ARRIS®
CATERING EQUIPMENT



LISTINO PREZZI | PRICE LIST - 12/2024

OVERGRILL FRYTOP® GREEN ENERGY GRILLVAPOR® KEEP COOL® GRILL FAST

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

1. L'acquirente riconosce le condizioni generali di vendita di Arris Catering Equipment srl, giuridicamente impegnative, con l'accettazione della conferma d'ordine o fattura proforma. Accordi a voce telefonici o personalmente fissati con i collaboratori, diventano impegnativi soltanto previa conferma d'ordine o fattura proforma scritta di Arris Catering Equipment srl. Gli ordini di acquisto non possono essere annullati o modificati dall'acquirente dopo avere accettato la conferma d'ordine e/o la fattura proforma senza il previo consenso scritto da parte della Arris Catering Equipment srl. Per ogni ordine annullato verrà addebitato un importo di annullamento non rimborsabile pari al 20%. Non potranno essere annullati gli ordini con i prodotti personalizzati secondo le specifiche del cliente. In presenza di insoluti Arris Catering Equipment srl si riserva la possibilità di bloccare le spedizioni.

2. Prezzi: Tutti i prezzi indicati, sono basati sui costi attuali e sono espressi in Euro. Tali prezzi saranno pertanto soggetti a revisione per ogni aumento giustificato che potrà intervenire sui vari fattori costituenti il costo di produzione stesso. I prezzi indicati nel presente listino non comprendono: I.V.A., oneri doganali, costi di trasporto, imballi speciali in cassa di legno, installazione ed allacciamento.

3. Imballo standard: Cartone o cartone su pallet a nostra discrezione.

4. Modalità di pagamento: Le modalità di pagamento delle fatture sono stabilite ed accettate, come da conferma d'ordine o fattura proforma. In caso di ritardato pagamento nei termini convenuti a norma di legge Arris Catering Equipment srl applicherà gli interessi di mora al tasso bancario in vigore maggiorato di due punti, a partire dal 1° giorno successivo alla scadenza (oltre ad altri diritti). E' convenuto che i prodotti consegnati restano di proprietà della Arris Catering Equipment srl fino a quando non sia pervenuto a quest'ultima il completo pagamento. In caso di pagamento incompleto allo scadere dei termini di pagamento, Arris Catering Equipment srl può decidere, a sua insindacabile discrezione, di ritirare i prodotti consegnati all'acquirente per cui non sia pervenuto il completo pagamento. Il ritardato pagamento autorizza Arris Catering Equipment srl a sospendere, senza obbligo di comunicazione alcuna, le forniture e i contratti.

5. Termini di consegna: I termini di consegna sono indicati nella conferma d'ordine o fattura proforma, non sono impegnativi ma solo indicativi e potrebbero subire una proroga nel caso si verifichino impedimenti di vario genere che Arris Catering Equipment srl non era in grado di prevedere al momento dell'accettazione dell'ordine. Arris Catering Equipment srl si riserva la facoltà di effettuare forniture parziali e non può essere ritenuta responsabile per danni conseguenti da ritardo nella consegna della merce.

6. Trasporto: Le spese di trasposto sono a carico dell'acquirente e la merce viaggia a rischio e pericolo del destinatario, anche per forniture franco destino. La scelta della via di spedizione e del mezzo di trasporto avviene, se non indicato espressamente nell'ordine, con giudizio proprio.Arris Catering Equipment Srl si ritiene sollevata da ogni responsabilità per danni, perdite o quant'altro verificatosi durante il trasporto, di ciò sono responsabili i vettori, ai quali il destinatario è tenuto a fare le dovute riserve prima del ritiro della merce. In caso di sospetto di danni alla spedizione, oltre ad accettare la merce con riserva, il destinatario è tenuto ad informare la Arris Catering Equipment srl con comunicazione scritta entro e non oltre 8 giorni di calendario dal ricevimento merce. Reclami in ritardo non saranno accettati e la responsabilità della spedizione passa al destinatario.

7. Resa: La resa della merce è da intendersi Franco nostro Stabilimento di Cadoneghe (PD) Italia.

8. Installazione ed uso: L'installazione dei prodotti Arris Catering Equipment srl richiede l'intervento di personale autorizzato e professionalmente qualificato che, per il corretto montaggio, dovrà attenersi alle indicazioni e alle istruzioni indicate nei manuali d'uso e installazione forniti assieme alle attrezzature. L'acquirente è responsabile della corretta installazione del corretto utilizzo dei prodotti acquistati. Arris Catering Equipment srl non sarà in alcun caso responsabile per qualsivoglia malfunzionamento o danno derivante dal non appropriato montaggio e uso dei prodotti.

9. Garanzia: TUTTI I PRODOTTI SIA A CATALOGO , SIA SU MISURA, SONO COPERTI DA GARANZIA PER 12 MESI a partire dalla data di emissione della fattura di vendita di Arris Catering Equipment srl. La garanzia copre le parti difettose per errore di fabbricazione o per difetto del materiale. Le parti difettose dovranno essere rese franco magazzino della Arris Catering Equipment srl. Le parti riconosciute coperte da garanzia, verranno sostituite gratuitamente, franco stabilimento di Cadoneghe (PD). La garanzia non copre inoltre i danni risultanti da, o correlati a, o scaturenti da: trasporto del prodotto, installazione del prodotto in maniera non conforme, uso e manutenzione impropria, interventi o modifiche effettuate da un servizio di assistenza non autorizzato da Arris Catering Equipment srl, l'uso di getti d'acqua o ghiaccio per la pulizia dei piani cottura e delle parti del prodotto a contatto o nelle vicinanze di componenti elettroniche ed elettriche, eventuali sbalzi di corrente che vadano a danneggiare le parti della macchina elettriche o elettroniche, l'uso in assenza d'acqua nel cassetto sottostante, l'uso di detersivi o altri detergenti aggressivi e/o la pulizia del prodotto in modo diverso da quanto specificato nelle istruzioni. Sono escluse da garanzia le parti di usura, le resistenze elettriche, gli accessori e qualsiasi altro oggetto asportabile.La garanzia non copre le spese di manodopera ed ogni altra spesa accessoria per la sostituzione delle parti. Il prodotto può essere reso solo a seguito di autorizzazione scritta da parte della Arris Catering Equipment srl. Non saranno accettati resi non autorizzati. E' esclusa ogni responsabilità della Arris Catering Equipment srl per eventuali danni a persone o cose, causati dall'utilizzo improprio delle apparecchiature, per le installazioni non conformi e/o per la cattiva manutenzione.

10. Arris Catering Equipment srl si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento modifiche ai propri prodotti, anche senza nessun preavviso scritto.

11. La pubblicazione di loghi, immagini, prodotti, cataloghi e listini prezzi di proprietà della Arris Catering Equipment srl su siti internet e/o canali web B2C o su volantini in occasione di campagne promozionali, manifestazioni, fiere, ecc., può essere effettuata solo a seguito di autorizzazione scritta da parte della Arris Catering Equipment srl.

12. Foro competente: Ogni controversia legale è regolata dalla vigente legislazione Italiana e sarà competente il Foro di Padova - Italia.

GENERAL CONDITIONS OF SALE

1. The purchaser recognises Arris Catering Equipment srl general conditions of sale, legally binding, by acceptance of order confirmation or proforma invoice. Voice agreements by telephone or personally established with our external collaborators, become binding only upon Arris Catering Equipment srl written order confirmation or proforma invoice. Purchase orders cannot be cancelled or modified by the buyer after having accepted our order confirmation and / or our proforma invoice without the prior written consent of Arris Catering Equipment srl. A non-refundable cancellation amount of 20% will be charged for each cancelled order. Orders with products customized according to customer specifications cannot be cancelled. In presence of outstanding amounts Arris Catering Equipment srl reserves the right to block shipments.

2. Prices: all the prices specified are based on current costs and are in Euros. Such prices will therefore be subjected to revision for any justified increase that may affect the various factors making up the cost of production itself. The prices specified in this price list do not include: VAT, customs duties, transport costs, special packaging in wooden crates, installation and connection.

3. Standard packaging: cardboard or cardboard on pallet at our discretion.

4. Method of payment: the methods of payment of our invoices are established and accepted as per our order confirmation or proforma invoice. In case of delayed payment with respect to the terms agreed Arris Catering Equipment srl shall apply interest on delayed payment, in accordance with the law, at the bank rate in force at that time increased by two points, as from the 1st day after the due date for payment (in addition to any other charges). It is agreed that the delivered products remain the property of Arris Catering Equipment srl, until full payment is received by the latter. In case of incomplete payment upon expiation of the payment terms, Arris Catering Equipment srl may decide, at its sole discretion, to collect the products delivered to the buyer for which full payment has not been received. Delayed payment authorizes Arris Catering Equipment srl to suspend, without any obligation of communication, supplies and contracts.

5. Delivery terms: delivery terms are specified in the order confirmation or proforma invoice; they are not binding but only indicative and could be extended in the event of various kinds of impediments that Arris Catering Equipment srl was not able to foresee at the time of acceptance of the order. Arris Catering Equipment srl reserves the right to make partial supplies and cannot be held responsible for damage resulting from delay in delivery of the goods.

