

GEHRIG KitchenCenter

APPAREIL DE CUISSON MULTIFONCTIONNEL
POUR UNE CUISSON FACILE.





Tout simplement multifonctionnel.

Cuire, rôtir, griller ou frire dans un seul appareil.

ÉCONOMIQUE



EFFICACITÉ
ÉNERGÉTIQUE



GAIN
D'ESPACE



CONSOMMATION
D'EAU OPTIMALE



MOINS DE MATIÈRES
PREMIÈRES

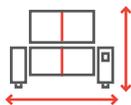


ÉCONOMIES DE
TEMPS DE TRAVAIL

POLYVALENT



DIFFÉRENTES
MÉTHODES DE CUISSON



LARGE
ASSORTIMENT

DE
FR
IT

DIFFÉRENTES VERSI-
ONS LINGUISTIQUES



PROGRAMMATION
DE VOS PROPRES RECETTES

FLEXIBLE



REMPLACE LES APPAREILS
DE CUISSON CONVENTIONNELS



PRÉPARATION
PARALLÈLE



ENTRETIEN
FACILE



FONCTIONNEMENT
INTUITIF

PANNEAU DE COMMANDE



- Assistance numérique
- Gestion des recettes
- Qualité élevée constante

- Écran tactile couleur 12"
- Réaction rapide
- Chimiquement durci
- Différentes langues
- Processus technologiques prédéfinis
- Affichage de messages informatifs
- Affichage des données HACCP directement sur l'écran
- Représentation du processus de cuisson directement sur l'écran



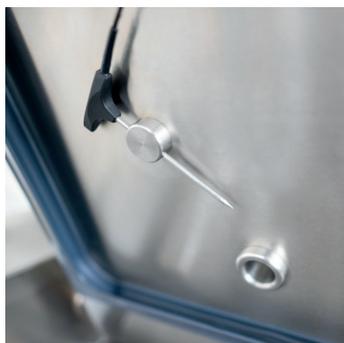
- Écran tactile 12"
- Indicateur de niveau
- Inclinaison électromécanique du creuset
- Remplissage automatique de l'eau
- Évacuation de l'eau du fond du creuset

- Douchette avec enrouleur automatique

- Sonde de température à cœur multipoint

- Ouverture vapeur

- Prise 230 V/16 A + prise USB





**151
151 F**



151 P



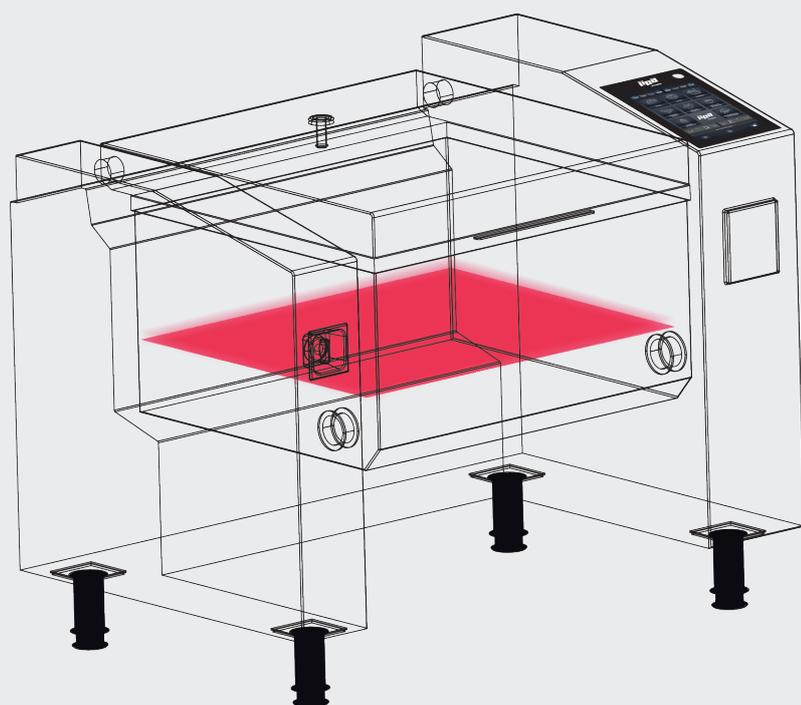
**201
201 F
251**

151	151 F	151 P	201	201 F	251
150 l	110 l	150 l	200 l	150 l	250 l
-	-	✓	-	-	-
-	-	0,48 bar	-	-	-
3 × GN 1/1	3 × GN 1/1	3 × GN 1/1	4 × GN 1/1	4 × GN 1/1	4 × GN 1/1
63 dm ²	63 dm ²	63 dm ²	83 dm ²	83 dm ²	83 dm ²
280 mm	220 mm	280 mm	280 mm	220 mm	340 mm
1'071 x 580 mm	1'071 x 580 mm	1'071 x 580 mm	1'429 x 580 mm	1'429 x 580 mm	1'429 x 580 mm
1'651 mm	1'651 mm	1'651 mm	2'009 mm	2'009 mm	2'009 mm
850 mm	850 mm	950 mm	850 mm	850 mm	850 mm
1'050 mm					
36,9 kW	36,9 kW	36,9 kW	49,2 kW	49,2 kW	49,2 kW
3 × 50 A	3 × 50 A	3 × 50 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 63 A
IPx5	IPx5	IPx5	IPx5	IPx5	IPx5
R 3/4					
DN - 50					



