ARRIS®
CATERING EQUIPMENT

2025 **ITA/ENG**

www.arrisce.it

**È IL GUSTO CHE FA LA DIFFERENZA**
THE TASTE MAKES THE DIFFERENCE

Ci sono molti modi
per realizzare le tue idee,
le nostre tecnologie
ed i nostri chef
ti possono aiutare.
There are many ways to fulfill your ideas,
our technologies and our chefs can help you.
ARRIS®
CATERING EQUIPMENT

# **INDICE** / INDEX


**CHI SIAMO** / ABOUT US ..... p. 04

**LA NOSTRA TECNOLOGIA** / OUR TECHNOLOGY ..... p. 05

**GRILLVAPOR ELETTRICO** / ELECTRIC ..... p. 08

**GRILLVAPOR GAS** ..... p. 09

**GRILLVAPOR ELETTRONICO** / DIGIT ..... p. 11

**RENDIAMO FACILE IL TUO LAVORO QUOTIDIANO**
WE LIGHTEN THE DAILY WORKLOAD ..... p. 13

**SICUREZZA** / SAFETY ..... p. 14

**OVERGRILL** ..... p. 16

**FRY TOP GREEN ENERGY** ..... p. 24

**GRILLVAPOR DIGIT** ..... p. 30

**GRILLVAPOR POWER** ..... p. 38

**GRILLVAPOR MECCANICO** ..... p. 46

**GRILLVAPOR COMPACT** ..... p. 56

**KEEP COOL GRILL FAST** ..... p. 62


## LEGENDA

**Grillvapor ELETTRICO**
ELECTRIC Grillvapor

**Grillvapor GAS**
GAS Grillvapor

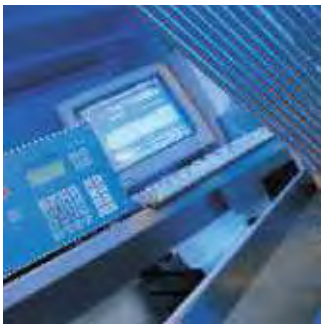
**Comandi digitali**
Electronic digital

**Comandi manuali**
Manual commands

**Versione Gas Linea Power**
Available as gas Line Power

**Carico scarico acqua manuale**
Manual water filling and drainage

**Predisposizione allacciamento idrico**
Water connection setting



# **CHI SIAMO**/ABOUT US

**Arris Catering Equipment®** è un'azienda leader nella produzione di griglie professionali a gas ed elettriche. I nostri prodotti sono realizzati con materiali di alta qualità, costantemente collaudati nella fase produttiva, conformi alle leggi e norme vigenti in materia di sicurezza, igiene e prevenzione, certificati secondo le direttive CEE.

La nostra storia:

**1993** - La famiglia Calzavara, ideatrice della tecnologia brevettata Grillvapor®, fonda Arris Catering Equipment

**1996** - Cambio sede ed aumento unità produttiva.

**2007** - Ampliamento dell'unità produttiva nella sede attuale di Cadoneghe.

**2012** - Vengono progettate e prodotte le prime griglie elettriche in versione digitale.

**2013** - Viene introdotto Overgrill®, un nuovo modello di griglia che, sempre utilizzando la tecnologia Grillvapor®, cambia ancora una volta il modo di cucinare velocizzando i tempi di cottura e diminuendo i costi di manodopera in cucina.

**2014** - Introduzione degli chef Arris al fine di migliorare e personalizzare il servizio di consulenza verso il cliente finale e in supporto dei concessionari.

**2016** - Viene completamente riprogettato Overgrill® per un aumento della produttività con gli stessi consumi e una maggiore facilità di pulizia.

**2019** - Viene integrata la gamma dei prodotti di cottura con la produzione dei fry-top a basso consumo di energia

**Arris Catering Equipment®** is a leading name in the production of professional gas and electric grills. Our products are made with high quality materials, tested continually during the course of manufacture, responding to current statutory regulations and standards on safety, hygiene and accident prevention, andcertified in accordance with EEC directives.

Our history:

**1993** - Arris Catering Equipment is founded by the Calzavara family, the inventor of Grillvapor® patent technology

**1996** - Move to new premises and enlargement of production facility

**2007** - Enlargement of production facility at the current premises of Cadoneghe

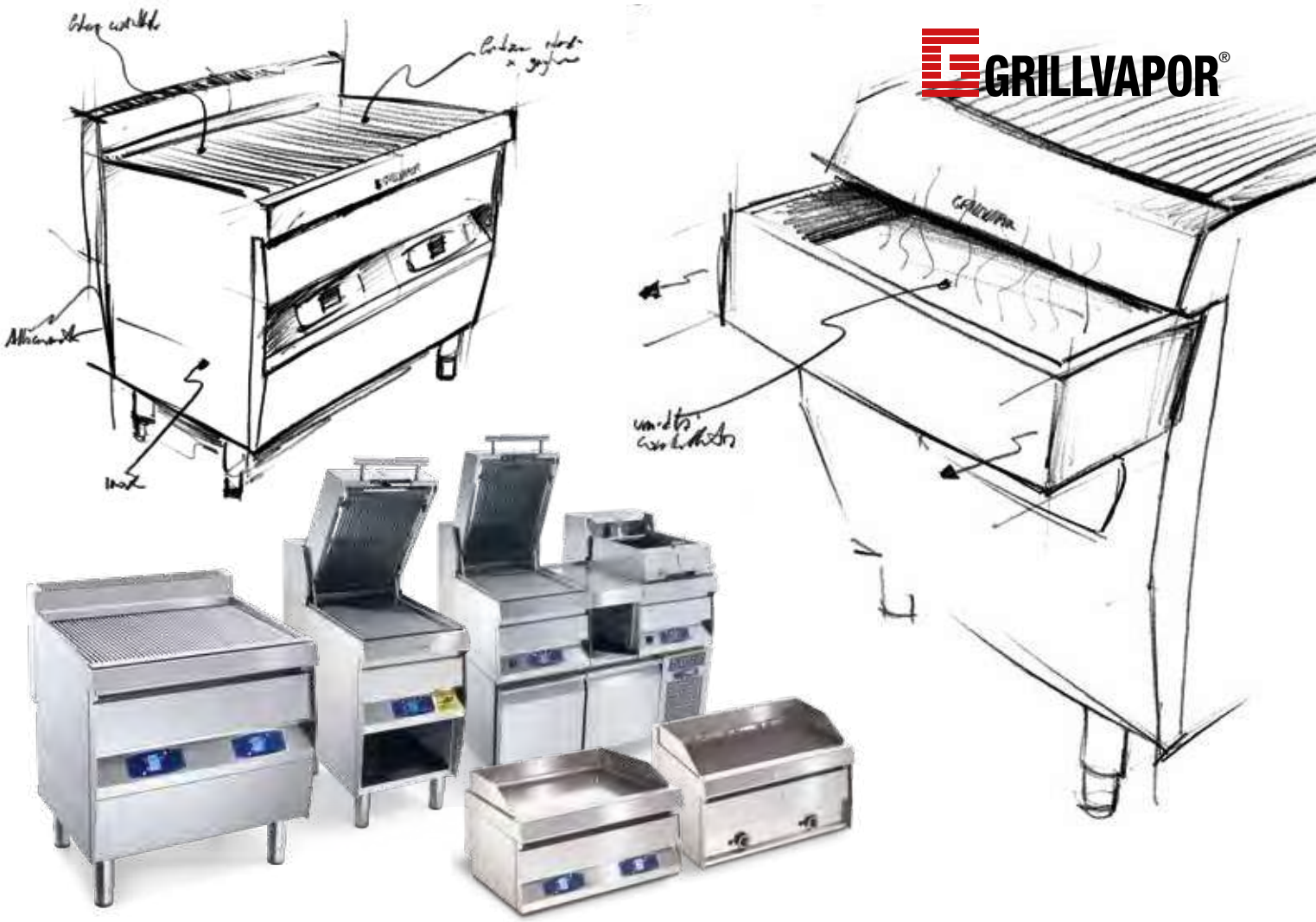
**2012** - Design and production of the first electric grills made in digital version

**2013** - Introduction of the new model called Overgrill®, which still uses the Grillvapor® technology, but with faster cooking times and less labour costs in the kitchen.

**2014** - Introduction of Arris chefs, with the aim of improving and customizing advice offered to the end user and maximizing support provided to dealers

**2016** - Complete redesign of Overgrill® with the aim of increase the productivity, the consumption being equal, and the ease of cleaning.

**2019** - The range of products will be improved with the production of low consumption fry-top



# **LA NOSTRA TECNOLOGIA** / OUR TECHNOLOGY

Arris Catering Equipment® ha ideato e brevettato il sistema di cottura GRILLVAPOR® che combina **alte temperature**, precisamente controllabili, alla leggera idratazione delle superfici di cottura. Questo particolare sistema si basa sul processo di osmosi che avviene tra l'ambiente di cottura e gli alimenti e, di fatto, crea le condizioni ideali per la grigliatura ottenendo il **miglior risultato possibile**.

Il nostro obiettivo è quello di ottenere una **croccantezza** esterna pur **mantenendo all'interno i liquidi e i nutrienti propri dell'alimento stesso.**

**La tecnologia GRILLVAPOR® che noi applichiamo alle nostre apparecchiature è l'unica che permette di ottenere i seguenti benefici sugli alimenti:**

- Migliori risultati di cottura (rispetto a forni, piastre, pietra lavica, etc.)
- Minore calo peso del cibo (in media -20%)
- Rispetto delle proprietà organolettiche (i nutrienti rimangono all'interno)
- Cotture più veloci (+20%)
- Elimina l'uso di oli e grassi di condimento
- Colori degli alimenti più vivi e brillanti

**Le nostre innovazioni tecniche vi permettono i seguenti benefici economici:**

- Risparmio costi manodopera
- Risparmio energetico
- Uniformità di temperatura sul piano di cottura
- Facile pulizia
- Migliore assorbimento dello shock termico
- Gestione delle temperature con la sonda al cuore
- Migliori sistemi di sicurezza

Arris Catering Equipment® created and patented the GRILLVAPOR® cooking system, which combines **high temperatures** — allowing precision control — with a slight humidification of cooking surfaces. This particular system is based on the process of osmosis brought about between the cooking environment and the foods, which in effect creates the ideal conditions for grilling, and gives **the best results possible.**

Our aim is to cook foods in such a way that they will **becrispy** on the outside while retaining all of their **natural juices and nutrients** on the inside.

**The GRILLVAPOR® technology incorporated into our appliances is the only one able to provide the following benefits:**

- Better cooking results (compared to ovens, fry-top, lava stone grills, etc.)
- Less weight loss in cooking (-20% on average)
- Retention of organoleptic properties (nutrients remain inside)
- Faster cooking (+20%)
- No use of oils and fats for seasoning
- Food colours remain sharp and bright

**Our engineering innovations provide the following economic benefits:**

- Savings on labour costs
- Savings on energy
- Uniform temperature across the cook-top
- Easy cleaning
- Better absorption of thermal shock
- Temperature control using core probe
- Improved safety systems

# GRILLVAPOR® **ELETTRICO / ELECTRIC**

Le nostre GRILLVAPOR® elettriche sono considerate **le migliori griglie in commercio** perché, grazie agli accorgimenti strutturali innovativi da noi applicati, offrono all'utilizzatore dei **benefici molto importanti:**

- **Velocità** di preriscaldamento
- **Assenza di fiamme** anche con i prodotti più grassi
- **Pulizia facile e veloce**
- **Uniformità** di temperatura
- **Facilità di utilizzo**
- **Preciso controllo delle temperature**

Il cibo durante la cottura non è mai a contatto diretto con le resistenze elettriche, **garantendo così l'igiene e l'altissima qualità del cibo grigliato**, le rigature sono molto precise sia nel colore sia nel disegno.

Questo tipo di GRILLVAPOR® ha un sistema di **riscaldamento per conduzione** che diffonde **meno calore nell'ambiente di lavoro** rispetto alle griglie tradizionali.

La **manutenzione e la pulizia** delle nostre GRILLVAPOR® elettriche sono **facilmente attuabili**, un esempio è il **piano di cottura ribaltabile** e di facile accesso.

Our electric GRILLVAPOR® units are considered the **best grills on the market**: thanks to the innovative structural features adopted in design, these are products able to offer the user **particularly important benefits:**

- **Fast** preheating
- **No flames** even with fat food
- **Easy and quick cleaning**
- **Uniform** temperature
- **Ease of use**
- **Precise temperature control**

Food never comes into contact with the heating elements during the cooking time, so that **hygiene and high quality of the grilled food** are assured — and appearance too, with grill marks always perfectly coloured and patterned.

This type of GRILLVAPOR® appliance uses a **conduction heating** system that releases **less heat into the work environment** than conventional grills.

The task of **cleaning and servicing** our electric GRILLVAPOR® units is **simplicity itself**, as exemplified by a **hinged cook-top** affording an easy access.

GRILLVAPOR®

# GRILLVAPOR® **GAS**

Le nostre GRILLVAPOR® a gas sono conosciute per la loro **grande affidabilità** e la facile manutenzione.

Queste GRILLVAPOR® cuociono i cibi per irraggiamento di calore e ogni modulo viene riscaldato da **quattro bruciatori ad alta efficienza** che riscaldano **speciali cupole in acciaio inox**. La cottura degli alimenti avviene senza alcun contatto diretto con la fiamma. I cupolini sono conformati per bruciare al meglio il gas erogato così da consumarne meno ed ottenere un **risparmio per l'utilizzatore**.

Le superfici di cottura di tutti i GRILLVAPOR® Gas sono intercambiabili con **4 soluzioni per soddisfare le diverse esigenze:**

- **Grigliato a tondino**, indicato per la maggior parte delle cotture.
- **Grigliato a canaletta**, indicato per la cottura di alimenti con una media percentuale di grasso (es. costine di maiale, agnello e alcuni tagli di manzo con forte presenza di grasso).
- **Grigliato a canaletta sovrapposta**, indicato per la cottura di alimenti grassi (es. pancetta, salsiccia, pollo con pelle, anguilla e carni marinate).
- **Frytop in acciaio inox di grosso spessore**, indicato per alcune cotture specifiche (uova, formaggio, minuterie e colazioni continentali).

Our gas GRILLVAPOR® units are renowned for their **supreme reliability** and easy maintenance.

These GRILLVAPOR® models cook food by heat radiation, using a system in which each module is equipped with **four high efficiency burners** positioned to heat **special stainless steel domes**. The food is never in direct contact with the flame at any stage of the cooking process. The domes are shaped so that the gas can be burned with the aim of using less fuel and securing a **real saving for the end user.**

The cooking surfaces of all Gas GRILLVAPOR® units are available with **4 interchangeable options to satisfy different needs:**

- **Round bar grid**, suitable for cooking most foods.
- **Channelled grid**, suitable for cooking moderately fatty foods (such as pork chops, lamb chops and certain cuts of beef containing a substantial percentage of fat).
- **Double channelled overlapped grid**, suitable for cooking appreciably fatty foods (such as bacon, sausage, skin-on chicken, eel and marinated meats).
- **Thick stainless steel frytop**, suitable for cooking certain specific foods (eggs, cheese, small items and continental breakfasts).

# GRILLVAPOR® **ELETTRONICO / DIGIT**

Arris affianca ai tradizionali comandi manuali il nuovo pratico e intuitivo **pannello elettronico che rende GRILLVAPOR®**, nelle versioni elettriche, **più facile da usare, flessibile e sicuro** rispetto alle griglie tradizionali. I nuovi comandi permettono, infatti, il controllo **preciso della potenza erogata**. I pulsanti del cruscotto sono protetti contro le accensioni accidentali (ad esempio durante le operazioni di pulizia). Nelle versioni elettroniche la **gestione dell'acqua è automatica**, inoltre prerogativa esclusiva di Arris è la possibilità di seguire la cottura usando la sonda di temperatura.

In addition to the traditional manual controls, Arris offers the new practical and intuitive **electronic control panel**, which makes electric GRILLVAPOR® units **easier to use, more flexible, and safer** than grills of conventional design. The new electronics, in effect, offer **precision control over power output**. The buttons of the control panel are protected against accidental use (during the course of cleaning operations, for example). In electronic versions, the **water is controlled automatically**, and there is also the exclusive Arris feature of grilling food with the aid of a core probe to monitor the cooking temperature.

GRILLVAPOR

GRILLVAPOR®

# RENDIAMO FACILE IL LAVORO QUOTIDIANO
## WE LIGHTEN THE DAILY WORKLOAD

Arris presta particolare **attenzione alla gestione della pulizia** delle Grillvapor e Overgrill® per facilitare il lavoro dell'utilizzatore.

La pulizia e manutenzione di tutti i GRILLVAPOR® a gas è facilitata perché tutte le parti del piano cottura si possono sfilare con estrema praticità, incluse le cupoline radianti, per una detersione accurata e semplice.

Inoltre, il frontalino è isolato con materiale a bassissima conducibilità termica ed è di facile pulizia.

Nei modelli GRILLVAPOR® elettrici la pulizia è semplificata in quanto il piano di cottura è ribaltabile e di facile accesso da entrambi i lati grazie alla innovativa soluzione costruttiva.

