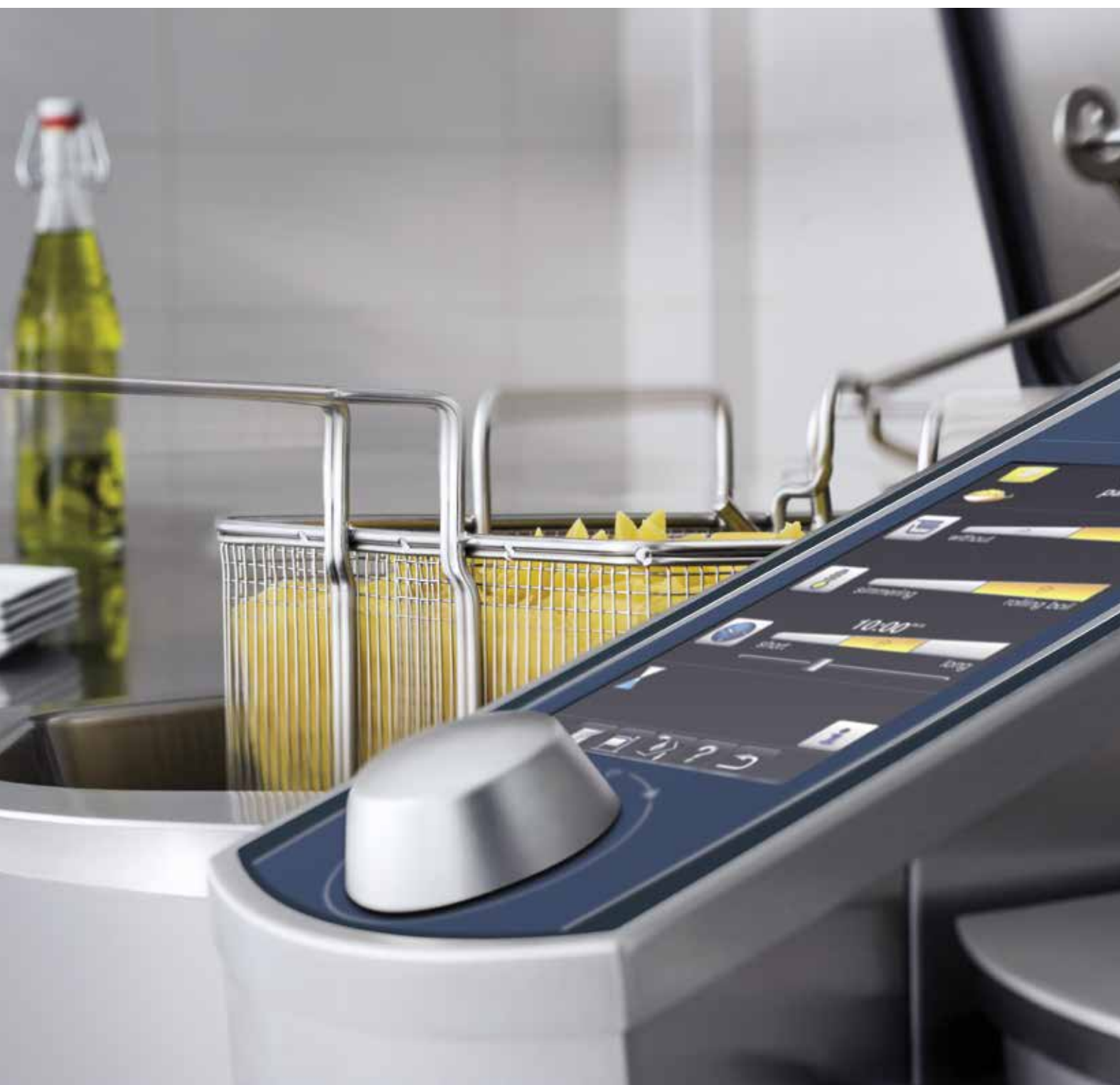


VarioCookingCenter®

Pro restaurace.



**Uvaří těstoviny al dente a
automaticky je vytáhne z vody.**
Přesné plnění bez nutnosti kontroly.



Představte si: Příklad VarioCookingCenter® se automaticky naplní vodou a v rekordním čase ji uvede do varu. Koncentrovaný výkon topného systému zajišťuje, že voda i po přidání těstovin nadále vře. Vestavěný inteligentní řídicí systém za vás kontroluje proces vaření a připravovaný pokrm bude ve správný okamžik automaticky vyjmut.

Těstoviny a rýže jsou dokonale uvařeny a zelenina si zachovává křehkost a barvu.

“50 porcí těstovin je
dokonale al dente a to
zcela automaticky během
28 minut...”

...zkuste totéž v hrnci.”



**Z 0 na 200°C potřebuje
méně než 2,5 minuty.***

Prudké orestování v rekordním čase.



Šťavnaté a dokonale propečené nudličky nebo ragú jsou nedílnou součástí tradičního kuchařského umění a vizitkou kuchyně. Silný topný výkon zařízení VarioCookingCenter® máte k dispozici již za několik vteřin – a můžete okamžitě začít s přípravou. Díky mimořádné kapacitě můžete restovat dvakrát více masa v lepší kvalitě než na tradičních pánvích a grilovacích deskách. Maso si udrží šťávu, vaši hosté pocítí rozdíl na kvalitě a vy ušetříte na nákladech za suroviny.

// “Tak zvládnou připravit
110 porcí krůtího kari
za 28 minut v přístroji
VarioCookingCenter®
112L...

