VarioCookingCenter®

Per la ristorazione collettiva.

Scola la pasta automaticamente perfettamente al dente.

Cottura perfetta, senza supervisione.

Vuoi cuocere della pasta? VarioCookingCenter® si riempie d'acqua automaticamente e la porta a bollore in tempi record. La potenza concentrata del sistema di riscaldamento fa sì che l'acqua bolla non appena viene introdotta la pasta. L'intelligenza di cottura integrata monitora il processo di cottura per te e le pietanze vengono scolate automaticamente non appena raggiungono il punto di cottura desiderato.

Così pasta e riso sono sempre cotti a puntino, mentre le verdure mantengono colore e consistenza.

"300 porzioni di pasta perfettamente al dente, in modo automatico e in soli 28 minuti...

...prova a farlo con un bollitore."

Da 0 a 200 °C in meno di 2,5 minuti.*

Rosolatura perfetta in tempi record.

Grazie alla straordinaria capacità riscaldante di VarioCookingCenter® il fondo del tegame è pronto e in temperatura in pochi secondi. Con la riserva di potenza variabile dell'apparecchio puoi rosolare il 40 % di carne in più rispetto ad una brasiera tradizionale. I succhi naturali della carne non si disperdono; questo corrisponde ad un impiego di materie prime inferiore del 17 %*. Le operazioni di pulizia sono semplici e veloci. Dopo pochi minuti l'apparecchio è pronto per l'utilizzo successivo.*

"Con VarioCookingCenter® 211 preparo 300 porzioni di tacchino al curry in 34 minuti...

...prova a farlo con una brasiera."

* Ved. tabella di confronto a pagina 25

Ti dice con precisione quando è ora di girare le pietanze.

Qualità di cottura garantita, senza sorveglianza.

VarioCooking Control®, l'intelligenza di cottura integrata, ti segnala anche quando dovete intervenire, ad esempio per girare una bistecca, aggiungere liquidi a uno spezzatino o tirare la besciamella fatta in casa. Il procedimento di cottura si adatta al cibo: grande o piccolo, tanto o poco, il risultato è sempre perfetto.

VarioCooking Control® è un supporto ideale al tuo lavoro quotidiano perché svolge per te le attività di routine più noiose,come i continui controlli e le regolazioni della temperatura.

Brasati, pasta, fritture, zuppe o dessert ... ottieni sempre il risultato desiderato.

VarioCooking Control®:

... monitora il procedimento di cottura per te in ogni momento e ti garantisce il risultato desiderato.

... ti fa raggiungere il grado di doratura desiderato.

... ti dice con precisione quando è ora di girare le pietanze.

... prepara contemporaneamente più cibi, sempre a puntino - carne al sangue, a cottura media o ben cotta.

Fritti Croccanti e confit delicati.

Massima flessibilità, senza compromessi!

Con VarioCookingCenter® puoi fare tutto ciò che desideri in un lampo: cuocere, arrostire, sbollentare, cuocere a vapore, friggere...

Grazie alla velocità del riscaldamento e alla pulizia semplice, il tuo tuttofare sarà sempre a disposizione, senza tempi di attesa.

La combinazione di potenza e praticità fa di VarioCookingCenter® un vero apparecchio tuttofare: carne e pesce risultano succosi e ben rosolati, le verdure sono cotte a puntino e le patatine fritte sono croccanti e dorate.

"Preparo fino a 70 kg di patatine fritte all'ora...

...prova a farlo con una friggitrice."

Le cotture più delicate senza problemi. Nulla brucerà o scuocerà.

Maggior libertà nella preparazione delle pietanze.

Crêpes dorate, panna cotta delicata o cremoso riso al latte: i cibi sensibili richiedono estrema precisione di dosaggio e temperatura. L'intelligenza di cottura integrata VarioCooking Control® trasmette delicatamente l'energia termica al prodotto, controllandola costantemente. I dolci non si bruciano e il latte non trabocca.

In più, la pulizia richiede meno acqua e detergenti* rispetto agli apparecchi di cottura convenzionali. Bastano 2 minuti e VarioCookingCenter® è pronto per realizzare tutte le tue idee in cucina.

"600 porzioni di riso al latte con un solo VarioCookingCenter® 211 senza bruciare né far scuocere nulla...

...prova a farlo con un bollitore."

* Ved. tabella di confronto a pagina 25

Un arrosto d’agnello perfetto mentre conti le pecorelle.

Aumenta la capacità produttiva.

VarioCookingCenter® lavora per te anche di notte, senza bisogno di essere monitorato. L’intelligenza di cottura integrata VarioCooking Control® regola la temperatura con estrema precisione, per farti trovare tutto cotto a puntino il mattino successivo.