Data l'alta qualità dei materiali e gli spessori importanti con i quali vengono realizzate, le nostre apparecchiature sono costruite per durare nel tempo.

Per aumentare l'efficienza delle nostre apparecchiature abbiamo introdotto le GRILLVAPOR® con allacciamento idrico che permettono una migliore gestione dell'acqua e un sistema di sicurezza tramite "cassetto con troppo pieno".

I modelli elettronici sono addirittura dotati del pratico sistema di alimentazione automatico dell'acqua per garantirne sempre il giusto livello e, di conseguenza, il vostro miglior risultato di cottura.

Arris takes special **care over the optimization of cleaning methods** for Grillvapor and Overgrill® products, to make life easier for the user.

Cleaning and servicing of all GRILLVAPOR® units that use gas is made easy, since all parts of the cooking top can be removed with extreme ease, including the radiant domes.

Also, the front panel is insulated with material allowing ultra low conduction of heat, and easy to clean.

In the case of GRILLVAPOR® electric models, cleaning is simplified by the adoption of a hinged cook-top and ease of access from both sides, thanks to the innovative constructional design.

Given the high quality of the selected materials and the generous thicknesses adopted, our products are self-evidently built to last.

To increase the efficency of Arris appliances, GRILLVAPOR® models with a built-in connection to the water utility were introduced enabling better control over water usage and a safety system including a "tray with overflow".

Electronic models are even equipped with a practical automatic water feed system that guarantees the right level at all times, and consequently the best possible results from cooking operations.

GRILLVAPOR®

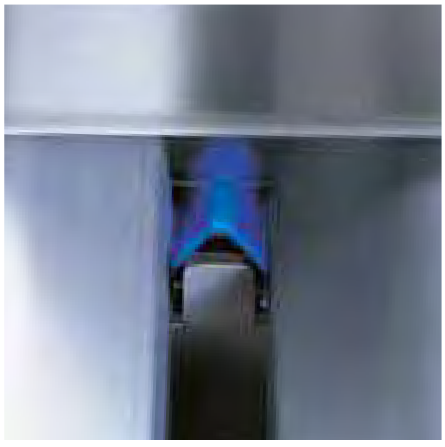
## **SICUREZZA** /SAFETY

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.

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 piezoelectric ignition system, and a pilot flame and safety thermocouple that are protected against falling juices.



# OVERGRILL

OVERGRILL è un avanzato sistema di grigliatura che unisce la tecnologia GRILLVAPOR® ad un doppio grigliato elettrico sovrapposto. Overgrill® è inoltre dotato di una **eccezionale distribuzione del calore** sul piano di cottura che permette di cucinare agevolmente anche **cibi congelati** come hamburger, petti di pollo etc. Si adatta allo spessore dei cibi fino a 60 mm in altezza ed è facile e intuitivo grazie al pannello digitale, può anche scaldare solo il **piano inferiore** per essere utilizzato come un GRILLVAPOR® **riducendo** però della **metà il consumo energetico.** Overgrill®, come tutte le apparecchiature Arris elettroniche, può essere dotato di **sonda al cuore** che controlla la temperatura dell'alimento durante tutta la fase di cottura. Inoltre, grazie alla tecnologia GRILLVAPOR® l'umidificazione del piano di cottura permette di trasferire il calore più velocemente sull'alimento, senza seccarlo, **riducendo la perdita di peso** (-20%) e **mantenendo vivi i colori degli alimenti.**

Vantaggi esclusivi di Overgrill®:

- Memorizza il risultato di cottura e lo rende replicabile da qualsiasi operatore
- Cottura più veloce del 50%
- Diminuzione del costo della manodopera (avviso di fine cottura e sollevamento automatico)
- Assorbimento dello shock termico (risultati eccezionali su hamburger gelo)
- Risparmio energetico a parità di produzione
- Pulizia più veloce, meno costi di manodopera
- Massima produzione e minor ingombro
- Sonda al cuore con avviso acustico per una cottura perfetta

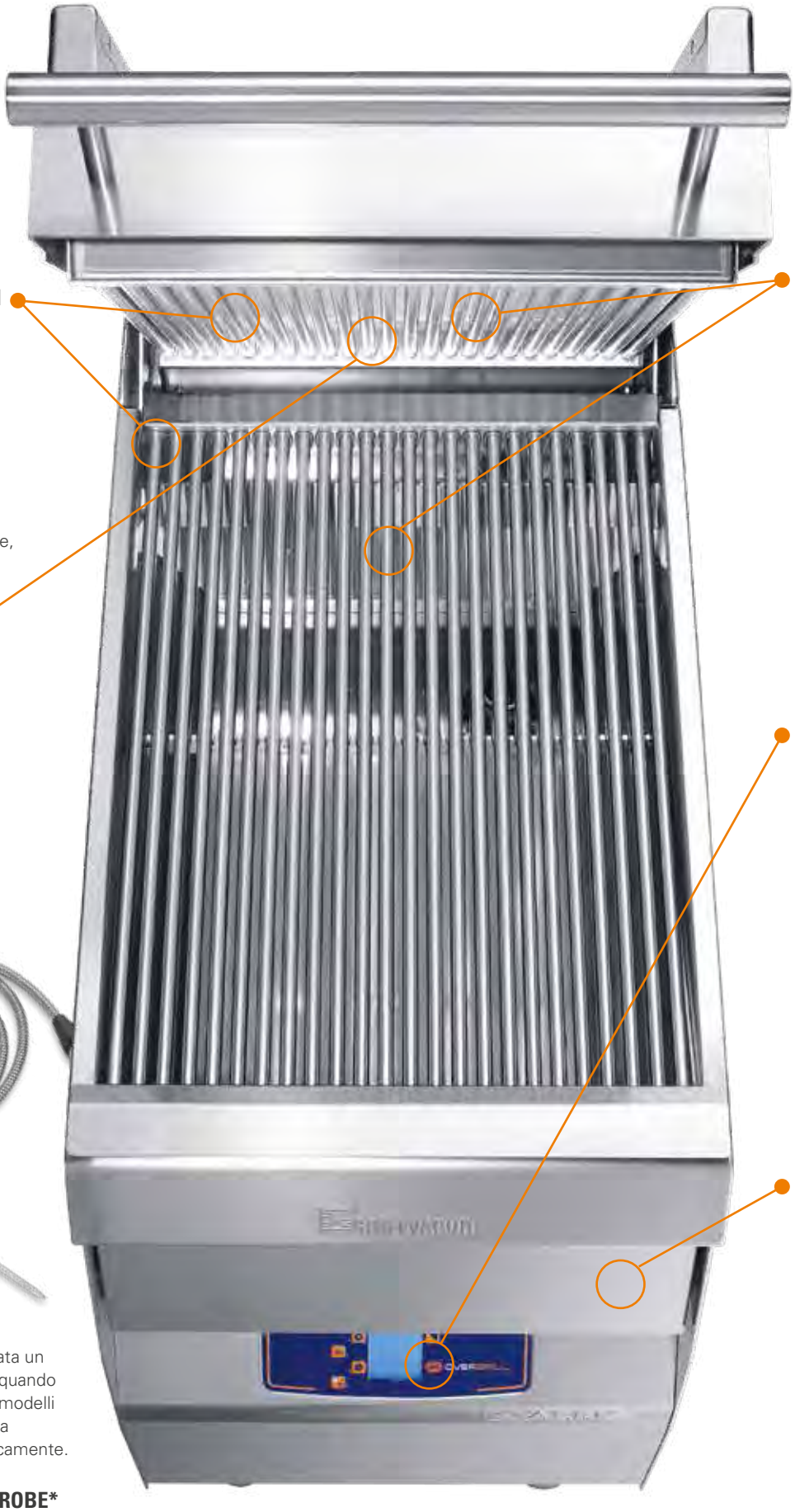
OVERGRILL is an advanced grilling system that combines GRILLVAPOR® technology with two electric grids in clamshell formation. Overgrill® also features an **exceptional distribution of heat** across the cook-top, which means that there are no problems when handling **frozen foods** such as hamburgers, chicken breasts, etc. It adapts to the consistency of foods up to 60 mm thick and is simple and intuitive to use, thanks to the digital control panel; there is also the option of heating only the **bottom grid** and using the appliance as a GRILLVAPOR®, in this case **energy consumption** can be **reduced by half**. Like all electronic Arris appliances, Overgrill® can be equipped with a **core probe** that monitors the temperature of the food throughout the entire cooking process. And thanks to GRILLVAPOR® technology, humidification of the cook-top allows heat to be transferred to the food more quickly, but without drying it, consequently **reducing weight loss** (by 20%) and **preserving its natural colours.**

Exclusive advantages of Overgrill®:

- Results of cooking memorized so as to allow replication by any operator
- Faster cooking by 50%
- Reduced cost of labour (signal when cooking is complete, and automatic lid lift)
- Absorption of thermal shock (exceptional results cooking frozen hamburgers)
- Lower energy usage per unit of production
- Quicker cleaning, reduced labour costs
- Maximum production with less bulky equipment
- Core probe with audible warning, for perfect cooking results

ARRIS®
CATERING EQUIPMENT

OVERGRILL®
GRILLVAPOR



## GRIGLIE INDIPENDENTI

Si possono grigliare i cibi contemporaneamente su entrambi i lati, oppure usare solamente il grigliato inferiore come il Grillvapor®.

## INDEPENDENT GRILLS

The food can be grilled on both sides at the same time, or the bottom grill can be used on its own, just like a standard Grillvapor®.

## SI ADATTA

Il piano superiore si adatta allo spessore dei cibi fino a 60 mm in altezza.

## ADAPTABLE

The top grill adapts to food up to 60 mm thick.

## SONDA AL CUORE*

Cuoce senza controlli, quando la cottura è terminata un avvisatore acustico avvisa quando la cottura è terminata. Nei modelli AUTOMATIC il piano cottura superiore si apre automaticamente.

## CORE TEMPERATURE PROBE*

Cooking without needing to check progress; an audible signal warns when cooking is complete. On the AUTOMATIC models, the top grill opens automatically.

*Optional

## MENO LAVORO MAGGIORE RESA

Overgrill griglia i cibi da entrambi i lati eliminando la necessità di girarli e cuoce in metà tempo rispetto ad una griglia tradizionale.

## LESS WORK MORE SPEED

Because Overgrill cooks both sides at once, there's no need to turn food over, Overgrill cooks food in half the time needed by conventional grills.

## UN SOLO PANNELLO ELETTRONICO

Semplice ed intuitivo per regolare la temperatura delle due griglie in modo indipendente.

## JUST ONE ELECTRONIC CONTROL PANEL

The simple and intuitive electronic control panel lets you adjust the temperature of both grills independently.

## ACQUA, UMIDITÀ E CALORE

L'acqua contenuta nelle vasche poste sotto il piano di cottura mantiene più morbido e succoso il cibo. All'accensione Overgrill carica l'acqua automaticamente e durante la cottura ne controlla il livello.

## WATER

Water, contained in a tray under the grill, keeps your food softer and juicier. Overgrill automatically fills the water tray when you switch on, and constantly monitors water level as you cook.

# OVERGRILL® EL TOP

**OVERGRILL elettrico da banco in acciaio inox aisi 304 con controllo elettronico programmabile e set 15 di programmi cottura prememorizzati - Distanza tra le griglia impostabile con registro manuale - zone cottura dimensioni mm 380x530 a temperatuera regolabile ed indipendente - avviso acustico fine cottura - possibilità di escludere il riscaldamento del piano di cottura superiore.**

Electric OVERGRILL for worktable made in AISI 304 stainless steel with programmable electronic control panel and set of 15 cooking programs already stored - Distance from upper grids and lower grids set by a manual regulator - independent cooking zones with dimensions 380x530 with independent temperature set - acoustic sound at the end of the cooking section - possibility to exclude the working of the upper cooking surface.

OVERGRILL

OPTION

| MODELLO / *MODEL* | GE 509 EL TOP | GE 509 EL AUTOMATIC TOP |
|---|---|---|
| **Tipo** / *Type* | Digitale / Digit | Digitale / Digit |
| **Dimensioni ingombro** - *Overall dimensions* | 500x900x465 | 500x900x465 |
| **Dimensioni piano cottura** / *Dimensions of cooking surface* | 380x530 | 380x530 |
| **Alimentazione** - *Supply* | Elettrica / Electric | Elettrica / Electric |
| **Voltaggio**/ *Voltage* | 400V3N -11,6 - 50/60 Hz<br>230V3 - 20,10 - 50/60 Hz | 400V3N -11,6 - 50/60 Hz<br>230V3 - 20,10 - 50/60 Hz |
| **Potenza Elettrica** - Electric *Power kw* | 8 | 8 |
| **Costruzione** / *Building* | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| **Grigliato cottura** / *Grilled cooking* | Tondino / Round | Tondino / Round |
| **Allaccio idrico** / *Water connection* | - | - |
| **Carico acqua** / *Water filling* | Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| **Sonda al cuore** / *Core probe* | Optional | Optional |
| **Apertura aut. fine cottura** / *Automatic opening at the end of cooking* | - | Si |
| **Volume imballo mc** / *Packing volume mc* | 0,46 | 0,46 |
| **Peso lordo Kg** / *Gross Weight Kg* | 96 | 104 |

## ACCESSORI / *ACCESSORIES*

| | |
|---|---|
| **KS01** | Kit sonda al cuore / *Kit core probe* |
| **SSPI** | Spazzola / *Brush* |
| **RBI046** | Ripiano anteriore per Overgrill porta vaschetta GN / *Front shelf GN tray for Overgrill* |

**KS01** **SSPI** **RBI046**

**CARATTERISTICHE**
**GE 509EL: carico acqua manuale - cassetto estraibile frontalmente.**
**GE 519EL: carico acqua automatico - predisposta per allacciamento idrico.**
**Vasca raccolta grassi estraibile dal piano cottura.**
**Top: modello da banco.**
**Automatic: apertura automatica piano cottura superiore a fine cottura.**

CHARACTERISTICS
GE 509EL: manual fill and download of water - remouvable drawer from front.
GE 519EL: automatic fill and download of water - water supply - tray collector of fats.
Remouvable from the cooking zone.
TOP: table to model.
Automatic: automatic opening of the upper cooking surface.

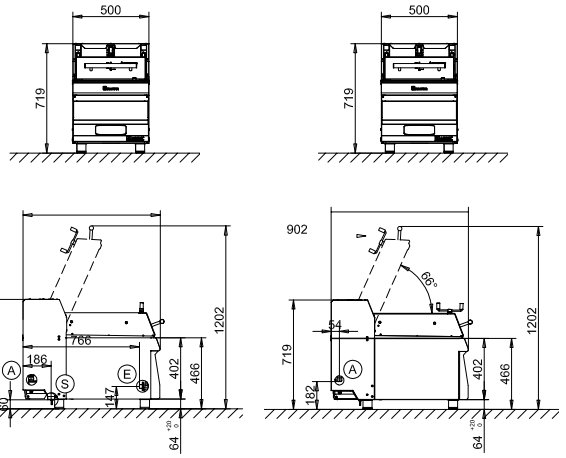
| Mobile Aperto<br>*Open cabinet* | Dimensioni LxPxH<br>*Dimensions* |
|---|---|
| **M519** | 500x720x470 |

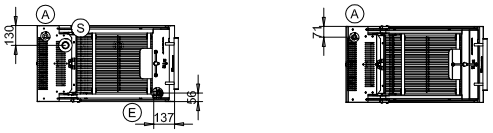
* Il mobile se ordinato separatamente dall'apparecchiatura aggiungere anche il costo degli angolari destro e sinistro.

** If the cabinet is ordered separately from the appliance, add the cost of the right and left corner brackets.*

| | |
|---|---|
| ***01047** | Angolare Sx<br>*Right-hand corner* |
| ***01047-1** | Angolare Dx<br>*Left-hand corner* |

| GE 519 EL TOP | GE 519 EL AUTOMATIC TOP |
|---|---|
| Digitale / Digit | Digitale / Digit |
| 500x900x465 | 500x900x465 |
| 380x530 | 380x530 |
| Elettrica / Electric | Elettrica / Electric |
| 400V3N -11,6 - 50/60 Hz<br>230V3 - 20,10 - 50/60 Hz | 400V3N -11,6 - 50/60 Hz<br>230V3 - 20,10 - 50/60 Hz |
| 8 | 8 |
| Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| Tondino / Round | Tondino / Round |
| Si | Si |
| Automatico / Automatic | Automatico / Automatic |
| Optional | Optional |
| - | Si |
| 0,46 | 0,46 |
| 96 | 104 |




Ⓐ USCITA CAVO ALIMENTAZIONE GRIGLIA
8Kw 380V-415V 3N 11,6A 50/60Hz

Ⓔ ENTRATA ACQUA
ATTACCO 3/4

Ⓢ SCARICO ACQUA
DN50 (1" 1/2)

NOTE:
Se la griglia viene posizionata sopra una base provvista di ruote predisporre i distanziatori laterali da 5 cm nell'OVERGRILL

# OVERGRILL® EL MONOBLOCCO

**OVERGRILL elettrico su mobile in acciaio inox aisi 304 con controllo elettronico programmabile e set 15 di programmi cottura prememorizzati - Distanza tra le griglia impostabile con registro manuale - zone cottura dimensioni mm 380x530 a temperatura regolabile ed indipendente - avviso acustico fine cottura - possibilità di escludere il riscaldamento del piano di cottura superiore.**

Electric supplied OVERGRILL made in AISI 304 stainless steel with programmable electronic control panel and set of 15 cooking programs already stored - Distance from upper grids and lower grids set by a manual regulator - independent cooking zones with dimensions 380x530 with independent temperature set - acoustic sound at the end of the cooking section - possibility to exclude the working of the upper cooking surface.

