

GEHRIG KitchenCenter

APPARECCHIO MULTIFUNZIONALE PER CUCINARE
IN TUTTA SEMPLICITÀ.





Semplicemente multifunzionale.
**Cuocere, arrostitire, grigliare o friggere...
tutto in un unico apparecchio.**

ECONOMICO



USO EFFICIENTE
DELL'ENERGIA



RISPARMIO
DI SPAZIO



CONSUMO DI ACQUA
OTTIMIZZATO



MENO IMPIEGO DI
MATERIE PRIME



RISPARMIO DI
TEMPO

VERSATILE



DIVERSI METODI DI
COTTURA



AMPIO
ASSORTIMENTO

DE
FR
IT

DISPONIBILE IN
DIVERSE LINGUE



PROGRAMMAZIONE
DELLE PROPRIE RICETTE

FLESSIBILE



SOSTITUISCE I
DISPOSITIVI DI COTTURA
TRADIZIONALI



PIÙ PREPARAZIONI
CONTEMPORANEAMENTE



FACILITÀ DI
MANUTENZIONE



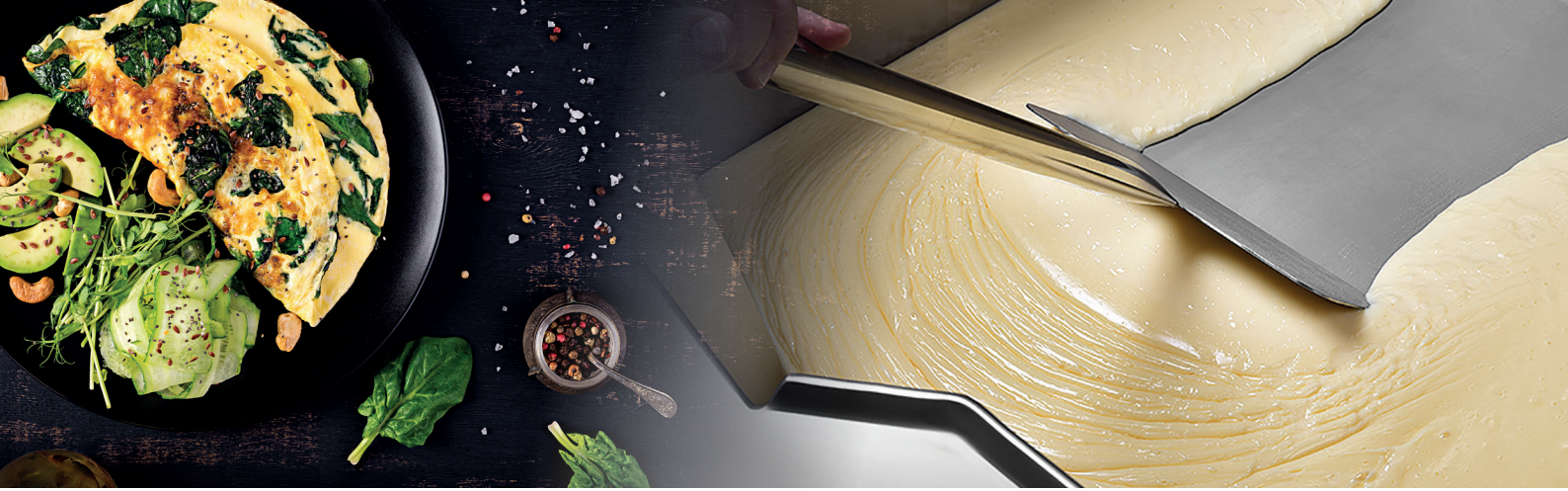
UTILIZZO
INTUITIVO

PANNELLO DI CONTROLLO



- **Supporto digitale**
- **Gestione ricette**
- **Alta qualità costante**

- Touch screen a colori da 12"
- Eccellente tempo di risposta
- Vetro temperato chimicamente
- Diverse lingue
- Processi tecnologici preimpostati
- Visualizzazione di messaggi informativi
- Visualizzazione dei dati HACCP
- Visualizzazione del processo di cottura



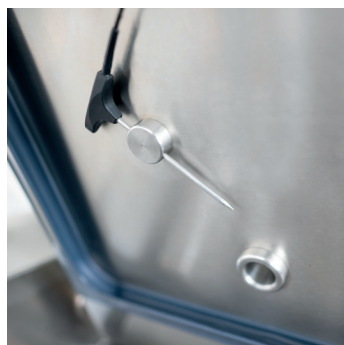
- Touchscreen 12"
- Indicatore di livello
- Inclinazione elettromeccanica della vasca
- Riempimento automatico dell'acqua
- Scarico dell'acqua dal fondo della vasca

