

AUSSTATTUNG

VarioCookingCenter®

Gerätetypen

- VarioCookingCenter® 112, 112+ (mit Druck)
- VarioCookingCenter® 211, 211+ (mit Druck)
- VarioCookingCenter® 311, 311+ (mit Druck)

Energie

- Elektrogeräte

Garmedien

- VarioCooking Control® Modus mit 7 Prozessgruppen:
Fleisch, Fisch, Gemüse und Beilagen, Eierspeisen, Suppen und Saucen, Milch und Süßspeisen, Finishing® und Service
- Manueller Modus mit 3 Betriebsarten:
Kochen, Braten, Frittieren
- Programmiermodus
- Temperaturbereich: 30 - 250 °C

Zusatzfunktionen

- Kerntemperaturerfassung mit 6 Messpunkten
- Gleichzeitiges Garen mit zwei unterschiedlichen Garmedien beim VarioCookingCenter® 112 (z.B. Pasta/ Sauce oder Steaks/ Frittiertes)
- AutoLift™ Hebe- und Senkvorrichtung (Körbe zum Kochen und Frittieren)
- Erkennung von Garmedium im Tiegel: keine Verbrennung von Öl möglich
- A la carte Ansicht zum idealen Kochen, Braten, Frittieren von Einzelportionen
- HACCP Datenspeicher und Ausgabe über USB-Schnittstelle
- 250 Speicherplätze für individuelle Prozesse
-

Ausstattung

- Steckdose
- Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und stufenloser Strahldosierung
- Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten
- Entleerung von Koch- bzw. Waschwasser direkt durch Tiegel (ohne Kippen, ohne Bodenabfluss)
- VarioDose™ automatische litergenaue Wasserfüllvorrichtung
- TFT-Display mit selbsterklärender Symbolik für einfachste Bedienung
- Integrierter Ein-/Ausschalter
- Zusatzfunktionen per Tastendruck anwählbar
- Integriertes Anwendungshandbuch und Bedienungsanleitung
- Klartext-Anzeigen für alle Garvorgänge
- Einstellbare Fremdsprachenanzeige für Gerätemeldungen
- Zentrales Einstellrad
- Betriebs- und Warnanzeige, z.B. heißes Öl beim Frittieren
- Digitale Temperaturanzeigen
- Anzeige von Soll- und Istwerten
- Zeitschaltuhr digital 0-24 Std. mit Dauerstellungen
- Sicherheits-Temperaturbegrenzer
- VarioBoost™ Heizsystem
- TrimaTherm Tiegelboden für Typ 211 und 311
- Kerntemperaturfühlerhalterung
- Servicetüre von vorne zugänglich
- Kompakte Gerätefamilie
- USB-Schnittstelle, z. B. zur Anbindung an RATIONAL KitchenManagement System

Anschluss und Aufstellung, Prüfzeichen

- CE
- Elektrische Sicherheit: SEMKO Intertek
- Bediensicherheit: GS
- Trinkwasserschutz: SVGW
- Abwasser-Festanschluss zulässig, da integrierte Rohrtrennstrecke Bestandteil des Gerätes
- Strahlwasserschutz IPX6
- Höhenverstellbare Gerätefüsse 150 bis 175 mm
- Alle VarioCookingCenter® sind kompatibel mit Geräten und Tischen von 850 mm Tiefe
- Installationshandbuch und Bedienungsanleitung
- Gemäß VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen

Optionen

- Schiffsausführung
- Ethernet-Schnittstelle
- Anschlussmöglichkeit an SicoTronic (andere Energieoptimierungsanlagen auf Anfrage)
- Warmwasseranschluss
- Sonderspannung auf Anfrage

Optionales Zubehör

- RATIONAL Spachtel
- Arm für Hebe- und Senkautomatik
- Kochkörbe
- Portionsbehälter gelocht mit Griff (112)
- Portionsbehälter ungelocht mit Griff (112)
- Frittierkörbe
- Korbeinlage
- BainMarie Aufsatz Portionsbehälter
- BainMarie GN Aufsatz
- Korbwagen
- Ölwagen
- VarioMobil™
- UltraVent® Kondensationshaube
- Rollen-Kit für Rollenaufstellung
- Sockel-Kit für Sockelaufstellung
- RATIONAL Kitchenmanagement System – Ihr virtueller Assistent