6. Transport: transportation costs are at buyer's expenses and goods travel at the risk of the recipient, even for deliveries free at destination. The choice of the shipping route and the means of transport takes place, if not expressly indicated in the order, with one's own judgment. Arris Catering Equipment srl is relieved of any liability for damage, loss or anything else occurring during transport, the carriers are responsible for it and the recipient is required to make the necessary reservations before collection of the goods. In case of suspicion of damage to the shipment, in addition to accepting the goods with reserve, the recipient is required to inform Arris Catering Equipment srl with written notice no later than 8 calendar days from receipt of the goods. Late claims will not be accepted and responsibility for the shipment passes to the recipient.

7. Return: the return of the goods is to be understood ex our factory in Cadoneghe (PD) Italy.

8. Installation and use: the installation of Arris Catering Equipment srl products requires the intervention of authorized and professionally qualified personnel, who, for correct assembly, must follow the indications and instructions indicated in the use and installation manuals supplied with the equipment. The buyer is responsible for the correct use and installation of the purchased products. Arris Catering Equipment srl will in no case be responsible for any malfunction or damage coming from the inappropriate assembly and use of the products.

9. Warranty: ALL PRODUCTS, BOTH IN THE CATALOGUE AND CUSTOM-MADE, ARE COVERED FOR 12 months from the date of issue of Arris Catering Equipment srl sale invoice. The warranty covers all parts that are faulty due to defects in manufacturing or materials. Defective parts must be returned ex-works to Arris Catering Equipment srl warehouse. Parts recognized as covered by warranty will be replaced free of charge, ex-works in Cadoneghe (PD). Furthermore, the warranty does not cover damage resulting from, or related to, or arising from: transport of the product, installation of the product in a non-compliant manner, improper use and maintenance, interventions or modifications carried out by an assistance service not authorized by Arris Catering Equipment srl, the use of water or ice for cleaning hobs and parts of the product in contact with or near electronic and electrical components, any power surges that damage the electrical or electronic parts of the machine, use of the equipment in absence of water in the drawers, use of aggressive detergent or any other detergents and /or cleaning the product in a different way than specified in the instructions. Wear parts, heating elements, accessories and any other removable objects are excluded from the warranty. The warranty does not cover labour costs and any other auxiliary expenses for the replacement of parts. The product can only be returned following written authorization from Arris Catering Equipment srl. Unauthorized returns will not be accepted. Any liability of Arris Catering Equipment srl is excluded for any damage to the persons or property caused by improper use of the equipment, for non-compliant installations and/or for poor maintenance.

10. Arris Catering Equipment srl reserves the right to modify our products at any time, even without written notice.

11. The publication of logos, images, products, catalogues and price lists owned by Arris Catering Equipment srl on websites and / or B2C web channels or on flyers during promotional campaigns, events and fairs etc., can only be carried out at only an explicit written authorization from Arris Catering Equipment srl.

12. Jurisdiction: all legal disputes will be governed by current Italian legislation and will be referred to the Court of Padua - ITALY


Segurança

OVERGRILL ..... p. 06

OVERGRILL EL TOP
- GE 509 EL TOP
- GE 509 EL AUTOMATIC TOP
- GE 519 EL TOP
- GE 519 EL AUTOMATIC TOP

OVERGRILL EL MONOBLOCCO
- GE 509 EL
- GE 509 EL AUTOMATIC
- GE 519 EL
- GE 519 EL AUTOMATIC

FRY TOP GREEN ENERGY ..... p. 12

- FT 407 EL TOP - FT 407 EL/M TOP
- FT 807 EL TOP
- FT 409 EL TOP
- FT 809 EL TOP
- FT 407 EL - FT 407 EL/M
- FT 807 EL
- FT 409 EL
- FT 809 EL

GRILLVAPOR DIGIT ..... p. 18

GRILLVAPOR DIGIT EL TOP
- GE 407 EL TOP
- GE 409 EL TOP
- GE 807 EL TOP
- GE 809 EL TOP
- GE 1207 EL TOP

GRILLVAPOR DIGIT EL MONOBLOCCO
- GE 417 EL
- GE 419 EL
- GE 817 EL
- GE 819 EL
- GE 1217 EL

GRILLVAPOR POWER ..... p. 24

GRILLVAPOR POWER GAS TOP
- GV 407 P
- GV 409 P
- GV 807 P
- GV 809 P
- GV 1207 P
- GV 1209 P

GRILLVAPOR POWER GAS MONOBLOCCO
- GV 417 P
- GV 419 P
- GV 817 P
- GV 819 P
- GV 1217 P
- GV 1219 P

GRILLVAPOR MECCANICO ..... p. 30

GRILLVAPOR EL TOP
- GV 407 EL TOP
- GV 409 EL TOP
- GV 807 EL TOP
- GV 809 EL TOP
- GV 1207 EL TOP

GRILLVAPOR GAS
- GV 407
- GV 409
- GV 807
- GV 809
- GV 1207
- GV 1209

GRILLVAPOR EL MONOBLOCCO
- GV 417 EL
- GV 419 EL
- GV 817 EL
- GV 819 EL
- GV 1217 EL

GRILLVAPOR GAS MONOBLOCCO
- GV 417
- GV 419
- GV 817
- GV 819
- GV 1217
- GV 1219

GRILLVAPOR COMPACT ..... p. 40

GRILLVAPOR COMPACT EL TOP
- GV 455 EL TOP
- GV 470 EL TOP
- GV 855 EL TOP
- GV 870 EL TOP
- GV 1255 EL TOP
- GV 1270 EL TOP

GRILLVAPOR COMPACT GAS
- GV 455
- GV 470
- GV 855
- GV 870
- GV 1255
- GV 1270
- GV 1035/D

KEEP COOL GRILL FAST ..... p. 46

LEGENDA



Grillvapor ELETTRICO
ELECTRIC Grillvapor



Grillvapor GAS
GAS Grillvapor



Comandi digitali
Electronic digital



Comandi manuali
Manual commands



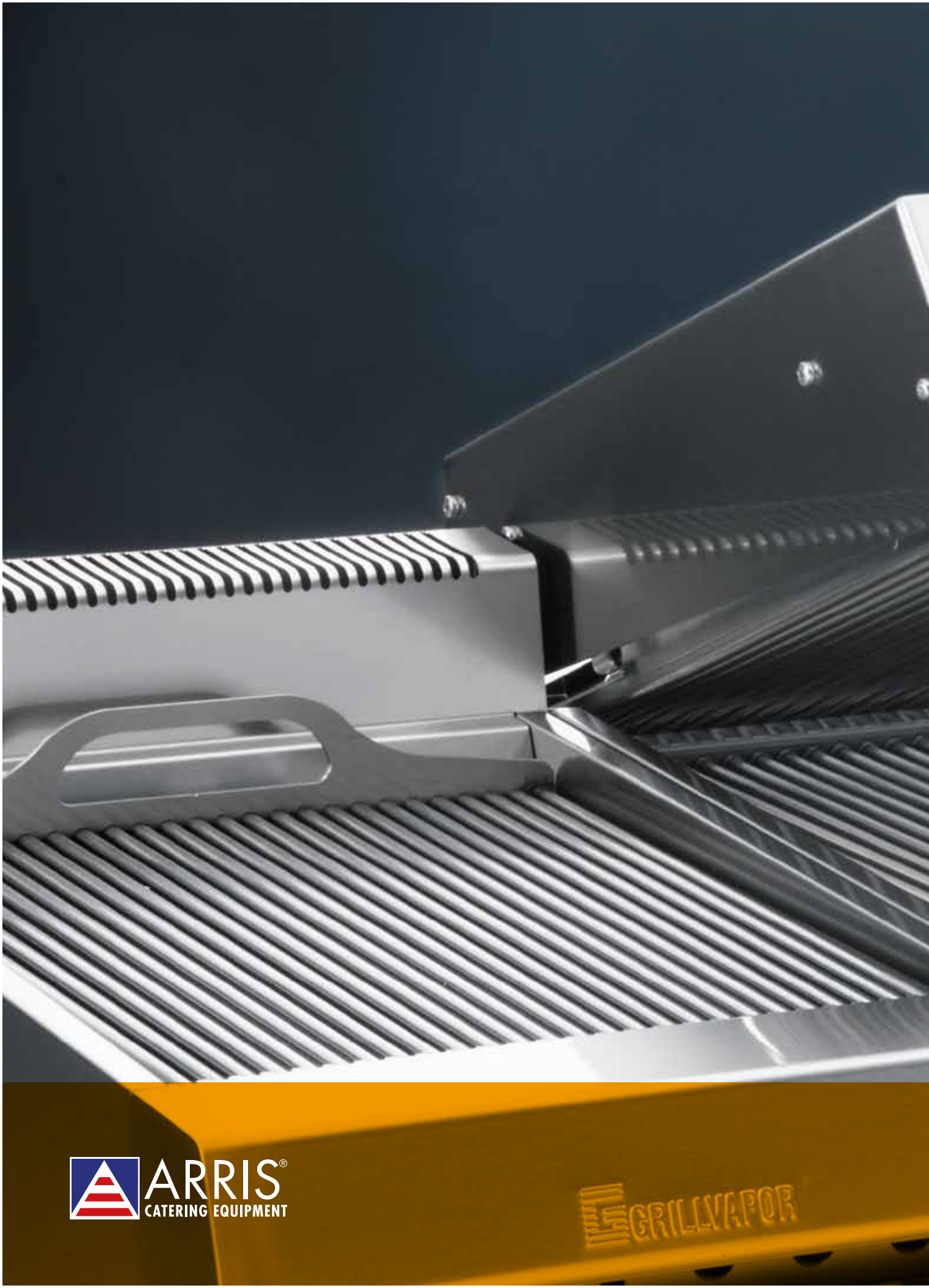
Versione Gas Linea Power
Available as gas Line Power



