, stabilimenti balneari e ristorazione in genere.

Le particolarità del **GRILLVAPOR®** sono il sistema di cottura che avviene per irraggiamento di calore e l'acqua, posta nella vaschetta, che umidifica il cibo durante la cottura. L'apparecchiatura è provvista di un dispositivo per la regolazione della temperatura e di un cassetto per facilitare lo scarico dell'acqua.

E' ideale per grigliare carne, pesce, verdure e formaggio in modo estremamente naturale e "sano" esaltando le migliori caratteristiche organoleptiche dei cibi e favorendo la dispersione dei grassi, per una alimentazione più digeribile e genuina.



**GRILLVAPOR®** is a professional electric table top grill, **CE** certified, made of Aisi 304 stainless steel, easily disassembled for cleaning, designed for small businesses such as bars, pubs, beach refreshment facilities and catering in general.

The special feature of the **GRILLVAPOR®** is the cooking system which operates by radiant heat with the water in the tray below keeping the food moist during cooking. The appliance is provided with a temperature adjustment device and a drawer to facilitate drainage of the water.

It is ideal for grilling meat, fish, vegetables and cheese in a natural healthy way, enhancing the organoleptic characteristics of the food and facilitating dispersion of the fat, resulting in a more easily digestible and natural product.



**GRILLVAPOR®** est un gril électrique professionnel de table certifié **CE**, réalisé en acier inox Aisi 304 et facilement démontable pour le nettoyage, projeté pour les petites structures d'accueil, tels les bars, les pubs, les établissements balnéaires et les restaurants en général.

Les particularités du **GRILLVAPOR®** sont le système de cuisson par rayonnement de chaleur et l'eau, située dans la petite cuve, qui humidifie l'aliment pendant la cuisson. L'appareil est pourvu d'un dispositif pour le réglage de la température et d'un bac pour faciliter l'évacuation de l'eau.

Il est idéal pour griller les viandes, les poissons, les légumes et le fromage de manière extrêmement naturelle et "saine" en exaltant les meilleures caractéristiques organoleptiques des aliments et en favorisant la dispersion des graisses, pour une alimentation plus digestible et naturelle.

**GRILLVAPOR®** ist ein professioneller elektrischer Gastrogrill aus Edelstahl Aisi 304 mit **CE**-Prüfsiegel. Kann zur Reinigung problemlos auseinander genommen werden. Ideal für kleine Gastbetriebe wie Bars, Pubs, Strandbäder sowie für den allgemeinen Gebrauch im Gaststättengewerbe.

Das besondere **GRILLVAPOR®** Bratsystem funktioniert durch Wärmestrahlung, kombiniert mit der Befeuchtung des Grillguts während des Garvorgangs durch das in der Schale enthaltene Wasser. Das Gerät ist mit einem Temperaturregler ausgestattet und enthält einen Auszug, damit das Wasser mühelos ausgeleert werden kann.

Ideal zum absolut natürlichen und gesunden Grillieren von Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse. Auf diese Weise werden die besten organoleptischen Eigenschaften der Speisen verstärkt und die enthaltenen Fette gehen verloren - für eine leichter verdauliche und natürliche Ernährung.

**GRILLVAPOR®** es una parrilla profesional eléctrica de mostrador certificada **CE**, realizada en acero inoxidable Aisi 304, fácilmente desmontable para la limpieza, proyectada para las estructuras receptoras pequeñas como bar, pub, establecimientos balnearios y restauración en general.

Las particularidades del **GRILLVAPOR®** son el sistema de cocción que se lleva a cabo por irradiación de calor y el agua en la cubeta que humidifica la comida durante la cocción. El equipo posee un dispositivo para regular la temperatura y un cajón para facilitar la descarga del agua.

Es ideal para asar carne, pescado, verdura y queso de manera muy natural y "sana", exaltando las características organolépticas mejores de las comidas y facilitando la eliminación de grasas, ofreciendo de esta manera una alimentación más digerible y genuina.

**GRILLVAPOR®** é uma grelha profissional elétrica para banco certificada **CE**, realizada em aço inox Aisi 304 facilmente desmontável para a limpeza, projectada para as pequenas estruturas receptoras tais como bares, pub's, estabelecimentos balnearios e de restauração em geral.

A particularidade do **GRILLVAPOR®** é o sistema de cozedura que é feito através de irradiação de calor e água postas na pequena bacia, que humedece os alimentos durante a cozedura. O aparelho é dotado dum dispositivo para a regulação da temperatura e dum gaveta para facilitar o escoamento da água.

E' ideal para grelhar carne, peixe, verduras e queijo de modo extremamente natural e "são", exaltando as melhores características organolépticas dos alimentos e favorecendo a dispersão das gorduras para uma alimentação mais digestível e genuina.



