









# 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**.

At **Arris Catering Equipment**, we have specialised in the production of professional gas and electric grills for traditional and modern catering since 1993. Our products are all made from top quality materials and are subjected to continuous testing throughout the production phase. They also conform to all applicable laws and standards in the fields of health, safety, hygiene and accident prevention, and are **CE marked** according to EEC directives. Highly qualified sales and technical assistance personnel in Italy and elsewhere work in close collaboration with **Arris Catering Equipment** and are always on hand to provide advice and to help you to choose the right product for your needs.

Wir von der **Arris Catering Equipment** sind seit 1993 in der Herstellung von gas- und strombetriebenen Grillgeräten sowohl für die traditionelle Gastronomie als auch für das moderne Gastgewerbe spezialisiert. Unsere aus erstklassigen Materialien hergestellten Produkte werden in der Produktionsphase ständigen Tests unterzogen. Sie entsprechen den einschlägigen Gesetzen und Normen in Sachen Sicherheit, Hygiene und Vorbeugung und sind gemäß den EWG-Richtlinien mit der **CE-Kennzeichnung** versehen. Qualifizierte Akteure des italienischen und internationalen Handels- und Kundendienstnetzes stehen der Kundschaft - in engem Kontakt mit der **Arris Catering Equipment** - bei der Auswahl der für sie geeigneten Produkte beratend und unterstützend zur Seite.

Depuis 1993, notre entreprise, **Arris Catering Equipment**, s'est spécialisée dans la production de grils professionnels à gaz et électriques destinés aussi bien à la restauration traditionnelle qu'à la restauration commerciale moderne. Nos produits sont réalisés avec des matériaux d'excellente qualité, constamment testés en phase de production, conformes aux lois et normes en vigueur en matière de sécurité, d'hygiène et de prévention, et **certifiés CE** selon les directives CEE. Les opérateurs qualifiés des réseaux de vente et des services après-vente, en Italie comme à l'étranger, sont à la disposition de la clientèle pour la conseiller et l'aider dans le choix des produits, en lien étroit avec **Arris Catering Equipment**.



Desde 1993, **Arris Catering Equipment**, se ha especializado en la producción de parrillas profesionales a gas y eléctricas indicadas para la restauración tradicional y para aquella comercial moderna. Nuestros productos se realizan con materiales de excelente calidad y son supervisados constantemente durante la fabricación; cumplen con las leyes y normas vigentes en materia de seguridad, higiene y prevención y están **certificados CE** de acuerdo con las directivas de la Unión Europea. Los operadores expertos de la red comercial y de servicio técnico, en Italia y en el extranjero, están disponibles para aconsejar y ayudar al cliente en la selección del producto, en estrecho contacto con **Arris Catering Equipment**.

Desde 1993, a **Arris Catering Equipment** é especializada na produção de grelhadores profissionais a gás e eléctricos, tanto para a Restauração Tradicional como para a Restauração Comercial Moderna. Os nossos produtos são fabricados com materiais de óptima qualidade, constantemente testados durante a fase de produção, conformes às leis e normas vigentes em matéria de segurança, higiene e prevenção, certificados CE segundo directivas CEE. Operadores qualificados das redes Comerciais e de Assistência Técnica, em Itália e no estrangeiro, estão preparados para aconselhar e dar assistência aos Clientes na escolha do produto, em estreito contacto com a equipa da **Arris Catering Equipment**.

Η **Arris Catering Equipment** εξειδικεύεται από το 1993 στις επαγγελματικές γκριλιέρες (αερίου και ηλεκτρικές) τόσο για την παραδοσιακή εστίαση όσο και για τη σύγχρονη εμπορική εστίαση. Τα προϊόντα μας κατασκευάζονται με υλικά εξαιρετικής ποιότητας, υποβάλλονται σε συνεχείς δοκιμές κατά το στάδιο παραγωγής, συμμορφούνται με τη νομοθεσία και τα ισχύοντα πρότυπα για θέματα ασφαλείας, υγιεινής και πρόληψης και διαθέτουν **πιστοποίηση CE** σύμφωνα με τις ευρωπαϊκές οδηγίες. Εμπειροί συνεργάτες του εμπορικού μας δικτύου και του Σέρβις σε εθνικό και διεθνές επίπεδο είναι στη διάθεση των πελατών για την παροχή συμβουλών και τεχνικής υποστήριξης στην επιλογή του προϊόντος, διατηρώντας στενή επαφή με την **Arris Catering Equipment**.

С 1993 года наша компания, **Arris Catering Equipment**, специализируется в выпуске профессиональных газовых и электрических грилей как для традиционного, так и для современного бизнеса общественного питания. Наша продукция выполнена из высококачественных материалов, проходит постоянные испытания во время производства, соответствует действующим законам и стандартам в области безопасности, гигиены и предотвращения несчастных случаев, имеет **сертификат CE** согласно директивам Евросоюза. Квалифицированные сотрудники нашей национальной и международной торговой сети и службы техпомощи готовы проконсультировать заказчиков и помочь им в выборе оборудования, тесно сотрудничая с персоналом **Arris Catering Equipment**.



**GRILLVAPOR®**

# COSA È GRILLVAPOR®

## WHAT IS GRILLVAPOR®

GRILLVAPOR è un'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.

GRILLVAPOR is more than a grill: it is a whole, patented grilling system. Grillvapor is easy to use, and can grill all types of food, including meat, fish, vegetables and cheese. GRILLVAPOR lets you grill in an extremely natural and healthy way. This brings out the full flavour and taste of food and promotes the dispersal of fats. The result is dishes that are lighter on the stomach and completely genuine.

Der GRILLVAPOR ist ein Gerät, aber in erster Linie ein patentiertes Grillsystem. Es ist leicht zu bedienen und ermöglicht das Grillen verschiedenster Speisen: Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse. Mit GRILLVAPOR ist es möglich, besonders 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 naturbelassene Kost gewährleistet wird.

L'appareil GRILLVAPOR est un système breveté de cuisson au grill. Facile à utiliser, il permet de griller tous les types d'aliment : viande, poisson, légumes et fromages. Avec GRILLVAPOR, il est possible de griller de manière totalement naturelle et « saine », en exaltant les caractéristiques organoleptiques des aliments et en favorisant la dispersion des graisses, pour une alimentation plus digestible et de meilleure qualité.

GRILLVAPOR es un equipo, pero, sobre todo, es un sistema patentado de cocción a la parrilla. Es fácil de usar y permite asar cualquier tipo de alimento: carne, pescado, verduras y quesos.

Con GRILLVAPOR es posible asar de forma natural y "sana" exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas, para una alimentación más digestible y saludable.

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 o GRILLVAPOR é possível grelhar de modo extremamente natural e "saúdável", exaltando as melhores características organolépticas dos alimentos e facilitando a dispersão das gorduras, para uma alimentação mais leve e genuína.

Το GRILLVAPOR είναι μια συσκευή, αλλά, προπαντός, ένα σύστημα ψησίματος στο γκριλ κατοχυρωμένο με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας. Είναι εύκολο στη χρήση και επιτρέπει το ψήσιμο κάθε είδους τροφής: κρέατος, ψαριών, λαχανικών και τυριών. Με το GRILLVAPOR μπορείτε να ψησετε στο γκριλ με απόλυτα φυσικό και "υγιεινό" τρόπο, αναδεικνύοντας τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των τροφών και διευκολύνοντας την αποβολή των λιπαρών, για πιο εύπεπτη και υγιεινή διατροφή.

GRILLVAPOR - это не просто прибор, прежде всего, это запатентованная система готовки на гриле. Она очень проста в использовании и позволяет готовить на гриле продукты любого типа: мясо, рыбу, овощи и сыр. Благодаря GRILLVAPOR можно готовить на гриле натуральным и здоровым образом, выделяя наилучшие органолептические характеристики еды и способствуя удалению жиров для качественного питания на основе легко усвояемых блюд.







 GRILLVAPOR







**GRILLVAPOR®**

# "ACQUA, UMIDITÀ E CALORE" IL SISTEMA BREVETTATO

"WATER, HUMIDITY AND HEAT" OUR PATENTED SYSTEM

L'acqua contenuta nelle vasche poste sotto il piano di cottura genera vapore che mantiene più morbido e succoso il cibo ed inoltre, raccogliendo i grassi che lo stesso trasuda, riduce il fumo che si genera durante la cottura rispetto alle griglie tradizionali. I modelli elettronici 417, 817, 419, 819, 1217 e 1219 sono dotati del pratico sistema di alimentazione automatica dell'acqua e del controllo di livello del cassetto per garantire sempre i migliori risultati di cottura e le condizioni di utilizzo ottimali della griglia.

El agua contenida en la cubeta, situada bajo la encimera, genera vapor que mantiene los alimentos blandos y jugosos y, recogiendo la grasa que se produce, reduce el humo que origina la cocción respecto de las parrillas tradicionales. Los modelos electrónicos 417, 817, 419, 819, 1217 y 1219 incorporan el cómodo sistema de alimentación automática del agua y de control de nivel del cajón, garantizando siempre los mejores resultados de cocción y las condiciones de uso ideales de la parrilla.

Water, contained in a tray under the grill, generates steam that keeps your food softer and juicier. And because any fat dripping from the food falls into the water, Grillvapor produces far less smoke than conventional grills. Our electronically controlled models 417, 817, 419, 819, 1217 and 1219 feature a practical, automatic water filling and level control system to maintain ideal grilling conditions and ensure perfect cooking results every time.

A água contida na cuba situada por baixo da placa de cozedura gera vapor que permite manter os alimentos mais macios e succulentos e, por outro lado, recolhendo a gordura que se liberta, reduz o fumo gerado durante a cozedura em relação aos grelhadores tradicionais. Os modelos electrónicos 417, 817, 419, 819, 1217 e 1219 são dotados do práctico sistema de alimentação automática de água e de controlo do nível da cuba para garantir sempre os melhores resultados de cozedura e as condições óptimas de utilização da grelha.

Durch das Verdampfen des in der Schale unter der Grillfläche enthaltenen Wassers bleibt das Grillgut zart und saftig. Das aus dem Grillgut austretende Fett wird darüber hinaus in der Wasserschale aufgefangen, wodurch weniger Rauch als bei herkömmlichen Grillgeräten verursacht wird. Die elektronischen Modelle 417, 817, 419, 819, 1217 und 1219 sind mit dem praktischen System des automatischen Wasserzulaufs und der Füllstandkontrolle der Schublade ausgestattet, um stets beste Grillergebnisse und optimale Gebrauchsbedingungen des Grills zu garantieren.