Carico scarico acqua manuale
Manual water filling and drainage



Predisposizione allacciamento idrico
Water connection setting


ARRIS®
CATERING EQUIPMENT
GRILLVAPOR



OVERGRILL®

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



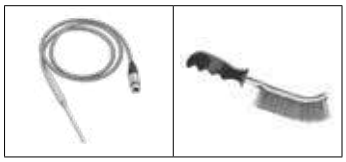




MODELLO / *MODEL*	GE 509 EL TOP	GE 509 EL AUTOMATIC TOP
Tipo / *Type*	Digitale / Digit	Digitale / Digit
Dimensioni ingombro - *Overall dimensions*	500x900x465	500x900x465
Dimensioni piano cottura / *Dimensions of cooking surface*	380x530	380x530
Alimentazione - *Supply*	Elettrica / Electric	Elettrica / Electric
Voltaggio/ *Voltage*	400V3N -11,6 - 50/60 Hz 230V3 - 20,10 - 50/60 Hz	400V3N -11,6 - 50/60 Hz 230V3 - 20,10 - 50/60 Hz
Potenza Elettrica - Electric *Power kw*	8	8
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
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
Prezzo listino € / *Price List €*	**7.920,00**	**8.820,00**

ACCESSORI / *ACCESSORIES*

KS01	Kit sonda al cuore / *Kit core probe*	**€ 420,00**
SSPI	Spazzola / *Brush*	**€ 20,00**
RBI046	Ripiano anteriore per Overgrill porta vaschetta GN *Front shelf GN tray for Overgrill*	**€ 220,00**



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.

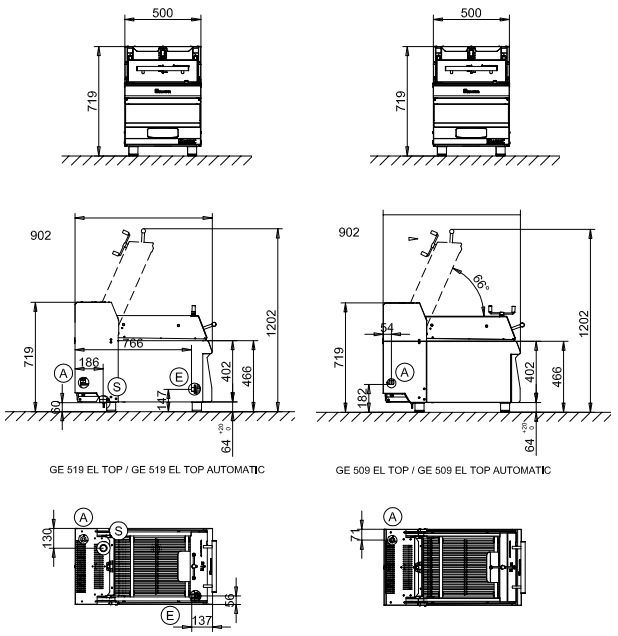






Mobile Aperto *Open cabinet*	Dimensioni LxPxH *Dimensions*	
M519	500x720x470	**€ 470,00**

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 230V3 - 20,10 - 50/60 Hz	400V3N -11,6 - 50/60 Hz 230V3 - 20,10 - 50/60 Hz
8	8
Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite	Acc. Inox AISI 304 SC Brite 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
8.320,00	**9.200,00**



GE 519 EL TOP / GE 519 EL TOP AUTOMATIC

GE 509 EL TOP / GE 509 EL TOP AUTOMATIC

Ⓐ 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 230V3 - 20,1 - 50/60 Hz	400V3N - 11,6 - 50/60 Hz 230V3 - 20,1 - 50/60 Hz
Potenza Elettrica - Electric *Power kw*	8	8
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
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
Prezzo listino € / *Price List €*	**8.390,00**	**9.290,00**

ACCESSORI / *ACCESSORIES*

KS01	Kit sonda al cuore / *Kit core probe*	**€ 420,00**
RG 200/R	Kit ruote girevoli / *Kit wheels*	**€ 410,00**
SSPI	Spazzola / *Brush*	**€ 20,00**
RBI046	Ripiano anteriore per Overgrill porta vaschetta GN *Front shelf GN tray for Overgrill*	**€ 220,00**



KS01 **RG 200/R**



SSPI **RBI046**



DISTANZIATORE
SPACER*
* Obbligatorio
con le ruote

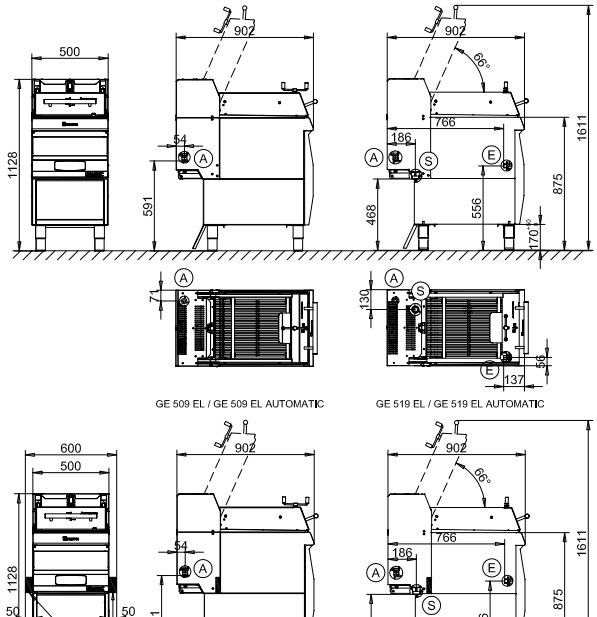
CARATTERISTICHE
GE 509EL: carico acqua manuale - cassetto estraibile frontalmente.
GE 519EL: carico acqua automatico - predisposta per allacciamento idrico.
Vasca raccolta grassi estraibile dal piano cottura.
Top: modello da banco.
Automatic: apertura automatica piano cottura superiore a fine cottura.
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 230V3 - 20,1 - 50/60 Hz	400V3N - 11,6 - 50/60 Hz 230V3 - 20,1 - 50/60 Hz
8	8
Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite	Acc. Inox AISI 304 SC Brite 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
8.790,00	**9.670,00**



(S) SCARICO ACQUA DN50 (1" 1/2)
(E) ENTRATA ACQUA ATTACCO 3/4
(A) USCITA CAVO ALIMENTAZIONE GRIGLIA 8Kw 380V-415V 3N 11,6A 50/60Hz



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** **FT 407 EL/M TOP**	**FT 807 EL TOP**
Tipo / *Type*	Digitale / Digital	Digitale / Digital
Dimensioni ingombro *Overall dimensions*	420x700x400	800x700x400
Dimensioni piano cottura *Dimensions of cooking surface*	340x510	720x510
Alimentazione / *Supply*	Elettrica / Electric	Elettrica / Electric
Voltaggio/ *Voltage*	380 - 415V 3N - 50/60Hz 220 - 240V 3 - 50/60Hz 220 - 240V - 50/60Hz	380 - 415 V 3N - 50/60Hz 220 - 240V 3 - 50/60Hz
Potenza Elettrica - Electric *Power kw*	2,8	5,6
Potenza Gas - Gas *Power kw*	-	-
Consumo metano - mc/h-GPL Kg/h *Consumption methane - mc/nh-LPG Kg/h*	-	-
Costruzione / *Building*	Acciaio inox / Stainless steel	Acciaio inox / Stainless steel
Piano cottura / *Grilled cooking*	Liscio	Liscio
Allaccio idrico / *Water connection*	-	-
Carico acqua / *Water filling*	-	-
Sonda al cuore / *Core probe*	Optional	Optional
Volume imballo mc *Packing volume mc*	0,26	0,47
Peso lordo Kg / *Gross Weight Kg*	50	120
Prezzo listino € / *Price List €*	**3.860,00**	**5.840,00**

* 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*	**€ 420,00**
RAS-FT	Raschietto per piano Fry Top liscio / *Fry Top scraper*	**€ 75,00**
01.236	Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports*	**€ 65,00**
01.357	Rinforzo 800 / *Reinforcement 800*	**€ 32,00**
01.237	Ripiano forato da applicare su cod. 01.236 *Drilled shelf to be put on item's code 01.236*	**€ 95,00**
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)*	**€ 95,00**
CL47	Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series*	**€ 170,00**
CL49	Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series*	**€ 200,00**



