

VarioCooking Center® 211

42 dm², 100 l



Bezeichnung:

Koch und Brat Center (VarioCooking Control® - Modus) zum automatischen Kochen von Fleisch, Kurzgebratenem, Eierprodukten, Fisch, Milchprodukten, Beilagen.

Multifunktionales Gar-Gerät (Manueller - Modus) für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Gar-Methoden. Geeignet zum Kochen, Braten oder Frittieren.

Temperaturbereich: 30 - 250 °C

Funktion: VarioCooking Control® - Modus

In den 9 Betriebsarten (Fleisch, Kurzgebratenes, Fisch/Meeresfrüchte, Gemüse/Kartoffeln, Teigwaren/Reis, Ei/Eierprodukte, Milch-/Süßspeisen, Suppen/Saucen, Finishing) erkennt VarioCooking Control® selbständig die produktspezifischen Anforderungen, die Größe des Gargutes sowie die Beschickungsmenge. Garzeit und Temperatur werden unter Berücksichtigung des Wunschergebnisses laufend angepasst. Der Bediener wird aktiv durch die Gar-Prozesse geführt. Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.

Funktion: Manueller – Modus

Garen mittels frei einstellbarer Flüssigkeitstemperatur, Tiegelbodentemperatur, oder Öltemperatur. Die Temperaturen werden bei allen Betriebsarten gradgenau gemessen und geregelt.

Zusatzfunktionen:

AutoLift™ Hebe- und Senkvorrichtung (Körbe zum Nudelkochen und Frittieren) ■ Erkennung von Garmedium im Tiegel: keine Verbrennung von Öl möglich ■ Delta-T-Garen ■ 1/2 Energie ■ HACCP Datenspeicher und Ausgabe über USB Schnittstelle ■ Speichermöglichkeit für 250 persönliche Prozesse.

Ausstattung:

Gar-Prozessregelung mittels Mikroprozessor ■ Integrierte Steckdose ■ Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und stufenloser Strahldosierung ■ Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten ■ Entleerung von Koch- bzw. Waschwasser, direkt durch Tiegel (ohne Kippen, ohne Bodenabfluss) ■ VarioBoost™ patentiertes Heizsystem ■ VarioDose™ Automatische litergenaue Wasserfüllvorrichtung ■ Integrierter Ein-/Ausschalter ■ Touchscreen mit selbsterklärender Symbolik für einfachste Bedienung und Hilfe-Funktion ■ Zusatzfunktionen per Tastendruck anwählbar ■ Klartext-Anzeigen für alle Garvorgänge ■ Einstellbare Fremdsprachenanzeige für Gerätemeldungen ■ Temperatureinheit in °C oder °F einstellbar ■ Zentrales Einstellrad mit „Push-Funktion“ zur Bestätigung von Eingaben und leicht zu reinigende Drucktasten ■ Digitale Temperaturanzeigen ■ Anzeige von Soll- und Istwerten ■ Zeitschaltuhr digital 0-24 Std. mit Dauerstellungen, wahlweise Einstellung Std./Min. bzw. Min./Sek. ■ 24 Std. Echtzeituhr ■ Summton einstellbar ■ Displaykontrast einstellbar ■ Betriebs- und Warnanzeige, z.B. warmes Öl beim Frittieren ■ Sicherheits-Temperaturbegrenzer ■ Patentierte Kerntemperaturfühlerhalterung ■ USB-Schnittstelle, z.B. zur Anbindung an FRIMA CombiLink® ■ Material innen und außen CrNi-Stahl DIN 1.4301 ■ Fugenfreier Hygienetiegel mit gerundeten Ecken ■ Gartiegel durch einen Elektrozyliner kippbar ■ Deckel mit integriertem Wassereinlauf ■ ServiceDiagnoseSystem mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen.