Το νερό που περιέχει το δοχείο κάτω από την επιφάνεια ψησίματος παράγει ατμούς που διατηρούν πιο τρυφερό και ζουμερό το φαγητό, ενώ, συγκεντρώνοντας τα λίπη που αποβάλλουν, μειώνει την ποσότητα του καπνού που παράγεται κατά το ψήσιμο σε σχέση με τις κλασικές γκριλιέρες. Τα ηλεκτρονικά μοντέλα 417, 817, 419, 819, 1217 και 1219 διαθέτουν εύχρηστο σύστημα αυτόματης τροφοδοσίας νερού και έλεγχο στάθμης στο συρτάρι για να διασφαλίζεται πάντα το καλύτερο αποτέλεσμα ψησίματος και οι ιδανικές συνθήκες χρήσης της γκριλιέρας.

L'eau contenue dans le bac placé sous le plan de cuisson génère de la vapeur, grâce à laquelle l'aliment reste tendre et juteux; ce système permet aussi, en récupérant les graisses fondues, de réduire la fumée qui se forme durant la cuisson sur les grils traditionnels. Les modèles électroniques 417, 817, 419, 819, 1217 et 1219 sont équipés du système pratique d'alimentation automatique de l'eau et du contrôle de niveau du bac pour garantir les meilleurs résultats de cuisson et des conditions d'utilisation du grill optimales.

Вода, содержащаяся в емкости под рабочей поверхностью, образует пар, который делает еду мягкой и сочной. Кроме того, она собирает жир, вытекающий из еды, устраняя дым, который образуется при готовке на традиционных грилях. Электронные модели 417, 817, 419, 819, 1217 и 1219 оборудованы удобной системой автоматической подачи воды и контроля уровня жидкости в емкости для наилучшего приготовления и оптимальных условий эксплуатации гриля.



# PANNELLO COMANDI ELETTRONICO GAS E ELETTRICO

ELECTRONIC CONTROL PANELS ON GAS AND ELECTRIC GRILLS

Arris affianca ai tradizionali comandi manuali il nuovo, pratico e intuitivo pannello elettronico che rende Grillvapor sia nelle versioni elettriche che gas, più facile da usare, flessibile e sicuro rispetto alle griglie tradizionali. I nuovi comandi permettono infatti il controllo preciso della potenza erogata, inoltre le versioni gas sono dotate di un sistema che la mantiene costante anche in presenza di variazioni di pressione nell'alimentazione.

Nelle versioni elettroniche il **caricamento dell'acqua è automatico**; inoltre, prerogativa esclusiva di Arris, è possibile **cuocere usando la sonda di temperatura**.

Nelle versioni a gas i nuovi comandi elettronici introducono l'**accensione automatica con controllo della fiamma** elimina così tutte le problematiche dei sistemi con fiamma pilota ed in particolare i rischi di spegnimento durante la cottura causata dai grassi e liquidi trasudati dai cibi.

Arris une a los tradicionales mandos manuales, el nuevo, cómodo e intuitivo panel electrónico que, tanto en las versiones eléctricas como a gas, facilita aún más el uso de Grillvapor, haciéndolo más flexible y seguro que las parrillas tradicionales. Los nuevos mandos permiten el control preciso de la potencia suministrada, además, las versiones a gas incorporan un sistema que mantiene la potencia constante, incluso en presencia de variaciones de presión en la alimentación. En las versiones electrónicas el **llenado de agua es automático**; una peculiaridad exclusiva de Arris es la posibilidad de cocinar utilizando la sonda de temperatura. En las versiones a gas, los nuevos mandos electrónicos introducen el **encendido automático con control de la llama** que elimina los problemas de los sistemas con llama piloto y, especialmente, aquellos relativos al apagado durante la cocción causado por las grasas y líquidos exudados por los alimentos.

Alongside conventional manual controls, Arris offers a new, practical and intuitive electronic control panel.

This makes Grillvapor gas and electric grills easier to use, more versatile and safer than grills with conventional controls. Our new control panel allows more precise **grilling power control**. Our gas versions even incorporate a system that keeps grilling power constant despite fluctuations in gas supply pressure.

Our electronically controlled grills feature **automatic water filling** and an Arris exclusive - let you **grill food using a core temperature probe**.

On gas grills, our new electronic control system provides **automatic ignition and flame control**. This eliminates the problems normally associated with pilot flame systems, especially those caused by fats and juices putting out the flame.

A Arris associa aos tradicionais comandos manuais o novo, prático e intuitivo painel electrónico que, tanto nas versões eléctricas como a gás, torna o Grillvapor mais fácil de usar, flexível e seguro que os grelhadores tradicionais. Os novos comandos permitem o controlo preciso da potência distribuída e, além disso, as versões a gás são dotadas de um sistema que a mantém constante, mesmo na presença de variações de pressão na alimentação. Nas versões electrónicas, o **enchimento de água é automático**; além disso, qualidade exclusiva da Arris, é possível **cozer usando a sonda de temperatura**. Nas versões a gás, os novos comandos electrónicos introduzem a **ligação automática com controlo da chama** e eliminam todos os problemas dos sistemas com chama piloto, em particular quando esta se apaga durante a cozedura, devido às gorduras e líquidos libertados pelos alimentos.

Arris ergänzt die traditionellen manuellen Bedienelemente durch das neue, praktische und intuitive elektronische Bedienfeld, weshalb sowohl die Elektro- als auch Gasmodelle von Grillvapor gegenüber traditionellen Grills einfacher zu bedienen, flexibler und sicherer sind. Die neuen Bedienelemente ermöglichen die präzise **Regelung der abgegebenen Leistung**, zudem sind die Gasmodelle mit einem System ausgestattet, das für eine gleichbleibende Leistungsabgabe auch bei schwankendem Versorgungsdruck sorgt. Bei den elektronischen Modellen **erfolgt der Wasserzulauf automatisch**; ein weiteres exklusives Feature von Arris ist die Möglichkeit, **beim Grillen den Kerntemperaturfühler zu verwenden**. Bei den Gasmodellen steht mit den neuen elektronischen Bedienelementen jetzt auch die **automatische Zündung mit Flammenüberwachung** zur Verfügung. Sie beseitigt alle Probleme der Systeme mit Zündflamme und insbesondere jene, die mit dem Ausgehen der Flamme während des Grillens aufgrund der aus dem Gargut austretenden Fette und Bratensäfte verbunden sind.

Η Arris, εκτός από τα κλασικά χειροκίνητα χειριστήρια, προσφέρει τον νέο, πρακτικό και φιλικό ηλεκτρονικό πίνακα που καθιστά όλα τα μοντέλα Grillvapor, ηλεκτρικά και αερίου, πιο εύκολα στη χρήση, ευέλικτα και ασφαλή σε σχέση με τις κοινές γκριλιέρες. Πράγματι, τα νέα χειριστήρια επιτρέπουν τον έλεγχο ακριβείας της παραγόμενης ισχύος, ενώ τα μοντέλα αερίου διαθέτουν σύστημα που διατηρεί σταθερή την ισχύ ακόμη και σε περίπτωση διακυμάνσεως της πίεσης τροφοδοσίας. Στα ηλεκτρονικά μοντέλα η **τροφοδοσία νερού είναι αυτόματη**. Στα αποκλειστικά χαρακτηριστικά των προϊόντων της Arris περιλαμβάνεται και η δυνατότητα **μαγειρέματος με αισθητήρα θερμοκρασίας**. Στα μοντέλα αερίου, τα νέα ηλεκτρονικά χειριστήρια προσφέρουν **αυτόματη ανάφλεξη με έλεγχο της φλόγας, εξαλείφοντας** έτσι όλα τα προβλήματα των συστημάτων με φλόγα πιλότο και, ειδικότερα, αυτά που αφορούν το σβήσιμο κατά το ψήσιμο από τα λίπη και τα υγρά που αποβάλλουν τα τρόφιμα.

Arris complète les commandes manuelles traditionnelles par un nouveau tableau électronique, pratique et intuitif, qui fait du Grillvapor, dans les versions électriques ou à gaz, un appareil plus facile à utiliser, plus flexible et plus sûr que les grils traditionnels. Les nouvelles commandes permettent en effet de **contrôler avec précision la puissance**; de plus, les versions à gaz sont équipées d'un système qui maintient la puissance constante même en cas de variations de pression dans l'alimentation. Dans les versions électroniques, le **remplissage de l'eau est automatique**; de plus, Arris est la seule à offrir la possibilité de cuire les aliments en utilisant la sonde de température. Dans les versions à gaz, les nouvelles commandes électroniques comprennent l'**allumage automatique avec contrôle de la flamme**, ce qui permet d'éliminer tous les problèmes des systèmes à flamme pilote, en particulier ceux qui sont liés à l'extinction durant la cuisson causée par les graisses et les liquides qui coulent des aliments.

Наряду с традиционными, ручными органами управления Arris предлагает новую, функциональную и интуитивную электронную панель, благодаря которой как электрические, так и газовые модификации Grillvapor являются более простыми, универсальными и безопасными в эксплуатации по сравнению с традиционными грилями. Новые органы управления обеспечивают **точный контроль мощности**, кроме того, газовые модификации оборудованы системой, поддерживающей ее на постоянном уровне даже при колебаниях давления газа. В электронных модификациях **вода наливается автоматически**; кроме того, возможна готовка с применением датчика температуры, что является эксклюзивной характеристикой Arris. В газовых модификациях новые электронные органы управления предлагают **автоматическое зажигание с контролем пламени**. Это полностью устраняет проблемы, связанные с системами с запальным факелом, такими как гашение пламени жиром и жидкостью, вытекающими из блюд во время готовки.



# SONDA AL CUORE

## CORE TEMPERATURE PROBE

Grillvapor è l'unica griglia che può cuocere e controllare il fine cottura con l'utilizzo della sonda di temperatura.\* Selezionato il tasto "Heart" sul pannello di comando basta impostare la temperatura al cuore desiderata e Grillvapor avviserà con un segnale acustico il raggiungimento del punto di cottura impostato abbassando al minimo automaticamente la potenza erogata. Grillvapor con la sonda al cuore permette di cuocere fiorentine, costate, pesci ed altri cibi di grossa pezzatura riducendo al minimo i controlli del cuoco e con la sicurezza di servire un prodotto perfettamente grigliato e cotto internamente al punto desiderato.