KS01



RAS-FT



CL47 / CL49



01.237



01.250
Vaschetta non inclusa
Bowl not Included



01.236



01.357
01.354

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



Mobile Aperto *Open cabinet*	Dimensioni LxPxH *Dimensions*	
MF47 (407)	420x555x450	**€ 460,00**
MF87 (807)	800x555x450	**€ 540,00**
MF49 (409)	420x755x450	**€ 530,00**
MF89 (809)	800x755x450	**€ 600,00**
MF127 (1207)	1195x555x450	**€ 600,00**
MF129 (1209)	1195x755x450	**€ 660,00**





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 220 - 240V 3 - 50/60Hz	380 - 415 V 3N - 50/60Hz 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
4.210,00	**6.350,00**

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** **FT 407 EL/M**	**FT 807 EL**
Tipo / *Type*	Digitale / Digital	Digitale / Digital
Dimensioni ingombro *Overall dimensions*	420x700x900	800x700x900
Dimensioni piano cottura *Dimensions of cooking surface*	340x510	720x510
Alimentazione / *Supply*	Elettrica / Electric	Elettrica / Electric
Voltaggio/ *Voltage*	380 - 415V 3N - 50/60Hz 220 - 240V 3 - 50/60Hz 220 - 240V - 50/60Hz	380 - 415 V 3N - 50/60Hz 220 - 240V 3 - 50/60Hz
Potenza Elettrica - Electric *Power kw*	2,8	5,6
Potenza Gas - Gas *Power kw*	-	-
Consumo metano - mc/h-GPL Kg/h *Consumption methane - mc/nh-LPG Kg/h*	-	-
Costruzione / *Building*	Acciaio inox / Stainless steel	Acciaio inox / Stainless steel
Piano cottura / *Grilled cooking*	Liscio	Liscio
Allaccio idrico / *Water connection*	-	-
Carico acqua / *Water filling*	-	-
Sonda al cuore / *Core probe*	Optional	Optional
Volume imballo mc *Packing volume mc*	0,35	0,61
Peso lordo Kg / *Gross Weight Kg*	60	135
Prezzo listino € / *Price List €*	**4.320,00**	**6.380,00**

* 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*	**€ 420,00**
RAS-FT	Raschietto per piano Fry Top liscio / *Fry Top scraper*	**€ 75,00**
01.236	Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports*	**€ 65,00**
01.357	Rinforzo 800 / *Reinforcement 800*	**€ 32,00**
01.237	Ripiano forato da applicare su cod. 01.236 *Drilled shelf to be put on item's code 01.236*	**€ 95,00**
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)*	**€ 95,00**
CL47	Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series*	**€ 170,00**
CL49	Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series*	**€ 200,00**



KS01



RAS-FT



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 220 - 240V 3 - 50/60Hz	380 - 415 V 3N - 50/60Hz 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
4.740,00	**6.950,00**



ARRIS®
CATERING EQUIPMENT



GRILLVAPOR® DIGIT

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 230 V3 - 13A - 50/60Hz 230V - 22,6A - 50/60Hz*	4003VN - 15A - 50/60Hz 230V3 - 26,2A - 50/60Hz	400V3N - 22,6A - 50/60Hz 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 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*	Optional	Optional	Optional
Volume imballo mc *Packing volume mc*	0,26	0,47	0,69
Peso lordo Kg / *Gross Weight Kg*	50	83	117
Prezzo listino € / *Price List €*	**3.270,00**	**4.990,00**	**7.080,00**

* 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*	**€ 420,00**
RG 200/R	Kit ruote girevoli / *Kit wheels*	**€ 410,00**
SSPI	Spazzola / *Brush*	**€ 20,00**
FTI70E	Fry top serie 700 elettriche / *700 Series Electric Fry top*	**€ 500,00**
B70/90	Supporto su gambe 700/900 / *Feet to support 700/900*	**€ 255,00**
FTI90E	Fry top serie 900 elettriche / *900 Series Electric Fry top*	**€ 580,00**
RAS-EL	Raschietto per piano cottura elettrico / *Electric scraper*	**€ 65,00**
1.910	Paraschizzi completo 407-417 / *Complete splashboard frame 407-417*	**€ 220,00**
1.911	Paraschizzi completo 409-419 / *Complete splashboard frame 409-419*	**€ 230,00**
1.912	Paraschizzi completo 807-817 / *Complete splashboard frame 807-817*	**€ 270,00**
1.913	Paraschizzi completo 809-819 / *Complete splashboard frame 809-819*	**€ 270,00**
1.914	Paraschizzi completo 1207-1217 / *Complete splashboard frame 1207-1217*	**€ 300,00**
01.236	Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports*	**€ 65,00**
01.357	Rinforzo 800 / *Reinforcement 800*	**€ 32,00**
01.354	Rinforzo 1200 / *Reinforcement 1200*	**€ 42,00**
01.237	Ripiano forato da applicare su cod. 01.236 *Drilled shelf to be put on item's code 01.236*	**€ 95,00**
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)*	**€ 95,00**
CL47	Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series*	**€ 170,00**
CL49	Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series*	**€ 200,00**



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 230V3 - 19,6A - 50/60Hz	400V3N - 22,6A - 50/60Hz 230V3 - 32,3A - 50/60Hz
7,81	15,62
-	-
-	-
Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite	Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite
Tondino / Round	Tondino / Round
-	-
Manuale / Manual	Manuale / Manual
Optional	Optional
0,33	0,60
57	98
3.450,00	**5.580,00**

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



Mobile Aperto *Open cabinet*	Dimensioni LxPxH *Dimensions*		
MR47 (407)	420x555x450	**€ 440,00**	
MR87 (807)	800x555x450	**€ 530,00**	
MR127 (1207)	1195x555x450	**€ 580,00**	
MR49 (409)	420x755x450	**€ 520,00**	
MR89 (809)	800x755x450	**€ 580,00**	



Mobile Chiuso *Closed cabinet*	Dimensioni LxPxH *Dimensions*		
MC47 (407)	420x555x450	**€ 440,00**	
MC87 (807)	800x555x450	**€ 530,00**	
MC127 (1207)	1195x555x450	**€ 580,00**	
MC49 (409)	420x755x450	**€ 520,00**	
MC89 (809)	800x755x450	**€ 580,00**	

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 *GE 417 EL/M	GE 817 EL	GE 1217 EL
Tipo / *Type*	Digitale / Digital	Digitale / Digital	Digitale / Digital
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 230 V3 - 13A - 50/60Hz 230V - 22,6A - 50/60Hz*	400V3N - 15A - 50/60Hz 230V3 - 26,2A - 50/60Hz	400V3N - 22,6A - 50/60Hz 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 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*	Automatico / Automatic	Automatico / Automatic	Automatico / Automatic
Sonda al cuore / *Core probe*	Optional	Optional	Optional
Volume imballo mc *Packing volume mc*	0,35	0,61	0,90
Peso lordo Kg / *Gross Weight Kg*	61	98	132
Prezzo listino € / *Price List €*	**4.150,00**	**5.860,00**	**8.080,00**

* 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*	**€ 420,00**
FTI70E	Fry top serie 700 elettriche / *700 serie Electric Fry top*	**€ 500,00**
FTI90E	Fry top serie 900 elettriche / *900 Series Electric Fry top*	**€ 580,00**
SSPI	Spazzola / *Brush*	**€ 20,00**
RAS-EL	Raschietto per piano cottura elettrico / *Electric scraper*	**€ 65,00**
RG 200/R	Kit ruote girevoli / *Kit wheels*	**€ 410,00**
1.910	Paraschizzi completo 407-417 / *Complete splashboard frame 407-417*	**€ 220,00**
1.911	Paraschizzi completo 409-419 / *Complete splashboard frame 409-419*	**€ 230,00**
1.912	Paraschizzi completo 807-817 / *Complete splashboard frame 807-817*	**€ 270,00**
1.913	Paraschizzi completo 809-819 / *Complete splashboard frame 809-819*	**€ 270,00**
1.914	Paraschizzi completo 1207-1217 / *Complete splashboard frame 1207-1217*	**€ 300,00**
01.236	Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports*	**€ 65,00**
01.357	Rinforzo 800 / *Reinforcement 800*	**€ 32,00**
01.354	Rinforzo 1200 / *Reinforcement 1200*	**€ 42,00**
01.237	Ripiano forato da applicare su cod. 01.236 / *Drilled shelf to be put on item's code 01.236*	**€ 95,00**
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)*	**€ 95,00**
CL47	Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series*	**€ 170,00**
CL49	Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series*	**€ 200,00**



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

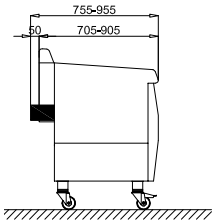
01.357
01.354

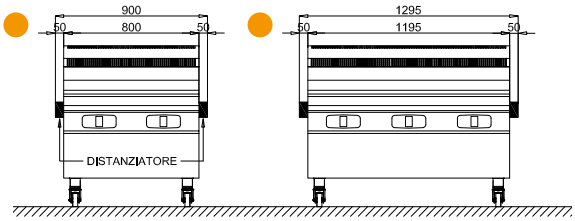
DISTANZIATORE
SPACER*
* Obbligatorio
con le ruote