Questo ti permette di aumentare la capacità produttiva della tua cucina, dedicandoti ad altre attività quali la preparazione di gustosi contorni o dessert fatti in casa.

“Preparo 70 kg di arrosto con VarioCookingCenter® 311 durante la notte, cotto a puntino...

...prova a farlo con una brasiera..”

Anche nella cottura a pressione offre perfetti risultati.

Ridurre i tempi di cottura di un ulteriore 30 %.

Desiderate aumentare ulteriormente la vostra produttività e cuocere le vostre pietanze ancora più rapidamente? Con l'opzione "cottura a pressione" è possibile ridurre di un ulteriore 30 % i tempi di cottura di ragù, stufati, zuppe, fondi di cottura e minestroni. Il potente sistema di riscaldamento VarioBoost® crea rapidamente la pressione e la mantiene costante per tutto il processo di cottura. In questo modo la struttura cellulare della pietanza non viene alterata e voi ottenete in pochissimo tempo eccezionali risultati di cottura, semplicemente premendo un tasto. Inoltre, l'opzione "cottura a pressione" non richiede alcun tipo di manutenzione e quindi non si generano ulteriori costi di esercizio.

"cuocere a pressione 28 kg di fagioli in un VarioCookingCenter® 311+ in soli 20 minuti...

...provateci con una pentola industriale."

Multifunzionalità, potenza e i migliori risultati di cottura. Tutti i giorni.

Imbattibile nella ristorazione collettiva. Perfetto al ristorante.

Da decenni RATIONAL è sinonimo di tecnologia all'avanguardia nel settore degli apparecchi di cottura per la cucina professionale. L'obiettivo della nostra azienda è offrire a chi lavora nella ristorazione professionale e nel catering il maggior vantaggio possibile.

RATIONAL ha lanciato il primo apparecchio di cottura multifunzione basato sulla trasmissione del calore per contatto già nel 1985. Da allora, ha migliorato costantemente questa tecnologia. L'attuale VarioCookingCenter® offre una maggior efficienza e facilità di utilizzo, in meno spazio.

Il nostro tuttofare infatti sostituisce brasiere, bollitori, piani di cottura e friggitrici tradizionali. Questo ti permette di risparmiare spazio, tempo, energia elettrica, acqua ... ottenendo al tempo stesso una maggior flessibilità per risolvere le sfide quotidiane della tua cucina.

Con il nostro nuovo prodotto potrai ottenere risultati straordinari in cucina, ogni giorno.

// Bollire. Arrostire. Friggere.
Con un solo apparecchio,
fino a 4 volte più velocemente
e con il 40 % di energia elettrica
in meno.*

* Ved. tabella di confronto a pagina 25

Una soluzione pronta all'uso.

Massima flessibilità in minor spazio.

In linea, al servizio e persino per il front cooking: VarioCookingCenter® può essere usato ovunque.

Può essere anche integrato in un blocco cucina o in un'isola cucina, facendo risparmiare spazio prezioso grazie alla sua multifunzionalità. Grazie allo scarico dell'acqua integrato, non è nemmeno necessario predisporre canaline a terra: un decisivo passo avanti nella sicurezza sul lavoro.

Le opzioni di installazione sono molte e varie: a pavimento, su rotelle, su piedistallo, montato a muro ... puoi scegliere l'opzione che meglio risponde alle tue esigenze.

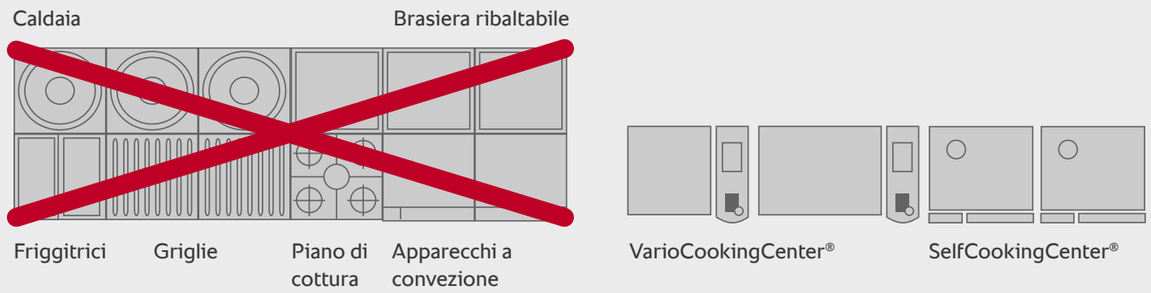
...per ottenere il massimo dallo spazio a disposizione.