... zkuste totéž na pánvi..”



* Viz srovnávací
tabulku na straně 25

Dá vědět, kdy je správný čas otočit steak.

Zaručená kvalita přípravy – bez nutnosti kontroly.

Vestavěný inteligentní řídicí systém VarioCookingControl® vás přivolá, jakmile bude třeba něco udělat, například otočit steak či podlít ragú, nebo jakmile bude hotová vaše tradičně připravovaná bešamelová omáčka. Průběh přípravy se přitom vždy individuálně přizpůsobí upravovanému pokrmu. Bez ohledu na to, kolik porcí připravujete – vždy dosáhnete dokonalých výsledků.

Systém VarioCookingControl® vám skvěle pomůže s každodenní prací a snadno vás zbaví časově náročných rutinních činností, jako je neustálé nastavování teploty a sledování procesu.



Dušená či opečená masa, těstoviny, fritované pokrmy, polévky nebo dezerty ... Vy určujete POŽADOVANÝ VÝSLEDEK.



VarioCookingControl®:

-  ...kontroluje za vás nepřetržitě průběh přípravy, okamžitě se přizpůsobuje a zaručí vámi požadovaný výsledek.
-  ...dosáhne vámi požadované barvy opečené kůrky.
-  ...upozorní vás, kdy je nejvhodnější okamžik k obrácení.
-  ...zajistí dokonale požadovaný stupeň propečení – ať již rare, medium nebo well done.

Frituje do křupava, jemně konfituje.

Maximální flexibilita bez kompromisů!



Se zařízením VarioCookingCenter® je snadné a rychlé nejen vaření a opékání, ale také blanšování, konfitování nebo fritování.

Standardně zabudovaná funkce automatického zdvihu a spouštění AutoLift vás zbaví obtížných kontrol a zajišťí dokonalý výsledek. Ryby i maso jsou po konfitování jemné a šťavnaté, hranolky po fritování zlatavé a křupavé.



“Připravím až 18 kg hranolků za hodinu v jedné nádobě zařízení VarioCooking Center® 112L...

... zkuste totéž ve fritéze.”



**Sám nenechá nic připálit nebo rozvařit,
i když vy nemáte čas na kontrolu.**

Více volnosti pro prezentaci vašich pokrmů.