Grillvapor es la única parrilla que cuece y controla el final de la cocción utilizando la sonda de temperatura.\* Seleccionando el pulsador "Heart" en el panel de mandos es suficiente con configurar la temperatura deseada en el corazón y Grillvapor avisará con una señal acústica cuando se alcanza el punto de cocción configurado, bajando automáticamente de inmediato al mínimo la potencia suministrada. Grillvapor con la sonda en el corazón cuece chuletones, entrecot, pescados y otros alimentos en trozos gruesos, reduciendo al mínimo la supervisión del cocinero y con la seguridad de servir un producto perfectamente asado y cocido en su interior al punto deseado.

Grillvapor is the only grill that lets you use a core temperature probe for precision cooking control.\* All you need to do is select the "Heart" function on the control panel and set the core temperature you want to reach. Grillvapor beeps as soon as the core temperature setpoint is reached, and automatically reduces grilling power to the minimum. Used in conjunction with a core temperature probe, Grillvapor lets you grill steaks, chops, fish and other large portions without having to keep checking on progress, in the certainty that everything will be beautifully grilled, and cooked to perfection on the inside.

O Grillvapor é o único grelhador que pode cozer e controlar o fim da cozedura com a utilização da sonda de temperatura.\* Seleccionando o botão "Heart" no painel de comando, basta definir a temperatura desejada no núcleo e o Grillvapor avisará, com um sinal acústico, que foi atingido o ponto de cozedura definido, baixando automaticamente para o mínimo, a potência distribuída. Com a sonda do núcleo, o Grillvapor permite cozinhar costeletas, entrecosto, peixe e outros alimentos em pedaços grandes, reduzindo ao mínimo a vigilância do cozinheiro e com a segurança de servir um produto perfeitamente grelhado e com o interior cozido no ponto desejado.

Grillvapor ist der einzige Grill, der mit einem Kerntemperaturfühler auch das Grillzeitende bestimmen kann.\* Es genügt, auf dem Bedienfeld die Taste "Heart" zu wählen und danach die gewünschte Kerntemperatur einzustellen. Grillvapor meldet das Erreichen des eingestellten Garpunktes mit einem akustischen Signal und reduziert die abgegebene Leistung automatisch auf die kleinste Stufe. Grillvapor ermöglicht in Verbindung mit dem Kerntemperaturfühler das Grillen von Rumpsteak, Bistecca alla fiorentina, Fisch und anderer Großbratstücke mit geringster Überwachung durch den Koch und mit der Sicherheit, eine perfekt gegrillte Speise mit genau richtigem Garpunkt zu servieren.

Το Grillvapor είναι η μόνη γκριλιέρα που μπορεί να ψήνει και να ελέγχει το τέλος ψησίματος με τη χρήση του αισθητήρα θερμοκρασίας.\* Πιέζοντας το κουμπί "Heart" στον πίνακα χειριστηρίων, αρκεί να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία στο κέντρο και το Grillvapor θα σας ειδοποιήσει με ένα ηχητικό σήμα όταν επιτευχθεί ο επιλεγμένος βαθμός ψησίματος μειώνοντας αυτόματα στο ελάχιστο την παραγόμενη ισχύ. Το Grillvapor με τον αισθητήρα στο κέντρο του τροφίμου σας επιτρέπει να ψήσετε μπριζόλες, παϊδάκια, ψάρια και άλλα τρόφιμα μεγάλου πάχους μειώνοντας στο ελάχιστο τον έλεγχο από το μάγειρα, με τη βεβαιότητα ότι θα σερβίρετε ένα προϊόν τέλεια ψημένα μέσα και έξω.

Le Grillvapor est le seul grill qui permet de cuire et de contrôler la fin de la cuisson à l'aide d'une sonde de température.\* Après avoir sélectionné la touche « Heart » sur le tableau des commandes, il suffit de régler la température au cœur de l'aliment à cuire ; Grillvapor émettra un signal sonore lorsque le point de cuisson réglé sera atteint et baissera automatiquement la puissance sur le minimum. Grillvapor avec sonde à cœur permet de cuire des côtes de bœuf ou d'autres viandes, des poissons et d'autres aliments de grande taille, avec moins de contrôles de la part du cuisinier qui aura la certitude de servir un aliment parfaitement grillé et cuit à cœur selon les goûts de chacun.

Grillvapor - это единственный гриль, на котором можно готовить и проверить конец готовки с применением датчика температуры.\* Нажав кнопку "Heart" на панели управления, достаточно настроить необходимую температуру в сердцевине и Grillvapor подаст звуковой сигнал, оповещающий о достижении заданной температуры готовки, автоматически снижая мощность на минимальный уровень. Grillvapor с датчиком температуры в сердцевине позволяет готовить флорентийские бифштексы, мясо на косточке, рыбу и другие блюда крупных размеров, снижая до минимума участие повара, с гарантией подачи на стол блюда, отлично зажаренного на гриле и с необходимой степенью готовки внутри.

\* OPTIONAL per tutte le versioni elettroniche  
\* OPTIONAL for all electronic versions





**GRILLVAPOR®**

# GRILLVAPOR® ELETTRICO

## GRILLVAPOR ELECTRIC

Il piano di cottura del Grillvapor elettrico raggiunge temperature fino a 360°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 facilitare l'accesso.

La encimera del Grillvapor eléctrico alcanza temperaturas de hasta 360°C. Durante la cocción el alimento no entra nunca en contacto directo con las resistencias eléctricas, sino que se coloca sobre perfiles especiales de acero inoxidable 18/10 - AISI 304, que en su interior albergan las resistencias, garantizando la higiene y la excelente calidad del alimento asado. El mantenimiento y limpieza del Grillvapor eléctrico consiste en operaciones muy sencillas, facilitadas aún más por la encimera abatible que simplifica el acceso.

Grillvapor electric grills can reach temperatures of up to 360°C. Food never comes into direct contact with the heating elements. Instead, food is supported on special 18/10 - AISI 304 stainless steel profiles that protect the elements and guarantee maximum hygiene and food quality. Grillvapor electric grills are also easy to maintain and clean, thanks to clever ideas like a grill top that lifts up for ease of access.

A placa de cozedura do Grillvapor eléctrico atinge temperaturas até 360°C. Durante a cozedura, os alimentos nunca estão em contacto directo com as resistências eléctricas mas estão colocados sobre perfis especiais em aço inox 18/10 - AISI 304, no interior dos quais se encontram as resistências, garantindo assim a higiene e a óptima qualidade dos grelhados. A manutenção e limpeza do Grillvapor eléctrico podem ser executadas facilmente, como por exemplo a placa de cozedura, que se pode levantar para facilitar o acesso.

Die Grillfläche des elektrischen Grillvapor erreicht Temperaturen bis 360°C. Das Grillgut ist während des Grillvorgangs nie in direktem Kontakt mit den elektrischen Heizelementen, sondern liegt auf speziellen Profilen aus Edelstahl 18/10 - AISI 304, die die Heizelemente enthalten. Dies garantiert bestmögliche Hygiene und eine hervorragende Qualität des Grillgutes. Reinigung und Instandhaltung des elektrischen Grillvapor sind leicht durchführbar, ein Beispiel dafür ist die für einen einfachen Zugang kippbare Grillfläche.

Η επιφάνεια ψήσιματος του ηλεκτρικού Grillvapor φτάνει σε θερμοκρασία έως 360°C. Το φαγητό κατά το ψήσιμο δεν έρχεται ποτέ σε άμεση επαφή με τις ηλεκτρικές αντιστάσεις, αλλά τοποθετείται πάνω σε ειδικά προφίλ από ανοξείδωτο χάλυβα 18/10 - AISI 304, στο εσωτερικό των οποίων βρίσκονται οι αντιστάσεις, εξασφαλίζοντας έτσι την υγιεινή και την εξαιρετική ποιότητα ψήσιματος. Η συντήρηση και ο καθαρισμός του ηλεκτρικού Grillvapor δεν παρουσιάζει δυσκολίες, χάρη στην ανακλινόμενη επιφάνεια ψήσιματος που διευκολύνει την πρόσβαση.

Le plan de cuisson du Grillvapor électrique peut atteindre 360 °C. Durant la cuisson, l'aliment n'est jamais en contact direct avec les résistances électriques, mais est positionné sur des profils spéciaux en acier inox 18/10 - AISI 304, à l'intérieur desquels sont logées les résistances, ce qui garantit à la fois l'hygiène et l'excellente qualité de l'aliment grillé. L'entretien et le nettoyage du Grillvapor électrique sont faciles : par exemple, grâce au plan de cuisson relevable pour faciliter l'accès.

Рабочая поверхность электрического гриля Grillvapor достигает температуры до 360°C. Во время готовки продукт никогда не касается электросопротивлений, а лежит на специальных профилях из нержавеющей стали 18/10 - AISI 304, внутри которых расположены ТЭНы, обеспечивая гигиену и отличное качество приготовленных на гриле блюд. Обслуживание и чистка электрического гриля Grillvapor выполняются легко, например, рабочую поверхность можно поднять для облегчения доступа.





# GRILLVAPOR® GAS & LINEA C

## GRILLVAPOR GAS & C LINE

GRILLVAPOR gas utilizza bruciatori ad alta efficienza che riscaldano speciali cupole inox che cucinano i cibi per irraggiamento senza alcun contatto diretto con la fiamma. L'elevata temperatura ed il vapore generato dall'acqua contenuta nella vasca sotto il piano di cottura permettono di ottenere cibi morbidi, succosi e con elevate proprietà organolettiche.

GRILLVAPOR LINEA "C" è la linea di griglie a gas specifica per carni di grosso spessore in grado di raggiungere una temperatura di 380/400°C uniformemente diffusa su tutto piano di cottura grazie all'utilizzo di speciali cupole alettate. Inoltre le griglie sono dotate di un dispositivo che modifica l'altezza del grigliato per una rapida regolazione del calore trasmesso al cibo. Tutto questo rende le griglie della linea "C" particolarmente adatte per tagli come: fiorentina, filetto, rump steak, T-bone, ecc.

GRILLVAPOR gas utiliza quemadores de alta eficiencia que calientan unas placas abovedadas especiales de acero inox, que cuecen el alimento por irradiación, sin contacto directo con la llama. La alta temperatura y el vapor generado por el agua contenida en la cubeta bajo la encimera permiten obtener alimentos blandos, jugosos y con excelentes propiedades organolépticas.