30 % di spazio in più per i tuoi ospiti.

VarioCookingCenter® riunisce le funzioni degli apparecchi di cottura convenzionali come piani cottura, griglie, friggitrici, brasiere e bollitori in un unico apparecchio di cottura multifunzione. In questo modo puoi ridurre anche del 30 % il fabbisogno di spazio nella tua cucina. Bollire, arrostire, friggere ... con la versatilità di VarioCookingCenter® potrai utilizzare tanti metodi di cottura diversi, in modo indipendente.

L'installazione è semplicissima: VarioCookingCenter® può essere posizionato ovunque, anche in cucine già allestite.

Mensa aziendale (600 pasti, 3 menu)



...perché la giornata è sempre troppo breve.

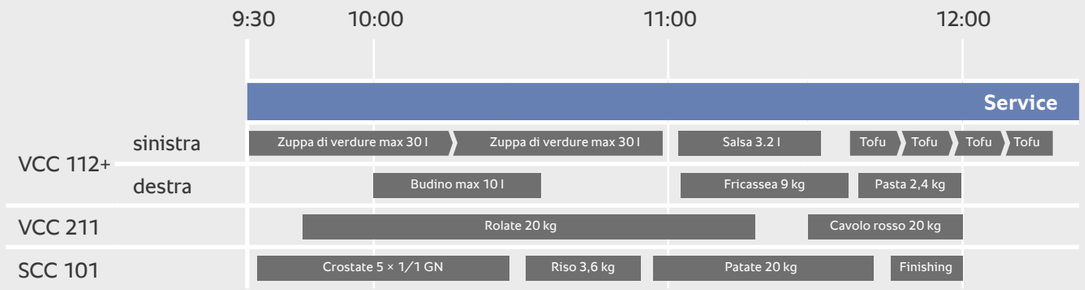
Fino a 2 ore di lavoro produttivo in più ogni giorno.

VarioCookingCenter® ti regala fino a 2 ore di lavoro produttivo in più al giorno, permettendoti di servire pietanze di altissimo livello senza bisogno di monitorare la cottura. L'intelligenza di cottura integrata raggiunge i 200 °C in tempi record, offrendo anche il 40 % di potenza in più.

I tempi di pulizia sono minimi, perché nulla brucia o fuoriesce dai tegami: VarioCookingCenter® è pronto per l'utilizzo successivo dopo soli 2 minuti. VarioCookingCenter® lavora per te giorno e notte, riducendo al minimo il tempo non produttivo.

* Mod. 112+/112T/112L, 2,5 minuti per mod. 211/311

Pianificazione produzione (200 pasti, 3 menu)



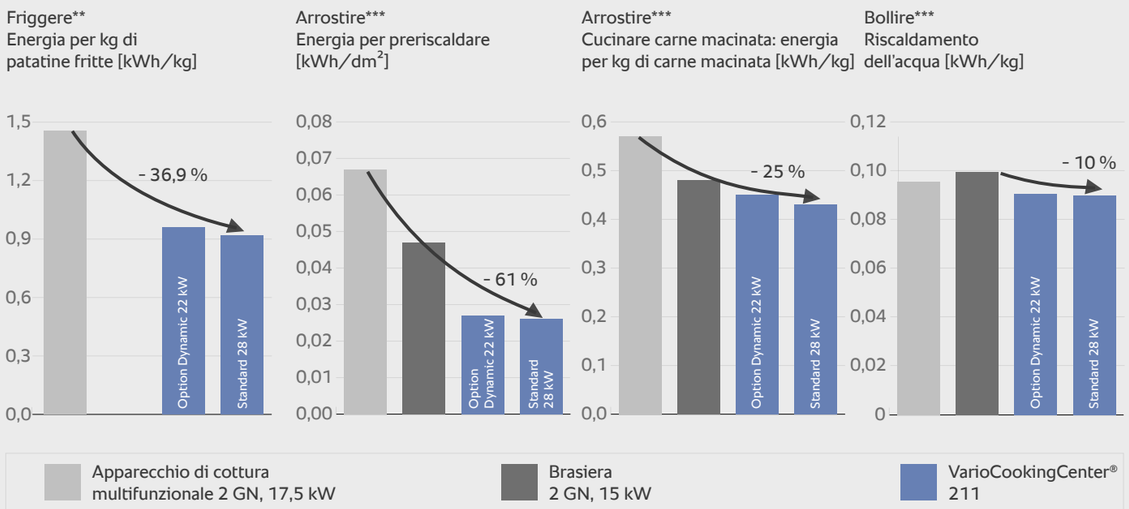
...per utilizzare le risorse in modo efficiente.