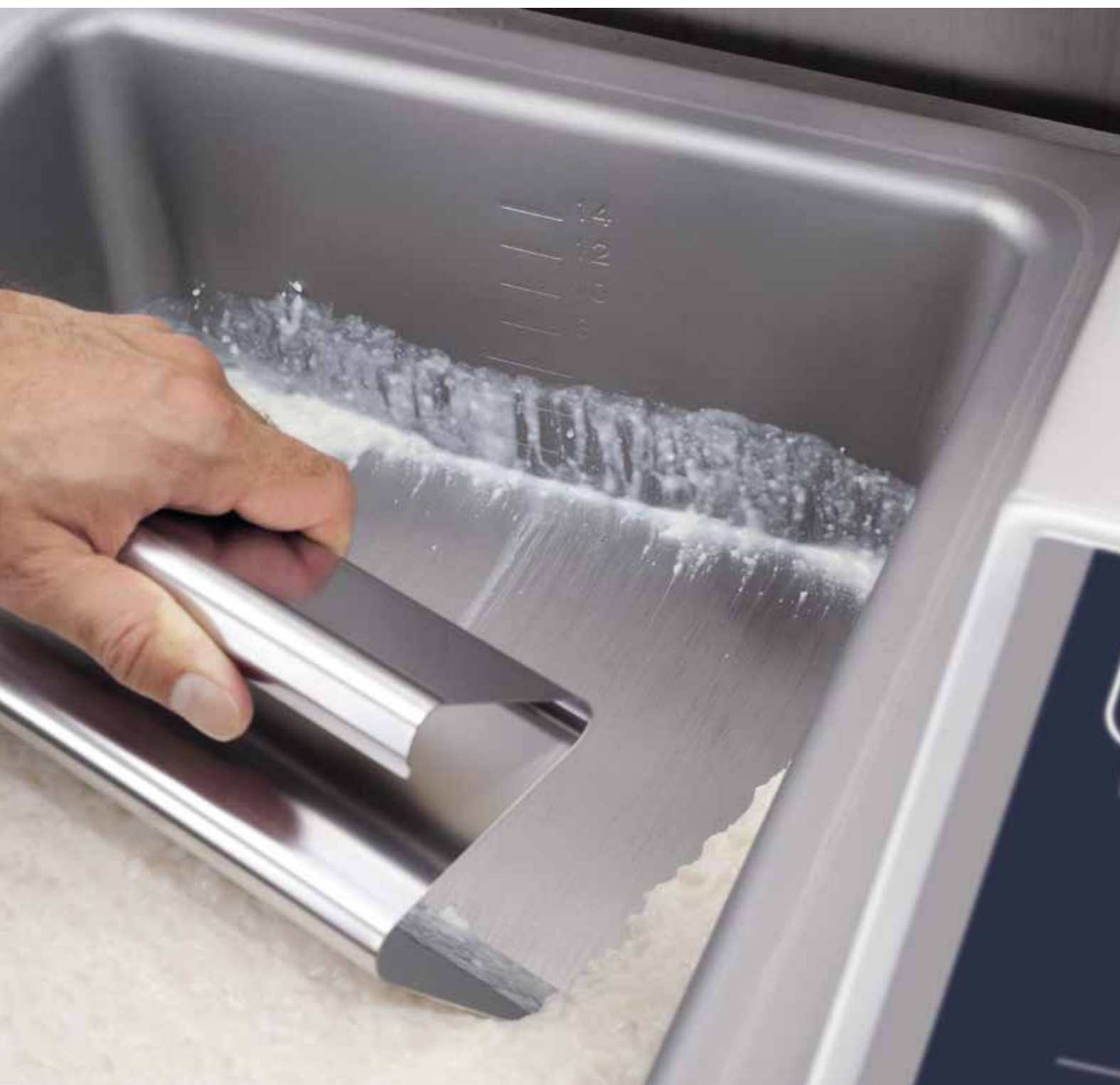


Zlatavý karamel, rozpuštěná hebká čokoláda, jemná panna cotta nebo krémová rýžová kaše: Umění sladké kuchyně vyžaduje maximální přesnost a nejcitlivější regulaci teploty.

Tepelná energie se pečlivě přenáší na produkt a je přitom nepřetržitě kontrolována systémem VarioCookingControl® – vestavěným inteligentním řídicím systémem. Sladké pokrmy se nepřipálí, mléko nepřekypí.

“100 porcí panna cotta
v jedné nádobě zařízení
VarioCookingCenter®
112T bez připálení a bez
převaření...

...zkuste totéž v hrnci.”



Dokáže připravit výborné jehněčí zatímco počítáte ovečky.

Vytváření dalších výrobních kapacit.



Zařízení VarioCookingCenter® pro vás pracuje dokonce i v noci, a to zcela bez nutnosti kontroly. Vestavěný inteligentní řídicí systém VarioCookingControl® jemně reguluje teplotu a do rána se postará o skvělý výsledek vaření.

Díky tomu vytvoří další výrobní kapacity a ve dne se můžete soustředit na jiné činnosti, například na přípravu vlastních příloh a dezertů.

“Přes noc připravím 24 kg masa v zařízení VarioCookingCenter® 112L vždy dokonale upravené...

...zkuste totéž ve sklopné pánvi.”



Připraví i pod tlakem dokonalé výsledky vaření.

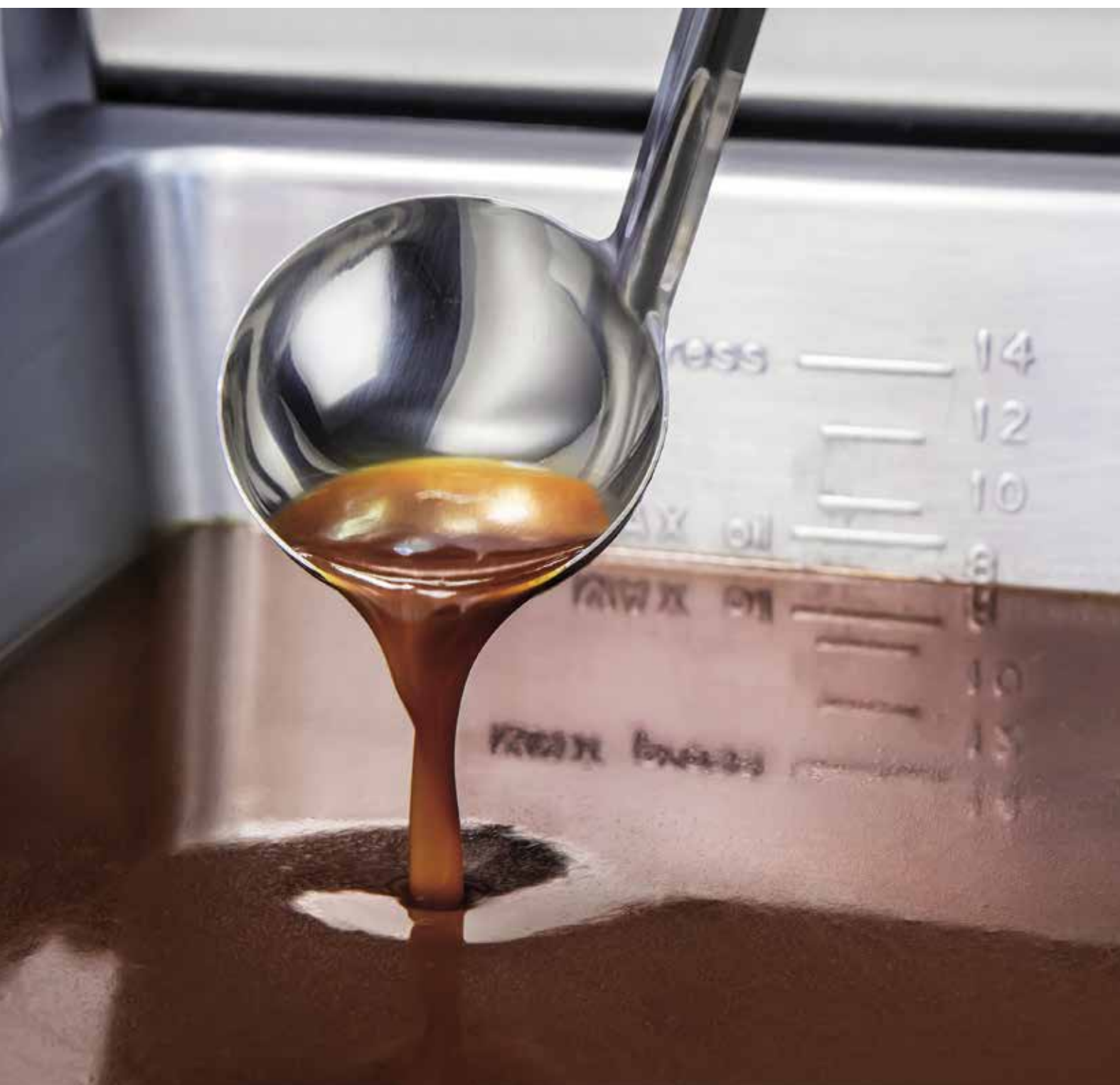
Snížení doby přípravy o dalších 30 %.



