



## GEHRIG KitchenCenter | Modello 101 DL

Apparecchio di cottura elettrico multifunzione con sollevamento cestello automatico.

### Dati tecnici:

- Volume vasca: min. 2 x 79 litri, conforme norma DIN 18857
- Capacità: 2 x GN 1/1
- Misure del fondo vasca: 2 x 540 x 557 mm
- Profondità vasca: 280 mm
- Superficie utile: 2 x 30 dm<sup>2</sup>
- Dimensioni complessive (L X P X A) 1'756 x 850 x 1'050 mm
- Potenza allacciata complessiva: max. 36,9 kW
- Tensione: 3N AC 400 V
- Protezione: 3 x 50 A
- Peso: 395 kg
- Collegamento acqua fredda: R3/4
- Scarico: DN - 50



### Tipi di cottura:

Cottura intensa o delicata, arrostitire, friggere, stufare, cottura a bassa temperatura, grigliare, scottare, candire, cottura sotto vuoto. Range di temperatura: 30 °C - 250 °C

### Display comandi:

- Cottura automatica o manuale
- Display touch a colori da 12" di utilizzo intuitivo
- Diverse lingue di menù
- Comandi completi nella rispettiva lingua
- Memorizzazione di programmi di cottura personalizzati
- Cottura tecnologica
- Memorizza fino a 800 programmi da 12 passaggi ciascuno
- Rappresentazione chiara dell'andamento cottura
- Rilevazione precisa della temperatura tramite sensore
- Visualizzazione allarmi
- Informazioni tecniche e assistenza
- Tasto on/off
- Blocco display impostabile

## GEHRIG KitchenCenter | Modello 101 DL

Apparecchio di cottura elettrico multifunzione con sollevamento cestello automatico.

### Struttura apparecchio:

- Materiale della struttura portante CNS (DIN 1.4301), spessore minimo 3 mm
- Materiale del corpo telaio CNS (DIN 1.4301)
- Materiale vasca CNS (DIN 1.4301), saldato su ambo i lati
- Vasca con speciale fondo sandwich
- Sistema riscaldante SUPER BLOCK JPX 17 - Blocco con distribuzione uniforme del calore grazie al radiatore in acciaio inox
- Preriscaldamento del fondo vasca alla temperatura di esercizio di 180° C in 3 minuti
- Robusto coperchio isolato a doppia parete
- Uscita del vapore attraverso l'apertura al centro del coperchio
- Allacciamenti centrali per elettricità, acqua e acqua di scarico sul lato o sul fondo
- Assemblaggio a blocchi di più apparecchi affiancati
- Certificazione CE, TÜV-SÜD

### Dotazioni base:

- Sistema automatico di immissione acqua con dosaggio (precisione a 0,1 litri)
- Livello del liquido - goffatura
- Sensore di temperatura del nucleo multipunto
- Scarico integrato sul fondo del crogiolo con sistema di chiusura e apertura elettrica
- Sollevamento automatico del cesto tramite il braccio di sollevamento - il fissaggio del braccio di sollevamento del cesto è possibile anche a coperchio chiuso
- Coperchio elettronico con controllo di sicurezza
- Sensore di sicurezza per il rilevamento del braccio di sollevamento
- Doccetta integrata con ritorno automatico
- Presa elettrica integrata 230V / 16 A
- Interfaccia USB per il salvataggio dati
- Connessione a internet
- Dati HACCP
- Visualizzazione del consumo energetico al termine del processo di cottura

### Opzioni:

- Installazione sopra base CNS o base strutturale
- Display comandi a sinistra
- Modulo per l'assemblaggio di più apparecchi affiancati
- Minor numero di allacciamenti
- Sonda sei punti di misurazione della temperatura interna prodotto