Riduzione delle spese correnti.

L'innovativa tecnologia di riscaldamento VarioBoost® determina la quantità di energia ottimale necessaria per ottenere il punto di cottura desiderato. La straordinaria distribuzione del calore e l'intelligenza di cottura integrata VarioCooking Control® evitano che le pietanze brucino o scuociano. La pulizia è rapidissima, con minor impiego di acqua e detergenti. BASTA strofinare e mettere a bagno le pentole per ore!

Grazie a tutto questo, ogni giorno puoi risparmiare fino al 40 % di energia elettrica e fino al 70 % di acqua.*

Riduzione delle spese correnti



* Ved. tabella di confronto a pagina 25 ** secondo DIN 18873-3:2011-12 *** secondo DIN 18873-5:2011-02

...perché le materie prime sono preziose e costose.

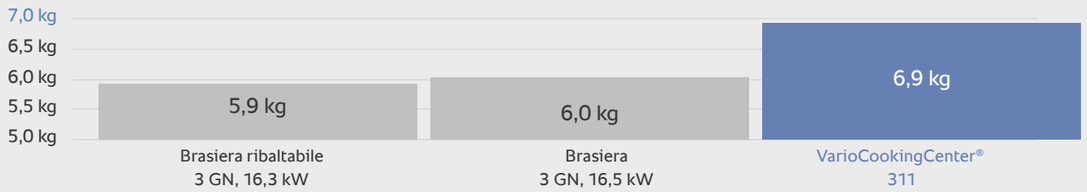
Minimizzazione del consumo d'acqua.

Il sistema di sollevamento e immersione AutoLift di serie garantisce che le pietanze come pasta o patatine fritte vengano scolate al momento giusto, senza bisogno di monitorare la cottura.

Grazie all'ampia riserva di potenza di VarioCookingCenter® puoi ad esempio rosolare grandi quantità di carne senza perderne i succhi. In questo modo puoi consumare fino al 10 % in meno di materie prime, mantenendo costante l'alta qualità dei cibi.

Minimizzazione del consumo d'acqua

15–17 % di perdita di peso in meno durante la rosolatura di 10 kg di spezzatino di maiale con VarioCookingCenter® - quindi molte più porzioni.



...per ammortizzare il tuo investimento il più velocemente possibile...

La multifunzionalità di VarioCookingCenter® ti offre molte opzioni per ottimizzare l'utilizzo di una medesima quantità di risorse. I nostri corsi di formazione personalizzati e gratuiti per la tua brigata di cucina ti aiuteranno ad offrire costantemente buone pietanze ai tuoi ospiti, giorno dopo giorno, costruendo così il tuo successo.

Bollire. Arrostire. Friggere.
Con un solo apparecchio,
fino a 4 volte più velocemente
e con il 40 % di energia elettrica
in meno.*

Mensa aziendale di medie dimensioni con 600 pasti al giorno con un VarioCookingCenter® 112 e 311 - Maggior guadagno rispetto all'attività con piano cottura, piastra per grigliare e friggitrice convenzionali.

Il vostro guadagno	Calcolo esemplificativo annuo	Il tuo guadagno aggiuntivo annuale	Fai i tuoi conti
Carne			
Fino al 10 % di materie prime in meno per le pietanze più comuni (spezzatini, ragù) grazie alla straordinaria capacità operativa VarioBoost®, minor consumo di materie prime per i cibi stufati grazie alla modalità di cottura notturna	Impiego di materie prime con piani cottura, bollitori e brasiere convenzionali 49.500 € Impiego di materie prime con VarioCookingCenter® 44.550 €	**= 4.950 €**	
Energia			
Risparmio medio di 64 kWh al giorno grazie al rendimento superiore del sistema di riscaldamento VarioBoost®.*	64 kWh × 5 giorni × 50 settimane × 0,12 € per kWh	**= 1.920 €**	
Ore di lavoro			
Risparmio medio di 120 minuti di lavoro al giorno grazie alla potenza e velocità del sistema di riscaldamento VarioBoost®, alla cottura automatica con VarioCooking Control® e alla funzione di cottura notturna.	500 ore in meno × 12 € (calcolo composto da tariffa oraria per cuoco/personale addetto alla pulizia)	**= 6.000 €**	
clean			
Risparmio medio annuo di acqua e detergenti rispetto agli apparecchi convenzionali. Utilizzando VarioCookingCenter® è necessario lavare meno pentole e padelle.	Risparmio di 600 litri d'acqua al giorno × 3,00 €/m^3 e 50 litri di detergenti all'anno	**= 530 €**	
Il tuo guadagno aggiuntivo annuale		**= 13.400 €**	

* Rispetto all'uso di piani cottura convenzionali con pentole, padelle, piastre per grigliare o friggitrici.