Chcete ještě zvýšit svou produktivitu a připravovat pokrmy ještě rychleji? S volitelnou možností tlakového vaření můžete snížit dobu přípravy ragů, dušených pokrmů, polévek, fondů a základů o dalších 30 %. Výkonný systém ohřevu VarioBoost® velmi rychle vytvoří tlak a udržuje jej na konstantní hodnotě během celého procesu vaření. Struktura připravovaných potravin tak zůstane zachována a vy dosáhnete ve velmi krátkém čase vysoce kvalitních výsledků vaření – jednoduše stisknutím tlačítka. Volitelná možnost tlakového vaření je navíc bezúdržbová. Nevzniknou vám žádné další provozní náklady.

“28 litrů telecího fondu v zařízení VarioCookingCenter® 112+ připravíte metodou tlakového vaření za pouhých 20 minut...”

...Zkuste totéž v hrnci.”





Multifunkčnost, výkon a vynikající výsledky vaření každý den.

Ideální pro gastronomii.

Nepřekonatelné ve společném stravování.

V oblasti profesionální kuchyně představuje značka FRIMA prvotřídní techniku varných přístrojů již mnoho desetiletí. Naším záměrem je nabídnout co největší užitek lidem, kteří tepelně připravují jídla ve všech profesionálních kuchyňských provozech.

Společnost FRIMA vyvinula již v roce 1985 první multifunkční zařízení pracující na bázi přenosu tepla kontaktním ohřevem a tento systém dodnes neustále zdokonaluje. Současné zařízení VarioCookingCenter® v sobě spojuje maximální účinnost a snadné ovládání na minimální ploše. Toto všestranné zařízení nahrazuje běžné sklopné pánve, kotle, sporáky a fritézy. Ušetříte s ním místo, čas, elektrickou energii, vodu ... a získáte flexibilitu pro řešení každodenních úkolů ve vaší kuchyni.

Vynikající výsledky, kterých budete vy a vaši kuchaři pomocí něj dosahovat, vás budou přesvědčovat každý den!

Ať již 30 individuálních porcí v restauraci à la carte nebo 1 000 jídel ve společném stravování, vařené přes noc, v tlaku nebo příprava minutek – VarioCookingCenter® vždy nabízí vhodné řešení individuálních požadavků vaší kuchyně.

/// Vaření. Restování. Fritování.
Vše v jednom zařízení, až
4 krát rychleji a se 40 %
úsporou elektrické energie.*

* Viz srovnávací tabulku na straně 25



Všude okamžitě a jednoduše použitelné.

Maximální flexibilita na
minimální ploše.



Zařízení VarioCookingCenter® lze používat kde-
koli: na stole, na pracovní ploše, na centrálním var-
ném bloku nebo dokonce integrované v něm. Ve
dne i v noci jej tak budete mít po ruce nebo bude
k dispozici k vaření.

Ať už při zařizování nové kuchyně nebo dovyba-
vení stávající – VarioCookingCenter® najde své
uplatnění všude. Jeho instalace je velmi snadná
a poté je vám k dispozici 24 hodin denně.



...neboť i v té nejmenší kuchyni budete mít stále dostatek prostoru.
30 % více prostoru pro vaše hosty.



VarioCookingCenter® spojuje funkce jednoúčelových varných přístrojů, jako je sporák, grilovací deska, fritéza, sklopná pánev a varný kotel, do jednoho multifunkčního varného zařízení. Pomáhá tak výrazně snížit požadavek na prostor ve vaší kuchyni a vy tak získáte například více místa pro vaše hosty nebo můžete optimalizovat procesy ve vaší kuchyni.

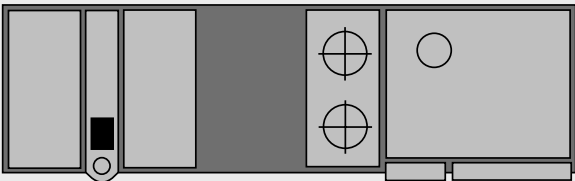
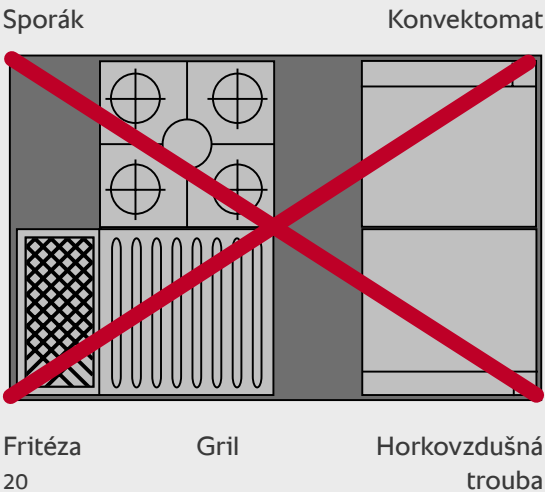
...neboť den je vždy příliš krátký.
Každý den až 2 hodiny doby přípravy navíc.