• Doccetta con avvolgimento automatico

• Sonda temperatura interna multipunto

• Apertura vapore

• Presa 230 V/16 A + presa USB





**151
151 F**



151 P



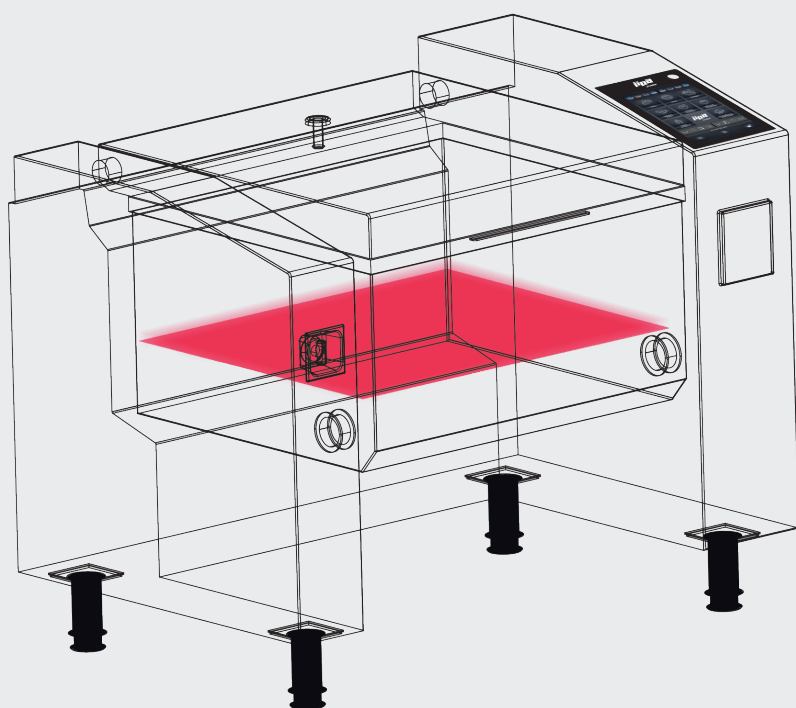
**201
201 F
251**

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	1'050 mm	1'050 mm	1'050 mm	1'050 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	R3/4	R 3/4	R 3/4	R 3/4	R 3/4
DN - 50	DN - 50	DN - 50	DN - 50	DN - 50	DN - 50



DESIGN E CARATTERISTICHE

- Allacciamento centrale per acqua, scarico ed elettricità dal pavimento o dalla parete
- Fondo vasca speciale con saldatura sui due lati
- Pannello di controllo selezionabile a destra o a sinistra
- Touchscreen 12"
- Scarico del vapore in eccesso tramite apertura al centro del coperchio
- Supporto igienico per sonda di temperatura interna
- Possibile installazione su base CNS o base in loco
- Indicatore di livello
- Presa incorporata e interfaccia USB sotto il pannello di controllo
- Materiale DIN 1.4301
- Materiale vasca DIN 1.4436
- Sollevamento automatico dei cestelli (motore separato), possibile anche con coperchio chiuso
- Sensore per il rilevamento della sospensione del braccio del cestello
- Comando del coperchio anti-infortunio con comando di sicurezza
- Riscaldamento a superficie JPX 17 con elementi riscaldanti a film spesso
- Vasche isolate per un consumo energetico ridotto
- Sistema automatico per il riempimento dell'acqua
- Inclinazione delle vasche a due stadi
- Sonda temperatura interna multipunto
- Doccetta integrata con avvolgitore automatico
- Documentazione HACCP
- Interfaccia WLAN
- Accesso per manutenzione sul lato anteriore e superiore
- Sistema di riduzione della pressione senza consumo diretto di acqua



Elementi riscaldanti a film spesso JPX 17

- La distribuzione uniforme della temperatura su tutta la superficie garantisce prestazione e precisione ottimali.