Curato nei dettagli.
Massimo beneficio, per cucinare con gioia.

Sensore termico
> Misurazione in 6 punti
> Correzione automatica in caso di inserimento sbagliato

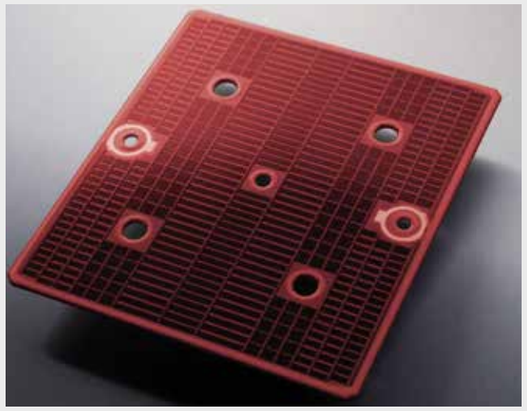
Sistema di apporto d'acqua integrato VarioDose
> Apporto d'acqua precisissimo
> Riempimento automatico per risparmiare tempo

Sistema automatico di sollevamento e immersione AutoLift
> Cottura automatica e a puntino di pasta, fritture, prodotti cotti in acqua

Protezione contro le scottature
> Pareti laterali non riscaldate
> Nessun pericolo di ustioni sul bordo del tegame
> Sistema brevettato di riconoscimento del cibo
> Niente cibi bruciati

Scarico dell'acqua integrato
> Consente il montaggio senza canaline di scolo con collegamento fisso sul pavimento
> Maggiore sicurezza sul lavoro e velocità lavorativa grazie allo svuotamento senza dover spostare il tegame

Tavolo di supporto (optional)
> Punto di appoggio sicuro per svuotare i tegami in sicurezza
> Ripiani per riporre i contenitori GN



Sistema di riscaldamento VarioBoost®
> Potenza, velocità e precisione in un unico prodotto
> 200 °C in 2 minuti*

Doccia a tubo incorporata
> Facilità di pulizia
> Regolazione continua del getto
> Disposizione ergonomica
> Omologato DVGW/SVGW

* Mod. 112+/112T/112L, 2,5 minuti per mod. 211/311

Accessori.

Strumenti intelligenti per aumentare la produttività e lavorare meglio.

Carrello per cestello
Per riporre, trasportare e far sgocciolare i cestelli da frittura o bollitura.

VarioMobil® 2/1 GN
Carrello regolabile in altezza, per riporre e trasportare i cibi cotti in contenitori GN 1/1 (contenitori GN non inclusi)

Griglia di fondo
Per evitare il contatto tra i pezzi di arrosto e il fondo del tegame, ad es. durante la cottura notturna.

Pala/pala forata
Uno strumento indispensabile per svuotare i tegami e porzionare grandi quantitativi di pietanze.

Carrello per olio
Per riempire i tegami oppure per filtrare e conservare gli olii di cottura. Con funzione di preriscaldamento per l'olio o per fondere grassi in panetto. È possibile prelevare i grassi riscaldati direttamente dal carrello.

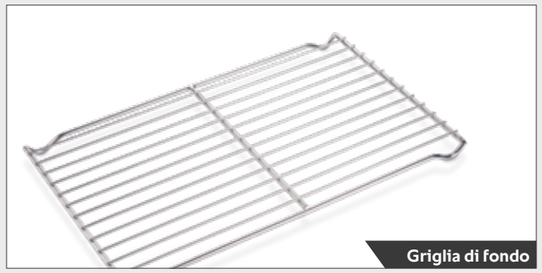
Mestolo speciale
Per mescolare e rimestare gli alimenti.

Cestelli e braccio di sollevamento
Per bollire e friggere in cestelli con AutoLift

Colino
Per scolare i prodotti cotti in acqua alla rinfusa.

Carrello per cestello

VarioMobil® 2/1 GN


Griglia di fondo

Pala/pala forata

Carrello per olio

Mestolo speciale

Cestelli e braccio di sollevamento

Colino

ConnectedCooking.
Più comfort. Più sicurezza. Più ispirazione.

Lasciatevi entusiasmare da ConnectedCooking, la moderna piattaforma internet per la cucina professionale: un'ampia raccolta di migliaia di ricette internazionali da scaricare con i consigli e i suggerimenti dei nostri cuochi e video pratici che danno la giusta ispirazione. Se siete alla ricerca di altre idee creative o volete approfondire un determinato argomento, potete scaricare numerosi libri di cucina.