Vaření bez nutnosti kontroly díky integrovanému inteligentnímu řídicímu systému, předejde v rekordním čase do 2 minut* a mimořádný až o 40 % vyšší výkon vaření – to vše vám pomůže ušetřit až 2 hodiny cenného pracovního času denně.

Minimální je rovněž doba čištění, neboť se nic nepřipalí ani nepřekypí. Za pouhé dvě minuty je zařízení VarioCookingCenter® dokonale čisté a připravené k dalšímu vaření. S touto investicí snížíte neproduktivní dobu na minimum, jelikož toto zařízení pro vás bude pracovat ve dne i v noci.

Kuchyně v restauraci s 60 jídel na výdej



VarioCookingCenter® 112T SelfCookingCenter® 101

Návrh menu (restaurace, 60 jídel na výdej)

		9:00 hodin		10:00 hodin		11:00 hodin		12:00 hodin	
		Výdej							
VCC 112L	vlevo	Vaření přes noc	Omáčky		Blanšírování příloh	Vaření příloh	Finishing® – glazování příloh		Pečení à la carte
	vpravo	Vaření přes noc	Bujón		Denní polévka		Dezert	Fritování hranolků	Fritování à la carte
SCC 101		Vaření přes noc	Vytvoření krusty		Vaření příloh v páře	Vaření dezertů v páře	Pečení	Finishing® – přílohy	

* Typ 112+/112T/112L, 2,5 minuty u typu 211/311

...neboť nechcete plýtvat energií.

Snížení vašich provozních nákladů.

Inovativní topný systém VarioBoost® stále dodává optimální množství energie tam, kde je potřeba – a ve správný okamžik. Vynikající distribuce tepla a vestavěný inteligentní řídicí systém VarioCookingControl® zabraňují připálení nebo rozvaření pokrmů. Zcela odpadá časově náročné odmaččení vyznačující se vysokou spotřebou vody a čištění probíhá v řádu sekund* pomocí malého množství vody a čisticích přípravků.

Každý den tak prokazatelně ušetříte až 40 % elektrické energie a 70 % vody.*

...neboť vám záleží na pečlivě vybíraných surovinách.

Minimalizuje vaše výdaje za suroviny.

Mechanismus zvedání a spouštění AutoLift hlídá vaše suroviny a zvedá surovinu ve správný čas se zárukou zlatých a křupavých hranolek a dokonale uvařených těstovin, bez jakého koliv dohledu či starosti. Díky extra velké kapacitě energie VarioCookingCenter® zvládne dokonce i velké množství masa a může být zarestováno bez ztráty jakékoliv šťávy. Tak snižujete své stráty surovin až o 10% a zajišťujete konzistentně vysokou kvalitu potravin.



Snížení vašich provozních nákladů



Infračervená varná deska

- > Míra účinnosti méně než 75 %
- > Silné vyzařování tepla
- > Regulace působí zpožděně



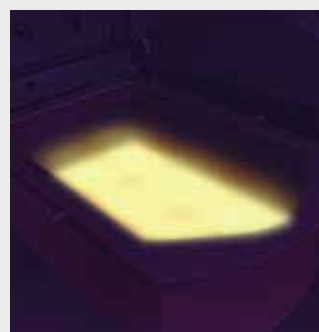
Plynová varná deska

- > Míra účinnosti méně než 60 %
- > Vysoké vyzařování tepla
- > Silné znečištění



Konvenční varná deska

- > Míra účinnosti méně než 40 %
- > Masivní, trvalé vyzařování tepla
- > Špatná regulace

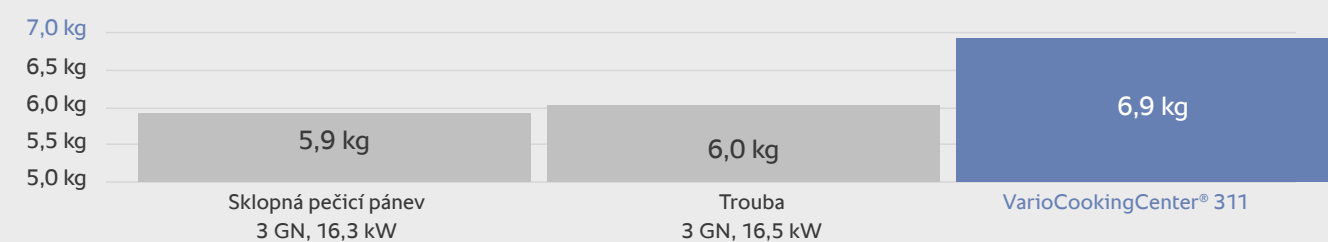


VarioCookingCenter®

- > Míra účinnosti 95 %
- > Nízké vyzařování tepla
- > Velmi dobře a rovnoměrně regulovatelný
- > Stěny nádoby zůstávají chladné

Minimalizuje vaše výdaje za suroviny

Se zařízením VarioCookingCenter® docílíte až o 15–17 % nižší hmotnostní ztráty při restování 10 kg vepřových nudliček – a tím výrazně více porcí.



...neboť se má vaše investice
co nejrychleji amortizovat.

Multifunkčnost zařízení VarioCookingCenter® nabízí pro váš provoz širokou škálu možností optimalizace celé šíře používaných zdrojů. Naše individuální vyškolení vašeho týmu zaručí trvalou kvalitu pokrmů pro vaše hosty a pomůže vám zajistit ekonomický úspěch.