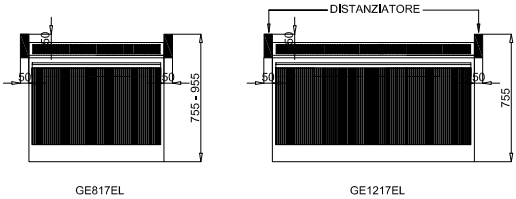




GE 419 EL	GE 819 EL
Digitale / Digital	Digitale / Digital
420x900x850	800x900x850
390x730	760x730
Elettrica / Electric	Elettrica / Electric
400V3N - 11,3A - 50/60Hz 230V3 - 19,6A - 50/60Hz	400V3N - 22,5A - 50/60Hz 230V3 - 32,2A - 50/60Hz
7,81	15,62
-	-
-	-
Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite	Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite
Tondino / Round	Tondino / Round
Si	Si
Automatico / Automatic	Automatico / Automatic
Optional	Optional
0,44	0,78
73	117
4.440,00	**6.280,00**







GE817EL
GE819EL

GE1217EL





OPTIONAL KS01



ARRIS®
CATERING EQUIPMENT



GRILLVAPOR® POWER

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
Prezzo listino € / *Price List €*	**2.390,00**	**3.920,00**	**5.430,00**

ACCESSORI / *ACCESSORIES*

FTI70	Fry top serie 700 gas / *700 Series Gas Fry top*	**€ 500,00**
GT70-1S*	Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 700 **con dispositivo sollevamento anteriore** *Half round shaped cooking gridiron 700 series* ***with front lift device***	**€ 170,00**
GT90-1S*	Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 900 **con dispositivo sollevamento anteriore** *Half round shaped cooking gridiron 900 series* ***with front lift device***	**€ 200,00**
GC70-1*	Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 700 *Half channeled shaped cooking gridiron 700 series*	**€ 140,00**
GDC70-1*	Grigliato a doppia "V" sovrapposta 1/2 modulo serie 700 *Half double channeled overlapping shaped cooking gridiron 700 series*	**€ 170,00**
FTI90	Fry top serie 900 gas / *900 Series Gas Fry top*	**€ 580,00**
GC90-1*	Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 900 *Half channeled shaped cooking gridiron 900 series*	**€ 170,00**
GDC90-1*	Grigliato a doppia "V" sovrapposta 1/2 modulo serie 900 *Half double channeled overlapping shaped cooking gridiron 900 series*	**€ 200,00**
B70/90	Gambe per serie el+gas top / *Feet for all models TOP 700/900*	**€ 255,00**
SSPI	Spazzola / *Brush*	**€ 20,00**
RAS-GAS	Raschietto per piano gas / *Gas scraper*	**€ 65,00**
01.236	Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports*	**€ 65,00**
01.357	Rinforzo 800 / *Reinforcement 800*	**€ 32,00**
01.354	Rinforzo 1200 / *Reinforcement 1200*	**€ 42,00**
01.237	Ripiano forato da applicare su cod. 01.236 *Drilled shelf to be put on item's code 01.236*	**€ 95,00**
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)*	**€ 95,00**
CL47	Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series*	**€ 170,00**
CL49	Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series*	**€ 200,00**

* 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



GDC70-1 - GDC90-1
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 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
Tondino / Round	Tondino / Round	Tondino / Round
-	-	-
Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual
-	-	-
0,33	0,60	0,87
57	98	137
2.650,00	**4.380,00**	**6.030,00**

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



Mobile Aperto *Open cabinet*	Dimensioni LxPxH *Dimensions*	
MR47 (407)	420x555x450	**€ 440,00**
MR87 (807)	800x555x450	**€ 530,00**
MR127 (1207)	1195x555x450	**€ 580,00**
MR49 (409)	420x755x450	**€ 520,00**
MR89 (809)	800x755x450	**€ 580,00**
MR129 (1209)	1195x755x450	**€ 640,00**



Mobile Chiuso *Closed cabinet*	Dimensioni *Dimensions*	
MC47 (407)	420x555x450	**€ 440,00**
MC87 (807)	800x555x450	**€ 530,00**
MC127 (1207)	1195x555x450	**€ 580,00**
MC49 (409)	420x755x450	**€ 520,00**
MC89 (809)	800x755x450	**€ 580,00**
MC129 (1209)	1195x755x450	**€ 640,00**

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
Prezzo listino € / *Price List €*	**3.160,00**	**4.740,00**	**6.200,00**

ACCESSORI / *ACCESSORIES*

GT70-1S*	Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 700 **con dispositivo sollevamento anteriore** *Half round shaped cooking gridiron 700* ***series with front lift device***	**€ 170,00**
GT90-1S*	Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 900 **con dispositivo sollevamento anteriore** *Half round shaped cooking gridiron 900 series* ***with front lift device***	**€ 200,00**
GC70-1*	Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 700 / *Half channeled shaped cooking gridiron 700 series*	**€ 140,00**
GDC70-1*	Grigliato a doppia "V" sovrapposta 1/2 modulo serie 700 *Half double channeled overlapping shaped cooking gridiron 700 series*	**€ 170,00**
FTI70	Fry top serie 700 gas / *700 Series Gas Fry top*	**€ 500,00**
GC90-1*	Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 900 / *Half channeled shaped cooking gridiron 900 series*	**€ 170,00**
GDC90-1*	Grigliato a doppia "V" sovrapposta 1/2 modulo serie 900 *Half double channeled overlapping shaped cooking gridiron 900 series*	**€ 200,00**
FTI90	Fry top serie 900 gas / *900 Series Gas Fry top*	**€ 580,00**
SSPI	Spazzola / *Brush*	**€ 20,00**
RAS-GAS	Raschietto per piano gas / *Gas scraper*	**€ 65,00**
01.236	Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports*	**€ 65,00**
01.357	Rinforzo 800 / *Reinforcement 800*	**€ 32,00**
01.354	Rinforzo 1200 / *Reinforcement 1200*	**€ 42,00**
01.237	Ripiano forato da applicare su cod. 01.236 / *Drilled shelf to be put on item's code 01.236*	**€ 95,00**
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)*	**€ 95,00**
CL47	Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series*	**€ 170,00**
CL49	Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series*	**€ 200,00**

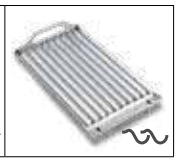
* Per completare il modulo cottura utilizzare 2 pz
* *2 pieces to cover the all cooking* surface



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



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



GDC70-1 - GDC90-1
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 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
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
3.440,00	**5.280,00**	**6.910,00**



DI SERIE SU POWER / POWER STANDARD



OPTIONAL



ARRIS®
CATERING EQUIPMENT



GRILLVAPOR® MECCANICO

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 230 V3 - 13A - 50/60Hz 230V - 22,6A - 50/60Hz *	400V3N - 15A - 50/60Hz 230V3 - 26,1A - 50/60Hz	400V3N - 22,5A - 50/60Hz 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 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
Prezzo listino € / *Price List €*	**2.690,00**	**4.200,00**	**6.190,00**

* 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.*

ACCESSORI / *ACCESSORIES*

FTI70E	Fry top serie 700 elettriche / *700 Series Electric Fry top*	**€ 500,00**
FTI90E	Fry top serie 900 elettriche / *900 Series Electric Fry top*	**€ 580,00**
B70/90	Gambe per serie el+gas top / *Feet for all models TOP 700/900*	**€ 255,00**
SSPI	Spazzola / *Brush*	**€ 20,00**
RAS-EL	Raschietto per piano cottura elettrico / *Electric scraper*	**€ 65,00**
RG 200/R	Kit ruote girevoli / *Kit wheels*	**€ 410,00**
1.910	Paraschizzi completo 407-417 / *Complete splashboard frame 407-417*	**€ 220,00**
1.911	Paraschizzi completo 409-419 / *Complete splashboard frame 409-419*	**€ 230,00**
1.912	Paraschizzi completo 807-817 / *Complete splashboard frame 807-817*	**€ 270,00**
1.913	Paraschizzi completo 809-819 / *Complete splashboard frame 809-819*	**€ 270,00**
1.914	Paraschizzi completo 1207-1217 / *Complete splashboard frame 1207-1217*	**€ 300,00**
01.236	Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports*	**€ 65,00**
01.357	Rinforzo 800 / *Reinforcement 800*	**€ 32,00**
01.354	Rinforzo 1200 / *Reinforcement 1200*	**€ 42,00**
01.237	Ripiano forato da applicare su cod. 01.236 / *Drilled shelf to be put on item's code 01.236*	**€ 95,00**
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)*	**€ 95,00**
CL47	Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series*	**€ 170,00**
CL49	Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series*	**€ 200,00**