ConnectedCooking vi semplifica inoltre la vita in cucina: Basta connettere SelfCookingCenter®, VarioCookingCenter® o CombiMaster® Plus fra di loro per sfruttare tutti i vantaggi di una cucina digitale. In questo modo riceverete notifiche su tutto ciò che sta succedendo ai vostri apparecchi o al loro interno. Inoltre vi permette di controllare i vostri apparecchi anche in remoto*. Sarete in grado di trasmettere e gestire i programmi di cottura. E otterrete automaticamente gli aggiornamenti del software. Non può essere più confortevole di così.

* Disponibilità limitata per VarioCookingCenter®

La documentazione HACCP automatica, la gestione dei profili degli utenti e, su richiesta, la notifica del service partner contribuiscono alla sicurezza. E non finisce qui: tutti i dati sono criptati secondo la tecnologia più recente e quindi perfettamente al sicuro.

Ora desiderate unirvi a una rete che conta più di 100.000 membri a livello mondiale? Allora non esitate a a registrarvi su ConnectedCooking.com indicando il vostro nome e il vostro indirizzo e-mail e scegliendo una password. Se invece desiderate ricevere prima informazioni più dettagliate potete trovarle qui.

"Con ConnectedCooking ho sempre sott'occhio cosa succede nella mia cucina anche se non sono lì di persona. Anche la facilità di trasmissione dei programmi di cottura a tutti gli apparecchi nelle mie cucine è fantastica."

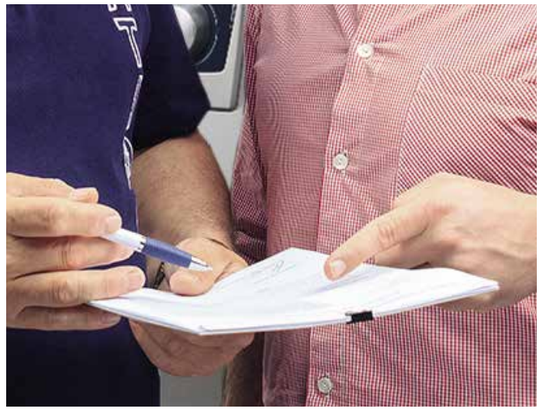
Alex Gower, CFO, Cobb & Co., catena di ristoranti, Tauranga, Nuova Zelanda

Chi desidera accedere a ConnectedCooking anche in mobilità può scaricare l'app su Google Play o sull'App Store.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Il pacchetto all-inclusive.
RATIONAL ServicePlus.



VarioCookingCenter® live
Cucinate con i nostri chef professionisti e scoprite come RATIONAL può rivoluzionare la vostra cucina. Trovate date e località sul sito rational-online.com.

Consulenza e pianificazione
Vi aiutiamo nella scelta, sviluppando insieme a voi la soluzione più adatta alle vostre esigenze. Forniamo anche suggerimenti di progettazione per ristrutturare la vecchia cucina o idearne una nuova.

Prova
Volete testare il nostro VarioCookingCenter® prima di acquistarlo? Nessun problema! Basta una telefonata: Tel. 041 8629050.

Installazione
I nostri service partner e centri assistenza RATIONAL si occupano dell'installazione nella vostra cucina.

Addestramento personalizzato per apparecchi da pavimento
Veniamo direttamente nella vostra cucina per mostrare alla vostra brigata come funzionano i nostri apparecchi da pavimento e come adattarli alle vostre specifiche necessità.

Academy RATIONAL
Solo da noi la formazione continua è parte del servizio. Sul sito rational-online.com potete iscrivervi ad uno dei nostri seminari gratuiti. Vi proponiamo inoltre seminari a pagamento su determinati argomenti specifici, in cui potete vedere di persona come utilizzare al meglio il nuovo VarioCookingCenter® nel vostro locale e scoprire nuove possibilità per eventi o un menu invitante.

Aggiornamenti software
Da noi anche gli aggiornamenti software sono gratuiti: beneficiate delle ultime conoscenze della nostra ricerca sui processi di cottura. Per tenere il vostro VarioCookingCenter® sempre al passo con la tecnologia. Con RATIONAL ConnectedCooking è addirittura automatico. Sarà sufficiente avviare l'aggiornamento.

