



GEHRIG KitchenCenter | Modèle 101 DM

Appareil de cuisson électrique multifonctions avec levage automatique du panier.

Caractéristiques techniques:

- Volume poêlon: 2 x 49 litres, conforme à DIN 18857
- Capacité: 2 x GN 1/1
- Dimensions du fond du poêlon: 2 x 452 x 558 mm
- Profondeur poêlon: 220 mm
- Surface utile poêlon: 2 x 25 dm²
- Dimensions totales (L x P x H): 1'580 x 850 x 1'050 mm
- Puissance raccordée totale: max. 27.5 kW
- Tension: 3N AC 400V
- Protection: 3 x 40 A
- Poids: 355 kg
- Raccord eau froide: R3/4
- Écoulement: DN – 50



Modes de cuisson:

Cuisson intensive ou en douceur, rôtir, frire, braiser, cuisson à basse température, griller, brunir, confire, cuisson sous-vide. Plage de températures: 30 °C - 250 °C.

Écran de commande:

- Procédé de cuisson automatique et manuel
- Écran tactile couleur 12" 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 800 programmes de 12 étapes
- Représentation claire du processus de cuisson
- Mesure sensorielle précise de la température
- 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 DM

Appareil de cuisson électrique multifonctions avec levage automatique du panier.

Construction de l'appareil:

- Matière du cadre de base, acier CNS (DIN 1.4301), épaisseur mini 2 mm
- Matière du carter de cadre, acier CNS (DIN 1.4301)
- Matière du poêlon, acier CNS (DIN 1.4401), soudé des deux côtés
- 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 3 minutes du fond du poêlon pour atteindre la température de service de 180 °C
- Couvercle double paroi résistant et isolé
- Évacuation des vapeurs par l'ouverture au centre du couvercle
- Raccordements centralisés de l'électricité, de l'eau et des eaux usées
- Possibilité d'assemblage en continu de plusieurs appareils côte à côte par un montage modulable
- Certification CE, TÜV-SÜD

Équipement de base:

- Système automatique d'introduction dans le poêlon avec dosage de l'eau
- Repérage du niveau de liquide
- En plaçant l'axe de basculement du creuset - Possibilité de vidage complet du poêlon
- Sonde de température à cœur multipoint
- Vidange intégrée dans le fond du creuset avec fermeture électrique
- 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 intégrée avec retour automatique
- Prise 230 V / 16 A intégrée
- Port USB pour sauvegarde de données
- Connexion Internet

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