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 230V3 - 19,6A - 50/60Hz	400V3N - 22,5A - 50/60Hz 230V3 - 32,2A - 50/60Hz
7,8	15,6
-	-
-	-
Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite	Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite
Tondino / Round	Tondino / Round
-	-
Manuale / Manual	Manuale / Manual
-	-
0,33	0,60
57	98
2.860,00	**4.770,00**

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



Mobile Aperto *Open cabinet*	Dimensioni LxPxH *Dimensions*		
MR47 (407)	420x555x450	**€ 440,00**	
MR87 (807)	800x555x450	**€ 530,00**	
MR127 (1207)	1195x555x450	**€ 580,00**	
MR49 (409)	420x755x450	**€ 520,00**	
MR89 (809)	800x755x450	**€ 580,00**	



Mobile Chiuso *Closed cabinet*	Dimensioni LxPxH *Dimensions*		
MC47 (407)	420x555x450	**€ 440,00**	
MC87 (807)	800x555x450	**€ 530,00**	
MC127 (1207)	1195x555x450	**€ 580,00**	
MC49 (409)	420x755x450	**€ 520,00**	
MC89 (809)	800x755x450	**€ 580,00**	

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
Prezzo listino € / *Price List €*	**2.120,00**	**3.440,00**	**4.790,00**

ACCESSORI / *ACCESSORIES*

FTI70	Fry top serie 700 gas / *700 Series Gas Fry top*	**€ 500,00**
GC70-1*	Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 700 / *Half channeled shaped cooking gridiron 700 series*	**€ 140,00**
GDC70-1*	Grigliato a doppia "V" sovrapposta 1/2 modulo serie 700 *Half double channeled overlapping shaped cooking gridiron 700 series*	**€ 170,00**
GT70-1*	Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 700 / *Half round shaped cooking gridiron 700 series*	**€ 140,00**
FTI90	Fry top serie 900 gas / *900 Series Gas Fry top*	**€ 580,00**
GC90-1*	Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 900 / *Half channeled shaped cooking gridiron 900 series*	**€ 170,00**
GDC90-1*	Grigliato a doppia "V" sovrapposta 1/2 modulo serie 900 *Half double channeled overlapping shaped cooking gridiron 900 series*	**€ 200,00**
GT90-1*	Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 900 / *Half round shaped cooking gridiron 900 series*	**€ 170,00**
B70/90	Gambe per serie el+gas top / *Feet for all models TOP 700/900*	**€ 255,00**
SSPI	Spazzola / *Brush*	**€ 20,00**
RAS-GAS	Raschietto per piano gas / *Gas scraper*	**€ 65,00**
1.910	Paraschizzi completo 407-417 / *Complete splashboard frame 407-417*	**€ 220,00**
1.911	Paraschizzi completo 409-419 / *Complete splashboard frame 409-419*	**€ 230,00**
1.912	Paraschizzi completo 807-817 / *Complete splashboard frame 807-817*	**€ 270,00**
1.913	Paraschizzi completo 809-819 / *Complete splashboard frame 809-819*	**€ 270,00**
1.914	Paraschizzi completo 1207-1217 / *Complete splashboard frame 1207-1217*	**€ 300,00**
1.915	Paraschizzi completo 1209-1219 / *Complete splashboard frame 1209-1219*	**€ 315,00**
01.236	Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports*	**€ 65,00**
01.357	Rinforzo 800 / *Reinforcement 800*	**€ 32,00**
01.354	Rinforzo 1200 / *Reinforcement 1200*	**€ 42,00**
01.237	Ripiano fo rato da applicare su cod. 01.236 / *Drilled shelf to be put on item's code 01.236*	**€ 95,00**
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)*	**€ 95,00**
CL47	Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series*	**€ 170,00**
CL49	Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series*	**€ 200,00**

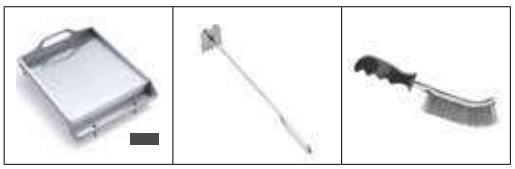
* Per completare il modulo cottura utilizzare 2 pz / * *2 pieces to cover the all cooking* surface



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

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

GDC70-1 - GDC90-1
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 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
Tondino / Round	Tondino / Round	Tondino / Round
-	-	-
Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual
-	-	-
0,33	0,6	0,87
57	98	137
2.460,00	**3.900,00**	**5.310,00**



Mobile Aperto *Open cabinet*	Dimensioni LxPxH *Dimensions*	
MR47 (407)	420x555x450	**€ 440,00**
MR87 (807)	800x555x450	**€ 530,00**
MR127 (1207)	1195x555x450	**€ 580,00**
MR49 (409)	420x755x450	**€ 520,00**
MR89 (809)	800x755x450	**€ 580,00**
MR129 (1209)	1195x755x450	**€ 640,00**



Mobile Chiuso *Closed cabinet*	Dimensioni *Dimensions*	
MC47 (407)	420x555x450	**€ 440,00**
MC87 (807)	800x555x450	**€ 530,00**
MC127 (1207)	1195x555x450	**€ 580,00**
MC49 (409)	420x755x450	**€ 520,00**
MC89 (809)	800x755x450	**€ 580,00**
MC129 (1209)	1195x755x450	**€ 640,00**

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®

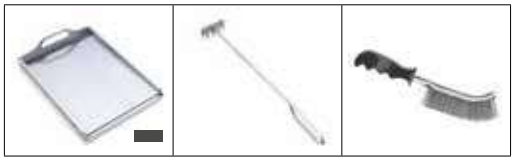


MODELLO / *MODEL*	**GV 417 EL** ***GV 417 EL/M**	**GV 817 EL**	**GV 1217 EL**
Tipo / *Type*	Meccanica / Mechanical	Meccanica / Mechanical	Meccanica / Mechanical
Dimensioni ingombro *Overall dimensions*	420x700x850	800x700x850	1195x700x850
Dimensioni piano cottura *Dimensions of cooking surface*	390x530	760x530	1155x530
Alimentazione / *Supply*	Elettrica / Electric	Elettrica / Electric	Elettrica / Electric
Voltaggio/ *Voltage*	400V3N - 7,5A - 50/60Hz 230 V3 - 13A - 50/60Hz 230V - 22,6A - 50/60Hz*	400V3N - 15A - 50/60Hz 230V3 - 26,1A - 50/60Hz	400V3N - 22,5A - 50/60Hz 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 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
Prezzo listino € / *Price List €*	**3.460,00**	**5.030,00**	**7.170,00**

* 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*	**€ 500,00**
FTI90E	Fry top serie 900 elettriche / *900 Series Electric Fry top*	**€ 580,00**
SSPI	Spazzola / *Brush*	**€ 20,00**
RAS-EL	Raschietto per piano cottura elettrico / *Electric scraper*	**€ 65,00**
RG 200/R	Kit ruote girevoli / *Kit wheels*	**€ 410,00**
1.910	Paraschizzi completo 407-417 / *Complete splashboard frame 407-417*	**€ 220,00**
1.911	Paraschizzi completo 409-419 / *Complete splashboard frame 409-419*	**€ 230,00**
1.912	Paraschizzi completo 807-817 / *Complete splashboard frame 807-817*	**€ 270,00**
1.913	Paraschizzi completo 809-819 / *Complete splashboard frame 809-819*	**€ 270,00**
1.914	Paraschizzi completo 1207-1217 / *Complete splashboard frame 1207-1217*	**€ 300,00**
01.236	Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports*	**€ 65,00**
01.357	Rinforzo 800 / *Reinforcement 800*	**€ 32,00**
01.354	Rinforzo 1200 / *Reinforcement 1200*	**€ 42,00**
01.237	Ripiano forato da applicare su cod. 01.236 / *Drilled shelf to be put on item's code 01.236*	**€ 95,00**
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)*	**€ 95,00**
CL47	Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series*	**€ 170,00**
CL49	Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series*	**€ 200,00**



FTI70E - FTI90E
Dim. 370x474
Dim. 370x674

RAS-EL

SSPI



RG 200/R

CL47 / CL49

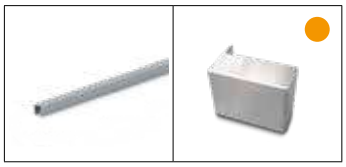
01.237



01.250
Vaschetta non inclusa
Bowl not included

01.236

1.910 / 1.911
1.912 / 1.913
1.914 / 1.915

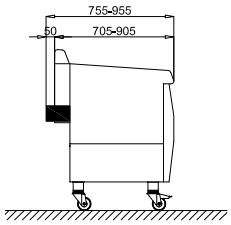


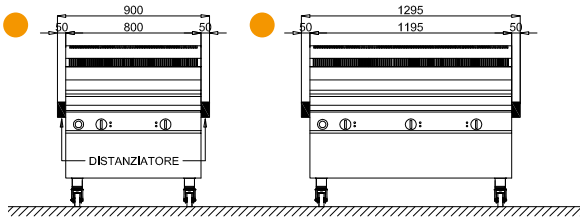
01.357
01.354

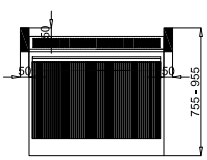
DISTANZIATORE
SPACER*
* Obbligatorio
con le ruote