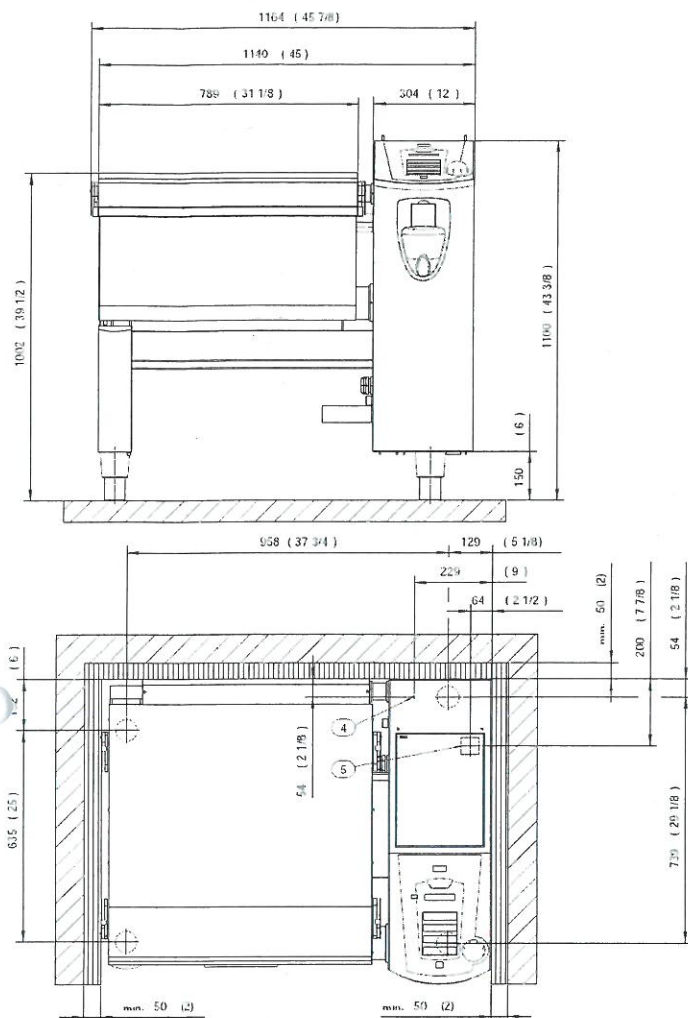
Prüfzeichen, Anschluss und Aufstellung:

Prüfzeichen: CE ■ Elektrische Sicherheit/Bediensicherheit: SEMKO INTERTEK ■ IECCE CB-Zertifikat ■ EMV ■ Trinkwasserschutz: SVGW ■ Gemäß VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen ■ Strahlwasserschutz IPX5 ■ Berührtemperatur der Tiegelverkleidung max. 70 °C ■ Abwasser-Festanschluss zulässig, da integrierte Rohrtrennstrecke Bestandteil des Gerätes ■ Aufstellung ohne Bodenablauftrinne möglich ■ Höhenverstellbare Gerätefüße 150 bis 175 mm ■ Alle VarioCooking Center® sind kompatibel mit Geräten und Tischen von 850 mm Tiefe ■ Installationshandbuch und Bedienungsanleitung

Leistungsbeispiele:

Omelette	320 port. /Stunde	Reis*	20 kg /Charge
Hacksteaks	270 stck. /Stunde	Tagliatelle*	36 kg /Stunde
Goulasch (anbraten)	12 kg /Charge	Polenta*	10 kg /Charge
Goulasch (garen)	50 kg /Charge	Fischstäbchen Tk	530 Stck. /Stunde
Kassler	54 kg /Charge	Pommes Frites Tk	35 kg /Stunde
Linsen*	20 kg /Charge	Pudding	40 L/Charge

*Trockene Waren



Technische Spezifikationen VarioCooking Center® 211

Optionen:

Zubehör:



Tel. 069 257 88 76 10
Fax 069 257 88 76 11
Email : info@frima-deutschland.de