### Caratteristiche tecniche

#### GRILLVAPOR® "Linea Snack":

Cruscotto comandi estraibile collegato ad un microinterruttore di sicurezza. Resistenza elettrica in acciaio Incoloy. Cassetto estraibile con vasca raccolta acqua a riempimento manuale. Controllo temperatura con regolatore di energia. Spie controllo tensione e temperatura. Cavo di alimentazione H07RF-N. In dotazione grigliato di cottura a tondino.

### GRILLVAPOR® Snack Line technical specifications:

Pull-out control panel connected to safety microswitch. Incoloy steel heating element. Pull-out drawer with manual fill water collection tray. Temperature control with energy regulator. Voltage and temperature pilot lights. H07RF-N power supply cable. Round steel rod grill provided.

### Caractéristiques techniques GRILLVAPOR® "Linea Snack":

Tableau de commandes amovible relié à un micro-interrupteur de sécurité. Résistance électrique en acier Incoloy. Bac amovible avec cuve de récupération eau à remplissage manuel. Contrôle température avec régulateur d'énergie. Voyants lumineux contrôle tension et température. Câble d'alimentation H07RF-N. Equipé d'une grille de cuisson en fil acier.

### Ausstattung von GRILLVAPOR® "Linea Snack":

Abnehmbare Bedienblende mit Anschluss an einen Sicherheitsmikroschalter. Elektrischer Widerstand aus Incoloy-Stahl. Herausnehmbarer Auszug mit Wasserschale (Handeinfüllung). Temperaturkontrolle mit Energieregler. Kontrollleuchten für Spannung und Temperatur. Stromkabel H07RF-N. Grillrost mit runden Grillstäben.

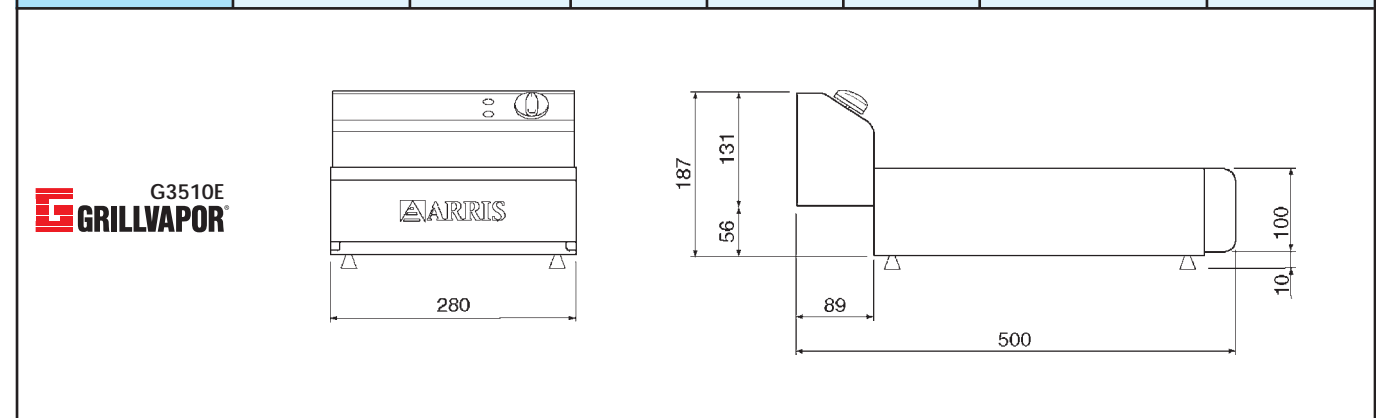
### Características técnicas GRILLVAPOR® "Linea Snack":

Tablero de comandos extraíble conectado a un microinterruptor de seguridad. Resistencia eléctrica de acero Incoloy. Cajón extraíble con cuba de recogida del agua y relleno manual. Control de la temperatura con regulador de la energía. Indicadores de control de la tensión y de la temperatura. Cable de alimentación H07RF-N. Parrilla de cocción con barras redondas en dotación.

### Características técnicas GRILLVAPOR® "Linea Snack":

Quadro de controlo extraível ligado a um micro-interruptor de segurança. Resistência elétrica em aço Incoloy. Gaveta extraível com bacia para recolher água com enchimento manual. Controlo da temperatura com regulador de energia. Indicador luminoso para o controlo da tensão e da temperatura. Cabo de alimentação H07RF-N. Em dotação grelha para cozedura em forma de pires.

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS L x P x H	ZONA COTTURA COOKING AREA	POTENZA POWER	FREQUENZA FREQUENCY	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	VOLUME IMBALLO mc PACKAGING VOLUME m3	PESO LORDO kg GROSS WEIGHT kg
GRILLVAPOR G3510E	280x500x110	250x350	3000 W	50/60 Hz	230 V-	0,047	8,5



GRIGLIE DI COTTURA A GAS ED ELETTRICHE PER LA RISTORAZIONE  
GAS AND ELECTRIC GRILLS FOR THE CATERING SECTOR

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

Rivenditore autorizzato / Dealer Authorised