GRILLVAPOR LINEA "C" es la línea de parrillas a gas específica para carnes de espesor grueso que alcanza una temperatura de 380/400°C distribuida uniformemente sobre toda la encimera, gracias a la utilización de unas placas abovedadas especiales con aletas. También incorpora un dispositivo que modifica la altura de la parrilla para regular el calor transmitido a los alimentos. Por esta razón las parrillas de la línea "C" son muy aptas para cortes como: chuletones, solomillo, churrasco, entrecot, etc.

GRILLVAPOR gas grills are equipped with high efficiency burners. These heat special stainless steel profiles that cook food by irradiation, avoiding direct contact with the flame. High grilling temperatures combined with steam from the tray under the grill produce soft, succulent food with superb organoleptic properties.

GRILLVAPOR "C" LINE gas grills are specially designed for grilling thick pieces of meat. They can reach temperatures of up to 380/400°C right across the grill top, thanks to special finned heating profiles. "C" Line grills also feature a special device that adjusts grill top height in order to rapidly reduce or increase grilling temperature. "C" Line grills are therefore ideal for cuts of meat like Florentine, fillet, rump, and T-bone steaks, etc..

O GRILLVAPOR a gás utiliza queimadores de alta eficiência que aquecem perfis especiais em inox, que cozinham os alimentos por irradiação, sem nenhum contacto directo com a chama. A elevada temperatura e o vapor gerado pela água contida na cuba por baixo da placa de cozedura permitem obter alimentos macios, suculentos e com elevadas propriedades organolépticas.

GRILLVAPOR LINHA "C" é a linha de grelhadores a gás específica para carnes de grande espessura, capaz de atingir uma temperatura de 380/400°C uniformemente distribuída por toda a placa de cozedura, graças à utilização de perfis especiais. Além disso, os grelhadores são dotados de um dispositivo que modifica a altura da grelha, para uma rápida regulação do calor transmitido aos alimentos. Estas características tornam os grelhadores da linha "C" particularmente indicados para cozinhar costeletas, lombo, bifés, etc.

Der gasbetriebene GRILLVAPOR verwendet Hochleistungsbrenner, die spezielle Edelstahlrippen erhitzen. Diese garen das Grillgut durch Wärmestrahlung ohne direkten Kontakt mit der Flamme. Die hohe Temperatur und der aus der Wasserschale unter der Grillfläche austretende Dampf führen zu zarten und saftigen Speisen mit hervorragenden organoleptischen Eigenschaften.

GRILLVAPOR LINEA "C" ist die Linie von Gasgrills, die speziell für das Grillen von Fleischstücken großer Dicke konzipiert wurde. Durch die Verwendung spezieller Strahlungsrippen wird auf der gesamten Grillfläche eine gleichmäßige Temperatur von 380/400°C erreicht. Eine Vorrichtung zur Höhenverstellung des Grillrostes ermöglicht die rasche Anpassung der auf das Gargut übertragenen Hitze. Die Grills der Linie "C" eignen sich daher besonders für Rumpsteak, Bistecca alla fiorentina, Rinderfilet, T-Bone-Steak usw.

To GRILLVAPOR αερίου χρησιμοποιεί καυστήρες υψηλής απόδοσης που θερμαίνουν ειδικά καλύμματα από ανοξείδωτο χάλυβα, πάνω στα οποία ψήνονται τα φαγητά με ακτινοβολία χωρίς καμία άμεση επαφή με τη φλόγα. Η υψηλή θερμοκρασία και ο ατμός που παράγεται από το νερό στο δοχείο κάτω από την επιφάνεια ψησίματος, έχουν ως αποτέλεσμα τα φαγητά να παραμένουν τρυφερά, ζουμερά και με υψηλές οργανοληπτικές ιδιότητες.

Η σειρά GRILLVAPOR LINEA "C" περιλαμβάνει ειδικές γκριλιέρες αερίου για κομμάτια κρέατος μεγάλου πάχους, στις οποίες μπορεί να επιτευχθεί θερμοκρασία 380/400°C ομοιόμορφα κατανομημένη σε όλη την επιφάνεια ψησίματος χάρη στη χρήση ειδικών καλυμμάτων με πτερύγια. Επίσης, οι γκριλιέρες διαθέτουν ένα σύστημα που αλλάζει το ύψος του γκριλ για ταχεία ρύθμιση της θερμότητας που μεταδίδεται στα τρόφιμα. Τα χαρακτηριστικά αυτά καθιστούν τις γκριλιέρες της σειράς "C" ιδιαίτερα κατάλληλες για: μπριζόλες, φιλέτα, σουβλάκια, T-bone, κλπ.

Le GRILLVAPOR à gaz est équipé de brûleurs à haut rendement qui chauffent des profils courbes spéciaux en inox : ils cuisent les aliments par rayonnement sans aucun contact direct avec la flamme. La température élevée et la vapeur générée par l'eau contenue dans le bac sous le plan de cuisson permettent d'obtenir des aliments tendres, juteux et aux excellentes caractéristiques organoleptiques.

GRILLVAPOR LIGNE «C» est la ligne de grils à gaz spécifique pour les viandes épaisses qui peuvent atteindre une température de 380/400°C uniformément répartie sur tout le plan de cuisson grâce à l'utilisation de profils courbes perforés. De plus, les grils sont équipés d'un dispositif qui modifie la hauteur de la grille pour un réglage rapide de la chaleur transmise à l'aliment. Les grils de la ligne «C» sont ainsi particulièrement adaptés à des pièces de viande telles que : la côte de bœuf, le filet, le rumsteck, l'aloyau, etc.

Газовый GRILLVAPOR использует высокоэффективные горелки, которые нагревают специальные профили из нержавеющей стали, готовые еду излучением, без прямого контакта с пламенем. Высокая температура и пар, образующийся водой в емкости под рабочей поверхностью, позволяют получить мягкие, сочные блюда с высокими органолептическими характеристиками.

GRILLVAPOR ЛИНΙΑ "C" - это линия газовых грилей, созданная специально для толстых кусков мяса, которая может достигать температуры 380/400°C, равномерно распределяя ее по всей рабочей поверхности благодаря применению специальных ребристых профилей. Кроме того, грили оборудованы устройством для изменения высоты решетки для быстрой регулировки тепла, передаваемого продуктам. Благодаря всем этим характеристикам грили линии "C" особенно подходят для приготовления таких блюд, как флорентийский бифштекс, филе, ромштекс, стейк на косточке и т.д.





**OVERGRILL**

## UN SISTEMA UNICO

OVERGRILL: A UNIQUE SYSTEM

OVERGRILL è la nuova, eccezionale versione di Grillvapor con doppio grigliato sovrapposto e sonda al cuore: cuoce in metà tempo e con minori controlli rispetto ad una griglia tradizionale, consuma molto meno a parità di cottura e riduce il calo peso dei cibi.

Con Overgrill inoltre non è più necessario girare i cibi durante la cottura, si adatta allo spessore degli stessi fino a 60 mm in altezza ed è facile da usare: grazie all'intuitivo pannello comandi che permette di regolare le temperature dei due grigliati in modo indipendente, permette di riscaldare solo il grigliato superiore per gratinare o solo quello inferiore come nel Grillvapor.

OVERGRILL is an exceptional new version of Grillvapor for over and under grilling with a core temperature probe. Overgrill cooks food in half the time needed by conventional grills, requires fewer checks on progress, consumes less energy for the same degree of cooking, and reduces food weight loss. With Overgrill, there is no need to turn the food during the cooking process. Overgrill is ideal for cooking foods up to 60 mm in thickness. Overgrill is easy to use thanks to an intuitive control panel that lets you adjust the temperature of the top and bottom grills independently. You can even use just the top grill for gratin dishes or just the bottom one to use the Overgrill like a standard Grillvapor grill.

OVERGRILL ist die neue, außergewöhnliche Version von Grillvapor mit zwei übereinanderliegenden Grillrosten und Kerntemperaturfühler: Die Vorteile gegenüber einem herkömmlichen Grill sind die halbierte Grillzeit und weniger Kontrollen während des Grillvorgangs, der bedeutend geringere Verbrauch bei gleichem Garergebnis und der reduzierte Gewichtsverlust der Speisen. Mit dem Overgrill braucht das Grillgut nicht mehr gewendet zu werden, da er sich an eine Dicke bis zu 60 mm Höhe anpasst. Auch die Bedienung ist denkbar einfach. An dem intuitiven Bedienfeld ist eine unabhängige Temperaturregelung der beiden Grillroste möglich: Zum Gratинieren kann nur der obere Rost, zur Verwendung als traditioneller Grillvapor nur der untere Rost beheizt werden.

OVERGRILL est la nouvelle version exceptionnelle du Grillvapor avec une double grille superposée et des sondes à cœur: il cuit en moitié moins de temps et avec moins de contrôles qu'un grill traditionnel, consomme beaucoup moins à cuisson égale et réduit la perte de poids des aliments. De plus, avec l'Overgrill, il n'est plus nécessaire de retourner les aliments durant la cuisson, car il s'adapte à leur épaisseur jusqu'à 60 mm, et il est facile à utiliser : grâce au tableau des commandes intuitif qui permet de régler les températures des deux grilles de manière indépendante, il est possible de chauffer uniquement la grille supérieure pour gratiner ou seulement la grille inférieure comme dans le Grillvapor.

OVERGRILL es la nueva excepcional versión de Grillvapor con doble parrilla superpuesta y sonda en el corazón: cuece en mitad de tiempo y con menos controles que una parrilla tradicional, consume mucho menos con una cocción equivalente y disminuye la pérdida de peso de los alimentos. Además con Overgrill ya no es necesario dar vuelta los alimentos durante la cocción, puesto que se adecua al espesor de los mismos hasta 60 mm de altura y es fácil de usar: gracias al panel de mandos intuitivo que permite regular las temperaturas de las dos parrillas de forma independiente, es posible calentar solamente la parrilla superior para gratinar o la inferior como en el Grillvapor.

O OVERGRILL é a nova, excepcional versão do Grillvapor com grelha dupla sobreposta e sonda de núcleo: coze em metade do tempo e com menor vigilância do que um grelhador tradicional, consome muito menos com cozedura igual e reduz a perda de peso dos alimentos. Com o Overgrill já não é necessário rodar os alimentos durante a cozedura, pois ele adapta-se aos mesmos até uma espessura de 60mm e é fácil de usar: graças ao painel de comandos intuitivo, que permite regular as temperaturas das duas grelhas de forma independente, é possível aquecer apenas a grelha superior, para gratinar ou apenas a inferior, como no Grillvapor.