/// Vaření. Restování. Fritování.
Vše v jednom zařízení, až 4
krát rychleji a se 40 % úsporou
elektrické energie.*

Průměrná restaurace připravující 100 jídel denně pomocí zařízení VarioCookingCenter® 112T, vyšší zisk v porovnání s provozem s běžným sporákem, grilovací plotnou a fritézou.

Váš zisk	Roční náklady	Váš zvýšený roční zisk	Spočítejte si sami
Maso			
Díky mimořádnému pečicímu výkonu zařízení VarioBoost® až o 10 % nižší spotřeba surovin u denního menu (maso na nudličky, ragú) a rovněž až 10 % úspora surovin u dušených pokrmů připravovaných přes noc.	Náklady na suroviny u běžných sporáků s hrnci a pánvemi a u grilovacích ploten 169.200 CZK Náklady na suroviny se zařízením VarioCookingCenter® 152.300 CZK	= 16.900 CZK	
Energie			
Průměrná úspora 14 kWh na servírování díky vysoké míře účinnosti topného systému VarioBoost®.	14 kWh × 2 servírování × 6 dní × 48 týdnů × 4 CZK na kWh	= 32.300 CZK	
Pracovní doba			
Průměrná úspora 60 minut denní pracovní doby díky výkonu a rychlosti topného systému VarioBoost®, automatickému vaření se systémem VarioCookingControl® a také díky vaření přes noc.	Úspora 288 hodin × 100 CZK (smíšená kalkulace hodinové sazby účinnosti vaření/čištění)	= 28.800 CZK	
Čištění			
Průměrná roční úspora vody a čisticích prostředků ve srovnání s konvenčním zařízením. Díky používání zařízení VarioCookingCenter® se sníží množství hrnců a pánví, které je nutné čistit.	Úspora 90 litrů vody na servírování × 130 CZK/m³ a 10 litrů čisticích prostředků	= 6.900 CZK	
Váš navýšený roční zisk		= 84.900 CZK	

* V porovnání s běžnými sporáky, hrnci a pánvemi a také s grilovacími deskami nebo fritézami.

Promyšlené detaily.

Maximální užitek pro radost z vaření.



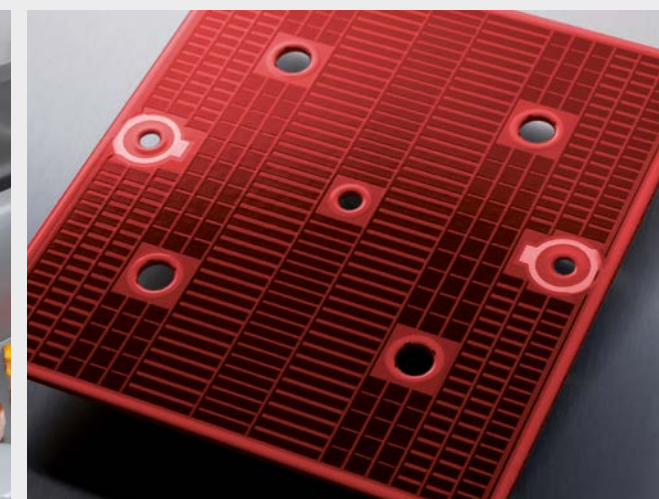
Sonda teploty jádra
 > Šestibodové měření
 > Automatická korekce při chybném vpichu



Integrovaný přívod vody VarioDose
 > Napouštění vody s přesností na litr
 > Automatické plnění šetřící čas



Funkce automatického zvedání a spouštění AutoLift
 > Dokonalá automatická příprava těstovin, fritovaných, pošírovaných nebo vařených potravin



Topný systém VarioBoost®
 > Kombinace síly, rychlosti a přesnosti
 > 200 °C za 2 minuty*



Ochrana před popálením
 > Nevyhřívané boční stěny
 > Nehrozí nebezpečí popálení o okraj nádoby
 > Patentovaný systém rozpoznávání připravené potraviny
 > Nehrozí nebezpečí připálení



Integrovaná sprcha
 > Pro snadné čištění
 > Plynulé nastavení proudu vody
 > Ergonomické provedení
 > Certifikát DVGW/SVGW



Integrovaný odtok vody
 > Umožňuje instalaci bez podlahové výpusti s pevnou montáží
 > Vyšší bezpečnost a rychlost práce díky vypouštění bez sklápění nádoby



Podstavba (volitelné příslušenství)
 > Zdvíhací zařízení k odstavení nádob za účelem jejich bezpečného vyprazdňování
 > Vsuny k ukládání nádob GN

Příslušenství.

Chytrí pomocníci pro maximální produktivitu a ergonomii práce.

Varný a fritovací koš a zvedací rameno

Ideální na vaření a fritování v koších pomocí funkce automatického zdvihu a spouštění AutoLift.

VarioMobil® 1/1 GN

Pro snadné a bezpečné vyprázdnění a přepravování vařeného pokrmu v 1/1 gastronádobách (gastronádoby nejsou součástí dodávky). Výškově nastavitelný ve 4 úrovních.

Montážní rám 112T

K umístění pod zařízení se zásuvkami pro standardní ergonomii FRIMA určené k vylévání nádob a snadné čištění.

Špachtle

Ideální na vaření s přístrojem VarioCookingCenter®.

Koše na malé porce

Sada s rámy a 6 děrovanými koši na malé porce.

Rošt dna nádoby

Slouží k zabránění kontaktu mezi potravinami a dnem nádoby, např. při vaření přes noc.