RATIONAL ConnectedCooking
La piattaforma Internet per le cucine professionali. Basta collegare in rete gli apparecchi per sfruttare da subito numerose funzionalità ulteriori, come la facilità di gestione dei dispositivi, il comando remoto tramite smartphone o la semplicità di gestione e trasmissione dei programmi di cottura o la documentazione HACCP automatica. Lasciati ispirare dall'ampia libreria di ricette con migliaia di ricette internazionali che possono essere caricate sugli apparecchi con un semplice clic del mouse. Numerosi consigli degli esperti, spunti e video per ottimizzare la vostra cucina completano l'offerta. Il tutto è ovviamente disponibile anche su dispositivi mobili tramite app e conforme ai massimi standard di sicurezza. Basta registrarsi gratuitamente per sfruttare subito tutti i vantaggi: ConnectedCooking.com.

ChefLine®
La linea telefonica dedicata per rispondere alle vostre domande su applicazioni o ricette. Facile, veloce, da cuoco a cuoco, 365 giorni l'anno. La ChefLine® è raggiungibile al numero verde 800 260343.

Service partner RATIONAL
I nostri VarioCookingCenter® sono affidabili e duraturi. La fitta rete di partner del servizio assistenza RATIONAL vi offre un aiuto rapido e professionale per qualsiasi problema tecnico, compreso il reperimento garantito di ricambi e una hotline tecnica con reperibilità anche nei giorni festivi: Tel. 041 2001035 .

Ritiro e riciclaggio
Contribuiamo ad un'efficiente gestione delle risorse utilizzando esclusivamente materiali riciclabili. Riprendiamo i nostri vecchi apparecchi e li ricicliamo riutilizzandone i componenti.

Per maggiori informazioni, richiedete il nostro dépliant ServicePlus e la nostra brochure su RATIONAL ConnectedCooking oppure collegatevi al sito rational-online.com

Panoramica dei prodotti**	VarioCookingCenter® 112T	VarioCookingCenter® 112+	VarioCookingCenter® 112L	VarioCookingCenter® 211	VarioCookingCenter® 311
Numero pasti	ab 30	ab 30	50 – 100	100 – 300	100 – 500
Capacità utile	14 Litri + 14 Litri	14 Litri + 14 Litri	25 Litri + 25 Litri	100 Litri	150 Litri
Superficie di cottura	12 dm^2 + 12 dm^2	12 dm^2 + 12 dm^2	19 dm^2 + 19 dm^2	42 dm^2	65 dm^2
Larghezza	962 mm	1.224 mm	1.102 mm	1.164 mm	1.542 mm
Profondità	800 mm	777 mm	908 mm	914 mm	914 mm
Altezza	400 mm	1.100 mm	428 mm	1.100 mm	1.100 mm
Peso	99 kg	168 kg	132 kg	195 kg	251 kg
Altezza bordi tegame		900 mm		900 mm	900 mm
Alimentazione acqua	R3/4"	R3/4"	R3/4" per 1/2"	R3/4"	R3/4"
Scarico acqua	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Allacciamento (potenza senza opzione VitroCeran)	17 kW (Opzione Dynamic: 13 kW)	17 kW (Opzione Dynamic: 13 kW)	28 kW (Opzione Dynamic: 21 kW)	28 kW (Opzione Dynamic: 22 kW)	45 kW (Opzione Dynamic: 35 kW)
Allacciamento (potenza con opzione VitroCeran)	–	19 kW (Opzione Dynamic: 15 kW)	–	31 kW (Opzione Dynamic: 24 kW)	47 kW (Opzione Dynamic: 37 kW)
Fusibili	25 A (Opzione Dynamic: 20 A)	40 A (Opzione Dynamic: 32 A)	40 A (Opzione Dynamic: 32 A)	50 A (Opzione Dynamic: 40 A)	80 A (Opzione Dynamic: 63 A)

* La presentazione dell'apparecchio include le opzioni: tavolo di supporto, armadi laterali, VitroCeran, cottura a pressione

Esempi di prestazioni	112T /112+	112L	211	311
Omelette	80 porz./tegame/h	120 porz./tegame/h	300 porz./h	450 porz./h
Hamburger	60 pz/tegame/h	100 pz./h	240 pz./h	360 pz./h
Rosolare gulasch	3 kg/carico/tegame	4 kg/carico/tegame	12 kg/carico	20 kg/carico
Gulasch cuocere (pressione)	6 kg/tegame	12 kg/tegame	45 kg	70 kg
Lenticchie (secche)	3 kg/carico/tegame	5 kg/carico/tegame	20 kg/carico	30 kg/carico
Riso (secco)	3 kg/carico/tegame	5 kg/carico/tegame	20 kg/carico	30 kg/carico
Tagliatelle (secche)	6 kg/tegame/h	10 kg/tegame/h	36 kg/h	54 kg/h
Budino	3 l/carico/tegame	15 l/carico/tegame	60 litri / capacità utile	100 litri / capacità utile
Patatine fritte	12 kg/tegame/h	18 kg/tegame/h	50 kg/h	70 kg/h
Bastoncini di pesce surgelati (frittura)	400 pz/tegame/h	700 pz/tegame/h	1.800 pz./h	2. 700 pz./h
Costata di maiale affumicata	5 kg/tegame	14 kg/tegame	45 kg	70 kg

