



GEHRIG KitchenCenter | Modèle 101 D

Appareil de cuisson électrique multifonctions avec levage automatique du panier.

Caractéristiques techniques:

- Volume poêlon: au moins 2 x 40 litres, conforme à DIN 18857
- Capacité: 2 x GN 1/1
- Dimensions du fond du poêlon: 2 x 375 x 580 mm
- Profondeur poêlon: 220 mm
- Surface utile poêlon: 2 x 22 dm²
- Dimensions totales (lxpxh): 1546 x 850 x 1030 mm
- Puissance raccordée totale: 22 kW maxi
- Tension: 3N CA 400V
- Protection: 3 x 32 A
- Poids: 475 kg
- Raccord eau froide: R3/4
- Écoulement: DN – 50



Modes de cuisson:

cuisson intensive et en douceur, rôtissage, friture, mijotage, cuisson à basse température, grillage, dorure, confisage, cuisson sous-vide. Plage de température: 30 °C – 250 °C.

Écran de commande:

- Procédé de cuisson automatique et manuel
- Écran tactile couleur 10" avec commande intuitive
- Différentes langues pour les menus
- Commande en version de langue harmonisée
- Enregistrement de programmes de cuisson personnalisés
- Procédé technique de cuisson
- Espace d'enregistrement pouvant contenir jusqu'à 350 programmes de 20 étapes
- Représentation claire du processus de cuisson
- Mesure sensorielle précise de la température
- Représentation des valeurs paramétrées et actuelles
- Affichage des messages d'erreur sur l'écran
- Informations techniques et d'entretien
- Bouton marche/arrêt
- Verrouillage de l'écran paramétrable



GEHRIG KitchenCenter | Modèle 101 D

Appareil de cuisson électrique multifonctions avec levage automatique du panier.

Construction de l'appareil:

- Matière du cadre de base, acier AISI 304, épaisseur mini 3 mm
- Matière du carter du cadre, acier AISI 304
- Pieds solides réglables en hauteur
- Matière du poêlon, acier AISI 316 V, épaisseur 3 mm
- Structure spéciale en sandwich du fond du poêlon
- Bloc chauffant SUPER BLOCK JPX 17, avec répartition de chaleur sur toute la surface grâce à des éléments chauffants en acier inox
- Préchauffage de 4 minutes du fond du poêlon pour atteindre la température de service de 180 °C
- Couvercle double paroi résistant et isolé, à ouverture automatique
- Fermeture couvercle sécurisée évitant les accidents
- Évacuation des vapeurs par l'ouverture au centre du couvercle
- Vidange de la vapeur sans injection et consommation d'eau
- Raccordements centralisés de l'électricité, de l'eau et des eaux usées sur le côté ou dans le fond
- Accès d'entretien par l'avant et par le haut
- Panneau amovible dans le pied droit pour assembler en continu plusieurs centres de cuisson GEHRIG KitchenCenter
- Certification CE, TÜV-SÜD

Équipement de base:

- Système automatique d'introduction dans le poêlon avec dosage de l'eau (précision à 10 millilitres)
- Repérage du niveau de liquide (marquage gravé)
- Basculement électromécanique sans à-coups du poêlon, à vitesse variable
- Possibilité de vidage complet du poêlon
- Capteur de température à cœur sur quatre points
- Drain intégré au fond de poêlon avec verrouillage automatique
- Bras de levage automatique du panier
- Possibilité de mettre en place le bras de levage du panier y compris avec le couvercle fermé
- Sonde de sécurité pour détection du bras de levage du panier
- Douchette à enrouleur intégrée à pomme métallique
- Régulateur de pression de l'eau
- Prise 230 V / 16 A intégrée
- Port USB pour sauvegarde de données

Options:

- Installation sur support en acier inox ou sur soubassement existant
- Écran de commande à gauche
- Module permettant le montage de plusieurs appareils côte à côte
- Réducteur raccord
- Capteur de température à cœur sur six points



Siège social:
Gehrig Group AG
Bäulerwisenstrasse 1
CH-8152 Glattbrugg
T +41 (0)43 211 56 56
F +41 (0)43 211 56 99

Succursale:
Gehrig Group SA
Av. des Baumettes 3
CH-1020 Renens
T +41 (0)21 631 90 60
F +41 (0)21 631 90 79

Succursale:
Gehrig Group SA
Via al Fiume 1
CH-6929 Gravesano
T +41 (0)91 600 16 10
F +41 (0)91 600 16 11

GEHRIGGROUP
■ Professional Solutions

info@gehriggroup.ch www.gehriggroup.ch