OVERGRILL

| MODELLO / *MODEL* | GE 509 EL | GE 509 EL AUTOMATIC |
|---|---|---|
| **Tipo** / *Type* | Digitale / Digit | Digitale / Digit |
| **Dimensioni ingombro** - *Overall dimensions* | 500x900x900 | 500x900x900 |
| **Dimensioni piano cottura** / *Dimensions of cooking surface* | 380x530 | 380x530 |
| **Alimentazione** - *Supply* | Elettrica / Electric | Elettrica / Electric |
| **Voltaggio**/ *Voltage* | 400V3N - 11,6 - 50/60 Hz<br>230V3 - 20,1 - 50/60 Hz | 400V3N - 11,6 - 50/60 Hz<br>230V3 - 20,1 - 50/60 Hz |
| **Potenza Elettrica** - Electric *Power kw* | 8 | 8 |
| **Costruzione** / *Building* | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| **Grigliato cottura** - *Grilled cooking* | Tondino / Round | Tondino / Round |
| **Allaccio idrico** / *Water connection* | - | - |
| **Carico acqua** / *Water filling* | Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| **Sonda al cuore** / *Core probe* | Optional | Optional |
| **Apertura aut. fine cottura** / *Automatic opening at the end of cooking* | - | Si |
| **Volume imballo mc** / *Packing volume mc* | 0,76 | 0,76 |
| **Peso lordo Kg** / *Gross Weight Kg* | 111 | 116 |

## ACCESSORI / *ACCESSORIES*

| | |
|---|---|
| **KS01** | Kit sonda al cuore / *Kit core probe* |
| **RG 200/R** | Kit ruote girevoli / *Kit wheels* |
| **SSPI** | Spazzola / *Brush* |
| **RBI046** | Ripiano anteriore per Overgrill porta vaschetta GN / *Front shelf GN tray for Overgrill* |

**KS01**

**RG 200/R**

**SSPI**

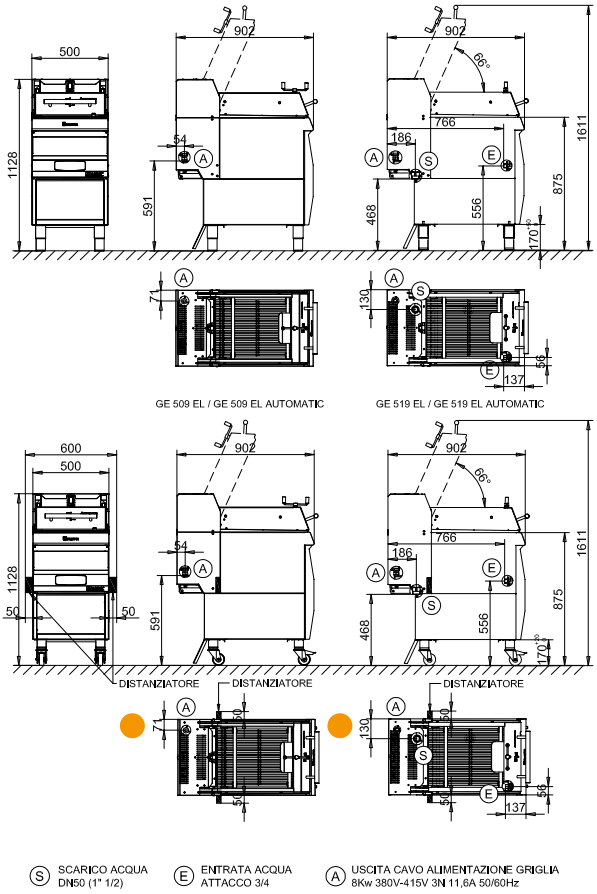
**RBI046**

**DISTANZIATORE**
**SPACER***
* Obbligatorio
con le ruote

**CARATTERISTICHE**
**GE 509EL: carico acqua manuale - cassetto estraibile frontalmente.**
**GE 519EL: carico acqua automatico - predisposta per allacciamento idrico.**
**Vasca raccolta grassi estraibile dal piano cottura.**
**Top: modello da banco.**
**Automatic: apertura automatica piano cottura superiore a fine cottura.**
**I modelli provvisiti con mobile vengono forniti con i piedini, per le ruote aggiungere il costo cod. RG200/R**

CHARACTERISTICS
GE 509EL: manual fill and download of water - remouvable drawer from front.
GE 519EL: automatic fill and download of water - water supply - tray collector of fats.
Remouvable from the cooking zone.
TOP: table to model.
Automatic: automatic opening of the upper cooking surface.
The stand models will be supplied with their feet, if the kit wheels is requested, add the cost of code RG200/R.

| GE 519 EL | GE 519 EL AUTOMATIC |
|---|---|
| Digitale / Digit | Digitale / Digit |
| 500x900x900 | 500x900x900 |
| 380x530 | 380x530 |
| Elettrica / Electric | Elettrica / Electric |
| 400V3N - 11,6 - 50/60 Hz<br>230V3 - 20,1 - 50/60 Hz | 400V3N - 11,6 - 50/60 Hz<br>230V3 - 20,1 - 50/60 Hz |
| 8 | 8 |
| Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| Tondino / Round | Tondino / Round |
| Si | Si |
| Automatico / Automatic | Automatico / Automatic |
| Optional | Optional |
| - | SI |
| 0,76 | 0,76 |
| 111 | 111 |



# FRY TOP GREEN ENERGY

La particolarità del Fry-top Green Energy Arris è dovuta all'inerzia termica che viene trasmessa dalle resistenze elettriche di bassa potenza al piano di cottura. La nostra tecnologia Arris ci permette di utilizzare una potenza inferiore del 25%-30% rispetto ad una apparecchiature della stessa dimensione presente sul mercato. Grazie alla particolare composizione dei materiali e delle caratteristiche termiche si può raggiungere un RISPARMIO ENERGETICO fino ad un 50%, escludendo particolari tempi di recupero della temperatura.

**Vantaggi esclusivi del FRY-TOP GREEN ENERGY**

- Rispetto dell'ambiente
- Risparmio energetico a parità di produzione
- Uniformità della temperatura sul piano di cottura.
- Assorbimento dello shock termico.
- Tutela dell' operatore per minor irraggiamento termico nell'ambiente di lavoro.
- Sonda al cuore con avviso acustico per una cottura perfetta.
- Facile pulizia per un risparmio del costo della manodopera
- Gestione precisa della temperatura.
- Superficie di cottura che favorisce una naturale anti-aderenza di qualsiasi tipo di prodotto

The peculiarity of Arris Fry-top Green Energy is due to thermal inertia, which is conveyed to the cooking surface by the heating elements of low power. Our technology Arris allows us to use a lower power i.e. 25%-30% comparing with an appliance with the same dimensions in the market. Thanks to the particular compositions of the materials and to the thermal characteristics, an ENERGY SAVING up to 50% can be reached, particular temperature recovery times to be excluded.

**Exclusive benefits of FRY-TOP GREEN ENERGY**

- Respect for the environment.
- Energy saving for the same production.
- Uniformity of temperature on the cooking surface.
- Absorption of thermal shock.
- Protection for the operator. Low thermal irradiation on the work environment.
- Core probe temperature device with acoustic sound for a perfect result.
- Easy cleaning to save money in labor cost.
- Precise management of the temperature.
- Cooking surface that promotes a natural anti-adherence of any type of product

ARRIS®
CATERING EQUIPMENT

FRYTOP®
GREEN ENERGY

# FRY TOP GREEN ENERGY
# DIGIT EL TOP

**Fry top elettrico a controllo digitale da banco o su mobile realizzato in acciaio inox Aisi 304.Telaio supporto piastra da 3 mm e piastra di cottura da 25 mm di spessore. Interamente saldata e ribassata di 30 mm con superficie di cottura liscia leggermente inclinata in acciaio inox. Alzatina paraspruzzi removibile inclusa.Tutti i modelli sono previsti di termostato di sicurezza.**
**La temperatura di esercizio è regolabile fino a 280°C. Foro di scarico rettangolare e cassetto per la raccolta grassi di grande capacità (da 2 a 10 lt) estraibile per la pulizia posizionato su guide scorrevoli.**

Electric digit Fry top table top or with stand made in stainless steel Aisi 304. Structure of support flat cooking surface thickness 3 mm and flat cooking surface thickness 25 mm. Entirely welded and lowered by 30 mm with slightly inclined flat cooking surface in stainless steel. Removable splashboard frame included. All models have the safety thermostat. The cooking temperature can be regulated up to 280°C. Rectangular drain hole and extractable drawer for fat collection on sliding guides, great capacity (from 2 to 10 lt).

FRYTOP GREEN ENERGY

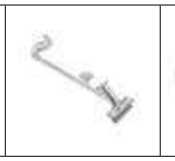
OPTION

| MODELLO / *MODEL* | FT 407 EL TOP<br>FT 407 EL/M TOP | FT 807 EL TOP | FT 1207 EL TOP |
|---|---|---|---|
| **Tipo** / *Type* | Digitale / Digital | Digitale / Digital | Digitale / Digital |
| **Dimensioni ingombro**<br>*Overall dimensions* | 420x700x400 | 800x700x400 | 1195x700x400 |
| **Dimensioni piano cottura**<br>*Dimensions of cooking surface* | 340x510 | 720x510 | 1115x510 |
| **Alimentazione** / *Supply* | Elettrica / Electric | Elettrica / Electric | Elettrica / Electric |
| **Voltaggio**/ *Voltage* | 380 - 415V 3N - 50/60Hz<br>220 - 240V 3 - 50/60Hz<br>220 - 240V - 50/60Hz | 380 - 415 V 3N - 50/60Hz<br>220 - 240V 3 - 50/60Hz | 380 - 415 V 3N - 50/60Hz<br>220 - 240V 3 - 50/60Hz |
| **Potenza Elettrica** - Electric *Power kw* | 2,8 | 5,6 | 8,4 |
| **Potenza Gas** - Gas *Power kw* | - | - | - |
| **Consumo metano - mc/h-GPL Kg/h**<br>*Consumption methane - mc/nh-LPG Kg/h* | - | - | - |
| **Costruzione** / *Building* | Acciaio inox / Stainless steel | Acciaio inox / Stainless steel | Acciaio inox / Stainless steel |
| **Piano cottura** / *Grilled cooking* | Liscio | Liscio | Liscio |
| **Allaccio idrico** / *Water connection* | - | - | - |
| **Carico acqua** / *Water filling* | - | - | - |
| **Sonda al cuore** / *Core probe* | Optional | Optional | Optional |
| **Volume imballo mc**<br>*Packing volume mc* | 0,26 | 0,47 | 0,69 |
| **Peso lordo Kg** / *Gross Weight Kg* | 50 | 120 | 200 |

## ACCESSORI / *ACCESSORIES*

| | |
|---|---|
| **KS01** | Kit sonda al cuore / *Kit core probe* |
| **RAS-OG-OF** | Raschietto Inox per piastra / *Stainless steel scraper for griddles* |
| **01.236** | Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports* |
| **01.357** | Rinforzo 800 / *Reinforcement 800* |
| **01.354** | Rinforzo 1200 / *Reinforcement 1200* |
| **01.237** | Ripiano forato da applicare su cod. 01.236<br>*Drilled shelf to be put on item's code 01.236* |
| **01.250** | Ripiano supporto vaschette GN1/3 da applicare su cod. 01.236 (vaschetta esclusa) / *Support bowl GN1/3 shelf to be put on item's code 01.236 (bowl is excluded)* |
| **CL47** | Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series* |
| **CL49** | Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series* |

**KS01**

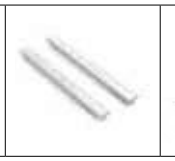


**RAS-OG-OF**

**CL47 / CL49**

**01.237**

**01.250**
Vaschetta non inclusa
Bowl not Included



**01.236**

**01.357**
**01.354**

| FT 409 EL TOP | FT 809 EL TOP |
|---|---|
| Digitale / Digital | Digitale / Digital |
| 420x900x400 | 800x900x400 |
| 340x710 | 720x710 |
| Elettrica / Electric | Elettrica / Electric |
| 380 - 415 V 3N - 50/60Hz<br>220 - 240V 3 - 50/60Hz | 380 - 415 V 3N - 50/60Hz<br>220 - 240V 3 - 50/60Hz |
| 4,2 | 8,3 |
| - | - |
| - | - |
| Acciaio inox / Stainless steel | Acciaio inox / Stainless steel |
| Liscio | Liscio |
| - | - |
| - | - |
| Optional | Optional |
| 0,33 | 0,60 |
| 70 | 140 |

## MOBILI PER FRY TOP EL / TOP
## CABINET *FOR FRY TOP EL / TOP*

| Mobile Aperto<br>*Open cabinet* | Dimensioni LxPxH<br>*Dimensions* |
|---|---|
| **MF47 (407)** | 420x555x450 |
| **MF87 (807)** | 800x555x450 |
| **MF49 (409)** | 420x755x450 |
| **MF89 (809)** | 800x755x450 |
| **MF127 (1207)** | 1195x555x450 |

* Il mobile se ordinato separatamente dall'apparecchiatura aggiungere anche il costo degli angolari destro e sinistro.

**If the cabinet is ordered separately from the appliance, add the cost of the right and left corner brackets.*

| | |
|---|---|
| ***PRT00126** | Angolare Sx<br>*Right-hand corner* |
| ***PRT00127** | Angolare Dx<br>*Left-hand corner* |

# FRY TOP GREEN ENERGY DIGIT EL MONOBLOCCO

**Fry top elettrico a controllo digitale su mobile realizzato in acciaio inox Aisi 304. Telaio supporto piastra da 3 mm e piastra di cottura da 25 mm di spessore. Interamente saldata e ribassata di 30 mm con superficie di cottura liscia leggermente inclinata in acciaio inox. Alzatina paraspruzzi removibile inclusa. Tutti i modelli sono previsti di termostato di sicurezza.**
**La temperatura di esercizio è regolabile fino a 290°C. Foro di scarico rettangolare e cassetto per la raccolta grassi di grande capacità (da 2 a 10 lt) estraibile per la pulizia posizionato su guide scorrevoli.**

Electric digit Fry top with stand made in stainless steel Aisi 304. Structure of support flat cooking surface thickness 3 mm and flat cooking surface thickness 25 mm. Entirely welded and lowered by 30 mm with slightly inclined flat cooking surface in stainless steel. Removable splashboard frame included. All models have the safety thermostat. The cooking temperature can be regulated up to 280°C. Rectangular drain hole and extractable drawer for fat collection on sliding guides, great capacity (from 2 to 10 lt).