Caratteristiche tecniche, opzioni, accessori

Tipo di apparecchio
> VarioCookingCenter® 112T
> VarioCookingCenter® 112+
> (opzione Cottura a pressione)
> VarioCookingCenter® 112L
> VarioCookingCenter® 211, 211+
> (opzione Cottura a pressione)
> VarioCookingCenter® 311, 311+
> (opzione Cottura a pressione)

Energia
> Apparecchi elettrici

Medie di cottura
> Modalità VarioCooking Control® con 7 gruppi di processi: carne, pesce, verdure e ortaggi, piatti a base di uova, zuppe e salse, pietanze dolci e a base di latte, Finishing® e servizio
> Modalità manuale con 3 modalità
> operative: Bollire, arrostire, friggere
> Temperatura: 30–250 °C
> Modalità programmazione

Funzioni aggiuntive
> Rilevamento temperatura del nucleo
> con misurazione in 6 punti
> Cottura contemporanea di cibi con due diverse medie di cottura con VarioCookingCenter® 112+, 112T, 112L
> Sistema di sollevamento e immersione AutoLift (cestelli per bollire e friggere)
> Riconoscimento della media di cottura nel tegame: l'olio non può bruciare
> Visualizzazione à la carte per cuocere, brasare e friggere porzioni individuali in modo ottimale
> Memoria dati HACCP e uscita tramite slot USB
> 350 slot di memoria per programmi e processi personalizzati

Dotazioni
> Presa (esclusi 112T, 112L)
> Doccia manuale integrata con disposizione di ritiro automatico e regolazione continua del getto
> Eliminazione diretta dell'acqua di cottura e/o pulizia grazie ad uno scarico integrato nel tegame (senza fuoriuscite o canaline)
> Sistema di apporto d'acqua automatico VarioDose
> Display TFT con simboli autoesplicativi per la massima facilità d'uso
> Avvio/spegnimento integrato
> Funzioni aggiuntive selezionabili
> con un tasto
> Manuale e istruzioni d'uso integrati
> Messaggi in chiaro per tutti i processi di cottura
> Impostazione lingua per i messaggi relativi all'apparecchio
> Manopola di regolazione centrale
> Messaggi operativi e avvertenze, ad es. olio caldo durante la frittura
> Display digitale per la temperatura
> Messaggi per valori standard ed effettivi
> Timer digitale, 0–24 ore con posizione permanente
> Limitatore di temperatura di sicurezza
> Sistema di riscaldamento VarioBoost®
> Fondi tegame TrimaTherm per mod. 211 e 311
> Rilevamento magnetico della temperatura del nucleo
> Interfaccia Ethernet e USB

Collegamento e installazione, marchio
> CE
> Sicurezza elettrica: SEMKO Intertek
> Sicurezza operativa: GS
> Garanzia acqua potabile: SVGW
> Protezione contro getti d'acqua IPX5
> Omologazione VDE per il funzionamento senza sorveglianza

Opzioni
> Postazione VitroCeran
> Possibilità di collegamento a impianto di ottimizzazione dell'energia
> Allacciamento acqua calda
> (ad eccezione di 112T, 112L)
> Tensioni speciali (su richiesta)

Accessori

Zoccolo di isolamento 112T, 112L
> Sottotelaio 112T, 112L
> Colino con beccuccio
> Spatola
> Braccio per sistema automatico di sollevamento e immersione
> Cestelli
> Cestelli monoporzione forati e chiusi con manico (112+ /112T/112L)
> Cestelli di frittura
> Supporto per cestelli
> Supporto per bagnomaria, cestelli
> monoporzione e coperchio
> Supporto GN per bagnomaria
> Carrello per cestelli
> Carrello per olio
> VarioMobil®
> Cappa per condensa UltraVent®
> (ad eccezione di 112T/112L)
> Kit di rotelle per versione con rotelle
> Kit di piedini per versione con piedini
> ConnectedCooking: la soluzione più
> moderna per il collegamento in rete
> Pala forata/non forata
> Mestolo speciale

RATIONAL Italia s.r.l.
Via Impastato, 22
30174 Mestre (VE)
Italy

Tel. +39 041 8629050
Fax +39 041 595 1845

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

80.21.744 · V-04 · MDS/ Leno · 12/17 · italienisch
We reserve the right to make technical changes in the interest of progress.