DESIGN ET CARACTÉRISTIQUES

- Raccordement central pour l'eau, évacuation et électricité à partir du sol ou du mur
- Fond de creuset spécial avec soudure des deux côtés
- Panneau de commande sélectionnable à droite ou à gauche
- Écran tactile 12"
- Évacuation de la vapeur superflue par une ouverture au centre du couvercle
- Support hygiénique pour sonde de température à cœur
- Installation possible sur le socle CNS de l'appareil ou sur un socle fourni par le client
- Indicateur de niveau
- Prise de courant intégrée et port USB sous le panneau de commande
- Soulèvement automatique des paniers (moteur séparé), possible même lorsque le couvercle est fermé
- Capteur pour détecter la suspension du bras du panier
- Matériau DIN 1.4301
- Matériau du creuset DIN 1.4436
- Manipulation du couvercle sans risque d'accident avec commande de sécurité
- Chauffage en surface JPX 17 avec éléments chauffants à couche épaisse
- Creusets isolés pour une consommation d'énergie minimale
- Système automatique de remplissage d'eau
- Inclinaison des creusets en deux étapes
- Sonde de température à cœur multipoint
- Douchette intégrée avec enrouleur automatique
- Documentation HACCP
- Interface WLAN
- Accès à la maintenance par l'avant et le haut de l'appareil
- Système unique de décompression sans consommation d'eau directe



Éléments chauffants à couche épaisse JPX 17

- Répartition uniforme de la température sur toute la surface pour des performances maximales et une précision maximale.

Fond de creuset spécial en acier inoxydable

- Résistant aux rayures
- Contrôle précis de la température
- Pas de brûlure, pas de surcuisson, nettoyage facile.



Préchauffage à 180 °C en 3 minutes



Plage de température de 30 °C à 250 °C



ACCESSOIRES



CHARIOT ÉLÉVATEUR À BATTERIE

- Utilisation mobile, sans alimentation électrique fixe (batterie rechargeable)
- Manipulation facile lors de la vidange du creuset
- Poignée de sécurité
- Câble de raccordement avec blocage de sécurité
- Retrait facile des récipients GN
- Rouleaux hygiéniques avec dispositif de blocage
- Dimensions (l x p x h): 600 x 780 x 990 mm
- Poids: 55 kg
- Capacité de charge: 40 kg



CHARIOT DE FILTRATION D'HUILE

- Filtration sûre de l'huile
- Filtre amovible et lavable
- Câble de raccordement avec blocage de sécurité
- Poignée de sécurité
- Rouleaux hygiéniques avec dispositif de blocage
- Évacuation pivotante
- Dimensions (l x p x h): 625 x 625 x 1'150 mm
- Poids: 65 kg
- Capacité: 50 litres



CHARIOT DE TRANSPORT

- Stockage, transport et égouttage faciles et sûrs des récipients
- Bac d'égouttement amovible pour un entretien facile
- Rouleaux hygiéniques avec dispositif de blocage
- Manipulation sûre
- Dimensions (l x p x h): 600 x 860 x 1'600 mm
- Poids: 25 kg
- Capacité: 6 paniers

AUTRES ACCESSOIRES

- Châssis CNS avec tiroirs (modèle 101DS uniquement)
- Panier de cuisson
- Panier de friture
- Petits paniers pour plats à la carte
- Spatule, petite
- Spatule, grande
- Bras de levage automatique de panier
- Grille 1/1 pour cuisson NT
- Passoire d'égouttage
- Passoire à Spätzle



Équipement de base

Profitez d'une réduction de **10%** à l'achat d'un équipement de base.



gehriggroup.ch/fr-grkc

SIÈGE SOCIAL

Gehrig Group AG
Bäulerwisenstrasse 1
8152 Glattbrugg
T+41 43 211 56 56
F +41 43 211 56 99

FILIALES

Gehrig Group SA
Avenue des Baumettes 3
1020 Renens
T+41 21 631 90 60
F +41 21 631 90 79

Gehrig Group SA
Via al Fiume 1
6929 Gravesano
T +41 91 600 16 10
F +41 91 600 16 11

info@gehriggroup.ch
www.gehriggroup.ch

Service clients
0800 22 77 77

Produits de nettoyage
0800 44 77 77



GEHRIG

hildebrand

HOBART

eloma

**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

FAEMA

HORCHER **MEDICAL
SYSTEMS**

FSB

AQUALYT

GG⁺connect

GEHRIGGROUP
■ Professional Solutions