FRYTOP GREEN ENERGY

OPTION

| MODELLO / *MODEL* | FT 407 EL<br>FT 407 EL/M | FT 807 EL | FT 1207 EL |
|---|---|---|---|
| **Tipo** / *Type* | Digitale / Digital | Digitale / Digital | Digitale / Digital |
| **Dimensioni ingombro**<br>*Overall dimensions* | 420x700x900 | 800x700x900 | 1195x700x900 |
| **Dimensioni piano cottura**<br>*Dimensions of cooking surface* | 340x510 | 720x510 | 1115x510 |
| **Alimentazione** / *Supply* | Elettrica / Electric | Elettrica / Electric | Elettrica / Electric |
| **Voltaggio**/ *Voltage* | 380 - 415V 3N - 50/60Hz<br>220 - 240V 3 - 50/60Hz<br>220 - 240V - 50/60Hz | 380 - 415 V 3N - 50/60Hz<br>220 - 240V 3 - 50/60Hz | 380 - 415 V 3N - 50/60Hz<br>220 - 240V 3 - 50/60Hz |
| **Potenza Elettrica** - Electric *Power kw* | 2,8 | 5,6 | 8,4 |
| **Potenza Gas** - Gas *Power kw* | - | - | - |
| **Consumo metano - mc/h-GPL Kg/h**<br>*Consumption methane - mc/nh-LPG Kg/h* | - | - | - |
| **Costruzione** / *Building* | Acciaio inox / Stainless steel | Acciaio inox / Stainless steel | Acciaio inox / Stainless steel |
| **Piano cottura** / *Grilled cooking* | Liscio | Liscio | Liscio |
| **Allaccio idrico** / *Water connection* | - | - | - |
| **Carico acqua** / *Water filling* | - | - | - |
| **Sonda al cuore** / *Core probe* | Optional | Optional | Optional |
| **Volume imballo mc**<br>*Packing volume mc* | 0,35 | 0,61 | 0,90 |
| **Peso lordo Kg** / *Gross Weight Kg* | 60 | 135 | 220 |

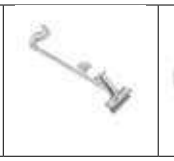


* Per voltaggio 230V Monofase specificare all'ordine FT407EL/M Top solo per questo modello.
* *Voltage 230V single phase must be specified as FT407EL/M Top at the moment of the order.*

## ACCESSORI / *ACCESSORIES*

| | |
|---|---|
| **KS01** | Kit sonda al cuore / *Kit core probe* |
| **RAS-OG-OF** | Raschietto Inox per piastra / *Stainless steel scraper for griddles* |
| **01.236** | Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports* |
| **01.357** | Rinforzo 800 / *Reinforcement 800* |
| **01.354** | Rinforzo 1200 / *Reinforcement 1200* |
| **01.237** | Ripiano forato da applicare su cod. 01.236<br>*Drilled shelf to be put on item's code 01.236* |
| **01.250** | Ripiano supporto vaschette GN1/3 da applicare su cod. 01.236 (vaschetta esclusa) / *Support bowl GN1/3 shelf to be put on item's code 01.236 (bowl is excluded)* |
| **CL47** | Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series* |
| **CL49** | Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series* |

**KS01**

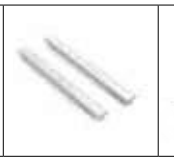


**RAS-OG-OF**

**CL47 / CL49**

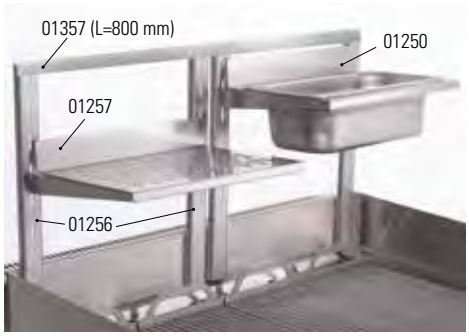
**01.237**

**01.250**
Vaschetta non inclusa
Bowl not Included



**01.236**

**01.357**
**01.354**



| FT 409 EL | FT 809 EL |
|---|---|
| Digitale / Digital | Digitale / Digital |
| 420x900x900 | 800x900x900 |
| 340x710 | 720x710 |
| Elettrica / Electric | Elettrica / Electric |
| 380 - 415 V 3N - 50/60Hz<br>220 - 240V 3 - 50/60Hz | 380 - 415 V 3N - 50/60Hz<br>220 - 240V 3 - 50/60Hz |
| 4,2 | 8,3 |
| - | - |
| - | - |
| Acciaio inox / Stainless steel | Acciaio inox / Stainless steel |
| Liscio | Liscio |
| - | - |
| - | - |
| Optional | Optional |
| 0,44 | 0,78 |
| 80 | 155 |

# GRILLVAPOR® **DIGIT**

Grazie ai nuovi comandi elettronici, l'accensione ed il controllo delle apparecchiature sono **automatici eliminando così tutte le problematiche** tipiche dei sistemi meccanici. Inoltre abbiamo introdotto dei sistemi di sicurezza che salvaguardano l'operatore e prevengono eventuali errori.

Vantaggi

- Precisione nell'erogazione della temperatura
- Gestione precisa delle basse temperature
- Controllo dell'immissione dell'acqua automatico
- Minore consumo energetico
- Sistemi di sicurezza integrati
- Possibilità di connettere la sonda di temperatura
- Accensione elettronica senza usura

With the new electronic controls, the ignition and control of equipments are **automatic, thus eliminating all the typical problems** of mechanical systems. We have also introduced safety systems designed to safguard operators and to **prevent possible errors.**

Advantages:

- Precision temperature delivery
- Accurate control of low temperatures
- Water usage controlled automatically
- Lower energy consumption
- Built-in safety systems
- Option of connecting core probe
- Wear-free electronic ignition

ARRIS®
CATERING EQUIPMENT

GRILLVAPOR®

# GRILLVAPOR® DIGIT EL TOP

**Grillvapor Elettrico da banco realizzato in acciaio inox AISI304 - controllo elettronico - Zona cottura a temperatura regolabile - cassetto con vasca raccolta acqua a riempimento manuale - Piano cottura ribaltabile.**

Stainless steel AISI304 Scotch Brite electric Top Grillvapor for worktable - cooking surface with adjustable temperature - drawer equipped with manually - loaded water collector Tip-up cook-top.

GRILLVAPOR®

OPTION

| **MODELLO** / *MODEL* | **GE 407 EL TOP** ***GE 407 EL/M TOP** | **GE 807 EL TOP** | **GE 1207 EL TOP** |
|---|---|---|---|
| **Tipo** / *Type* | Digitale / Digital | Digitale / Digital | Digitale / Digital |
| **Dimensioni ingombro** *Overall dimensions* | 420x700x440 | 800x700x440 | 1195x700x440 |
| **Dimensioni piano cottura** *Dimensions of cooking surface* | 390x530 | 760x530 | 1155x530 |
| **Alimentazione** / *Supply* | Elettrica / Electric | Elettrica / Electric | Elettrica / Electric |
| **Voltaggio**/ *Voltage* | 400V3N - 7,5A - 50/60Hz<br>230 V3 - 13A - 50/60Hz<br>230V - 22,6A - 50/60Hz* | 4003VN - 15A - 50/60Hz<br>230V3 - 26,2A - 50/60Hz | 400V3N - 22,6A - 50/60Hz<br>230V3 - 39,3A - 50/60Hz |
| **Potenza Elettrica** - Electric *Power kw* | 5,21 | 10,42 | 15,63 |
| **Potenza Gas** - Gas *Power kw* | - | - | - |
| **Consumo metano - mc/h-GPL Kg/h** *Consumption methane - mc/nh-LPG Kg/h* | - | - | - |
| **Costruzione** / *Building* | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| **Grigliato cottura** / *Grilled cooking* | Tondino / Round | Tondino / Round | Tondino / Round |
| **Allaccio idrico** / *Water connection* | - | - | - |
| **Carico acqua** *Water filling* | Manuale / Manual | Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| **Sonda al cuore** / *Core probe* | Optional | Optional | Optional |
| **Volume imballo mc** *Packing volume mc* | 0,26 | 0,47 | 0,69 |
| **Peso lordo Kg** / *Gross Weight Kg* | 50 | 83 | 117 |

* Per voltaggio 230V Monofase specificare all'ordine GE407EL/M Top solo per questo modello./ * *Voltage 230V single phase must be specified as GE407EL/M Top at the moment of the order.*

## ACCESSORI / *ACCESSORIES*

| | |
|---|---|
| **KS01** | Kit sonda al cuore / *Kit core probe* |
| **RG 200/R** | Kit ruote girevoli / *Kit wheels* |
| **SSPI** | Spazzola / *Brush* |
| **FTI70E** | Fry top serie 700 elettriche / *700 Series Electric Fry top* |
| **B70/90** | Supporto su gambe 700/900 / *Feet to support 700/900* |
| **FTI90E** | Fry top serie 900 elettriche / *900 Series Electric Fry top* |
| **RAS-EL** | Raschietto per piano cottura elettrico / *Electric scraper* |
| **1.910** | Paraschizzi completo 407-417 / *Complete splashboard frame 407-417* |
| **1.911** | Paraschizzi completo 409-419 / *Complete splashboard frame 409-419* |
| **1.912** | Paraschizzi completo 807-817 / *Complete splashboard frame 807-817* |
| **1.913** | Paraschizzi completo 809-819 / *Complete splashboard frame 809-819* |
| **1.914** | Paraschizzi completo 1207-1217 / *Complete splashboard frame 1207-1217* |
| **01.236** | Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports* |
| **01.357** | Rinforzo 800 / *Reinforcement 800* |
| **01.354** | Rinforzo 1200 / *Reinforcement 1200* |
| **01.237** | Ripiano forato da applicare su cod. 01.236 *Drilled shelf to be put on item's code 01.236* |
| **01.250** | Ripiano supporto vaschetta GN1/3 da applicare su cod. 01.236. (vaschetta esclusa) / *Support bowl GN1/3 shelf to be put on item's code 01.236 (bowl is excluded)* |
| **CL47** | Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series* |
| **CL49** | Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series* |

**FTI70E - FTI90E**
Dim. 370x474
Dim. 370x674

**KS01**

**RG 200/R**
Solo per MR/MC
*Only for MR/MC*

**B70/90**

**RAS-EL**

**SSPI**

**CL47 / CL49**

**01.237**

**01.250**
Vaschetta non inclusa
Bowl not Included

**01.236**

**1.910 / 1.911**
**1.912 / 1.913**
**1.914 / 1.915**

**01.357**
**01.354**

**DISTANZIATORE**
**SPACER***
* Obbligatorio
con le ruote

| GE 409 EL TOP | GE 809 EL TOP |
|---|---|
| Digitale / Digital | Digitale / Digital |
| 420x900x440 | 800x900x440 |
| 390x730 | 760x730 |
| Elettrica / Electric | Elettrica / Electric |
| 400V3N - 11,3A - 50/60Hz<br>230V3 - 19,6A - 50/60Hz | 400V3N - 22,6A - 50/60Hz<br>230V3 - 32,3A - 50/60Hz |
| 7,81 | 15,62 |
| - | - |
| - | - |
| Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| Tondino / Round | Tondino / Round |
| - | - |
| Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| Optional | Optional |
| 0,33 | 0,60 |
| 57 | 98 |

## MOBILI PER GRILLVAPOR EL/GAS/TOP
## CABINET *FOR GRILLVAPOR EL/GAS/TOP*

| Mobile Aperto<br>*Open cabinet* | Dimensioni LxPxH<br>*Dimensions* | |
|---|---|---|
| **MR47 (407)** | 420x555x450 | 🔴 |
| **MR87 (807)** | 800x555x450 | 🟢 |
| **MR127 (1207)** | 1195x555x450 | 🟢 |
| **MR49 (409)** | 420x755x450 | 🔴 |
| **MR89 (809)** | 800x755x450 | 🟢 |

| Mobile Chiuso<br>*Closed cabinet* | Dimensioni LxPxH<br>*Dimensions* | |
|---|---|---|
| **MC47 (407)** | 420x555x450 | 🔴 |
| **MC87 (807)** | 800x555x450 | 🟢 |
| **MC127 (1207)** | 1195x555x450 | 🟢 |
| **MC49 (409)** | 420x755x450 | 🔴 |
| **MC89 (809)** | 800x755x450 | 🟢 |
| ***00728** | Angolare Sx/*Right-hand corner* | |
| ***00728-S** | Angolare Dx/ *Left-hand corner* | |

*Il mobile se ordinato separatamente dall'apparecchiatura aggiungere anche il costo degli angolari destro e sinistro.

**If the cabinet is ordered separately from the appliance, add the cost of the right and left corner brackets.*

# GRILLVAPOR®
# DIGIT EL MONOBLOCCO

**Grillvapor elettrico su mobile realizzato in acciaio inox AISI 304 - controllo elettronico - zona cottura a temperatura regolabile - cassetto a guide scorrevoli con vasca raccolta acqua - carico acqua automatico - allacciamento idrico.**

AISI 304 stainless steel electric-supplied Grillvapor built-in on the forniture - electronic control - cooking surface with adjustable temperature - drawer with slide-ways equipped with water collector - automatic water load - water connection.

GRILLVAPOR®

OPTION

| MODELLO / *MODEL* | GE 417 EL<br>*GE 417 EL/M | GE 817 EL | GE 1217 EL |
|---|---|---|---|
| **Tipo** / *Type* | Digitale / Digital | Digitale / Digital | Digitale / Digital |
| **Dimensioni ingombro**<br>*Overall dimensions* | 420x700x850 | 800x700x850 | 1195x700x850 |
| **Dimensioni piano cottura**<br>*Dimensions of cooking surface* | 390x530 | 760x530 | 1155x530 |
| **Alimentazione** / *Supply* | Elettrica / Electric | Elettrica / Electric | Elettrica / Electric |
| **Voltaggio**/ *Voltage* | 400V3N - 7,5A - 50/60Hz<br>230 V3 - 13A - 50/60Hz<br>230V - 22,6A - 50/60Hz* | 400V3N - 15A - 50/60Hz<br>230V3 - 26,2A - 50/60Hz | 400V3N - 22,6A - 50/60Hz<br>230V3 - 39,3A - 50/60Hz |
| **Potenza Elettrica** - Electric *Power kw* | 5,21 | 10,42 | 15,63 |
| **Potenza Gas** - Gas *Power kw* | - | - | - |
| **Consumo metano - mc/h-GPL Kg/h**<br>*Consumption methane - mc/nh-LPG Kg/h* | - | - | - |
| **Costruzione** / *Building* | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| **Grigliato cottura** / *Grilled cooking* | Tondino / Round | Tondino / Round | Tondino / Round |
| **Allaccio idrico** / *Water connection* | Si | Si | Si |
| **Carico acqua**<br>*Water filling* | Automatico / Automatic | Automatico / Automatic | Automatico / Automatic |
| **Sonda al cuore** / *Core probe* | Optional | Optional | Optional |
| **Volume imballo mc**<br>*Packing volume mc* | 0,35 | 0,61 | 0,90 |
| **Peso lordo Kg** / *Gross Weight Kg* | 61 | 98 | 132 |

* Per voltaggio 230V Monofase specificare all'ordine GE417EL/M solo per questo modello./ * *Voltage 230V single phase must be specified as GE417EL/M at the moment of the order.*

## ACCESSORI / *ACCESSORIES*

| | |
|---|---|
| **KS01** | Kit sonda al cuore / *Kit core probe* |
| **FTI70E** | Fry top serie 700 elettriche / *700 serie Electric Fry top* |
| **FTI90E** | Fry top serie 900 elettriche / *900 Series Electric Fry top* |
| **SSPI** | Spazzola / *Brush* |
| **RAS-EL** | Raschietto per piano cottura elettrico / *Electric scraper* |
| **RG 200/R** | Kit ruote girevoli / *Kit wheels* |
| **1.910** | Paraschizzi completo 407-417 / *Complete splashboard frame 407-417* |
| **1.911** | Paraschizzi completo 409-419 / *Complete splashboard frame 409-419* |
| **1.912** | Paraschizzi completo 807-817 / *Complete splashboard frame 807-817* |
| **1.913** | Paraschizzi completo 809-819 / *Complete splashboard frame 809-819* |
| **1.914** | Paraschizzi completo 1207-1217 / *Complete splashboard frame 1207-1217* |
| **01.236** | Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports* |
| **01.357** | Rinforzo 800 / *Reinforcement 800* |
| **01.354** | Rinforzo 1200 / *Reinforcement 1200* |
| **01.237** | Ripiano forato da applicare su cod. 01.236 / *Drilled shelf to be put on item's code 01.236* |
| **01.250** | Ripiano supporto vaschette GN1/3 da applicare su cod. 01.236. (vaschetta esclusa)<br>*Support bowl GN1/3 shelf to be put on item's code 01.236 (bowl is excluded)* |
| **CL47** | Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series* |
| **CL49** | Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series* |

**FTI70E - FTI90E**
Dim. 370x474
Dim. 370x674

**KS01**

**RG 200/R**

**RAS-EL**

**SSPI**

**CL47 / CL49**

**01.237**

**01.250**
Vaschetta non inclusa
Bowl not Included

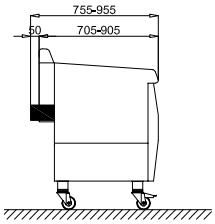
**01.236**

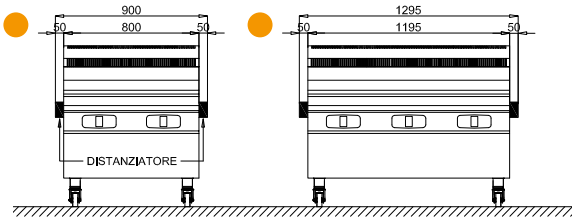
**1.910 / 1.911**
**1.912 / 1.913**
**1.914 / 1.915**

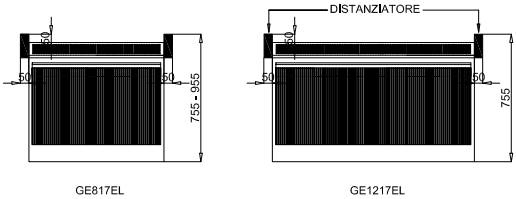
**01.357**
**01.354**

**DISTANZIATORE**
**SPACER***
* Obbligatorio con le ruote

| GE 419 EL | GE 819 EL |
|---|---|
| Digitale / Digital | Digitale / Digital |
| 420x900x850 | 800x900x850 |
| 390x730 | 760x730 |
| Elettrica / Electric | Elettrica / Electric |
| 400V3N - 11,3A - 50/60Hz<br>230V3 - 19,6A - 50/60Hz | 400V3N - 22,5A - 50/60Hz<br>230V3 - 32,2A - 50/60Hz |
| 7,81 | 15,62 |
| - | - |
| - | - |
| Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| Tondino / Round | Tondino / Round |
| Si | Si |
| Automatico / Automatic | Automatico / Automatic |
| Optional | Optional |
| 0,44 | 0,78 |
| 73 | 117 |

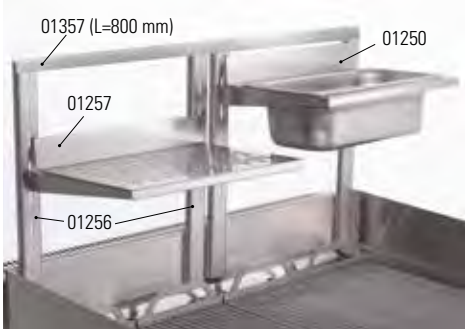



GE817EL
GE819EL

GE1217EL



**OPTIONAL KS01**

# GRILLVAPOR® POWER

LINEA POWER è la linea di GRILLVAPOR® Arris che unisce le performances e i benefici di cottura della tecnologia GRILLVAPOR® al raggiungimento di **alte temperature** indispensabili per le carni di grosso spessore.

