

# VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112

2 x 12 dm<sup>2</sup>, 2 x 14 L



## Bezeichnung:

Multifunktionales Gargerät zum Kochen, Braten und Frittieren, mit zwei unabhängig voneinander zu betreibenden Tiegeln, VarioCooking Control® - Modus zum automatischen Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse und Beilagen, Eierspeisen, Suppen und Saucen, Milch- und Süßspeisen, Finishing® und Service.

Manueller Modus für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Garmethoden, einzeln, nacheinander und kombiniert im Parallelbetrieb auf unterschiedlichen Tiegeln.

Temperaturbereich: 30 - 250°C

## Funktion: VarioCooking Control® - Modus

In den 7 Prozessgruppen (Fleisch, Fisch, Gemüse und Eierspeisen, Suppen und Saucen, Milch- und Süßspeisen, Finishing® und Service) 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 Garprozesse 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.

## Funktion: Programmier – Modus

Mit der Programmverwaltung können manuelle Programme erstellt werden und Garprozesse mit Ihren individuellen Einstellungen abgespeichert und übersichtlich verwaltet werden.

## Zusatzfunktionen:

AutoLift™ Hebe- und Senkvorrichtung (Körbe zum Kochen und Frittieren) ■ Delta-T-Garen ■ HACCP Datenspeicher und Ausgabe über USB Schnittstelle ■ Individuelle Speichermöglichkeit für 350 persönliche Programme/Prozesse.

