



GEHRIG KitchenCenter | Modell 151 FP

Elektrisches, multifunktionales Gargerät mit automatischer Korbhebung.

Technische Daten:

- Tiegelvolumen: min. 100 Liter, nach DIN 18857
- Druck: 0,48 bar
- Kapazität: 3 x GN 1/1
- Tiegelbodenmasse: 1071 x 580 mm
- Tiegeltiefe: 220 mm
- Tiegelnutzfläche: 63 dm²
- Gesamtmasse (BxTxH): 1'707 x 950 x 1'030 mm
- Gesamtanschlusswert: max. 36,9 kW
- Spannung: 3 N AC 400 V
- Sicherung: 3 x 50 A
- Gewicht: 710 kg
- Kaltwasseranschluss: R3/4
- Ablauf: DN - 50



Kochprozesse:

Intensives und sanftes Kochen, Braten, Frittieren, Schmoren, Niedertemperaturgaren, Grillen, Rösten, Anbraten, Konfieren, Sous-Vide Garen. Temperaturbereich: 30 °C – 250 °C.

Bediendisplay:

- Automatisches und manuelles Garverfahren
- Farbiges 10" Touchscreen-Display mit intuitiver Bedienung
- Verschiedene Menüsprachen
- Bedienung in einheitlicher Sprachversion
- Speicherung eigener Garprogramme
- Technologisches Garverfahren
- Speicherplatz für bis zu 350 Programme à 20 Schritten
- Übersichtliche Darstellung des Garverlaufs
- Genaue sensorische Temperaturmessung
- Darstellung eingestellter und aktueller Werte
- Anzeige von Fehlermeldungen
- Technische- und Serviceinformationen
- Taste Ein / Aus
- Displaysperre einstellbar



GEHRIG KitchenCenter | Modell 151 FP

Elektrisches, multifunktionales Gargerät mit automatischer Korbhebung.

Gerätekonstruktion:

- Maschinengrundrahmen-Material AISI 304, Mindestdicke 3 mm
- Rahmengehäuse Material AISI 304
- Höhenverstellbare, robuste Füße
- Tiegel-Material AISI 316 V, Stärke 3 mm
- Spezieller Sandwichboden des Tiegels
- Heizsystem SUPER BLOCK JPX 17 Block mit vollflächiger Heizverteilung durch Heizkörper aus Edelstahl
- 4 Minuten Vorheizzeit des Tiegelbodens auf Betriebstemperatur von 180 °C
- Doppelwandiger, robuster und isolierter Deckel mit automatischer Öffnung
- Sichere, unfallfreie Deckelschliessung
- Dampfabführung durch die Öffnung in der Deckelmitte
- Druckablassen ohne Einspritzen und Wasserverbrauch
- Zentrale Strom-, Wasser- und Abwasseranschlüsse an der Seite oder am Boden
- Servicezugang von vorne und oben
- Ausziehbares Panel im rechten Fuss für lückenlosen Zusammenbau von mehreren GEHRIG KitchenCenter
- Zertifikat CE, TÜV-SÜD

Grundausrüstung:

- Automatisches Tiegel-Einlasssystem mit Wasserdosierung (Genauigkeit auf 10 Milliliter)
- Gekennzeichneter Flüssigkeitspegel (Prägung)
- Ruckfreie, elektromechanische Tiegelkipfung mit variabler Geschwindigkeit
- Komplette Entleerung des Tiegels möglich
- Vierpunkt-Kerntemperaturfühler
- Integrierter Ablass im Tiegelboden mit automatischem Verschluss
- Automatischer Korbhebearm
- Anbringen des Korbhebearmes auch bei geschlossenem Deckel möglich
- Sicherheitsfühler zur Erkennung des Korbhebearmes
- Integrierte aufrollbare Schlauchbrause mit Metallkopf
- Wasserdruckregler
- Integrierte Steckdose 230 V /16 A
- USB-Schnittstelle zur Datenspeicherung

Optionen:

- Installation auf CNS- oder Bausockel
- Bediendisplay links
- Modul für Zusammenbau von mehreren Geräten nebeneinander
- Anschlussminderung
- Sechspunkt-Kerntemperaturfühler



Hauptsitz:
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