Nástavec na nádoby Bain Marie

Nástavec se 4 nádobami s úchytem, víkem a 2/3 gastronádobou.

Podestavba UG12/UG12L

Podestavba se 2 výsuvnými plošinami a 8 páry nosných lišt pro GN nádoby. Boční stěny a víko uzavřeny, zadní strana otevřena.



Fritovací koš



VarioMobil® 1/1 GN



Montážní rám 112T



Špachtle



Koše na malé porce



Rošt dna nádoby



Nástavec na nádoby Bain Marie



Podestavba UG12/UG12L

ConnectedCooking.

Více pohodlí. Vyšší bezpečnost.

Víc inspirace.



ConnectedCooking, moderní internetová platforma pro profesionální kuchyni, Vás zajistí nadchne: Rozsáhlá knihovna obsahující tisíce mezinárodních receptů ke stažení včetně tipů a triků našich kuchařů a praktická videa s ukázkami způsobu použití nabízejí spoustu inspirace. Kdo hledá další kreativní nápady k nějaké určité oblasti, může si zde stáhnout nespočet kuchařských knih.

ConnectedCooking Vám navíc i usnadní život v kuchyni: Jednoduše spolu vzájemně propojte SelfCookingCenter®, VarioCookingCenter® nebo CombiMaster® Plus a využijte mnoha výhod digitální kuchyně. Dostanete tak například push zprávy o všem, co se právě děje ve Vašich zařízeních a kolem nich. Svá zařízení můžete obsluhovat pomocí vzdáleného přístupu*. Můžete přenášet a spravovat varné programy. A automaticky obdržíte aktualizace softwaru. Více pohodlí už snad nemůže být.

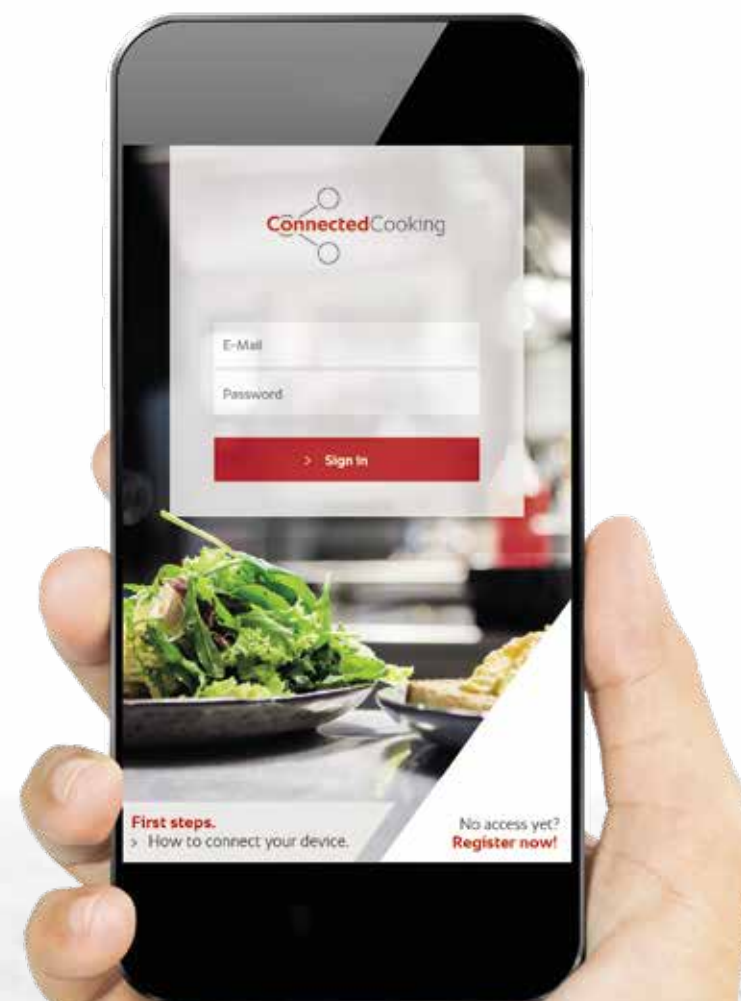
* Omezená dostupnost pro VarioCookingCenter®

K bezpečnosti přispívá automatická dokumentace HACCP, správa uživatelského profilu a na přání též vyznění servisního partnera. A na co se můžete obzvláště spolehnout: všechny údaje jsou zabezpečeny pomocí nejmodernější šifrovací technologie.

Přejete si být součástí sítě čítající více než 100 000 členů po celém světě? V tom případě se hned přihlaste pomocí jména, e-mailové adresy a hesla na ConnectedCooking.com. A pokud byste si předtím přáli ještě další informace, najdete je tu také.

„Díky funkci ConnectedCooking mám neustále přehled o tom, co se právě v mé kuchyni děje, kdy zrovna nejsem na místě. Vynikající je také jednoduché rozdělení varných programů na všechna zařízení v mé kuchyni.“

Alex Gower, CFO, Cobb & Co.,
řetězec restaurací, Tauranga, Nový Zéland



Na cesty je ConnectedCooking k dispozici také jako aplikace v Google Play nebo App Store.



Balíček all inclusive.

RATIONAL ServicePlus.



VarioCookingCenter® live

Vyzkoušejte si vaření s našimi kuchařskými mistry a zažijte, jak mohou stroje RATIONAL zlepšit každodenní provoz Vaší kuchyně. Všechny termíny naleznete na stránkách rational-online.com.