Fondo della vasca speciale in acciaio inox

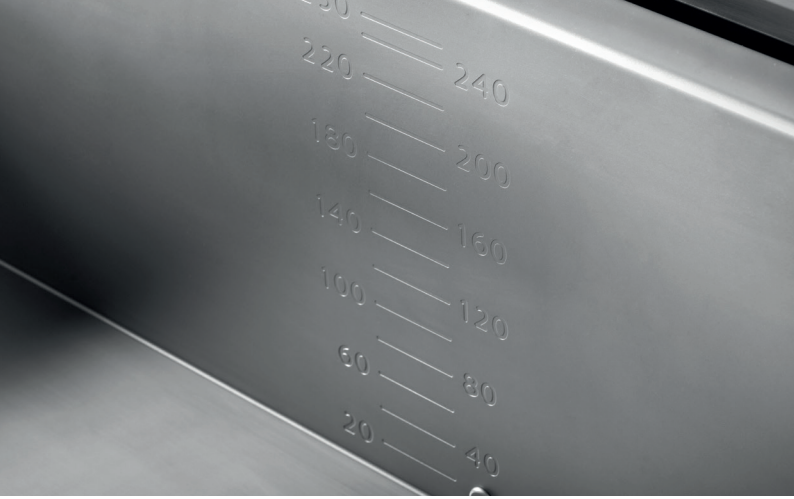
- Antigraffio
- Controllo preciso della temperatura
- Nessun cibo bruciato, nessuna cottura eccessiva, facile pulizia.



Preriscaldamento a 180°C in soli 3 minuti.



Intervallo di temperatura da 30°C a 250°C



ACCESSORI



CARRELLO DI SOLLEVAMENTO A BATTERIA

- Utilizzo mobile, senza allacciamento elettrico fisso (batteria)
- Facile da usare per lo svuotamento della vasca
- Maniglia di sicurezza
- Cavo di collegamento con blocco di sicurezza
- Facile rimozione dei cestelli GN
- Rulli igienici con bloccaggio
- Dimensioni (l x p a): 600 x 780 x 990 mm
- Peso: 55 kg
- Portata: 40 kg



CARRELLO DI FILTRAGGIO DELL'OLIO

- Filtraggio sicuro dell'olio
- Filtro rimovibile e lavabile
- Cavo di collegamento con blocco di sicurezza
- Maniglia di sicurezza
- Rulli igienici con bloccaggio
- Bocca girevole
- Dimensioni (l x p a): 625 x 625 x 1'150 mm
- Peso: 65 kg
- Capacità: 50 litri

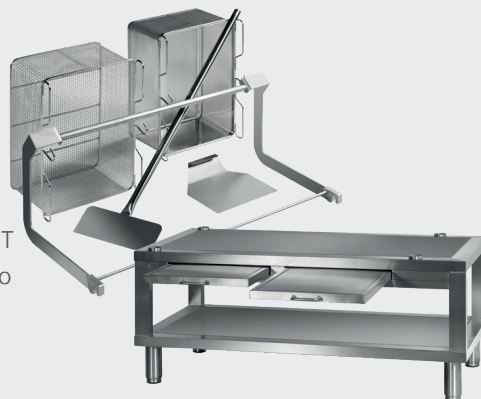


CARRELLO PORTACESTELLI

- Per custodire, trasportare e sgocciolare i cestelli in modo semplice e sicuro
- Vaschetta raccogliocce rimovibile per una facile manutenzione
- Rulli igienici con bloccaggio
- Maneggevole in sicurezza
- Dimensioni (l x p a): 600 x 860 x 1'600 mm
- Peso: 25 kg
- Capacità: 6 cestelli

ALTRI ACCESSORI

- Sottotelaio CNS con cassetti (solo modello 101DS)
- Cestello di cottura
- Cestello per frittura
- Piccoli cestelli per piatti à la carte
- Spatola, piccola
- Spatola, grande
- Braccio di sollevamento automatico del cestello
- Griglia 1/1 per cottura BT
- Colino con manico lungo
- Setaccio per Spätzle



Attrezzatura di base

Approfittate del seguente sconto sull'acquisto di attrezzature di base
Sconto del 10%.



gehriggroup.ch/it/grkc

SEDE PRINCIPALE

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

FILIALI

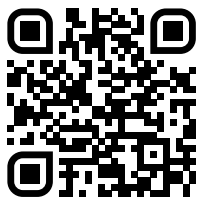
Gehrig Group SA
Avenue des Baumettes 3
1020 Renens
T +41 21 631 90 60
F +41 21 631 90 79

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

Servizio clienti
0800 22 77 77

Detergenti
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