Το OVERGRILL είναι το νέο, μοναδικό μοντέλο Grillvapor με διπλό γκριλ και αισθητήρα θερμότητας: ψήνει στο μισό χρόνο και με λιγότερο έλεγχο σε σχέση με μια κοινή γκριλιέρα, καταναλώνει πολύ λιγότερη ενέργεια για ίση ποσότητα φαγητού και περιορίζει την απώλεια βάρους των τροφίμων. Με το Overgrill δεν είναι πλέον αναγκαίο να γυρίζετε τα φαγητά κατά το ψήσιμο, προσαρμόζεται στο πάχος των τροφίμων έως το ύψος των 60 mm και είναι εύρηστο. Χάρη στο φιλικό πίνακα χειριστήριων, επιτρέπει τη ρύθμιση της θερμοκρασίας στα δύο γκριλ με ανεξάρτητο τρόπο, τη θέρμανση μόνο του πάνω γκριλ για ροδόψηση ή μόνο του κάτω όπως στο Grillvapor.

OVERGRILL - это новая, исключительная модификация гриля Grillvapor с двумя решетками, расположенными друг над другом, и с датчиком температуры в сердцевине. По сравнению с традиционным грилем время готовки сокращено до половины и при меньшем участии повара в процессе, потребление для получения одинаковой готовки гораздо ниже, снижаются также потери веса продуктов. Кроме того, с грилем Overgrill больше не надо поворачивать еду во время готовки, его можно регулировать по высоте до 60 мм в зависимости от толщины продуктов и он прост в применении. Благодаря интуитивной панели управления, позволяющей регулировать температуры двух решеток независимо друг от друга, можно нагревать только верхнюю решетку для получения эффекта гратена или только нижнюю, как в гриле Grillvapor.





**GRILLVAPOR®**



# UN SISTEMA 3 TIPI DI COTTURE

ONE SYSTEM: 3 TYPES OF COOKING

Con Grillvapor ed i suoi accessori è possibile **GRIGLIARE, BRASARE e CUOCERE ALLA PIASTRA**. Al Grillvapor tradizionale è infatti possibile applicare la brasiera (per spezzatini, brasati, risotti, ecc) o il Fry-Top (per crespelle, omelette, cialde, ecc.) semplicemente togliendo il grigliato nei modelli a gas o appoggiandolo sopra negli elettrici.

Con Grillvapor y sus accesorios es posible **ASAR, ESTOFAR y COCINAR A LA PLANCHA**. En la versión tradicional de Grillvapor puede montarse la sartén basculante (para estofados, arroces guisados, etc.) o el Fry-Top (para crepes, omelettes, barquillos, etc.) sencillamente quitando la parrilla en los modelos a gas, o apoyándolos encima en aquellos eléctricos.

Grillvapor and its accessories let you **GRILL, BRAISE and FRY**. The basic Grillvapor can be fitted with a braising pan (for stews, braised meats, risottos, etc.) or a Fry-Top (for crepes, omelettes, wafers, etc.), simply by removing the grill top from gas models or installing the accessory directly on top of electrical models.

Com o Grillvapor e os seus acessórios, é possível **GRELHAR, AS-SAR e COZINHAR NA PLACA**. Com efeito, ao Grillvapor tradicional é possível aplicar a assadeira (para estufados, assados, risotos, etc.) ou o Fry-Top (para crepes, omeletes, bolachas, etc.), bastando retirar a grelha, nos modelos a gás ou apoiá-los, nos modelos eléctricos.

Mit Grillvapor und seinem Zubehör können Sie **GRILLEN, SCHMOREN und BRATEN**. Am traditionellen Grillvapor kann nämlich die Bratpfanne (für Gulasch, Schmorbraten, Risotto usw.) oder die Bratplatte (Fry-Top) (für Crêpes, Omelettes, Waffeln usw.) durch einfaches Abnehmen des Grillrostes bei den Gasmodellen bzw. Auflegen bei den Elektromodellen eingesetzt werden.

Με το Grillvapor και τα αξεσουάρ του μπορείτε να **ΨΗΣΕΤΕ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ, να ΣΟΤΑΡΕΤΕ και να ΜΑΓΕΙΡΕΨΕΤΕ ΣΤΗ ΛΑΜΑΡΙΝΑ**. Πράγματι, στο κοινό Grillvapor μπορείτε να τοποθετήσετε το εξάρτημα για σοτάρισμα (για κρέας, ριζότο, κλπ.) ή το Fry-Top (για ομελέτες, ζυμάρι, κλπ.) αφαιρώντας απλώς το γκριλ στα μοντέλα αερίου ή τοποθετώντας το εξάρτημα πάνω του στα ηλεκτρικά.

Avec le Grillvapor et ses accessoires, il est possible de **GRILLER, BRAISER et CUIRE À LA PLAQUE**. Il est en effet possible d'appliquer au Grillvapor de base la braisière (pour les ragoûts, la viande braisée, les risottos, etc.) ou la plaque Fry-Top (pour les crêpes, les omelettes, les galettes, etc.) en retirant simplement la grille sur les modèles à gaz ou en les posant dessus sur les modèles électriques.

С грилем Grillvapor и соответствующими принадлежностями можно **ГОТОВИТЬ НА ГРИЛЕ, ТУШИТЬ и ЖАРИТЬ**. На базовый гриль Grillvapor можно установить жарочный лоток (для приготовления гуляша, тушеного мяса, ризотто и т.д.) или плиту (для блинов, омлетов, вафель и т.д.), просто снимая решетку с газовых моделей или кладя их сверху на электрических.





# IGIENE SENZA FATICA

EFFORTLESS HYGIENE

Per la pulizia e manutenzione, tutte le parti del piano cottura si possono sfilare con estrema facilità. Fianchi e frontalino, nei modelli 700, 710, 900 e 910 sono isolati con materiale a bassissima conducibilità termica. Nei modelli a gas le griglie ed anche le cupole radianti sono rimovibili senza alcun attrezzo per una loro facile pulizia. Il cruscotto delle versioni elettroniche è protetto contro le infiltrazioni d'acqua.

All parts involved in the cooking process can be removed quickly and easily for cleaning and maintenance. On models 700, 710, 900 and 910, the side and front panels are insulated with special, low heat conduction materials. On gas models, the grills and radiating profiles can be removed without tools for easy cleaning. Our electronic control panels are fully protected against water infiltration.

Zur Reinigung und Instandhaltung können sämtliche Teile der Grillfläche problemlos herausgezogen werden. Seitenteile und Frontblende sind bei den Modellen 700, 710, 900 und 910 mit Materialien mit sehr geringer Wärmeleitfähigkeit isoliert. Bei den Gasmodellen sind die Roste und auch die Strahlungsrippen für eine einfache Reinigung ohne Werkzeug abnehmbar. Das Bedienfeld der elektronischen Versionen ist gegen das Eindringen von Wasser geschützt.

Pour le nettoyage et l'entretien, toutes les parties du plan de cuisson sont très facilement amovibles. Les côtés et la façade, sur les modèles 700, 710, 900 et 910, sont isolés avec un matériau à très basse conductivité thermique. Sur les modèles à gaz, les grilles ainsi que les profils courbes radiants peuvent être démontés sans outil et être ainsi facilement nettoyés. Le tableau des commandes des versions électroniques est protégé contre les infiltrations d'eau.

Para la limpieza y mantenimiento todas las piezas de la encimera se pueden desmontar con suma facilidad. Los laterales y frentes, en los modelos 700, 710, 900 y 910 están aislados con material de baja conductividad térmica. En los modelos a gas, las parrillas y las placas abovedadas radiantes se extraen sin herramientas para facilitar su limpieza. El panel de mandos de las versiones electrónicas está protegido contra las infiltraciones de agua.

Para a limpeza e manutenção, todas as peças da placa de cozedura podem ser desmontadas com grande facilidade. As partes laterais e a frente, nos modelos 700, 710, 900 e 910 são isoladas com materiais de baixíssima condutibilidade térmica. Nos modelos a gás, os grelhadores e os perfis radiantes são removíveis sem necessidade de ferramentas, para a sua fácil limpeza. O painel de controlo das versões electrónicas está protegido contra as infiltrações de água.

Για τον καθαρισμό και τη συντήρηση, όλα τα εξαρτήματα της επιφάνειας ψησίματος μπορούν να αφαιρεθούν με μεγάλη ευκολία. Στα μοντέλα 700, 710, 900 και 910, τα πλαϊνά και η πρόσοψη διαθέτουν μόνωση με υλικό πολύ χαμηλής θερμικής αγωγιμότητας. Στα μοντέλα αερίου, τα γκριλ και τα καλύμματα ψησίματος αφαιρούνται χωρίς κανένα εργαλείο για τον εύκολο καθαρισμό τους. Ο πίνακας των ηλεκτρονικών μοντέλων προστατεύεται από την είσοδο νερού.

Все части рабочей поверхности очень легко разбираются для чистки и обслуживания. В моделях 700, 710, 900 и 910 боковины и лицевая панель изолированы материалом с очень низкой теплопроводностью. В газовых моделях решетки и даже излучающие профили снимаются без применения инструмента для облегчения чистки. В электронных модификациях панель управления защищена от просачивания воды.

## Raschietto pulizia / Grill scraper



Nella Versione a Gas ed elettrica è disponibile un raschietto per la pulizia del piano cottura.

A special scraper is available to make light work of cleaning our gas and electric grills.

In der Gas- und Elektroversion ist ein Schaber für die Reinigung des Grillrostes erhältlich.

Un racloir pour le nettoyage du plan de cuisson est disponible dans les versions à gaz et électrique.

En la Versión a gas y eléctrica hay disponible un raspador para la limpieza de la parrilla.

As versões a gás e eléctricas dispõem de um raspador para a limpeza da placa de cozedura.

Στο μοντέλο αερίου και στο ηλεκτρικό μοντέλο διατίθεται μια ξύστρα για τον καθαρισμό της επιφάνειας ψησίματος.

В газовых и электрических модификациях предусмотрен скребок для чистки рабочей поверхности.



## Sicurezza / Safety



Nelle versioni elettroniche l'accensione è automatica con sistema di controllo della fiamma. Si evitano così i rischi di spegnimento causati dalla caduta dei succhi trasudati dai cibi durante la cottura. Inoltre i pulsanti del cruscotto sono protetti contro le accensioni accidentali (ad esempio durante le operazioni di pulizia) e la presenza d'acqua nella vaschetta è controllata e mantenuta automaticamente. Nelle versioni manuali i comandi sul cruscotto sono protetti dagli urti accidentali, l'accensione è piezoelettrica di facile azionamento e sia la fiamma pilota che la termocoppia di sicurezza sono protetti dalla caduta dei grassi.

