

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211

42 dm², 100 L



Description:

Centre de cuisson pour pocher, sauter et frire, à 2 cuves de cuisson indépendantes, VarioCooking Control® pour cuisiner la viande, le poisson, les légumes et garnitures, les produits à base d'oeufs, les potages et sauces, les desserts, Finishing® et service.

Appareil de cuisson multifonctions (Mode Manuel) pour cuire en bain, cuire par contact ou frire.

Température réglable de 30 à 250°C.

Fonction: Mode VarioCooking Control®

Dans les 7 modes de cuisson (viandes, poissons, légumes et garnitures, produits à base d'oeufs, potages et sauces, desserts, Finishing® et service) VarioCooking Control® reconnaît la nature des aliments, leur taille, ainsi que la charge. Les temps et températures sont calculés automatiquement et ajustés en permanence. Le temps de cuisson restant est affiché

Fonction: Mode Manuel

Cuisson avec réglage de la température du bain ou de la sole de cuve ou de l'huile. Mesure et régulation au degré près de la température dans chaque mode.

Fonction : mode programmation

Mode programmation: pour composer ses propres programmes, enregistrer ses process de cuissons avec les préférences et administrer simplement sa bibliothèque de programmes.

Fonctions complémentaires:

AutoLift™ descente et relevage automatique des paniers de cuissons (paniers pour pochage ou panier pour fritures)

■ Cuisson Delta-T ■ Enregistrement automatique des données HACCP et édition via port USB ■ possibilités d'enregistrer 350 process et programmes personnalisés.

Construction - Spécificités techniques:

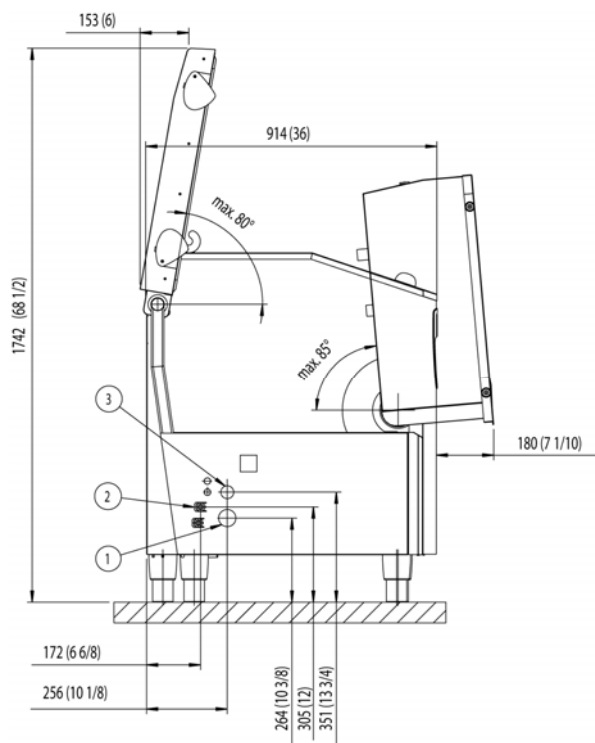
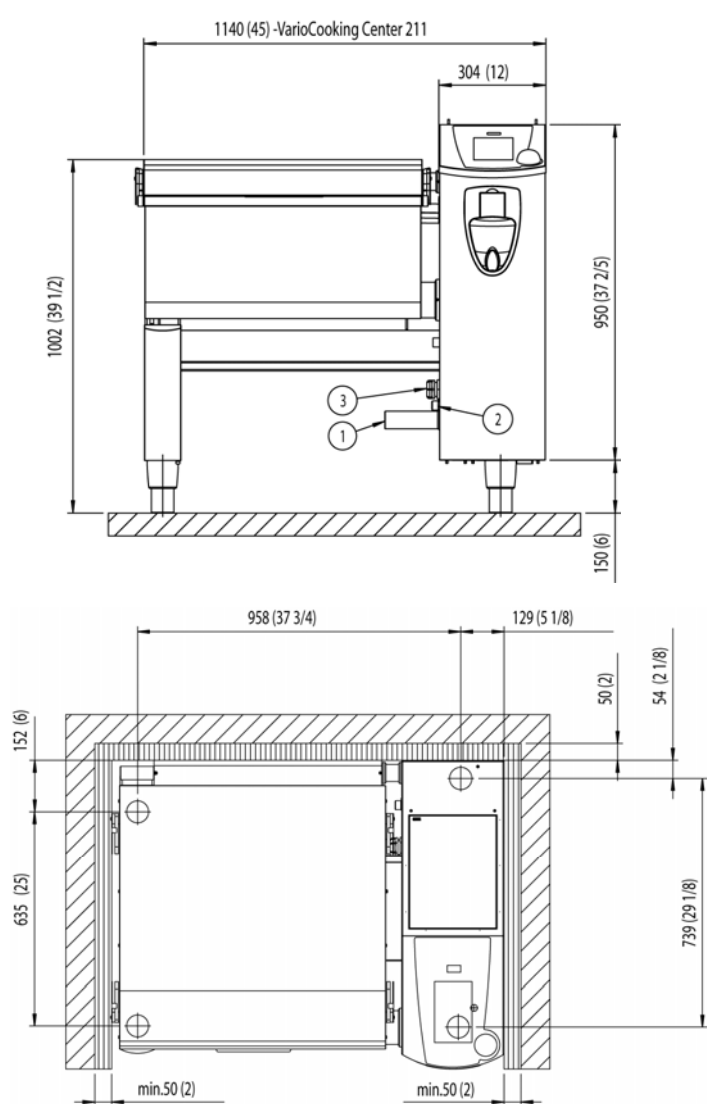
Process de cuisson régulés par microprocesseur ■ Prise de courant intégrée ■ Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable ■ Sonde à coeur à 6 points de mesure ■ Vidange des eaux de cuisson/lavage intégrée à la cuve (sans basculement, sans caniveau de sol) ■ VarioBoost™ technologie de chauffe exclusive ■ VarioDose™ remplissage automatique de la cuve en eau ■ Interrupteur de mise sous tension ■ Écran tactile couleur 8,5 pouces à symboles auto-explicatifs pour une manipulation hyper simple ■ Affichage des manuels d'utilisation et d'applications sur l'écran de l'appareil ■ Touche fonctions supplémentaires ■ Affichages en texte clair ■ Langue d'utilisation personnalisable ■ Unité de température réglable °C ou °F ■ Molette de sélection avec fonction "Push" de validation des entrées ■ Affichage numérique des températures ■ Affichage des valeurs programmées et réelles ■ Minuterie réglable de 0 à 24 h, mode direct, mode préchauffage, réglage en heures/minutes ou minutes/secondes ■ Horloge réelle : 24 heures ■ Sonnerie réglable ■ Affichage à contraste réglable ■ Tableau de commande lisse pour un nettoyage aisé ■ Sécurités : surchauffe d'huile en fonction Friteuse, surchauffe de cuve à vide, basculement de cuve ■ Fixation de sonde à coeur brevetée ■ Port USB ■ Construction intérieure et extérieure Inox DIN 1.4301 ■ Cuve de cuisson hygiénique à angles rayonnés ■ fond de cuve FrimaTherm® ■ Basculement de cuve motorisé ■ Couvercle avec dispositif intégré de remplissage de la cuve en eau ■ Pack d'autodiagnostic ServiceDiagnoseSystem