La linea GRILLVAPOR® POWER è indicata per cotture rapide ad alte temperature, tipo high grilling, in quanto raggiunge la temperatura di oltre 400°C **uniformemente diffusa su tutto piano di cottura** grazie all'utilizzo di **bruciatori ad alta efficienza** che cucinano i cibi per irraggiamento. Inoltre, le griglie sono dotate di un dispositivo che modifica l'altezza del grigliato per una rapida regolazione del calore trasmesso al cibo. GRILLVAPOR® linea power è particolarmente adatta per: fiorentine, carne di cavallo, carne di bisonte, rump steak, flank steak, T-bone, dry aged beef, e tutte le tecniche di high grilling.

The POWER LINE is the range of Arris GRILLVAPOR® units that combines top performance and the benefits of GRILLVAPOR® technology with the **high temperatures** needed for thick cuts of meat.

Units of the GRILLVAPOR® power line are intended for high grilling service (fast cooking at high heat), as they are able to generate a temperature of over 400°C **spread uniformly across the entire cook-top** thanks to the use of **high efficiency burners** that cook foods by radiating heat. Moreover, they are equipped with a device for adjusting the height of the grid to enable instant regulation of the heat transmitted to the food. GRILLVAPOR® power units are especially suitable for: T-bone steaks, horse and buffalo meats, rump steaks, flank steaks, dry aged beef, and indeed any foods compatible with high grilling techniques.

ARRIS®
CATERING EQUIPMENT

GRILLVAPOR®

# GRILLVAPOR® POWER GAS TOP

**Grillvapor gas da banco realizzato in acciaio inox AISI 304 - zone cottura a temperatura regolabile - grigliati cottura a tondino - dispositivo brevettato per regolare in altezza il grigliato in 2 posizioni, è applicato in ogni zona di cottura ed è indipendente nelle apparecchiature a due e tre moduli - accensione piezoelettrica - bruciatori completi di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza - "cupole" brevettate in acciaio di nuova concezione - cassetti con vasca raccolta acqua a riempimento manuale - alimentazione a gas metano o GPL.**

AISI 304 stainless steel gas-supplied Grillvapor for worktable - cooking surfaces with adjustable temperature - bar-type cooking gridirons - patented device for height adjustment of the grill top in 2 positions, applied in all cooking areas and independent in two and three-module grills - piezoelectric ignition – burners equipped with pilot flame and safety thermocouple - new concept patented steel "domes" - drawers equipped with manually-loaded water collector – LPG or natural gas supply.

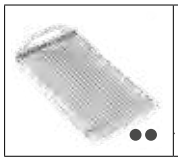
GRILLVAPOR®

| **MODELLO** / *MODEL* | **GV 407 P** | **GV 807 P** | **GV 1207 P** |
|---|---|---|---|
| **Tipo** / *Type* | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical |
| **Dimensioni ingombro** *Overall dimensions* | 420x700x440 | 800x700x440 | 1195x700x440 |
| **Dimensioni piano cottura** *Dimensions of cooking surface* | 390x470 | 760x470 | 1155x470 |
| **Alimentazione** / *Supply* | Gas (3/4") | Gas (3/4") | Gas (3/4") |
| **Voltaggio**/ *Voltage* | - | - | - |
| **Potenza Elettrica** - Electric *Power kw* | - | - | - |
| **Potenza Gas** - Gas *Power kw* | 10,5 | 21 | 31,5 |
| **Consumo metano - mc/h-GPL Kg/h** *Consumption methane - mc/nh-LPG Kg/h* | 1,11 / 0,82 | 2,22 / 1,64 | 3,33 / 2,46 |
| **Costruzione** / *Building* | Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| **Grigliato cottura** / *Grilled cooking* | Tondino / Round | Tondino / Round | Tondino / Round |
| **Allaccio idrico** / *Water connection* | - | - | - |
| **Carico acqua** *Water filling* | Manuale / Manual | Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| **Sonda al cuore** / *Core probe* | - | - | - |
| **Volume imballo mc** *Packing volume mc* | 0,26 | 0,47 | 0,69 |
| **Peso lordo Kg** / *Gross Weight Kg* | 50 | 83 | 117 |

## ACCESSORI / *ACCESSORIES*

| | |
|---|---|
| **FTI70** | Fry top serie 700 gas / *700 Series Gas Fry top* |
| **GT70-1S*** | Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 700 **con dispositivo sollevamento anteriore**<br>*Half round shaped cooking gridiron 700 series* ***with front lift device*** |
| **GT90-1S*** | Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 900 **con dispositivo sollevamento anteriore**<br>*Half round shaped cooking gridiron 900 series* ***with front lift device*** |
| **GC70-1*** | Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 700<br>*Half channeled shaped cooking gridiron 700 series* |
| **FTI90** | Fry top serie 900 gas / *900 Series Gas Fry top* |
| **GC90-1*** | Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 900<br>*Half channeled shaped cooking gridiron 900 series* |
| **B70/90** | Gambe per serie el+gas top / *Feet for all models TOP 700/900* |
| **SSPI** | Spazzola / *Brush* |
| **RAS-GAS** | Raschietto per piano gas / *Gas scraper* |
| **01.236** | Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports* |
| **01.357** | Rinforzo 800 / *Reinforcement 800* |
| **01.354** | Rinforzo 1200 / *Reinforcement 1200* |
| **01.237** | Ripiano forato da applicare su cod. 01.236<br>*Drilled shelf to be put on item's code 01.236* |
| **01.250** | Ripiano supporto vaschetta GN1/3 da applicare su cod. 01.236. (vaschetta esclusa)<br>*Support bowl GN1/3 shelf to be put on item's code 01.236 (bowl is excluded)* |
| **CL47** | Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series* |
| **CL49** | Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series* |

* Per completare il modulo cottura utilizzare 2 pz / **2 pieces to cover the all cooking* surface



**GT70-1S - GT90-1S**
Dim. 190x470
Dim. 190x670

**GC70-1 - GC90-1**
Dim. 190x470
Dim. 190x670

**FTI70 - FTI90**
Dim. 370x440
Dim. 370x644

**B70/90**

**RAS-GAS**

**SSPI**

**CL47 / CL49**

**01.237**

**01.236**

**01.250**
Vaschetta non inclusa
Bowl not Included

**01.357**
**01.354**

| GV 409 P | GV 809 P | GV 1209 P |
|---|---|---|
| Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical |
| 420x900x440 | 800x900x440 | 1195x900x440 |
| 390x670 | 760x670 | 1155x670 |
| Gas (3/4") | Gas (3/4") | Gas (3/4") |
| - | - | - |
| - | - | - |
| 13 | 26 | 39 |
| 1,37 / 1,02 | 2,75 / 2,03 | 4,13 / 3,05 |
| Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| Tondino / Round | Tondino / Round | Tondino / Round |
| - | - | - |
| Manuale / Manual | Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| - | - | - |
| 0,33 | 0,60 | 0,87 |
| 57 | 98 | 137 |

## MOBILI PER GRILLVAPOR EL/GAS/TOP
## CABINET *FOR GRILLVAPOR EL/GAS/TOP*

| Mobile Aperto<br>*Open cabinet* | Dimensioni LxPxH<br>*Dimensions* |
|---|---|
| **MR47 (407)** | 420x555x450 |
| **MR87 (807)** | 800x555x450 |
| **MR127 (1207)** | 1195x555x450 |
| **MR49 (409)** | 420x755x450 |
| **MR89 (809)** | 800x755x450 |

| Mobile Chiuso<br>*Closed cabinet* | Dimensioni LxPxH<br>*Dimensions* |
|---|---|
| **MC47 (407)** | 420x555x450 |
| **MC87 (807)** | 800x555x450 |
| **MC127 (1207)** | 1195x555x450 |
| **MC49 (409)** | 420x755x450 |
| **MC89 (809)** | 800x755x450 |
| ***00728** | Angolare Sx<br>*Right-hand corner* |
| ***00728-S** | Angolare Dx<br>*Left-hand corner* |

* Il mobile se ordinato separatamente dall'apparecchiatura aggiungere anche il costo degli angolari destro e sinistro.

**If the cabinet is ordered separately from the appliance, add the cost of the right and left corner brackets.*

# GRILLVAPOR® POWER GAS MONOBLOCCO

**Grillvapor gas su mobile realizzato in acciaio inox AISI 304 - zone cottura a temperatura regolabile - grigliati cottura a tondino - dispositivo brevettato per regolare in altezza il grigliato in 2 posizioni, è applicato in ogni zona di cottura ed è indipendente nelle apparecchiature a due e tre moduli - accensione piezoelettrica - bruciatori completi di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza - "cupole" brevettate in acciaio di nuova concezione - cassetto a guide scorrevoli con vasca raccolta acqua - allacciamento idrico - alimentazione a gas metano o GPL.**

AISI 304 stainless steel gas-supplied Grillvapor built-in on the furniture - cooking surfaces with adjustable temperature - bar-type cooking gridirons – patented device for height adjustment of the grill top in 2 positions, applied in all cooking areas and independent in two and three-module grills - piezoelectric ignition – burners equipped with pilot flame and safety thermocouple - new concept patented steel "domes" - 1 drawer with slide-ways equipped with water collector – water connection – LPG or natural gas supply.

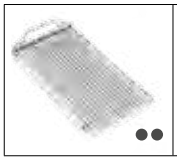
GRILLVAPOR®

| **MODELLO** / *MODEL* | **GV 417 P** | **GV 817 P** | **GV 1217 P** |
|---|---|---|---|
| **Tipo** / *Type* | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical |
| **Dimensioni ingombro** *Overall dimensions* | 420x700x850 | 800x700x850 | 1195x700x850 |
| **Dimensioni piano cottura** *Dimensions of cooking surface* | 390x470 | 760x470 | 1155x470 |
| **Alimentazione** / *Supply* | Gas (3/4") | Gas (3/4") | Gas (3/4") |
| **Voltaggio**/ *Voltage* | - | - | - |
| **Potenza Elettrica** - Electric *Power kw* | - | - | - |
| **Potenza Gas** - Gas *Power kw* | 10,5 | 21 | 31,5 |
| **Consumo metano - mc/h-GPL Kg/h** *Consumption methane - mc/nh-LPG Kg/h* | 1,11 / 0,82 | 2,22 / 1,64 | 3,33 / 2,46 |
| **Costruzione** / *Building* | Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| **Grigliato cottura** / *Grilled cooking* | Tondino / Round | Tondino / Round | Tondino / Round |
| **Allaccio idrico** / *Water connection* | Si | Si | Si |
| **Carico acqua** *Water filling* | Manuale / Manual | Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| **Sonda al cuore** / *Core probe* | - | - | - |
| **Volume imballo mc** *Packing volume mc* | 0,35 | 0,62 | 0,90 |
| **Peso lordo Kg** / *Gross Weight Kg* | 61 | 98 | 132 |

## ACCESSORI / *ACCESSORIES*

| | |
|---|---|
| **GT70-1S*** | Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 700 **con dispositivo sollevamento anteriore**<br>*Half round shaped cooking gridiron 700* ***series with front lift device*** |
| **GT90-1S*** | Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 900 **con dispositivo sollevamento anteriore**<br>*Half round shaped cooking gridiron 900 series* ***with front lift device*** |
| **GC70-1*** | Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 700 / *Half channeled shaped cooking gridiron 700 series* |
| **FTI70** | Fry top serie 700 gas / *700 Series Gas Fry top* |
| **GC90-1*** | Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 900 / *Half channeled shaped cooking gridiron 900 series* |
| **FTI90** | Fry top serie 900 gas / *900 Series Gas Fry top* |
| **SSPI** | Spazzola / *Brush* |
| **RAS-GAS** | Raschietto per piano gas / *Gas scraper* |
| **01.236** | Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports* |
| **01.357** | Rinforzo 800 / *Reinforcement 800* |
| **01.354** | Rinforzo 1200 / *Reinforcement 1200* |
| **01.237** | Ripiano forato da applicare su cod. 01.236 / *Drilled shelf to be put on item's code 01.236* |
| **01.250** | Ripiano supporto vaschetta GN1/3 da applicare su cod. 01.236. (vaschetta esclusa)<br>*Support bowl GN1/3 shelf to be put on item's code 01.236 (bowl is excluded)* |
| **CL47** | Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series* |
| **CL49** | Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series* |

* Per completare il modulo cottura utilizzare 2 pz
* *2 pieces to cover the all cooking* surface



**GT70-1S - GT90-1S**
Dim. 190x470
Dim. 190x670

**GC70-1 - GC90-1**
Dim. 190x470
Dim. 190x670

**FTI70 - FTI90**
Dim. 370x440
Dim. 370x644

**RAS-GAS**

**SSPI**

**CL47 / CL49**

**01.237**

**01.250**
Vaschetta non inclusa
Bowl not Included

**01.236**

**01.357**
**01.354**

| GV 419 P | GV 819 P | GV 1219 P |
|---|---|---|
| Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical |
| 420x900x850 | 800x900x850 | 1195x900x850 |
| 390x670 | 760x670 | 1155x670 |
| Gas (3/4") | Gas (3/4") | Gas (3/4") |
| - | - | - |
| - | - | - |
| 13 | 26 | 39 |
| 1,37 / 1,02 | 2,75 / 2,03 | 4,13 / 3,05 |
| Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| Tondino / Round | Tondino / Round | Tondino / Round |
| Si | Si | Si |
| Manuale / Manual | Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| - | - | - |
| 0,44 | 0,78 | 1,15 |
| 73 | 113 | 1,53 |

**DI SERIE SU POWER / POWER STANDARD**

**OPTIONAL**

# **GRILLVAPOR® MECCANICO** / MECHANICAL

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

La tecnologia GRILLVAPOR® che noi applichiamo alle nostre apparecchiature è l'unica che permette di ottenere i seguenti benefici sugli alimenti:

- **Migliori risultati organolettici**
  (rispetto a forni, piastre, pietra lavica, etc.)
- **Minore calo peso del cibo** (in media -20%)
- **Cottura sana e genuina** (i nutrienti rimangono all'interno)
- **Cotture più veloci** (+20%)
- **Colori degli alimenti più vivi** e brillanti

Le nostre innovazioni tecniche vi permettono i seguenti benefici economici:

- **Uniformità di temperatura** sul piano di cottura
- **Facile pulizia**
- **Migliore assorbimento dello shock** termico
- **Alta affidabilità** nel tempo

Arris Catering Equipment® began production in 1993 with an earlier version of this same line, which is now into its fourth edition, further enhanced and improved. GRILLVAPOR® Mechanical still remains **our best-seller today**, and is regarded as the **toughest and most reliable** grill on the market, even when doing service under **extreme operating conditions**. All GRILLVAPOR® mechanical models are characterized by **ease of maintenance and matchless reliability.**

The GRILLVAPOR® technology incorporated into our appliances is the only one able to provide the following benefits for food preparation:

- **Better organoleptic results**
  (compared to ovens, griddles, lava stone grills, etc.)
- **Less weight loss in cooking** (-20% on average)
- **Healthy and wholesome cooking** (foods retain their nutrients)
- **Faster cooking** (+20%)
- Food colours **remain sharp and bright**

Our engineering innovations provide the following economic benefits:

- **Uniform temperature** across the cook-top
- **Easy cleaning**
- Better **absorption of thermal shock**
- **High reliability** over time

ARRIS®
CATERING EQUIPMENT

GRILLVAPOR®

# GRILLVAPOR® EL TOP

**Grillvapor Elettrico da banco realizzato in acciaio inox AISI 304 - zone cottura temperature regolabili cassettl con vasca raccolta acqua a riempimento manuale - piano cottura ribaltabile.**

AISI 304 stainless steel electric Grillvapor for worktable - cooking surfaces with adjustable temperature - drawers equipped with manually-loaded water collector - Tip-up cook-top.