Our electronic models feature automatic ignition and flame control. This means there is no risk of flames being put out by juices dripping from grilled food. The control panel keys incorporate a function that prevents accidental operation (for example during cleaning). Even the water level in the tray is controlled automatically. Our manual grills feature controls that are protected against accidental knocks, an easy to operate piezo-electric ignition system, and a pilot flame and safety thermocouple that are protected against falling juices.

Die elektronischen Modelle verfügen über eine automatische Zündung mit Flammenüberwachung. Dadurch werden die Probleme verhindert, die mit dem Ausgehen der Flamme während des Grillens durch den aus dem Gargut herabtropfenden Bratensaft verbunden sind. Die Tasten des Bedienfeldes sind zudem gegen versehentliches Zünden (z. B. bei Reinigungsarbeiten) geschützt und der Wasserstand in der Schale wird überwacht und automatisch aufrechterhalten. Bei den manuellen Versionen sind die Bedienelemente gegen versehentliche Stöße geschützt, die Zündung wird ganz einfach piezoelektrisch betätigt und sowohl die Zündflamme als auch das Sicherheits-Thermoelement sind gegen herabtropfendes Fett geschützt.

Sur les versions électroniques, l'allumage est automatique avec un système de contrôle de la flamme. Cela permet d'éviter les risques d'extinction causés par l'écoulement des jus des aliments durant la cuisson. Les boutons du tableau des commandes sont également protégés contre le risque d'allumage accidentel (par exemple durant les opérations de nettoyage) et le bac d'eau est contrôlé et automatiquement rempli. Sur les versions manuelles, les commandes présentes sur le tableau sont protégées contre les chocs accidentels, l'allumage piézoélectrique est facile à actionner et la flamme pilote comme le thermocouple de sécurité sont protégés contre l'écoulement des graisses.

En las versiones electrónicas, el encendido es automático con sistema de control de la llama. Así se evita el riesgo de apagado por la caída de jugos exudados por los alimentos durante la cocción. Los pulsadores del panel están protegidos contra el encendido accidental (por ejemplo durante la limpieza) y se controla y mantiene automáticamente el nivel de agua en la cubeta. En las versiones manuales, los mandos en el panel están protegidos contra choques accidentales, el encendido es piezoeléctrico y fácil de accionar, la llama piloto y el termopar de seguridad están protegidos contra la caída de grasa.

Nas versões electrónicas, liga automaticamente com sistema de controlo da chama. Evitam-se, assim, os riscos de desligar provocados pela queda de gorduras libertadas pelos alimentos durante a cozedura. Os botões do painel de controlo estão protegidos contra o acendimento accidental (por exemplo, durante as operações de limpeza) e a presença de água na cubeta é controlada e mantida automaticamente. Nas versões manuais, os comandos no painel de controlo estão protegidos contra pancadas accidentais, a ligação é piezoelétrica de fácil accionamento e tanto a chama piloto como o termopar de segurança estão protegidos contra a queda de gorduras.

Στα ηλεκτρονικά μοντέλα η ανάφλεξη είναι αυτόματη με σύστημα ελέγχου της φλόγας. Αποφεύγονται έτσι οι κίνδυνοι σβησίματος από τα υγρά που αποβάλλουν τα τρόφιμα κατά το ψήσιμο. Επίσης, τα κουμπιά του πίνακα προστατεύονται από τυχαίο άναμμα (π.χ. κατά τον καθαρισμό) και η στάθμη του νερού στο συρτάρι ελέγχεται και διατηρείται αυτόματα. Στα χειροκίνητα μοντέλα, τα χειριστήρια στον πίνακα προστατεύονται από τυχαία χτυπήματα, η ανάφλεξη είναι πιεζοηλεκτρική και απλή, ενώ, τόσο η φλόγα πιλότος όσο και το θερμοστοιχείο ασφαλείας προστατεύονται από το στάξιμο λίπους.

В электронных модификациях зажигание автоматическое с системой контроля пламени. Таким образом, устраняется риск гашения жидкостями, вытекающими из блюд во время готовки. Кроме того, кнопки панели управления защищены от непреднамеренного включения (например, во время чистки), а наличие воды в емкости автоматически проверяется и поддерживается на необходимом уровне. В ручных моделях органы на панели управления защищены от случайных ударов, зажигание - пьезоэлектрическое и легко включается, а запальное пламя и предохранительная термопара защищены от стекания жира.





## PRODOTTI PRODUCTS



### ELECTRIC

#### 3510 E



**Dimensioni / Dimensions**

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 280x500x140
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 250x350

**Potenza / Power**

- W 2800

**Tensione di alimentazione**

- Power supply voltage**
- 230V~

**Frequenza / Frequency**

- 50/60 Hz

#### 1035 EL/S 1035 EL/D



**Dimensioni / Dimensions**

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 1000x350x300
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 810x250

**Potenza / Power**

- W 3400

**Tensione di alimentazione**

- Power supply voltage**
- 230V~

**Frequenza / Frequency**

- 50/60 Hz

#### 455 EL



**Dimensioni / Dimensions**

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 420x550x315
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 390x380

**Potenza / Power**

- W 3800

**Tensione di alimentazione**

- Power supply voltage**
- 230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~

**Frequenza / Frequency**

- 50/60 Hz

### GAS

#### 1035/S 1035/D



**Dimensioni / Dimensions**

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 1000x350x300
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 810x250

**Bruciatori / Burners**

- N. 1 - *Potenza / Power* Kw 8

**Consumo / Consumption**

- *Metano / Methane* - mc/h 0,85
- *GPL / LPG* - Kg/h 0,63

**Attacchi gas / Gas fittings**

- N.1 - 1/2 G

#### 455



**Dimensioni / Dimensions**

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 420x550x315
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 390x410

**Bruciatori / Burners**

- N. 1 - *Potenza / Power* Kw 6,9

**Consumo / Consumption**

- *Metano / Methane* - mc/h 0,73
- *GPL / LPG* - Kg/h 0,54

**Attacchi gas / Gas fittings**

- N.1 - 1/2 G





## 855 EL



### Dimensioni / Dimensions

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 800x550x315
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 780x380

### Potenza / Power

- W 7600

### Tensione di alimentazione

#### Power supply voltage

- 230V 3~ / 400V 3N~

### Frequenza / Frequency

- 50/60 Hz

## 470 EL



### Dimensioni / Dimensions

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 420x700x315
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 380x530

### Potenza / Power

- W 5200

### Tensione di alimentazione

#### Power supply voltage

- 230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~

### Frequenza / Frequency

- 50/60 Hz

## 870 EL



### Dimensioni / Dimensions

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 800x700x315
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 780x530

### Potenza / Power

- W 10400

### Tensione di alimentazione

#### Power supply voltage

- 30V 3~ / 400V 3N~

### Frequenza / Frequency

- 50/60 Hz

## 855



### Dimensioni / Dimensions

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 800x550x315
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 780x410

### Bruciatori / Burners

- N. 2 - *Potenza / Power* Kw 13,8

### Consumo / Consumption

- *Metano / Methane* - mc/h 1,46
- *GPL / LPG* - Kg/h 0,63

### Attacchi gas / Gas fittings

- N.1 - 1/2 G

 **GRILLVAPOR®**

I contenuti di questo catalogo sono solo rappresentative e possono cambiare in qualsiasi momento.  
The contents of this catalogue is just an indication and can be changed at any moment.



## PRODOTTI PRODUCTS



### ELECTRIC

#### 407 EL



**Dimensioni / Dimensions**

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 420x700x440
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 380x470

**Potenza / Power**

- W 5200

**Tensione di alimentazione**

- Power supply voltage**
- 230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~

**Frequenza / Frequency**

- 50/60 Hz

#### 807 EL



**Dimensioni / Dimensions**

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 800x700x440
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 780x530

**Potenza / Power**

- W 10400

**Tensione di alimentazione**

- Power supply voltage**
- 230V 3~ / 400V 3N~

**Frequenza / Frequency**

- 50/60 Hz

### GAS

#### 407



**Dimensioni / Dimensions**

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 420x700x440
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 390x470

**Bruciatori / Burners**

- N. 1 - *Potenza / Power* Kw 10,5

**Consumo / Consumption**

- *Metano / Methane* - mc/h 1,11
- *GPL / LPG* - Kg/h 0,822

**Attacchi gas / Gas fittings**

- N.1 - 3/4 G

#### 807



**Dimensioni / Dimensions**

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 800x700x440
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 780x470

**Bruciatori / Burners**

- N. 2 - *Potenza / Power* Kw 21

**Consumo / Consumption**

- *Metano / Methane* - mc/h 2,22
- *GPL / LPG* - Kg/h 1,643

**Attacchi gas / Gas fittings**

- N.1 - 3/4 G

#### 1207



**Dimensioni / Dimensions**

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 1195x700x850
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 1150x470

**Bruciatori / Burners**

- N. 3 - *Potenza / Power* Kw 31,5

**Consumo / Consumption**

- *Metano / Methane* - mc/h 3,33
- *GPL / LPG* - Kg/h 2,464

**Attacchi gas / Gas fittings**

- N.1 - 3/4 G



## 409 EL



### Dimensioni / Dimensions

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 420x900x440
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 390x730

### Potenza / Power

- W 7800

### Tensione di alimentazione

- *Power supply voltage*
- 230V 3~ / 400V 3N~

### Frequenza / Frequency

- 50/60 Hz

## 809 EL



### Dimensioni / Dimensions

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 800x900x440
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 780x730

### Potenza / Power

- W 15600

### Tensione di alimentazione

- *Power supply voltage*
- 230V 3~ / 400V 3N~

### Frequenza / Frequency

- 50/60 Hz

 **GRILLVAPOR®**

## 409



### Dimensioni / Dimensions

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 409x900x440
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 390x670

### Bruciatori / Burners

- N. 1 - *Potenza / Power* Kw 13

### Consumo / Consumption

- *Metano / Methane* - mc/h 1,37
- *GPL / LPG* - Kg/h 1,017

### Attacchi gas / Gas fittings

- N.1 - 3/4 G

## 809



### Dimensioni / Dimensions

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 800x900x440
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 780x670