Normes, Installation:

Déclaration de conformité: CE ■ Sécurité Electrique: Certificat IEC CB ■ Sécurité de manipulation: GS ■ Protection de l'eau potable: SVGW ■ Agrément VDE pour le fonctionnement sans surveillance ■ Indice de protection IPX6 ■ Température de contact des habillages de cuve : max. 70°C ■ Raccordement fixe de l'évacuation, rupture de charge intégrée à l'appareil ■ Installation possible sans caniveau de sol ■ Pieds réglables en hauteur de 150 à 175 mm ■ Tous les VarioCooking Center MULTIFICIENCY® sont compatibles avec des appareils et plans de travail de hauteur 850 mm ■ Notice d'installation, manuel d'utilisation et manuel d'application fournis.

Exemples de production:

Omelette	300 port./h	Riz*	20 kg / charge
Steacks hachés	240 pces. /h	Tagliatelles*	36 kg /h
Marquage bourguignon	12 kg /charge	Flan	60 l / charge
Bourguignon	45 kg / charge	Sticks de poisson surg.	1800 pces. / h
Echine de porc fumée	45 kg / charge	Frites surg.	70 kg / h
Lentilles*	20 kg / charge	<i>*produits secs</i>	



- ① Evacuation des eaux usées DN 50
 ② Alimentation eau froide G3/4
 ③ Alimentation électrique
- Cotes en : mm (pouces)

Spécifications techniques VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211

Raccordement électrique:		Dimensions:		Capacité utile: Cuve	
Puissance:	28,2 kW - 3N AC 400V	Largeur:	1164 mm	Volume:	100 litres
Puissance avec Vitrocéramique:	30,7 kW - 3N AC 400V	Profondeur:	914 mm	Surface:	42 dm ²
Protection:	63A (avec Vitro: 50A)	Hauteur:	1100 mm	Paniers:	2 x 1/1 GN
Câble:	5x16 mm ²	Hauteur du bord de cuve:	900 mm		
Raccordement eau froide:		Poids:		Modes de cuisson:	
Alimentation:	R3/4" pour tuyau 1/2"		195 kg	Pocher:	30°C - ébullition
Pression:	150 à 300 kPa			Rissoler:	30°C - 250°C
				Frire:	30°C - 180°C
Raccordement eaux usées:		Normes:			
Evacuation DN50 (T° < température d'ébullition)		CE - GS - SVGW - EMV - certificat IEC CB			
Dissipation thermique:		Agrément VDE pour le fonctionnement sans surveillance			
latente:	7778 W (276 W / KW)	Niveau sonore: < 70dBA			
sensible:	972 W (34,5 W / KW)	Indice de protection: IP X6			
Capacité d'extraction recommandée:	1500 m ³ /h				

Options:

- Vitrocéramique avec support
- Kit Caissons de rangement (gauche et droit) avec portes et tablettes de dépose
- Pré-raccordement pour optimiseur Sicotronic
- Raccordement eau chaude
- Pieds Inox
- Bloquage du mode friture
- Contact libre, sans potentiel
- Report de signalisation SOLAS
- Tensions spéciales (sur demande)

Accessoires:

- Pelle
- Spatule de brassage
- Bras de relevage pour paniers
- Panier pour pochage, friture et portions
- BainMarie pour Vitrocéramique
- Egouttoir
- Grille de fond de cuve
- Chariot réserve d'huile
- VarioMobil™
- Hotte à condensation Ultravent®

- Kit mobile
- Kit socle
- Kit de suspension murale
- Kit de fixation au sol
- Kit de raccordement eau
- KitchenManagementSystem - Votre assistant virtuel



FRIMA France SAS
 4 Rue de la Charente - BP52
 F-68271 WITTENHEIM CEDEX
 Web : www.frima.fr

Tel.: 03 89 57 05 55
 Fax: 03 89 57 05 54
 Email: cial@frima.fr