GRILLVAPOR®

| **MODELLO** / *MODEL* | **GV 407 EL TOP** ***GV 407 EL/M TOP** | **GV 807 EL TOP** | **GV 1207 EL TOP** |
|---|---|---|---|
| **Tipo** / *Type* | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical |
| **Dimensioni ingombro** *Overall dimensions* | 420x700x440 | 800x700x440 | 1195x700x440 |
| **Dimensioni piano cottura** *Dimensions of cooking surface* | 390x530 | 760x530 | 1155x530 |
| **Alimentazione** / *Supply* | Elettrica / Electric | Elettrica / Electric | Elettrica / Electric |
| **Voltaggio**/ *Voltage* | 400V3N - 7,5A - 50/60Hz<br>230 V3 - 13A - 50/60Hz<br>230V - 22,6A - 50/60Hz * | 400V3N - 15A - 50/60Hz<br>230V3 - 26,1A - 50/60Hz | 400V3N - 22,5A - 50/60Hz<br>230V3 - 39,2A - 50/60Hz |
| **Potenza Elettrica** - Electric *Power kw* | 5,2 | 10,4 | 15,6 |
| **Potenza Gas** - Gas *Power kw* | - | - | - |
| **Consumo metano - mc/h-GPL Kg/h** *Consumption methane - mc/nh-LPG Kg/h* | - | - | - |
| **Costruzione** / *Building* | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| **Grigliato cottura** / *Grilled cooking* | Tondino / Round | Tondino / Round | Tondino / Round |
| **Allaccio idrico** / *Water connection* | - | - | - |
| **Carico acqua** *Water filling* | Manuale / Manual | Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| **Sonda al cuore** / *Core probe* | - | - | - |
| **Volume imballo mc** *Packing volume mc* | 0,26 | 0,47 | 0,69 |
| **Peso lordo Kg** / *Gross Weight Kg* | 50 | 83 | 117 |

## ACCESSORI / *ACCESSORIES*

| | |
|---|---|
| **FTI70E** | Fry top serie 700 elettriche / *700 Series Electric Fry top* |
| **FTI90E** | Fry top serie 900 elettriche / *900 Series Electric Fry top* |
| **B70/90** | Gambe per serie el+gas top / *Feet for all models TOP 700/900* |
| **SSPI** | Spazzola / *Brush* |
| **RAS-EL** | Raschietto per piano cottura elettrico / *Electric scraper* |
| **RG 200/R** | Kit ruote girevoli / *Kit wheels* |
| **1.910** | Paraschizzi completo 407-417 / *Complete splashboard frame 407-417* |
| **1.911** | Paraschizzi completo 409-419 / *Complete splashboard frame 409-419* |
| **1.912** | Paraschizzi completo 807-817 / *Complete splashboard frame 807-817* |
| **1.913** | Paraschizzi completo 809-819 / *Complete splashboard frame 809-819* |
| **1.914** | Paraschizzi completo 1207-1217 / *Complete splashboard frame 1207-1217* |
| **01.236** | Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports* |
| **01.357** | Rinforzo 800 / *Reinforcement 800* |
| **01.354** | Rinforzo 1200 / *Reinforcement 1200* |
| **01.237** | Ripiano forato da applicare su cod. 01.236 / *Drilled shelf to be put on item's code 01.236* |
| **01.250** | Ripiano supporto vaschette GN1/3 da applicare su cod. 01.236. (vaschetta esclusa)<br>*Support bowl GN1/3 shelf to be put on item's code 01.236 (bowl is excluded)* |
| **CL47** | Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series* |
| **CL49** | Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series* |

**FTI70E - FTI90E**
Dim. 370x474
Dim. 370x674

**B70/90**

**RAS-EL**

**SSPI**

**CL47 / CL49**

**RG 200/R**
Solo per MR/MC
*Only for MR/MC*

**01.237**

**01.250**
Vaschetta non inclusa
Bowl not Included

**01.236**

**1.910 / 1.911**
**1.912 / 1.913**
**1.914 / 1.915**

**01.357**
**01.354**

**DISTANZIATORE SPACER***
* Obbligatorio con le ruote

| GV 409 EL TOP | GV 809 EL TOP |
|---|---|
| Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical |
| 420x900x440 | 800x900x440 |
| 390x730 | 760x730 |
| Elettrica / Electric | Elettrica / Electric |
| 400V3N - 11,3A - 50/60Hz<br>230V3 - 19,6A - 50/60Hz | 400V3N - 22,5A - 50/60Hz<br>230V3 - 32,2A - 50/60Hz |
| 7,8 | 15,6 |
| - | - |
| - | - |
| Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| Tondino / Round | Tondino / Round |
| - | - |
| Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| - | - |
| 0,33 | 0,60 |
| 57 | 98 |

## MOBILI PER GRILLVAPOR EL/GAS/TOP
## CABINET *FOR GRILLVAPOR EL/GAS/TOP*

| Mobile Aperto<br>*Open cabinet* | Dimensioni LxPxH<br>*Dimensions* | |
|---|---|---|
| **MR47 (407)** | 420x555x450 | |
| **MR87 (807)** | 800x555x450 | |
| **MR127 (1207)** | 1195x555x450 | |
| **MR49 (409)** | 420x755x450 | |
| **MR89 (809)** | 800x755x450 | |

| Mobile Chiuso<br>*Closed cabinet* | Dimensioni LxPxH<br>*Dimensions* | |
|---|---|---|
| **MC47 (407)** | 420x555x450 | |
| **MC87 (807)** | 800x555x450 | |
| **MC127 (1207)** | 1195x555x450 | |
| **MC49 (409)** | 420x755x450 | |
| **MC89 (809)** | 800x755x450 | |
| ***00728** | Angolare Sx / *Right-hand corner* | |
| ***00728-S** | Angolare Dx / *Left-hand corner* | |

*Il mobile se ordinato separatamente dall'apparecchiatura aggiungere anche il costo degli angolari destro e sinistro.

**If the cabinet is ordered separately from the appliance, add the cost of the right and left corner brackets.*

# GRILLVAPOR® GAS TOP

**Grillvapor gas da banco realizzato in acciaio inox AISI 304 - zone cottura a temperatura regolabile - grigliati cottura a tondino - accensione piezoelettrica - bruciatori completi di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza - cassetti con vasca raccolta acqua a riempimento manuale - alimentazione a gas metano o GPL.**

AISI 304 stainless steel gas-supplied Grillvapor for worktable - cooking surfaces with adjustable temperature - bar-type cooking gridirons – piezoelectric ignition – burners equipped with pilot flame and safety thermocouple - drawers equipped with manually-loaded water collector – LPG or natural gas supply.

GRILLVAPOR®

| **MODELLO** / *MODEL* | **GV 407** | **GV 807** | **GV 1207** |
|---|---|---|---|
| **Tipo** / *Type* | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical |
| **Dimensioni ingombro** *Overall dimensions* | 420x700x440 | 800x700x440 | 1195x700x440 |
| **Dimensioni piano cottura** *Dimensions of cooking surface* | 390x470 | 770x470 | 1155x470 |
| **Alimentazione** / *Supply* | Gas (3/4") | Gas (3/4") | Gas (3/4") |
| **Voltaggio**/ *Voltage* | - | - | - |
| **Potenza Elettrica** - Electric *Power kw* | - | - | - |
| **Potenza Gas** - Gas *Power kw* | 10,5 | 21 | 31,5 |
| **Consumo metano - mc/h-GPL Kg/h** *Consumption methane - mc/nh-LPG Kg/h* | 1,1 / 0,82 | 2,22 / 1,64 | 3,33 / 2,46 |
| **Costruzione** / *Building* | Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| **Grigliato cottura** / *Grilled cooking* | Tondino / Round | Tondino / Round | Tondino / Round |
| **Allaccio idrico** / *Water connection* | - | - | - |
| **Carico acqua** *Water filling* | Manuale / Manual | Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| **Sonda al cuore** / *Core probe* | - | - | - |
| **Volume imballo mc** *Packing volume mc* | 0,26 | 0,47 | 0,69 |
| **Peso lordo Kg** / *Gross Weight Kg* | 50 | 83 | 117 |

## ACCESSORI / *ACCESSORIES*

| | |
|---|---|
| **FTI70** | Fry top serie 700 gas / *700 Series Gas Fry top* |
| **GC70-1*** | Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 700 / *Half channeled shaped cooking gridiron 700 series* |
| **GT70-1*** | Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 700 / *Half round shaped cooking gridiron 700 series* |
| **FTI90** | Fry top serie 900 gas / *900 Series Gas Fry top* |
| **GC90-1*** | Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 900 / *Half channeled shaped cooking gridiron 900 series* |
| **GT90-1*** | Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 900 / *Half round shaped cooking gridiron 900 series* |
| **B70/90** | Gambe per serie el+gas top / *Feet for all models TOP 700/900* |
| **SSPI** | Spazzola / *Brush* |
| **RAS-GAS** | Raschietto per piano gas / *Gas scraper* |
| **1.910** | Paraschizzi completo 407-417 / *Complete splashboard frame 407-417* |
| **1.911** | Paraschizzi completo 409-419 / *Complete splashboard frame 409-419* |
| **1.912** | Paraschizzi completo 807-817 / *Complete splashboard frame 807-817* |
| **1.913** | Paraschizzi completo 809-819 / *Complete splashboard frame 809-819* |
| **1.914** | Paraschizzi completo 1207-1217 / *Complete splashboard frame 1207-1217* |
| **1.915** | Paraschizzi completo 1209-1219 / *Complete splashboard frame 1209-1219* |
| **01.236** | Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports* |
| **01.357** | Rinforzo 800 / *Reinforcement 800* |
| **01.354** | Rinforzo 1200 / *Reinforcement 1200* |
| **01.237** | Ripiano fo rato da applicare su cod. 01.236 / *Drilled shelf to be put on item's code 01.236* |
| **01.250** | Ripiano supporto vaschette GN1/3 da applicare su cod. 01.236. (vaschetta esclusa)<br>*Support bowl GN1/3 shelf to be put on item's code 01.236 (bowl is excluded)* |
| **CL47** | Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series* |
| **CL49** | Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series* |

* Per completare il modulo cottura utilizzare 2 pz / * *2 pieces to cover the all cooking* surface

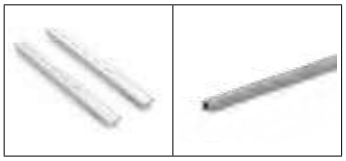
**GT70-1 - GT90-1**
Dim. 190x470
Dim. 190x670

**GC70-1 - GC90-1**
Dim. 190x470
Dim. 190x670

**FTI70 - FTI90**
Dim. 370x440
Dim. 370x644

**RAS-GAS** | **SSPI** | **B70/90**

**01.237** | **01.250** Vaschetta non inclusa Bowl not Included | **CL47 / CL49**



**01.236** | **01.357** **01.354**

| GV 409 | GV 809 | GV 1209 |
|---|---|---|
| Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical |
| 420x900x440 | 800x900x440 | 1195x900x440 |
| 390x670 | 760x670 | 1155x670 |
| Gas (3/4") | Gas (3/4") | Gas (3/4") |
| - | - | - |
| - | - | - |
| 13 | 26 | 39 |
| 1,37 / 2,46 | 2,75 / 2,03 | 4,13 / 3,05 |
| Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| Tondino / Round | Tondino / Round | Tondino / Round |
| - | - | - |
| Manuale / Manual | Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| - | - | - |
| 0,33 | 0,6 | 0,87 |
| 57 | 98 | 137 |

| Mobile Aperto<br>*Open cabinet* | Dimensioni LxPxH<br>*Dimensions* |
|---|---|
| **MR47 (407)** | 420x555x450 |
| **MR87 (807)** | 800x555x450 |
| **MR127 (1207)** | 1195x555x450 |
| **MR49 (409)** | 420x755x450 |
| **MR89 (809)** | 800x755x450 |
| **MR129 (1209)** | 1195x755x450 |

| Mobile Chiuso<br>*Closed cabinet* | Dimensioni<br>*Dimensions* |
|---|---|
| **MC47 (407)** | 420x555x450 |
| **MC87 (807)** | 800x555x450 |
| **MC127 (1207)** | 1195x555x450 |
| **MC49 (409)** | 420x755x450 |
| **MC89 (809)** | 800x755x450 |
| **MC129 (1209)** | 1195x755x450 |
| ***00728** | Angolare Sx<br>*Right-hand corner* |
| ***00728-S** | Angolare Dx<br>*Left-hand corner* |

*Il mobile se ordinato separatamente dall'apparecchiatura aggiungere anche il costo degli angolari destro e sinistro.

**If the cabinet is ordered separately from the appliance, add the cost of the right and left corner brackets.*

# GRILLVAPOR® EL MONOBLOCCO

**Grillvapor Elettrico su mobile realizzato in acciaio inox AISI 304 - zone cottura a temperature regolabili - cassetto a guide scorrevoli con vasca raccolta acqua - predisposto allacciamento idrico - piano cottura ribaltabile.**

AISI 304 stainless steel electric Grillvapor built-in on the furniture - cooking surfaces measuring adjustable temperature - drawer with slide-ways equipped with water collector – water connection prearranged - Tip-up cook-top.

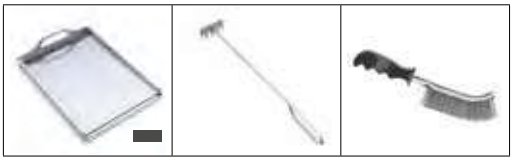
GRILLVAPOR®

| **MODELLO** / *MODEL* | **GV 417 EL** ***GV 417 EL/M** | **GV 817 EL** | **GV 1217 EL** |
|---|---|---|---|
| **Tipo** / *Type* | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical |
| **Dimensioni ingombro** *Overall dimensions* | 420x700x850 | 800x700x850 | 1195x700x850 |
| **Dimensioni piano cottura** *Dimensions of cooking surface* | 390x530 | 760x530 | 1155x530 |
| **Alimentazione** / *Supply* | Elettrica / Electric | Elettrica / Electric | Elettrica / Electric |
| **Voltaggio**/ *Voltage* | 400V3N - 7,5A - 50/60Hz<br>230 V3 - 13A - 50/60Hz<br>230V - 22,6A - 50/60Hz* | 400V3N - 15A - 50/60Hz<br>230V3 - 26,1A - 50/60Hz | 400V3N - 22,5A - 50/60Hz<br>230V3 - 39,2A - 50/60Hz |
| **Potenza Elettrica** - Electric *Power kw* | 5,2 | 10,4 | 15,6 |
| **Potenza Gas** - Gas *Power kw* | | | |
| **Consumo metano - mc/h-GPL Kg/h** *Consumption methane - mc/nh-LPG Kg/h* | - | - | - |
| **Costruzione** / *Building* | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| **Grigliato cottura** / *Grilled cooking* | Tondino / Round | Tondino / Round | Tondino / Round |
| **Allaccio idrico** / *Water connection* | Si | Si | Si |
| **Carico acqua** / *Water filling* | Manuale / Manual | Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| **Sonda al cuore** / *Core probe* | - | - | - |
| **Volume imballo mc** *Packing volume mc* | 0,35 | 0,62 | 0,90 |
| **Peso lordo Kg** / *Gross Weight Kg* | 61 | 98 | 132 |

* Per voltaggio 230V Monofase specificare all'ordine GV417EL/M solo per questo modello./ * *Voltage 230V single phase must be specified as GV417EL/M at the moment of the order.*

## ACCESSORI / *ACCESSORIES*

| | |
|---|---|
| **FTI70E** | Fry top serie 700 elettriche / *700 Series Electric Fry top* |
| **FTI90E** | Fry top serie 900 elettriche / *900 Series Electric Fry top* |
| **SSPI** | Spazzola / *Brush* |
| **RAS-EL** | Raschietto per piano cottura elettrico / *Electric scraper* |
| **RG 200/R** | Kit ruote girevoli / *Kit wheels* |
| **1.910** | Paraschizzi completo 407-417 / *Complete splashboard frame 407-417* |
| **1.911** | Paraschizzi completo 409-419 / *Complete splashboard frame 409-419* |
| **1.912** | Paraschizzi completo 807-817 / *Complete splashboard frame 807-817* |
| **1.913** | Paraschizzi completo 809-819 / *Complete splashboard frame 809-819* |
| **1.914** | Paraschizzi completo 1207-1217 / *Complete splashboard frame 1207-1217* |
| **01.236** | Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports* |
| **01.357** | Rinforzo 800 / *Reinforcement 800* |
| **01.354** | Rinforzo 1200 / *Reinforcement 1200* |
| **01.237** | Ripiano forato da applicare su cod. 01.236 / *Drilled shelf to be put on item's code 01.236* |
| **01.250** | Ripiano supporto vaschette GN1/3 da applicare su cod. 01.236. (vaschetta esclusa)<br>*Support bowl GN1/3 shelf to be put on item's code 01.236 (bowl is excluded)* |
| **CL47** | Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series* |
| **CL49** | Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series* |



**FTI70E - FTI90E**
Dim. 370x474
Dim. 370x674

**RAS-EL**

**SSPI**

**RG 200/R**

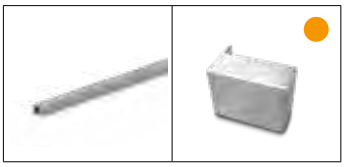
**CL47 / CL49**

**01.237**

**01.250**
Vaschetta non inclusa
Bowl not included

**01.236**

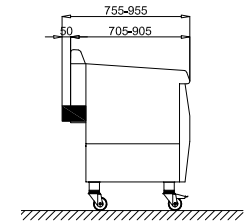
**1.910 / 1.911**
**1.912 / 1.913**
**1.914 / 1.915**

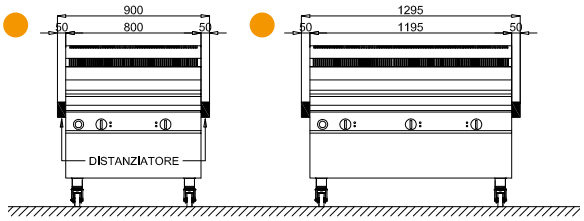


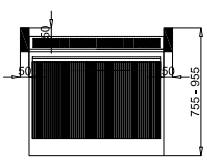
**01.357**
**01.354**

**DISTANZIATORE**
**SPACER***
* Obbligatorio
con le ruote

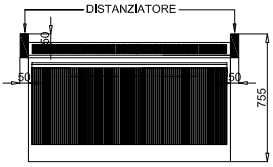
| GV 419 EL | GV 819 EL |
|---|---|
| Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical |
| 420x900x850 | 800x900x850 |
| 390x730 | 760x730 |
| Elettrica / Electric | Elettrica / Electric |
| 400V3N - 11,3A - 50/60Hz<br>230V3 - 19,6A - 50/60Hz | 400V3N - 22,5A - 50/60Hz<br>230V3 - 32,2A - 50/60Hz |
| 7,8 | 15,6 |
| | |
| - | - |
| Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| Tondino / Round | Tondino / Round |
| Si | Si |
| Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| - | - |
| 0,44 | 0,78 |
| 73 | 113 |




GV807EL TOP + MR89
GV807EL TOP + MC89
GV809EL TOP + MR89
GV809EL TOP + MC89
GV817EL
GV819EL




GV1207EL TOP + MR127
GV1217EL TOP + MC127
GV1217EL

# GRILLVAPOR® GAS MONOBLOCCO

**Grillvapor gas su mobile realizzato in acciaio inox AISI 304 - zone cottura a temperatura regolabile - grigliati cottura a tondino - accensione piezoelettrica - bruciatori completi di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza - cassetto a guide scorrevoli con vasca raccolta acqua - allacciamento idrico - alimentazione a gas metano o GPL.**

AISI 304 stainless steel gas-supplied Grillvapor built-in on the furniture - cooking surfaces with adjustable temperature - bar-type cooking gridirons – piezoelectric ignition – burners equipped with pilot flame and safety thermocouple - drawer with slide-ways equipped with water collector – water connection – LPG or natural gas supply.