### Bruciatori / Burners

- N. 2 - *Potenza / Power* Kw 26

### Consumo / Consumption

- *Metano / Methane* - mc/h 2,75
- *GPL / LPG* - Kg/h 2,034

### Attacchi gas / Gas fittings

- N.1 - 3/4 G

## 1209



### Dimensioni / Dimensions

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 1195x900x440
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 1150x670

### Bruciatori / Burners

- N. 3 - *Potenza / Power* Kw 39

### Consumo / Consumption

- *Metano / Methane* - mc/h 4,13
- *GPL / LPG* - Kg/h 3,052

### Attacchi gas / Gas fittings

- N.1 - 3/4 G

## PRODOTTI PRODUCTS



### ELECTRIC

#### 417 EL



**Dimensioni / Dimensions**  
 • *Apparecchiatura / Appliance*  
 (LxPxH) cm 420x700x850  
 • *Piano cottura / Hob*  
 (LxP) cm 390x530

**Potenza / Power**  
 • W 5200

**Tensione di alimentazione / Power supply voltage**  
 • 230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~

**Frequenza / Frequency**  
 • 50/60 Hz

**Attacchi acqua / Water fittings**  
 • N.1 - *Carico / Water inlet*  
 • N.1 - *Scarico / Water outlet - 1/1 G*

#### 817 EL



**Dimensioni / Dimensions**  
 • *Apparecchiatura / Appliance*  
 (LxPxH) cm 800x700x850  
 • *Piano cottura / Hob*  
 (LxP) cm 780x530

**Potenza / Power**  
 • W 10400

**Tensione di alimentazione / Power supply voltage**  
 • 230V 3~ / 400V 3N~

**Frequenza / Frequency**  
 • 50/60 Hz

**Attacchi acqua / Water fittings**  
 • N.1 - *Carico / Water inlet*  
 • N.1 - *Scarico / Water outlet - 1/1 G*

### GAS

#### 417



**Dimensioni / Dimensions**  
 • *Apparecchiatura / Appliance*  
 (LxPxH) cm 420x700x440  
 • *Piano cottura / Hob*  
 (LxP) cm 380x470

**Tensione di alimentazione / Power supply voltage**  
 • 230V~ 50/60 Hz

**Bruciatori / Burners**  
 • N. 1 - *Potenza / Power Kw 10,5*

**Consumo / Consumption**  
 • *Metano / Methane* - mc/h 1,11  
 • *GPL / LPG* - Kg/h 0,822

**Attacchi gas / Gas fittings** - N.1 - 3/4 G

**Attacchi acqua / Water fittings**  
 • N.1 - *Carico / Water inlet 1/2" G*  
 • N.1 - *Scarico / Water outlet - 1" 1/4 G*

#### 817



**Dimensioni / Dimensions**  
 • *Apparecchiatura / Appliance*  
 (LxPxH) cm 800x700x850  
 • *Piano cottura / Hob*  
 (LxP) cm 780x470

**Tensione di alimentazione / Power supply voltage**  
 • 230V~ 50/60 Hz

**Bruciatori / Burners**  
 • N. 2 - *Potenza / Power Kw 21*

**Consumo / Consumption**  
 • *Metano / Methane* - mc/h 2,22  
 • *GPL / LPG* - Kg/h 1,643

**Attacchi gas / Gas fittings** - N.1 - 3/4 G

**Attacchi acqua / Water fittings**  
 • N.1 - *Carico / Water inlet 1/2" G*  
 • N.1 - *Scarico / Water outlet - 1" 1/4 G*

#### 1217



**Dimensioni / Dimensions**  
 • *Apparecchiatura / Appliance*  
 (LxPxH) cm 1195x700x850  
 • *Piano cottura / Hob*  
 (LxP) cm 1150x470

**Tensione di alimentazione / Power supply voltage**  
 • 230V~ 50/60 Hz

**Bruciatori / Burners**  
 • N. 3 - *Potenza / Power Kw 31,5*

**Consumo / Consumption**  
 • *Metano / Methane* - mc/h 3,33  
 • *GPL / LPG* - Kg/h 2,464

**Attacchi gas / Gas fittings** - N.1 - 3/4 G

**Attacchi acqua / Water fittings**  
 • N.1 - *Carico / Water inlet 1/2" G*  
 • N.1 - *Scarico / Water outlet - 1" 1/4 G*



## 419 EL



### Dimensioni / Dimensions

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 420x900x850
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 390x730

### Potenza / Power

- W 7800

### Tensione di alimentazione

- *Power supply voltage*
- 230V 3~ / 400V 3N~

### Frequenza / Frequency

- 50/60 Hz

### Attacchi acqua / Water fittings

- N.1 - *Carico / Water inlet*
- N.1 - *Scarico / Water outlet - 1/1 G*

## 819 EL



### Dimensioni / Dimensions

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 800x900x850
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 780x730

### Potenza / Power

- W 15600

### Tensione di alimentazione

- *Power supply voltage*
- 230V 3~ / 400V 3N~

### Frequenza / Frequency

- 50/60 Hz

### Attacchi acqua / Water fittings

- N.1 - *Carico / Water inlet*
- N.1 - *Scarico / Water outlet - 1/1 G*



## 419



### Dimensioni / Dimensions

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 420x900x850
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 390x670

### Tensione di alimentazione / Power supply voltage

- 230V- 50/60 Hz

### Brucciatori / Burners

- N. 1 - *Potenza / Power Kw 13*

### Consumo / Consumption

- *Metano / Methane - mc/h 1,37*
- *GPL / LPG - Kg/h 1,017*

### Attacchi gas / Gas fittings - N.1 - 3/4 G

### Attacchi acqua / Water fittings

- N.1 - *Carico / Water inlet 1/2" G*
- N.1 - *Scarico / Water outlet - 1" 1/4 G*

## 819



### Dimensioni / Dimensions

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 800x900x850
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 780x670

### Tensione di alimentazione / Power supply voltage

- 230V- 50/60 Hz

### Brucciatori / Burners

- N. 2 - *Potenza / Power Kw 26*

### Consumo / Consumption

- *Metano / Methane - mc/h 2,75*
- *GPL / LPG - Kg/h 2,034*

### Attacchi gas / Gas fittings - N.1 - 3/4 G

### Attacchi acqua / Water fittings

- N.1 - *Carico / Water inlet 1/2" G*
- N.1 - *Scarico / Water outlet - 1" 1/4 G*

## 1219



### Dimensioni / Dimensions

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 1195x900x850
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 1150x670

### Tensione di alimentazione / Power supply voltage

- 230V- 50/60 Hz

### Brucciatori / Burners

- N. 3 - *Potenza / Power Kw 39*

### Consumo / Consumption

- *Metano / Methane - mc/h 4,13*
- *GPL / LPG - Kg/h 3,052*

### Attacchi gas / Gas fittings - N.1 - 3/4 G

### Attacchi acqua / Water fittings

- N.1 - *Carico / Water inlet 1/2" G*
- N.1 - *Scarico / Water outlet - 1" 1/4 G*



## PRODOTTI PRODUCTS



OVERGRILL è un prodotto Brevettato Arris  
OVERGRILL is a Patented Arris srl product

### ELECTRIC

#### 408 EL OVERGRILL



**Dimensioni / Dimensions**

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 420x900x1035
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 390x530

**Potenza / Power**

- W 7140

**Tensione di alimentazione**

- Power supply voltage**
- 230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~

**Frequenza / Frequency**

- 50/60 Hz

#### 418 EL OVERGRILL



**Dimensioni / Dimensions**

- *Apparecchiatura / Appliance* (LxPxH) cm 420x900x1035
- *Piano cottura / Hob* (LxP) cm 390x530

**Potenza / Power**

- W 7140

**Tensione di alimentazione**

- Power supply voltage**
- 230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~

**Frequenza / Frequency**

- 50/60 Hz

**Attacchi acqua / Water fittings**

- N.1 - *Carico / Water inlet 1/2" G*
- N.1 - *Scarico / Water outlet - 1" 1/4 G*

**OPTIONAL**

- Sonda di temperatura  
Core temperature probe





Grillvapor ELETTRICO  
ELECTRIC Grillvapor



Comandi manuali  
Manual commands



Grillvapor GAS  
GAS Grillvapor



Comandi elettronici  
Electronic commands



Carico scarico acqua manuale  
Manual water filling and drainage



Disponibile anche in versione Gas Linea C  
Available as gas Line C



Predisposizione allacciamento idrico  
Water connection setting

 **OVERGRILL**





## Optionals



**Grigliato di cottura a rondino** 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.

**Round rod grill top**, fitted as standard to gas models 550, 700, 710, 900 and 910, and ideal for most meat, fish, vegetable and cheese grilling.

**Grillrost mit Rundstäben serienmäßig** bei den Gasmodellen 550, 700, 710, 900 und 910, geeignet für die meisten Zubereitungen von Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse.

**Grille de cuisson à profils ronds** fournie de série sur les modèles à gaz 550, 700, 710, 900 et 910 : elle est indiquée pour la plupart des cuissons de viandes, poissons, légumes et fromages.

**Parrilla de cocción de varillas redondas** de serie en los modelos de gas 550, 700, 710, 900 y 910, indicada para la mayoría de las cocciones de carnes, pescados, verduras y quesos.

**Grelha de cozedura tubular fornecida** de série nos modelos a gás 550, 700, 710, 900 e 910, indicada para a maior parte das carnes, peixe, legumes e queijos.

**Στρογγυλό γκριλ** που διατίθεται στο στάνταρ εξοπλισμό των μοντέλων 550, 700, 710, 900 και 910. Κατάλληλο για τα περισσότερα είδη κρεάτων, ψαριών, λαχανικών και τυριών.

**Трубчатая жарочная решетка** поставляется серийно в газовых моделях 550, 700, 710, 900 и 910, подходит для большинства видов готовки мяса, рыбы, овощей и сыров.



**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**.

**Profile grill top**, ideal for fatty meats. Available as an optional on gas models. On gas models 700, 710, 900 and 910, the profile grill can be integrated with our innovative and **patented fire prevention device**.

**Grillrost mit Vierkantstäben**, geeignet für fette Fleischstücke, erhältlich als Sonderzubehör bei den Gasmodellen. Bei den Gasmodellen 700, 710, 900 und 910 kann er durch die innovative **patentierte Flammenabdeckung** ergänzt werden.

**Grille de cuisson à rainures**, indiquée pour les viandes grasses, disponible en option pour les modèles à gaz. Sur les modèles à gaz 700, 710, 900 et 910, elle peut être équipée du **dispositif anti-incendie innovant breveté**.