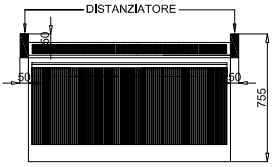
GV 419 EL	GV 819 EL
Meccanica / Mechanical	Meccanica / Mechanical
420x900x850	800x900x850
390x730	760x730
Elettrica / Electric	Elettrica / Electric
400V3N - 11,3A - 50/60Hz 230V3 - 19,6A - 50/60Hz	400V3N - 22,5A - 50/60Hz 230V3 - 32,2A - 50/60Hz
7,8	15,6
-	-
Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite	Acc. Inox AISI 304 SC Brite Stainless steel AISI 304 Scoth Brite
Tondino / Round	Tondino / Round
Si	Si
Manuale / Manual	Manuale / Manual
-	-
0,44	0,78
73	113
3.720,00	**5.390,00**







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
Prezzo listino € / *Price List €*	**2.960,00**	**4.300,00**	**5.580,00**

ACCESSORI / *ACCESSORIES*

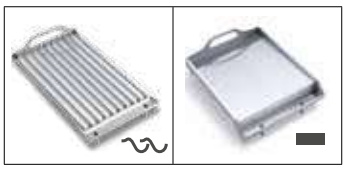
FTI70	Fry top serie 700 gas / *700 Series Gas Fry top*	**€ 500,00**
GT70-1*	Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 700 / *Half round shaped cooking gridiron 700 series*	**€ 140,00**
GC70-1*	Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 700 / *Half channeled shaped cooking gridiron 700 series*	**€ 140,00**
GDC70-1*	Grigliato a doppia "V" sovrapposta 1/2 modulo serie 700 *Half double channeled overlapping shaped cooking gridiron 700 series*	**€ 170,00**
FTI90	Fry top serie 900 gas / *900 Series Gas Fry top*	**€ 580,00**
GT90-1*	Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 900 / *Half round shaped cooking gridiron 900 series*	**€ 170,00**
GC90-1*	Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 900 / Half channeled shaped cooking gridiron 900 series	**€ 170,00**
GDC90-1	Grigliato a doppia "V" sovrapposta 1/2 modulo serie 900 *Half double channeled overlapping shaped cooking gridiron 900 series*	**€ 200,00**
SSPI	Spazzola / *Brush*	**€ 20,00**
RAS-GAS	Raschietto per piano gas / *Gas scraper*	**€ 65,00**
1.910	Paraschizzi completo 407-417 / *Complete splashboard frame 407-417*	**€ 220,00**
1.911	Paraschizzi completo 409-419 / *Complete splashboard frame 409-419*	**€ 230,00**
1.912	Paraschizzi completo 807-817 / *Complete splashboard frame 807-817*	**€ 270,00**
1.913	Paraschizzi completo 809-819 / *Complete splashboard frame 809-819*	**€ 270,00**
1.914	Paraschizzi completo 1207-1217 / *Complete splashboard frame 1207-1217*	**€ 300,00**
1.915	Paraschizzi completo 1209-1219 / *Complete splashboard frame 1209-1219*	**€ 315,00**
01.236	Coppia supporto ripiani / *Couple of shelf supports*	**€ 65,00**
01.357	Rinforzo 800 / *Reinforcement 800*	**€ 32,00**
01.354	Rinforzo 1200 / *Reinforcement 1200*	**€ 42,00**
01.237	Ripiano forato da applicare su cod. 01.236 / *Drilled shelf to be put on item's code 01.236*	**€ 95,00**
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)*	**€ 95,00**
CL47	Cloche per singolo modulo serie 700 / *Cloche single cooking surface 700 series*	**€ 170,00**
CL49	Cloche per singolo modulo serie 900 / *Cloche single cooking surface 900 series*	**€ 200,00**

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



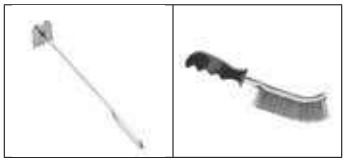
GT70-1 - GT90-1
Dim. 190x470
Dim. 190x670

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



GDC70-1 - GDC90-1
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

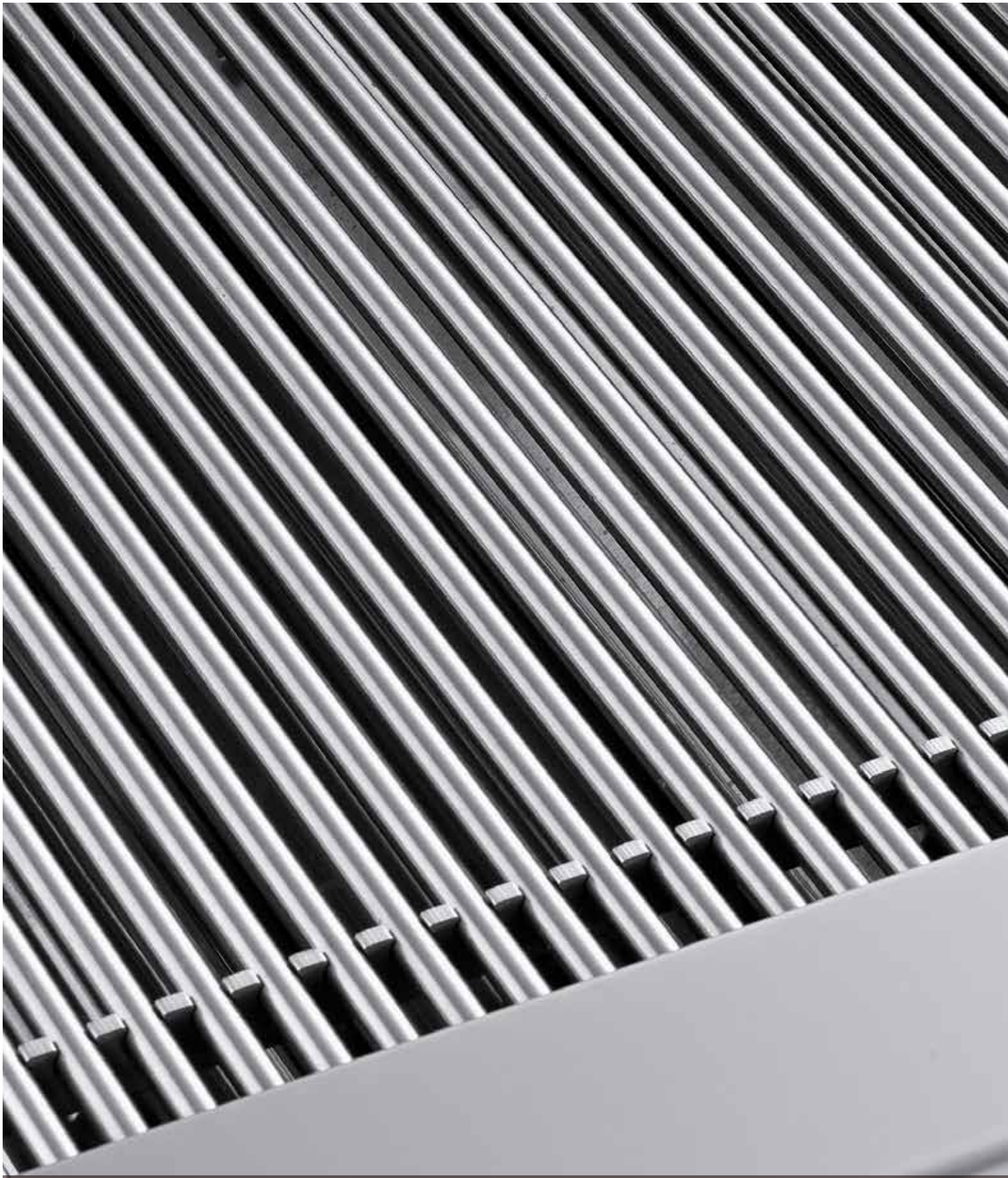


1.910 / 1.911
1.912 / 1.913
1.914 / 1.915

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 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
Tondino / Round	Tondino / Round	Tondino / Round
Si	Si	Si
Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual
-	-	-
0,44	0,78	1,15
73	113	153
3.200,00	**4.790,00**	**6.200,00**



ARRIS®
CATERING EQUIPMENT



GRILLVAPOR® COMPACT

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 230 V3 - 9,5A - 50/60Hz 230V - 16,5A - 50/60Hz *	400V3N - 11A - 50/60Hz 230V3 - 19A - 50/60Hz	400V3N - 16,5A - 50/60Hz 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 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
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
Prezzo listino € / *Price List €*	**2.030,00**	**3.260,00**	**4.600,00**

* 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*	**€ 460,00**
FTI70E	Fry top serie 770EL/700EL/710EL / *Fry top serie 770EL/700EL/710EL*	**€ 500,00**
B-55/77	Gambe per serie EL+GAS 550/700 COMPACT / *Feet for models EL+GAS 550/770 TOP*	**€ 290,00**
SSPI	Spazzola / *Brush*	**€ 20,00**
RAS-EL	Raschietto per piano elettrico / *Electric scraper*	**€ 65,00**
RG 200/R	Kit ruote girevoli (Solo per MR) / *Kit wheels (Only for MR)*	**€ 410,00**