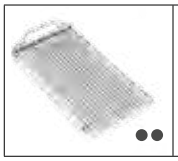
GRILLVAPOR®

| MODELLO / *MODEL* | GV 417 | GV 817 | GV 1217 |
|---|---|---|---|
| **Tipo** / *Type* | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical |
| **Dimensioni ingombro** *Overall dimensions* | 420x700x850 | 800x700x850 | 1195x700x850 |
| **Dimensioni piano cottura** *Dimensions of cooking surface* | 390x470 | 760x470 | 1155x470 |
| **Alimentazione** / *Supply* | Gas (3/4") | Gas (3/4") | Gas (3/4") |
| **Voltaggio**/ *Voltage* | - | - | - |
| **Potenza Elettrica** - Electric *Power kw* | - | - | - |
| **Potenza Gas** - Gas *Power kw* | 10,5 | 21 | 31,5 |
| **Consumo metano - mc/h-GPL Kg/h** *Consumption methane - mc/nh-LPG Kg/h* | 1,11 / 0,82 | 2,22 / 1,64 | 3,33 / 2,46 |
| **Costruzione** / *Building* | Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| **Grigliato cottura** / *Grilled cooking* | Tondino / Round | Tondino / Round | Tondino / Round |
| **Allaccio idrico** / *Water connection* | Si | Si | Si |
| **Carico acqua** / *Water filling* | Manuale / Manual | Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| **Sonda al cuore** / *Core probe* | - | - | - |
| **Volume imballo mc** *Packing volume mc* | 0,35 | 0,62 | 0,90 |
| **Peso lordo Kg** / *Gross Weight Kg* | 61 | 98 | 132 |

## ACCESSORI / *ACCESSORIES*

| | |
|---|---|
| **FTI70** | Fry top serie 700 gas / *700 Series Gas Fry top* |
| **GT70-1*** | Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 700 / *Half round shaped cooking gridiron 700 series* |
| **GC70-1*** | Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 700 / *Half channeled shaped cooking gridiron 700 series* |
| **FTI90** | Fry top serie 900 gas / *900 Series Gas Fry top* |
| **GT90-1*** | Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 900 / *Half round shaped cooking gridiron 900 series* |
| **GC90-1*** | Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 900 / Half channeled shaped cooking gridiron 900 series |
| **SSPI** | Spazzola / *Brush* |
| **RAS-GAS** | Raschietto per piano gas / *Gas scraper* |
| **1.910** | Paraschizzi completo 407-417 / *Complete splashboard frame 407-417* |
| **1.911** | Paraschizzi completo 409-419 / *Complete splashboard frame 409-419* |
| **1.912** | Paraschizzi completo 807-817 / *Complete splashboard frame 807-817* |
| **1.913** | Paraschizzi completo 809-819 / *Complete splashboard frame 809-819* |
| **1.914** | Paraschizzi completo 1207-1217 / *Complete splashboard frame 1207-1217* |
| **1.915** | Paraschizzi completo 1209-1219 / *Complete splashboard frame 1209-1219* |
| **01.236** | Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports* |
| **01.357** | Rinforzo 800 / *Reinforcement 800* |
| **01.354** | Rinforzo 1200 / *Reinforcement 1200* |
| **01.237** | Ripiano forato da applicare su cod. 01.236 / *Drilled shelf to be put on item's code 01.236* |
| **01.250** | Ripiano supporto vaschetta GN1/3 da applicare su cod. 01.236. (vaschetta esclusa)<br>*Support bowl GN1/3 shelf to be put on item's code 01.236 (bowl is excluded)* |
| **CL47** | Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series* |
| **CL49** | Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series* |

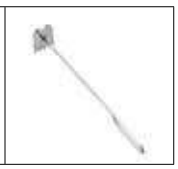
* Per completare il modulo cottura utilizzare 2 pz / ** 2 pieces to cover the all cooking* surface



**GT70-1 - GT90-1**
Dim. 190x470
Dim. 190x670

**GC70-1 - GC90-1**
Dim. 190x470
Dim. 190x670

**FTI70 - FTI90**
Dim. 370x440
Dim. 370x644



**RAS-GAS**

**SSPI**

**CL47 / CL49**

**01.237**

**01.250**
Vaschetta non inclusa
Bowl not Included

**01.236**

**1.910 / 1.911**
**1.912 / 1.913**
**1.914 / 1.915**

**01.357**
**01.354**

| GV 419 | GV 819 | GV 1219 |
|---|---|---|
| Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical |
| 420x900x850 | 800x900x850 | 1195x900x850 |
| 390x670 | 760x670 | 1155x670 |
| Gas (3/4") | Gas (3/4") | Gas (3/4") |
| - | - | - |
| - | - | - |
| 13 | 26 | 39 |
| 1,37 / 1,02 | 2,75 / 2,03 | 4,13 / 3,05 |
| Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite | Acc. Inox AISI 304 SC Brite<br>Stainless steel AISI 304 Scoth Brite |
| Tondino / Round | Tondino / Round | Tondino / Round |
| Si | Si | Si |
| Manuale / Manual | Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| - | - | - |
| 0,44 | 0,78 | 1,15 |
| 73 | 113 | 153 |

# GRILLVAPOR® COMPACT

Questa speciale linea di prodotti, pur mantenendo le caratteristiche di cottura e i benefici delle grillvapor tradizionali, sono state ideate per una perfetta **razionalizzazione dello spazio in cucina**.
Le Grillvapor compact sono dotate di carico e scarico dell'acqua manuale, di **comandi semplici e intuitivi** e sono ideali per essere posizionate su tavoli e/o basi refrigerate senza interferire con la refrigerazione, questo al fine di **grigliare al meglio anche nelle cucine più piccole.** Le Grillvapor linea compact posizionate sulle nostre basi refrigerate **migliorano l'efficienza del personale**, velocizzano la produzione e limitano gli spostamenti del personale stesso. Sono disponibili anche su mobile aperto o chiuso.
Ideali per i food truck e per i catering mobili.

The aim behind this special line of products, which retains all the culinary and economic advantages guaranteed by traditional grillvapor units, is to achieve a perfect **rationalization of space in the kitchen.** With products of the Grillvapor compact line, the water tray is filled and emptied manually, the controls are **simple and intuitive** and the units are ideal for placing on tables and/or refrigerated bases without affecting the cooling system, so that food can be **grilled to perfection even in the smallest of kitchens.** Positioned on Arris refrigerated bases, Grillvapor compact units help to **improve the efficiency** of kitchen staff, speed up production, and minimize the movements that staff are required to make. Grillvapor compact units are also available on open or enclosed cabinets. Ideal for food trucks and for mobile caterers.

ARRIS®
CATERING EQUIPMENT

GRILLVAPOR®

# GRILLVAPOR® COMPACT EL TOP

**Grillvapor Elettrico da banco realizzato in acciaio inox - zone cottura a temperature regolabili - cassetti con vasca raccolta acqua a riempimento manuale - Piano cottura ribaltabile.**

Stainless steel electric Grillvapor for worktable - cooking surfaces with adjustable temperature 2 drawers equipped with manually-loaded water collector - Tip-up cook-top.

GRILLVAPOR®

| **MODELLO** / *MODEL* | **GV 455 EL TOP** ***GV 455 EL/M TOP** | **GV 855 EL TOP** | **GV 1255 EL TOP** |
|---|---|---|---|
| **Tipo** / *Type* | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical |
| **Dimensioni ingombro** *Overall dimensions* | 420x550x315 | 800x550x315 | 1195x550x315 |
| **Dimensioni piano cottura** *Dimensions of cooking surface* | 390x380 | 760x380 | 1155x380 |
| **Alimentazione** / *Supply* | Elettrica / Electric | Elettrica / Electric | Elettrica / Electric |
| **Voltaggio**/ *Voltage* | 400V3N -5,5A - 50/60Hz<br>230 V3 - 9,5A - 50/60Hz<br>230V - 16,5A - 50/60Hz * | 400V3N - 11A - 50/60Hz<br>230V3 - 19A - 50/60Hz | 400V3N - 16,5A - 50/60Hz<br>230V3 -28,6A- 50/60Hz |
| **Potenza Elettrica** - Electric *Power kw* | 3,8 | 7,6 | 11,4 |
| **Potenza Gas** - Gas *Power kw* | - | - | - |
| **Consumo metano - mc/h-GPL Kg/h** *Consumption methane - mc/nh-LPG Kg/h* | - | - | - |
| **Costruzione** / *Building* | Acc. Inox SC Brite<br>Stainless steel Scoth Brite | Acc. Inox SC Brite<br>Stainless steel Scoth Brite | Acc. Inox SC Brite<br>Stainless steel Scoth Brite |
| **Grigliato cottura** / *Grilled cooking* | Tondino / Round | Tondino / Round | Tondino / Round |
| **Allaccio idrico** / *Water connection* | - | - | - |
| **Carico acqua** *Water filling* | Manuale / Manual | Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| **Sonda al cuore** / *Core probe* | - | - | - |
| **Volume imballo mc** *Packing volume mc* | 0,13 | 0,21 | 0,34 |
| **Peso lordo Kg** / *Gross Weight Kg* | 30 | 50 | 75 |

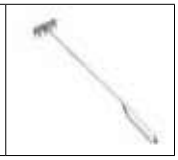
* Per voltaggio 230V Monofase specificare all'ordine GV455EL/M Top solo per questo modello./ * *Voltage 230V single phase must be specified as GV455EL/M Top at the moment of the order.*

## ACCESSORI / *ACCESSORIES*

| | |
|---|---|
| **FTI55E** | Fry top Serie 550EL / *Fry top serie 550EL* |
| **FTI70E** | Fry top serie 770EL/700EL/710EL / *Fry top serie 770EL/700EL/710EL* |
| **B-55/77** | Gambe per serie EL+GAS 550/700 COMPACT / *Feet for models EL+GAS 550/770 TOP* |
| **SSPI** | Spazzola / *Brush* |
| **RAS-EL** | Raschietto per piano elettrico / *Electric scraper* |
| **RG 200/R** | Kit ruote girevoli (Solo per MR) / *Kit wheels (Only for MR)* |

**FTI55E - FTI70E**
Dim. 370x330
Dim. 370x474

**B55/77**



**RAS-EL**

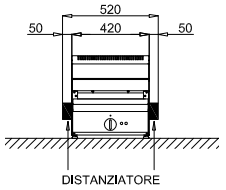
**SSPI**

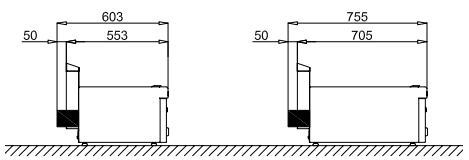
**DISTANZIATORE SPACER***
* Obbligatorio con le ruote

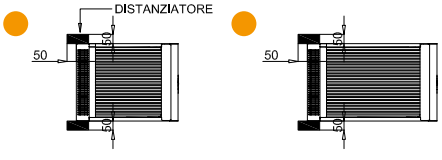
## MOBILI PER GRILLVAPOR EL/GAS/TOP
## CABINET *FOR GRILLVAPOR EL/GAS/TOP*

| Mobile Aperto *Open cabinet* | Dimensioni LxPxH *Dimensions* | |
|---|---|---|
| **MR455 (455)** | 420x440x550 | 🔴 |
| **MR855 (855)** | 800x440x550 | 🟢 |
| **MR1255 (1255)** | 1195x440x550 | 🟢 |
| **MR470 (470)** | 420x590x550 | 🔴 |
| **MR870 (870)** | 800x590x550 | 🟢 |
| **MR1270 (1270)** | 1195x590x550 | 🟢 |

| GV 470 EL TOP<br>*GV 470 EL/M TOP | GV 870 EL TOP | GV 1270 EL TOP |
|---|---|---|
| Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical |
| 420x700x315 | 800x700x315 | 1195x700x315 |
| 390x530 | 760x530 | 1195x530 |
| Elettrica / Electric | Elettrica / Electric | Elettrica / Electric |
| 400V3N - 7,5A - 50/60Hz<br>230 V3 - 13A - 50/60Hz<br>230V - 22,6A - 50/60Hz * | 400V3N -15A - 50/60Hz<br>230V3 - 26,1A - 50/60Hz | 400V3N - 22,5A - 50/60Hz<br>230V3 - 39,2A - 50/60Hz |
| 5,2 | 10,4 | 15,6 |
| - | - | - |
| - | - | - |
| Acc. Inox SC Brite<br>Stainless steel Scoth Brite | Acc. Inox SC Brite<br>Stainless steel Scoth Brite | Acc. Inox SC Brite<br>Stainless steel Scoth Brite |
| Tondino / Round | Tondino / Round | Tondino / Round |
| - | - | - |
| Manuale / Manual | Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| - | - | - |
| 0,18 | 0,35 | 0,56 |
| 40 | 58 | 105 |




* Per voltaggio 230V Monofase specificare all'ordine GV470EL/M Top solo per questo modello./ * *Voltage 230V single phase must be specified as GV470EL/M Top at the moment of the order.*

# GRILLVAPOR® COMPACT GAS TOP

**Grillvapor gas da banco realizzato in acciaio inox - zone cottura a temperature regolabili - grigliati cottura a tondino - accensione piezoelettrica - bruciatori completi di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza - cassetti con vasca raccolta acqua a riempimento manuale - alimentazione a gas metano o GPL.**

Stainless steel gas-supplied Grillvapor for worktable - cooking surfaces with adjustable temperature - bar-type cooking gridirons – piezoelectric ignition – burners equipped with pilot flame and safety thermocouple drawers equipped with manually-loaded water collector – LPG or natural gas supply.