**Parrilla de cocción acanalada** indicada para carnes grasas, disponible como opcional para los modelos a gas. En los modelos a gas 700, 710, 900 y 910 puede integrarse con el innovador **dispositivo antiincendio patentado**.

**Grelha de cozedura canelada**, indicada para carnes gordas, disponível como opção para os modelos a gás. Nos modelos a gás 700, 710, 900 e 910 pode incluir o inovador **dispositivo anti-incêndio patenteado**.

**Γκριλ ψησίματος με κανάλια**, κατάλληλο για λιπαρά κρέατα, διατίθεται προαιρετικά στα μοντέλα αερίου. Στα μοντέλα αερίου 700, 710, 900 και 910 μπορεί να προστεθεί και το **πρωτοποριακό σύστημα πυρασφαλείας που έχει κατοχυρωθεί με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας**.

**Жарочная решетка с желобами**, используемая для жирного мяса, поставляется в качестве дополнительной принадлежности для газовых моделей. В газовых моделях 700, 710, 900 и 910 может иметь инновационное запатентованное **устройство против воспламенения**.



In tutti i modelli, a gas ed elettrici, è disponibile come optional il **Fry-Top in acciaio 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.

All models, both gas and electric, can be fitted with our optional **steel Fry-Top, complete with splash guards**. The Fry-Top can be fitted in place of a section of grill as and when needed.

Bei allen Gas- und Elektromodellen ist als Sonderzubehör die **Bratplatte aus Stahl komplett mit Spritzschutz erhältlich**. Bei Bedarf kann ein Teil der Grillfläche ganz einfach durch die Bratplatte ersetzt werden.

Sur tous les modèles, à gaz et électriques, la plaque **Fry-Top en acier, munie d'une protection anti-projections**, est disponible en option. Il est possible, aussi souvent que nécessaire, de remplacer une partie du plan de cuisson au gril avec le Fry-Top.

En todos los modelos a gas y eléctricos está disponible como opcional el **Fry-Top de acero con protector anti-salpicaduras**. Cada vez que es necesario, es posible sustituir con gran facilidad una parte de la encimera para la parrilla con el Fry-Top.

Em todos os modelos, a gás e elétricos, está disponível a opção de **Fry-Top em aço com proteção anti-salpicos**. Sempre que for necessário, é possível substituir com extrema facilidade uma parte da placa para cozedura com grelha pelo Fry-Top.

Σε όλα τα μοντέλα, αερίου και ηλεκτρικά, διατίθεται ως προαιρετικό αξεσουάρ το **Fry-Top από χάλυβα με προστατευτικό από πισιλίσματα**. Με απόλυτη ευκολία και κάθε φορά που θα το θελήσετε, μπορείτε να αντικαταστήσετε ένα τμήμα της επιφάνειας ψησίματος του γκριλ με το Fry-Top.

Для всех газовых и электрических моделей поставляется в качестве дополнительной принадлежности стальная **плита в комплекте с защитными бортиками от брызг**. Каждый раз, когда это необходимо, можно очень легко заменить часть рабочей поверхности плитой.



**Brasiera in acciaio inox** con doppio fondo e supporto convogliatore di calore.

**Stainless steel, double bottom braising pan** with heat convection tray.

**Bratpfanne aus Edelstahl** mit Doppelboden und Halterung für Wärmeleitblech.

**Braisière en acier inox** à double fond et support pour la répartition de la chaleur.

**Sartén basculante de acero inoxidable** con doble fondo y soporte difusor de calor.

**Assadeira em aço inox** com fundo duplo e suporte condutor de calor.

Εξάρτημα για σοσάρισμα από ανοξείδωτο χάλυβα με διπλό πάτο και υποστήριγμα εκτροπής της θερμότητας.

**Жарочный лоток из нержавеющей стали** с двойным дном и теплопроводящей опорой.



**Gambe per base aperta senza ripiano**.

**Feet for an open base with no shelf**.

**Beine für offenen Unterbau ohne Grundboden**.

**Pieds pour la base ouverte sans plan**.

**Patas para base abierta sin estante**.

**Pernas para base aberta sem prateleira**.

**Πόδια για ανοιχτή βάση χωρίς επιφάνεια**.

**Ножки для открытого основания без полки**.



Dispositivo antincendio per modelli 700-710, 900-910: evita che gocce e spruzzi di grasso trasudati dal cibo durante la cottura vadano a contatto con le fiamme del bruciatore.

Fire prevention device for models 700, 710, 900 and 910. This device stops fat dripping or splashing on to the flame during cooking.

Flammenabdeckung für Modelle 700-710, 900-910: verhindert, dass während des Grillens Bratensaft und Fett in die Flamme tropfen.

Dispositif anti-incendie pour modèles 700-710, 900-910 : il permet d'éviter que les gouttes et les projections de graisse produites par l'aliment durant la cuisson ne soient en contact avec les flammes.

Dispositivo antiincendio para modelos 700-710, 900-910: evita que las gotas y salpicaduras de grasa producidas por los alimentos durante la cocción tengan contacto con las llamas.

Dispositivo anti-incêndio para os modelos 700-710, 900-910: evita que gotas e salpicos de gordura, libertados pelos alimentos durante a cozedura, entrem em contacto com as chamas.

Σύστημα πυρασφαλείας για μοντέλα 700-710, 900-910: δεν επιτρέπει στα σταγονίδια λίπους που αποβάλλονται από τα φαγητά κατά το ψήσιμο να έλθουν σε επαφή με τις φλόγες του καυστήρα.

Устройство против воспламенения для моделей 700-710, 900-910: не допускает, чтобы капли и брызги жира, выделяющиеся из еды во время готовки, попадали на пламя горелки.



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

Adjustable feet allow you to adjust the height of the grill top between 800 and 900 mm.

Die Füße ermöglichen eine Höhenverstellung der Grillfläche zwischen 800 und 900 mm.

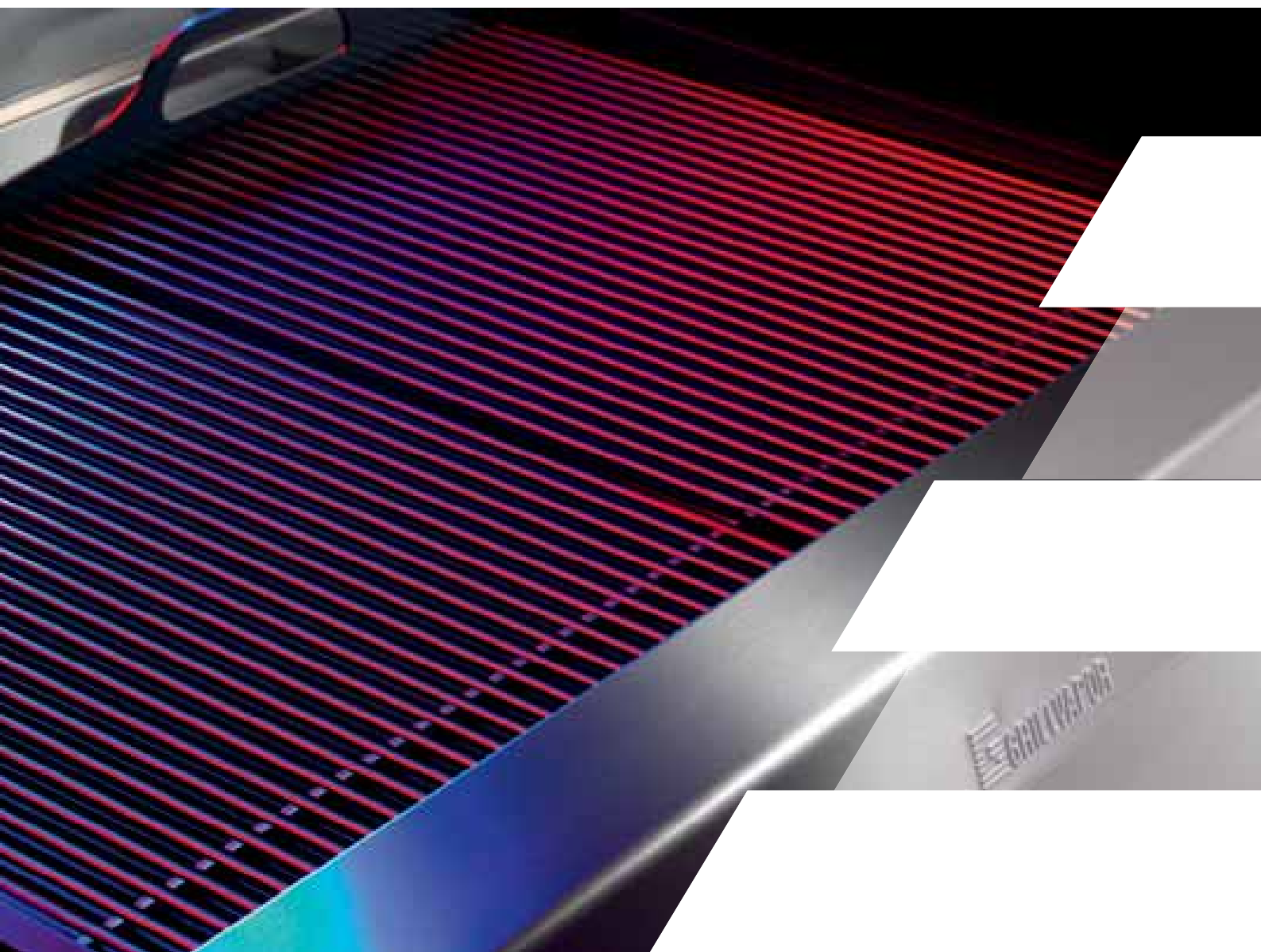
Les pieds permettent de régler le plan de cuisson à une hauteur comprise entre 800 et 900 mm.

Los pies permiten regular la altura de la encimera, variable entre 800 y 900 mm.

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

Τα πόδια επιτρέπουν τη ρύθμιση ύψους της επιφάνειας ψησίματος από 800 έως 900 mm.

Ножки обеспечивают регулировку рабочей поверхности по высоте в пределах 800 - 900 мм.



**Arris Catering Equipment Srl**  
Via G.B. Tiepolo, 3/B – Z.I.  
35010 Cadoneghe (Padova) – Italy  
Tel. 049/8874557 - Fax 049/8874567  
e-mail [arris@arris-c-e.it](mailto:arris@arris-c-e.it)  
[www.arriscateringequipment.it](http://www.arriscateringequipment.it)