Poradenství a plánování

Pomůžeme Vám s rozhodováním: společně s Vámi sestavíme řešení, které Vám bude nejlépe vyhovovat. Navíc od nás obdržíte návrhy na přestavbu nebo novou výstavbu Vaší kuchyně.

Stroj na zkoušku

Rádi byste si VarioCookingCenter® před jeho zakoupením na pár dní vyzkoušeli u Vás v provozu? Samozřejmě! Stačí zavolat: tel.: +420 723 462 212

Instalace

O instalaci stroje ve Vaší kuchyni se postarají servisní partneři RATIONAL.

Osobní zaškolení

Přijdeme do Vaší kuchyně a ukážeme Vašemu kuchařskému týmu, jak naše stroje fungují a jak je můžete nejlépe využít tak, aby Vám přinášely co největší užitek.

Academy RATIONAL

Jedině u nás je průběžné vzdělávání vždy v ceně. Na stránkách rational-online.com se bezplatně přihlaste na námi pořádané semináře. V nabídce pro Vás máme také placené eventy na vybraná speciální témata. Tam uvidíte, jak lze v provozu optimálně používat nové VarioCookingCenter® a objevíte nové možnosti, které využijete při akcích a sestavování atraktivního jídelního lístku.

Aktualizace softwaru

Aktualizace softwaru nabízíme bezplatně: Využívejte nejnovější poznatky našeho výzkumu v oblasti vaření. Své zařízení VarioCookingCenter® tak budete mít vždy v aktuálním stavu. Se službou RATIONAL ConnectedCooking to jde zcela automaticky. Jednoduše jen spustíte aktualizaci.



RATIONAL ConnectedCooking

Internetová platforma pro profesionální kuchyně. Jednoduše připojte svá zařízení do sítě a ihned můžete profitovat z mnoha dalších funkcí, jako je snadná správa zařízení, ovládání na dálku pomocí chytrého telefonu nebo jednoduchý přenos a správa vašich varných programů či automatická dokumentace HACCP. Čerpejte inspiraci z rozsáhlé knihovny receptů obsahující tisíce mezinárodních receptů, které si můžete velmi jednoduše stáhnout do vašich zařízení jedním kliknutím myši. Nabídku doplňuje velké množství rad odborníků, nápadů a videonávodů pro optimalizaci vaší kuchyně. To vše je samozřejmě k dispozici i v mobilní podobě prostřednictvím aplikace a splňuje nejvyšší standardy bezpečnosti. Jednoduše se bezplatně přihlaste a můžete okamžitě využívat všechny výhody: ConnectedCooking.com.

ChefLine®

Máte-li jakýkoli dotaz ohledně používání Vašeho VarioCookingCenter® nebo konkrétního receptu, velmi rádi Vám poradíme po telefonu. Rada od našeho kuchaře – rychle, jednoduše a 365 dní v roce. Linka ChefLine® je dostupná na tel. čísle +420 723 462 212.

Servisní partner RATIONAL

Naše VarioCookingCenter® jsou spolehlivá a mají dlouhou životnost. Pokud však přece jen dojde k technickému problému, poskytnou Vám servisní partneři RATIONAL rychlou pomoc. Garantovaná dostupnost náhradních dílů a víkendové pohotovostní služby: tel.: +420 723 462 212.

Navrácení starých strojů a recyklace

Zcela v souladu s efektivním využitím zdrojů jsou naše produkty recyklovatelné. Starý stroj u Vás vyzvedneme a zajistíme jeho recyklaci.

V případě zájmu o další informace si vyžádejte náš prospekt Service-Plus a brožuru o službě RATIONAL ConnectedCooking. Nebo navštivte webové stránky rational-online.com.

					
Přehled produktů*	VarioCookingCenter® 112T	VarioCookingCenter® 112+	VarioCookingCenter® 112L	VarioCookingCenter® 211	VarioCookingCenter® 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 dm² + 12 dm²	12 dm² + 12 dm²	19 dm² + 19 dm²	42 dm²	65 dm²
Šířka	962 mm	1 224 mm	1 102 mm	1 164 mm	1 542 mm
Hloubka	800 mm	777 mm	908 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: Podestavba, 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/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**
 - > VarioCookingCenter® 112T
 - > VarioCookingCenter® 112+ (volitelná možnost tlakového vaření)
 - > VarioCookingCenter® 112L
 - > VarioCookingCenter® 211, 211+ (volitelná možnost tlakového vaření)
 - > VarioCookingCenter® 311, 311+ (volitelná možnost tlakového vaření)

Energie
 - > Elektrické přístroje

Varná média
 - > Režim VarioCookingControl® 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 měřicích bodů
 - > Souběžné vaření pomocí dvou různých varných médií u VarioCookingCenter® 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 (výjma 112T, 112L)
 - > Vestavěná ruční sprcha s navíjecím mechanismem a plynulým nastavením proudu vody
 - > Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v nádobě (bez nutnosti sklápění, bez podlahového odtokového zlábků)
 - > 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 TrimaTherm 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
 - > Připojka teplé vody (mimo 112T, 112L)
 - > Jiná napětí na požádání

Příslušenství
 - > Těsnicí podstavec 112T, 112L
 - > Podstavec 112T, 112L
 - > Sítko 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
-
-
-
-
-
- 34
- 35

RATIONAL International AG
odštěpný závod
Pláničkova 442/3
162 00 Praha 6

Tel. +420 723 462 212

info@rational-online.com
rational-online.com