GRILLVAPOR®

| MODELLO / *MODEL* | GV 455 | GV 855 | GV 1255 | GV 470 |
|---|---|---|---|---|
| **Tipo** / *Type* | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical |
| **Dimensioni ingombro** *Overall dimensions* | 420x550x315 | 800x550x315 | 1195x550x315 | 420x700x315 |
| **Dimensioni piano cottura** *Dimensions of cooking surface* | 390x410 | 760x410 | 1155x410 | 390x550 |
| **Alimentazione** / *Supply* | Gas (1/2") | Gas (1/2") | Gas (1/2") | Gas (1/2") |
| **Voltaggio**/ *Voltage* | - | - | - | - |
| **Potenza Elettrica** - Electric *Power kw* | - | - | - | - |
| **Potenza Gas** - Gas *Power kw* | 6,9 | 13,8 | 20,7 | 8,5 |
| **Consumo metano - mc/h-GPL Kg/h** *Consumption methane - mc/nh-LPG Kg/h* | 0,73 / 0,54 | 1,46 / 1,08 | 2,19 / 1,52 | 0,90 / 0,70 |
| **Costruzione** / *Building* | Acc. Inox SC Brite Stainless steel Scoth Brite | Acc. Inox SC Brite Stainless steel Scoth Brite | Acc. Inox SC Brite Stainless steel Scoth Brite | Acc. Inox SC Brite Stainless steel Scoth Brite |
| **Grigliato cottura** / *Grilled cooking* | Tondino / Round | Tondino / Round | Tondino / Round | Tondino / Round |
| **Allaccio idrico** / *Water connection* | - | - | - | - |
| **Carico acqua** / *Water filling* | Manuale / Manual | Manuale / Manual | Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| **Sonda al cuore** / *Core probe* | - | - | - | - |
| **Volume imballo mc** *Packing volume mc* | 0,13 | 0,21 | 0,34 | 0,17 |
| **Peso lordo Kg** / *Gross Weight Kg* | 30 | 50 | 75 | 35 |

## ACCESSORI / *ACCESSORIES*

| | |
|---|---|
| **FTI55** | Fry top Serie 550 GAS / *Fry top Serie 550 GAS* |
| **GC55-1*** | Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 550 / *Half channeled shaped cooking gridiron 550 series* |
| **GT55-1*** | Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 550 /*Half round shaped cooking gridiron 550 series* |
| **FTI77** | Fry top serie 700 COMPACT GAS / *Fry top serie 700 COMPACT GAS* |
| **GT77-1*** | Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 700 COMPACT GAS / *Half round shaped cooking gridiron 700 COMPACT GAS series* |
| **GC77-1*** | Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 700 COMPACT GAS / *Half channeled shaped cooking gridiron 700 COMPACT GAS series* |
| **SSPI** | Spazzola / *Brush* |
| **RAS-GAS** | Raschietto per piano gas / *Gas scraper* |
| **B-55/77** | Gambe per serie EL+GAS 550/700 COMPACT TOP / *Feet for models EL+GAS 550/700 COMPACT TOP* |

* Per completare il modulo cottura utilizzare 2 pz
* *2 pieces to cover the all cooking* surface

**GT55-1 - GT77-1**
Dim. 190x400
Dim. 190x560



**GC55-1 - GC77-1**
Dim. 190x400
Dim. 190x560



**FTI55 - FTI77**
Dim. 370x395
Dim. 370x550

**B55/77**

**RAS-GAS**

**SSPI**

| GV 870 | GV 1270 |
|---|---|
| Meccanica / Mechanical | Meccanica / Mechanical |
| 800x700x315 | 1195x700x315 |
| 760x550 | 1155x550 |
| Gas (1/2") | Gas (1/2") |
| - | - |
| - | - |
| 17 | 25,5 |
| 1,8 / 1,4 | 2,7 / 2,1 |
| Acc. Inox SC Brite<br>Stainless steel Scoth Brite | Acc. Inox SC Brite<br>Stainless steel Scoth Brite |
| Tondino / Round | Tondino / Round |
| - | - |
| Manuale / Manual | Manuale / Manual |
| - | - |
| 0,30 | 0,56 |
| 70 | 105 |

**MOBILI PER GRILLVAPOR EL/GAS/TOP**
**CABINET *FOR GRILLVAPOR 700/900***

| Mobile Aperto<br>*Open cabinet* | Dimensioni LxPxH<br>*Dimensions* |
|---|---|
| **MR455 (455)** | 420x440x550 |
| **MR855 (855)** | 800x440x550 |
| **MR1255 (1255)** | 1195x440x550 |
| **MR470 (470)** | 420x590x550 |
| **MR870 (870)** | 800x590x550 |
| **MR1270 (1270)** | 1195x590x550 |

# KEEP COOL GRILL FAST

La combinazione di Overgrill e Grillvapor top con le nostre BASI REFRIGERATE è stata ideata per una **perfetta razionalizzazione dello spazio** in cucina.
Considerato che le nostre Grillvapor & Overgrill non interferiscono con la refrigerazione, grazie alla presenza dell'**acqua che isola il calore** nella parte alta dell'apparecchiatura, questa brillante soluzione non solo riduce gli ingombri, ma diminuisce anche gli spostamenti del personale, **abbassa il tempo di produzione, riduce il consumo e lo stress delle celle frigorifere** e diminuisce la possibilità di malattie e infortuni in quanto l'operatore non deve entrare continuamente nella cella. È, inoltre, una soluzione molto **pratica per la pulizia** se montato su ruote.
Le nostre unità di mantenimento sono disponibili con cassetti estraibili Gastronorm 1/1 e con il monoblocco che integra una unità di mantenimento a **temperatura positiva** -2°C/+8°C o **negativa** "freezer" -15°C/-20°C.

The combination of Overgrill and Grillvapor top units with our REFRIGERATED BASES is designed to achieve a perfect **rationalization of space** in the kitchen. Given that refrigeration remains unaffected by our Grillvapor & Overgrill units, thanks to the presence of the **water tray that isolates the heat** in the top part of the equipment, this brilliant solution not only saves space, but also minimizes the distances covered by kitchen staff, **shortens preparation times, rationalizes the use of cold stores by reducing energy usage and thermal stress**, as well as limiting the risk of illness and injury, since the operator is no longer in and out of the cold room continually. This type of solution is also highly p**ractical for cleaning** purposes, if mounted on wheels. Our cooling units are available with removable Gastronorm 1/1 drawers and with a cabinet that incorporates a refrigeration unit capable of keeping food at **positive temperature** -2°C/+8°C or **negative temperature** (freezer) -15°C/-20°C.

KEEP COOL®
GRILL FAST

| UNITÀ DI MANTENIMENTO / COOLED BENCH | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Modello** - *Model* | **UM120/2C/TPD** | **UM120/2C/TND** | **UM130/2C/TPD** | **UM130/2C/TND** | **UM150/2C/TPD** | **UM150/2C/TND** |
| **Tipo** - *Type* | Digitale/Digit | Digitale/Digit | Digitale/Digit | Digitale/Digit | Digitale/Digit | Digitale/Digit |
| **Dimensioni ingombro** Overall Dimensions (mm) | 1200x680x590 | 1200x680x590 | 1300x680x590 | 1300x680x590 | 1500x680x590 | 1500x680x590 |
| **Temperatura** - *Temperature* | -2°C/+8°C | -15°C/-20°C | -2°C/+8°C | -15°C/-20°C | -2°C/+8°C | -15°C/-20°C |
| **Vano tecnico** *Technical compartment* | DX | DX | DX | DX | DX | DX |
| **Cassetto 2/3 - GN1/1 - h310 mm** Drawer 2/3 - GN1/1 - h310 mm | n°2 | n°2 | n°2 | n°2 | n°2 | n°2 |
| **Alimentazione** - Supply | Elettrica/Electric | Elettrica/Electric | Elettrica/Electric | Elettrica/Electric | Elettrica/Electric | Elettrica/Electric |
| **Costruzione** - *Building* | Acc. Inox AISI 304 Sc. Brite | Acc. Inox AISI 304 Sc. Brite | Acc. Inox AISI 304 Sc. Brite | Acc. Inox AISI 304 Sc. Brite | Acc. Inox AISI 304 Sc. Brite | Acc. Inox AISI 304 Sc. Brite |
| **Potenza assorbita kW** *Abosorbed power kW* | 0,250 | 0,465 | 0,250 | 0,465 | 0,250 | 0,465 |
| **Voltaggio**/ *Voltage* | 230V/50Hz (60Hz on request)* | 230V/50Hz (60Hz on request)* | 230V/50Hz (60Hz on request)* | 230V/50Hz (60Hz on request)* | 230V/50Hz (60Hz on request)* | 230V/50Hz (60Hz on request)* |
| **Resa frigorifera W** Yeld Cooling W | 565 | 616 | 565 | 616 | 565 | 616 |
| **Gas refrigerante** Refrigerant Gas | R404a | R404a | R404a | R404a | R404a | R404a |
| **Kit ruote girevoli** - *Kit wheels* | Optional RG100/4 | Optional RG100/4 | Optional RG100/4 | Optional RG100/4 | Optional RG100/4 | Optional RG100/4 |
| **Volume** - Volume | 0,80 | 0,80 | 0,90 | 0,90 | 0,95 | 0,95 |
| **Peso lordo** - Gross weight | 90 | 90 | 100 | 100 | 115 | 115 |

**Cod. RG100/4 -** kit N°4 ruote girevoli / *kit N°4 wheels*

| UNITÀ DI MANTENIMENTO / COOLED BENCH | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Modello** - *Model* | **UM160/3C/TPD** | **UM160/3C/TND** | **UM180/3C/TPD** | **UM180/3C/TND** |
| **Tipo** - *Type* | Digitale/Digit | Digitale/Digit | Digitale/Digit | Digitale/Digit |
| **Dimensioni ingombro** Overall Dimensions (mm) | 1600x680x590 | 1600x680x590 | 1800x680x590 | 1800x680x590 |
| **Temperatura** - *Temperature* | -2°C/+8°C | -15°C/-20°C | -2°C/+8°C | -15°C/-20°C |
| **Vano tecnico** *Technical compartment* | DX | DX | DX | DX |
| **Cassetto 2/3 - GN1/1 - h310 mm** Drawer 2/3 - GN1/1 - h310 mm | n°3 | n°3 | n°3 | n°3 |
| **Alimentazione** - Supply | Elettrica/Electric | Elettrica/Electric | Elettrica/Electric | Elettrica/Electric |
| **Costruzione** - *Building* | Acc. Inox AISI 304 Sc. Brite | Acc. Inox AISI 304 Sc. Brite | Acc. Inox AISI 304 Sc. Brite | Acc. Inox AISI 304 Sc. Brite |
| **Potenza assorbita kW** *Abosorbed power kW* | 0,282 | 0,650 | 0,282 | 0,650 |
| **Voltaggio**/ *Voltage* | 230V/50Hz (60Hz on request)* | 230V/50Hz (60Hz on request)* | 230V/50Hz (60Hz on request)* | 230V/50Hz (60Hz on request)* |
| **Resa frigorifera W** Yeld Cooling W | 565 | 782 | 565 | 782 |
| **Gas refrigerante** Refrigerant Gas | R404a | R404a | R404a | R404a |
| **Kit ruote girevoli** - *Kit wheels* | Optional RG100/4 | Optional RG100/4 | Optional RG100/4 | Optional RG100/4 |
| **Volume** - Volume | 1,0 | 1,0 | 1,1 | 1,1 |
| **Peso lordo** - Gross weight | 120 | 120 | 140 | 1140 |

**Cod. RG100/4**
kit N°4 ruote girevoli / *kit N°4 wheels*

*+4% from price list for request 60Hz

**Cod. RG100/6**
kit N°6 ruote girevoli / *kit N°6 wheels*

# CONTROLLO COMPLETO DEL PROCESSO DI COTTURA

Complete control of the cooking process

**DISTANZIATORE**
**SPACER**

**Alcuni esempi di Monoblocco che integrano una unità di mantenimento a temperatura positiva -2°C/+8°C o negativa "freezer" -15°C/-20°C con zona cottura sovrapposta Overgrill®, Grillvapor® e/o FRY TOP***

**Flessibile:** disponibile in varie dimensioni e soluzioni per ogni specifica esigenza di cottura, la base può essere montata su ruote per facilitare la pulizia.
**Produttivo:** massima produttività, minore sprechi eliminando il tempo per recuperare i cibi dal frigo o dal "freezer". Riduzione al 50% dei tempi di cottura di qualsiasi cibo e riduzione del costo della manodopera.
**Ingombri:** le migliori prestazioni e funzionalità nei minimi ingombri da 0,72 ad 2 mq.
**Stoccaggio:** le unità di mantenimento sono disponibili con cassetti estraibili Gastronorm 1/1.

**Some examples of single unit which include one cooled bench with positive temperature -2°C/+8°C or negative temperature "freezer" -15°C/-20°C and overlapped cooking zone with Overgrill®,Grillvapor® and Fry Top***

**Flexible:** for every specific requests of cooking there is the solution available in various dimensions. The colled bench may have the wheels in order to make easier the cleaning procedures.
**Productive:** high performance, low wastefulness With this solution the time used to catch the food from the fridge or from the freezer will be cancelled. 50% of reduction in cooking time of every type of food and reduction of cost of labour.
**Dimensions:** the highest performance in minimum space from 0,72 to 2 mq. **Storage:** the cooled benches are available with removable drawers Gastronorm 1/1

### Caratteristiche unità di mantenimento:

- Esterno /interno acciaio inox AISI 304.
- Spessore isolamento 50 mm.
- Angoli interni ed esterni arrotondati.
- Guarnizioni magnetiche sostituibili.
- Sistema anticondensa cornice cassetto (unità negativa).
- Refrigerazione ventilata.
- Unità condensante tropicalizzata. Funzionamento garantito fino a +43°C ambiente.
- Sbrinamento automatico a gas caldo.
- Evaporazione automatica della condensa.
- Conformità HCCP.
- Piedini in acciaio inox.
- Quadro comandi elettronico semplice ed intuitivo.
- Memorizzazione temperatura massima.

*** Possibilità di installare tutte le versioni Overgrill®,Grillvapor® e Fry Top con eventuale piano di lavoro neutro esclusi i modelli con allacciamento idrico Serie 700. Realizzazioni su misura.**

### Cooled bench features:

- Outer/inner parts in stainless steel AISI 304.
- Insulation thickness 50 mm.
- Rounded outer and inner edges.
- Replaceable magnetic seals.
- Drawer frame anticondensation system (negative cooled bench).
- Aired refrigeration.
- Warm condensation unit. Guaranteed working to +43°C.
- Automatic defrosting with hot gas.
- Automatic evaporation of condensation.
- Conformity HCCP.
- Feet in stainless steel.
- Easy electronic control panel.
- Maximum temperature memorisation.

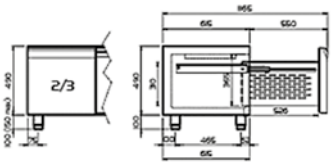
***It is possible to install all versions of Overgrill®, Grillvapor® and Fry Top with eventual neutral working zone except models with water connection Serie 700. Custom-made.**

### Piano neutro / *Neutral cabinet*

**PN20**
Piano appoggio con mobile neutro appoggio teglie dim. 200x600x400/ *Support surface for dishes and pots with neutral cabinet dim. 200x600x400*

**PN30**
Piano appoggio con mobile neutro appoggio teglie dim. 300x600x400 / *Support surface for dishes and pots with neutral cabinet dim. 300x600x400*

**PN40**
Piano appoggio con mobile neutro appoggio teglie dim. 400x600x400
*Support surface for dishes and pots with neutral cabinet dim. 400x600x400*




- Dettaglio cassetti da 2/3 GN1/1 installati di serie / *Drawers details of 2/3 GN1/1 standard supply*

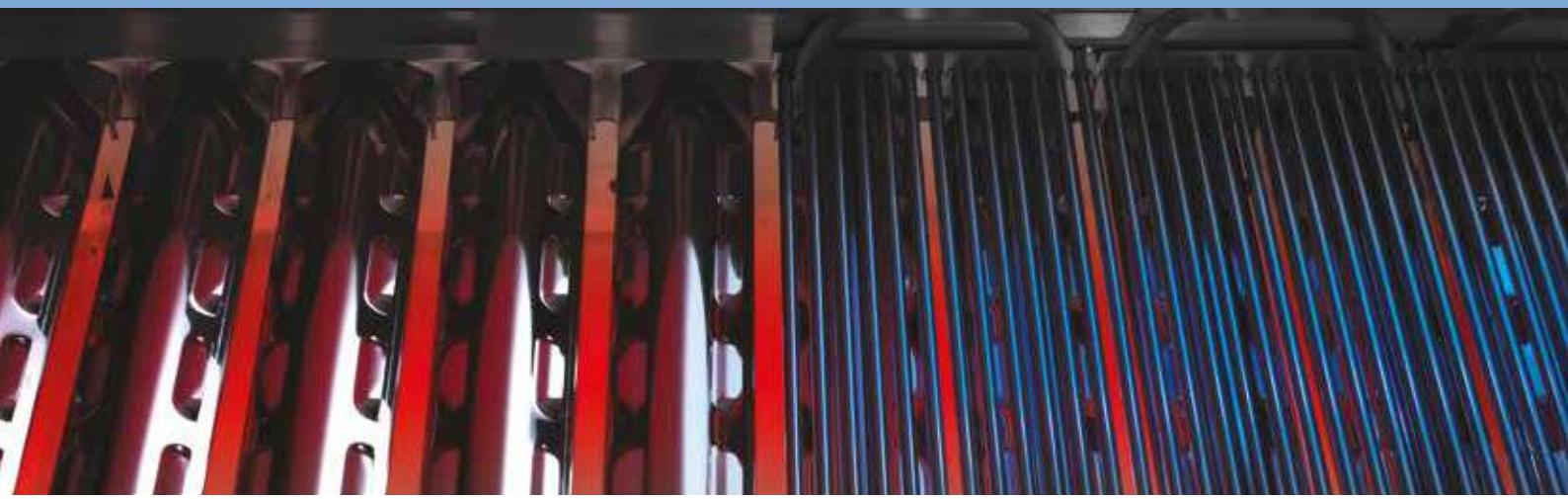
- Vano tecnico DX di serie (SX optional da specificare all'ordine senza variazione di prezzo) / *Technical compartment DX standard supply (SX optional to be specified at the moment of the order. No change in price)*

ARRIS®
CATERING EQUIPMENT

GRILLVAPOR

studioverde.it

**ARRIS CATERING EQUIPMENT srl**
Via G. B. Tiepolo, 3/B Z.I.
35010 Cadoneghe (PD) - ITALY
T. e F. +39 049 8874557
arris@arrisce.it
**www.arrisce.it**



ARRIS®
CATERING EQUIPMENT