FTI55E - FTI70E
Dim. 370x330
Dim. 370x474

B55/77

RG 200/R



RAS-EL

SSPI

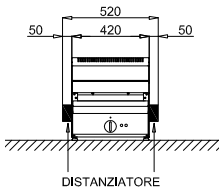
DISTANZIATORE SPACER*
* Obbligatorio con le ruote

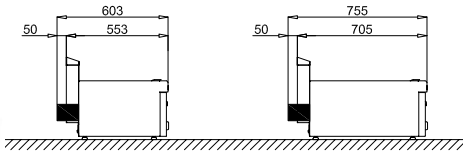
MOBILI PER GRILLVAPOR EL/GAS/TOP
CABINET *FOR GRILLVAPOR EL/GAS/TOP*

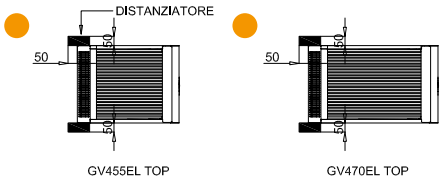


Mobile Aperto *Open cabinet*	Dimensioni LxPxH *Dimensions*		
MR455 (455)	420x440x550	**€ 460,00**	●
MR855 (855)	800x440x550	**€ 500,00**	●
MR1255 (1255)	1195x440x550	**€ 580,00**	●
MR470 (470)	420x590x550	**€ 470,00**	●
MR870 (870)	800x590x550	**€ 520,00**	●
MR1270 (1270)	1195x590x550	**€ 600,00**	●

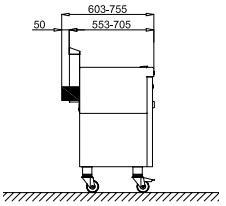


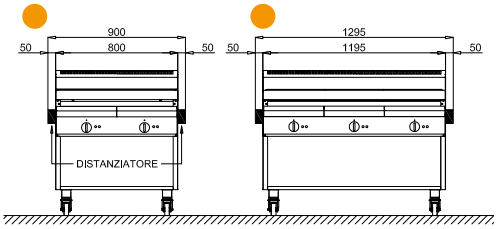


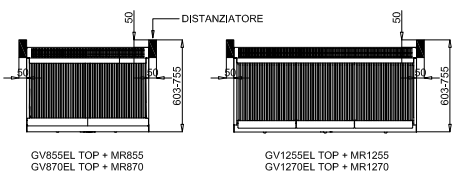




GV 470 EL TOP *GV 470 EL/M TOP	GV 870 EL TOP	GV 1270 EL TOP
Meccanica / Mechanical	Meccanica / Mechanical	Meccanica / Mechanical
420x700x315	800x700x315	1195x700x315
390x530	760x530	1195x530
Elettrica / Electric	Elettrica / Electric	Elettrica / Electric
400V3N - 7,5A - 50/60Hz 230 V3 - 13A - 50/60Hz 230V - 22,6A - 50/60Hz *	400V3N -15A - 50/60Hz 230V3 - 26,1A - 50/60Hz	400V3N - 22,5A - 50/60Hz 230V3 - 39,2A - 50/60Hz
5,2	10,4	15,6
-	-	-
-	-	-
Acc. Inox SC Brite Stainless steel Scoth Brite	Acc. Inox SC Brite Stainless steel Scoth Brite	Acc. Inox SC Brite 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
2.190,00	**3.450,00**	**5.050,00**







* 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
Prezzo listino € / *Price List €*	**1.600,00**	**2.380,00**	**3.390,00**	**1.850,00**

ACCESSORI / *ACCESSORIES*

GT35	Grigliato a tondino Serie 350 Gas / *Round gridiron Serie 350 Gas*	**€ 160,00**
FTI55	Fry top Serie 550 GAS / *Fry top Serie 550 GAS*	**€ 460,00**
GC55-1*	Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 550 / *Half channeled shaped cooking gridiron 550 series*	**€ 130,00**
GT55-1*	Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 550 /*Half round shaped cooking gridiron 550 series*	**€ 130,00**
GDC55-1*	Grigliato a doppia "V" sovrapposta 1/2 modulo serie 550 *Half double channeled overlapping shaped cooking gridiron 550 series*	**€ 160,00**
FTI77	Fry top serie 700 COMPACT GAS / *Fry top serie 700 COMPACT GAS*	**€ 500,00**
GT77-1*	Grigliato a tondino 1/2 modulo serie 700 COMPACT GAS / *Half round shaped cooking gridiron 700 COMPACT GAS series*	**€ 150,00**
GDC77-1*	Grigliato a doppia "V" sovrapposta 1/2 modulo serie 700 COMPACT GAS *Half double channeled overlapping shaped cooking gridiron 700 COMPACT GAS series*	**€ 170,00**
GC77-1*	Grigliato a "V" 1/2 modulo serie 700 COMPACT GAS / *Half channeled shaped cooking gridiron 700 COMPACT GAS series*	**€ 150,00**
S12	Kit spiedini per 350 Gas / *Kit stainless steel skewers Gas*	**€ 80,00**
SSPI	Spazzola / *Brush*	**€ 20,00**
RAS-GAS	Raschietto per piano gas / *Gas scraper*	**€ 65,00**
B-55/77	Gambe per serie EL+GAS 550/700 COMPACT TOP / *Feet for models EL+GAS 550/700 COMPACT TOP*	**€ 290,00**

* 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

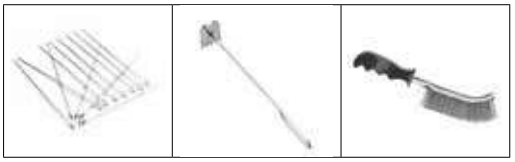
GDC55-1 - GDC77-1
Dim. 190x400
Dim. 190x560



FTI55 - FTI77
Dim. 370x395
Dim. 370x550

B55/77

GT35 Only for **GV 1035/D**



S12 Only for **GV 1035/D**

RAS-GAS

SSPI



GV 870	GV 1270	GV 1035/D
Meccanica / Mechanical	Meccanica / Mechanical	Meccanica / Mechanical
800x700x315	1195x700x315	1000x350x300
760x550	1155x550	810x250
Gas (1/2")	Gas (1/2")	Gas (1/2")
-	-	-
-	-	-
17	25,5	8
1,8 / 1,4	2,7 / 2,1	0,85 / 0,63
Acc. Inox SC Brite Stainless steel Scoth Brite	Acc. Inox SC Brite Stainless steel Scoth Brite	Acc. Inox SC Brite Stainless steel Scoth Brite
Tondino / Round	Tondino / Round	Optional (2xS12) (2xGTL35)
-	-	-
Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual
-	-	-
0,30	0,56	0,11
70	105	25
2.840,00	**3.730,00**	**1.770,00**



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

Mobile Aperto *Open cabinet*	Dimensioni LxPxH *Dimensions*	
MR455 (455)	420x440x550	**€ 460,00**
MR855 (855)	800x440x550	**€ 500,00**
MR1255 (1255)	1195x440x550	**€ 580,00**
MR470 (470)	420x590x550	**€ 470,00**
MR870 (870)	800x590x550	**€ 520,00**
MR1270 (1270)	1195x590x550	**€ 600,00**


GRILLVAPOR
ARRIS
CATERING EQUIPMENT

KEEP COOL®
GRILL FAST



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
Prezzo listino € ***Price List €***	**4.680,00**	**5.330,00**	**5.210,00**	**5.900,00**	**5.440,00**	**6.150,00**

Cod. RG100/4 - Prezzo Listino/Price List € 440,00 - 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
Prezzo listino € ***Price List €***	**5.900,00**	**6.380,00**	**6.550,00**	**6.890,00**

Cod. RG100/4
Prezzo Listino/Price List € 440,00
kit N°4 ruote girevoli / *kit N°4 wheels*

***+4% from price list for request 60Hz

Cod. RG100/6
Prezzo Listino/Price List € 580,00
kit N°6 ruote girevoli / *kit N°6 wheels*

CONTROLLO COMPLETO DEL PROCESSO DI COTTURA

Complete control of the cooking process

KEEP COOL® GRILL FAST



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.**

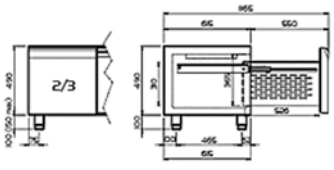


Piano neutro / *Neutral cabinet*

PN20 - Prezzo Listino/Price List € 680,00
Piano appoggio con mobile neutro appoggio teglie dim. 200x600x400/ *Support surface for dishes and pots with neutral cabinet dim. 200x600x400*

PN30 - Prezzo Listino/Price List € 730,00
Piano appoggio con mobile neutro appoggio teglie dim. 300x600x400 / *Support surface for dishes and pots with neutral cabinet dim. 300x600x400*

PN40 - Prezzo Listino/Price List € 780,00
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)*


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