

Přehled produktů*



	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112+	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112L	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311
Počet porcí	od 30	od 30	50–100	100–300	100–500
Užitná kapacita	14 litrů + 14 litrů	14 litrů + 14 litrů	25 litrů + 25 litrů	100 litrů	150 litrů
Varná plocha	12 dm ² + 12 dm ²	12 dm ² + 12 dm ²	19 dm ² + 19 dm ²	42 dm ²	65 dm ²
Šířka	962 mm	1 224 mm	1 102 mm	1 164 mm	1 542 mm
Hloubka	800 mm	777 mm	905 mm	914 mm	914 mm
Výška	400 mm	1 100 mm	428 mm	1 100 mm	1 100 mm
Hmotnost	99 kg	168 kg	132 kg	195 kg	251 kg
Výška okraje pánve		900 mm		900 mm	900 mm
Přívod vody	R3/4"	R3/4"	R3/4" pro 1/2"	R3/4"	R3/4"
Odvod vody	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Přípojná hodnota (elektrické provedení bez možnosti VitroCeran)	17 kW (možnost Dynamic: 13 kW)	17 kW (možnost Dynamic: 13 kW)	28 kW (možnost Dynamic: 21 kW)	28 kW (možnost Dynamic: 22 kW)	45 kW (možnost Dynamic: 35 kW)
Přípojná hodnota (elektrické provedení s možností VitroCeran)	-	19 kW (možnost Dynamic: 15 kW)	-	31 kW (možnost Dynamic: 24 kW)	47 kW (možnost Dynamic: 37 kW)
Jištění	25 A (možnost Dynamic: 20 A)	40 A (možnost Dynamic: 32 A)	40 A (možnost Dynamic: 32 A)	50 A (možnost Dynamic: 40 A)	80 A (možnost Dynamic: 63 A)

* Zobrazení zařízení včetně volitelného příslušenství: Podstavba, boční skříňky, VitroCeran, tlakové vaření

Příklady výkonu

	112T/112+	112L	211	311
Omeleta	80 porcí/nádoba/hod.	120 porcí/nádoba/hod.	300 porcí/hod.	450 porcí/hod.
Karbanátky	60 kusů/nádoba/hod.	100 kusů/nádoba/hod.	240 kusů/hod.	360 kusů/hod.
Guláš (restování)	3 kg/dávka/nádoba	4 kg/dávka/nádoba	12 kg/dávka	20 kg/dávka
Guláš (tlakové) vaření	6 kg/nádoba	12 kg/nádoba	45 kg	70 kg
Čočka (suchá)	3 kg/dávka/nádoba	5 kg/dávka/nádoba	20 kg/dávka	30 kg/dávka
Rýže (suchá)	3 kg/dávka/nádoba	5 kg/dávka/nádoba	20 kg/dávka	30 kg/dávka
Tagliatelle (suché)	6 kg/nádoba/hod.	10 kg/nádoba/hod.	36 kg/hod.	54 kg/hod.
Puding	10 litrů/dávka/nádoba	15 litrů/dávka/nádoba	60 litrů/dávka	100 litrů/dávka
Hranolky	12 kg/nádoba/hod.	18 kg/nádoba/hod.	50 kg/hod.	70 kg/hod.
Rybí prsty, hluboce zmražené fritování	400 kusů/nádoba/hod.	700 kusů/nádoba/hod.	1 800 kusů/hod.	2 700 kusů/hod.
Kasselské uzené	5 kg/nádoba	14 kg/nádoba	45 kg	70 kg



Vlastnosti výbavy, volitelné příslušenství, příslušenství

Typ přístroje

- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112+ (volitelná možnost tlakového vaření)
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112L
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211, 211+ (volitelná možnost tlakového vaření)
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311, 311+ (volitelná možnost tlakového vaření)

Energie

- Elektrické přístroje

Varná média

- Režim VarioCooking Control® se 7 možnostmi přípravy: Maso, Ryby, Zelenina a přílohy, Pokrmy z vajec, Polévky a omáčky, Mléčné a sladké pokrmy, Finishing® a Servis
- Ruční režim se 3 provozními režimy: Vaření, pečení, fritování
- Teplotní rozsah: 30–250°C
- Režim programování

Doplňkové funkce

- Zaznamenávání teploty jádra pomocí 6 měřících bodů
- Souběžné vaření pomocí dvou různých varných médií u VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112+, 112T, 112L
- Funkce automatického zvedání a spouštění AutoLift (koše k vaření a fritování)
- Rozpoznávání varných médií v nádobě: nehrozí nebezpečí popálení ani připálení oleje
- Náhled à la carte pro dokonalé vaření, pečení a fritování jednotlivých porcí
- Datová paměť HACCP a výstup přes rozhraní USB
- 350 paměťových míst pro individuální procesy a programy

Prvky výbavy

- Zásuvka (vyjma 112T, 112L)
- Vestavěná ruční sprcha s navijecím mechanismem a plynulým nastavením proudu vody
- Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v nádobě (bez nutnosti sklápění, bez podlahového odtokového žlábků)
- Automatické zařízení k napouštění vody s přesností na litry VarioDose
- Displej TFT se srozumitelnými symboly pro snadnou obsluhu
- Vestavěné tlačítko zapnutí/vypnutí
- Doplňkové funkce lze volit stisknutím tlačítka
- Integrovaná uživatelská příručka a návod k obsluze

- Zobrazení textových informací u všech postupů přípravy
- Nastavitelné zobrazení hlášení zařízení v cizím jazyce
- Centrální ovládací kolečko
- Indikátor provozního stavu a výstražné indikátory, např. horkého oleje při fritování
- Digitální zobrazení teploty
- Zobrazení požadovaných a skutečných hodnot
- Digitální časový spínač 0–24 hodin s trvalým nastavením
- Bezpečnostní omezovač teploty
- Topný systém VarioBoost®
- Dno nádoby FrimaTherm u typu 211 a 311
- Magnetický držák sondy teploty jádra
- Integrované ethernetové rozhraní a rozhraní USB

Připojení a instalace, zkušební značka

- CE
- Elektrická bezpečnost: SEMKO Intertek
- Bezpečnost ovládání: GS
- Ochrana pitné vody: SVGW
- Ochrana proti stříkající vodě IPX5
- Schválení pro provoz bez dozoru dle podmínek VDE

Volitelné možnosti

- Varná deska VitroCeran
- Možnost připojení energetického optimalizačního zařízení
- Přípojka teplé vody (mimo 112T, 112L)
- Jiná napětí na požádání

Příslušenství

- Těsnicí podstavec 112T, 112L
- Podstavec 112T, 112L
- Sítka pro vylévání
- Stěrka
- Rameno pro automatické zdvihání a spouštění
- Varné koše
- Nádoby na malé porce děrované a neděrované s rukojetí (112+/112T/112L)
- Fritovací koše
- Vložka do koše
- Nástavec Bain Marie, nádoba na malé porce a víko
- Nástavec Bain Marie GN
- Vozík na koše
- Vozík na olej
- VarioMobil®
- Kondenzační digestoř UltraVent® (mimo 112T/112L)
- Sada koleček pro montáž
- Sada podstavců pro montáž
- ConnectedCooking – nejmodernější síťové řešení
- Děrovaná/ neděrovaná lopatka
- Míchací stěrka