## Ausstattung:

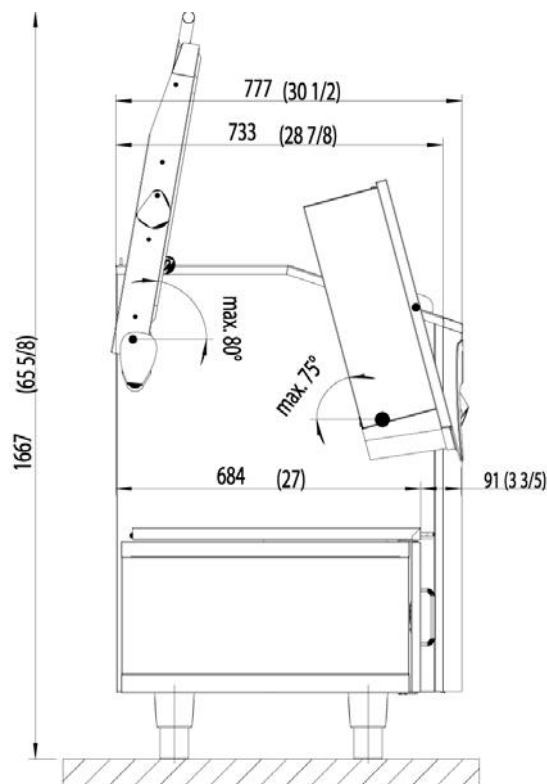
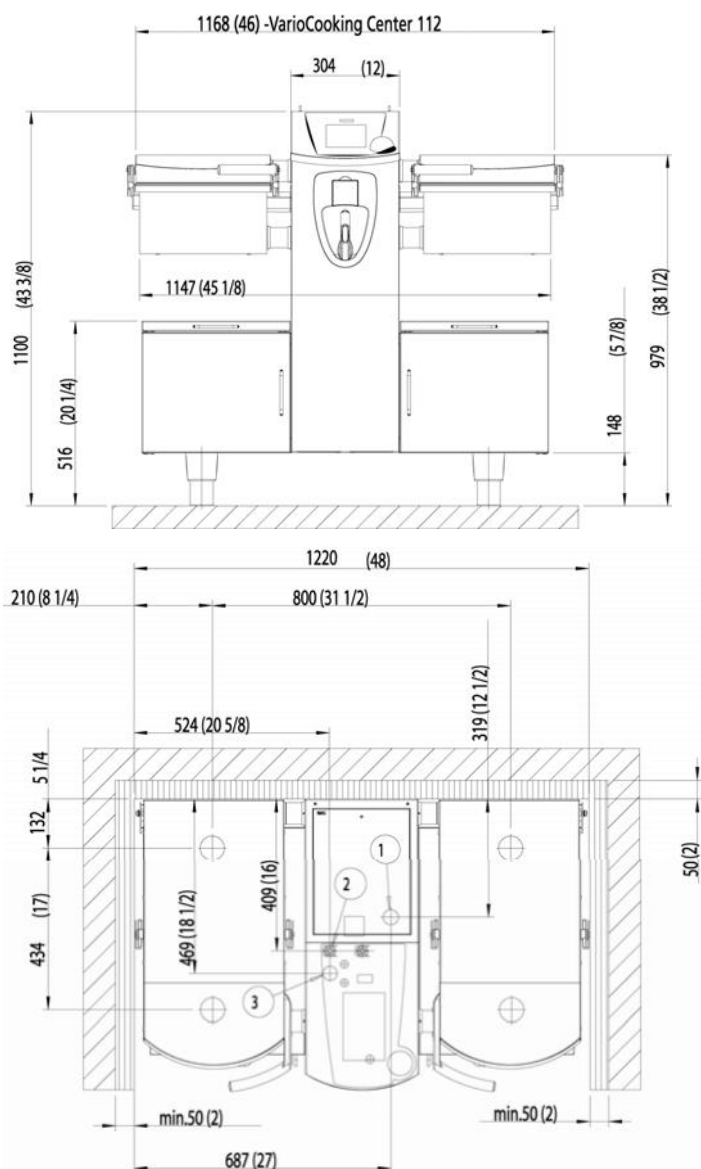
Garprozessregelung mittels Mikroprozessor ■ Integrierte Steckdose ■ Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und stufenloser Strahl dosierung ■ Kerntemperaturfühler mit 6 Messstellen ■ Entleerung von Koch- bzw. Reinigungswasser, direkt durch den integrierten Tiegelablauf (ohne Kippen, ohne Bodenabfluss) ■ VarioBoost™ patentiertes Heizsystem ■ VarioDose™ automatische litergenaue Wasserfüllvorrichtung ■ Integrierter Ein-/Ausschalter ■ 8,5 Zoll TFT-Farbdisplay und Touchscreen ■ Anwendungs- und Bedienungshandbuch auf dem Gerätedisplay actionsabhängig abrufbar ■ Zusatzfunktionen per Tastendruck anwählbar ■ Einstellbare Sprachenanzeige für Gerätemeldungen ■ Temperatureinheit in °C oder °F einstellbar ■ Zentrales Einstellrad mit „Push-Funktion“ zur Bestätigung von Eingaben ■ Digitale Temperaturanzeigen ■ Anzeige von Soll- und Istwerten ■ Zeitschaltuhr digital 0-24 Std. mit Dauerstellungen, wahlweise Einstellung Std./Min. bzw. Min./Sek. ■ 24 Std. Echtzeituhr ■ Klingelton einstellbar ■ Displayhelligkeit einstellbar ■ Betriebs- und Warnanzeige, z. B. warmes Öl beim Frittieren ■ Sicherheits-Temperaturbegrenzer ■ Ablöschkasten ■ Patentierte Kerntemperaturfühlerhalterung ■ USB-Schnittstelle ■ Material innen und außen Edelstahl DIN 1.4301 ■ Fugenfrier Hygientiegel mit gerundeten Ecken ■ Gartiegel durch einen Elektrozyylinder bewegbar ■ Deckel mit integriertem Wassereinfluss ■ Service Diagnose System mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen.

## Prüfzeichen, Anschluss und Aufstellung:

Prüfzeichen: CE ■ Elektrische Sicherheit/Bediensicherheit: IEC CB-Zertifikat ■ EMV ■ Trinkwasserschutz: SVGW ■ Gemäß VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen ■ Strahlwasserschutz IPX6 ■ Berührttemperatur der Tiegelverkleidung max. 70°C ■ Abwasser-Festanschluss zulässig, da integrierte Rohrtrennstrecke Bestandteil des Gerätes ■ Aufstellung ohne Bodenablaufrinne möglich ■ Höhenverstellbare Gerätefüße 150 bis 175 mm ■ Alle VarioCooking Center MULTIFICIENCY® sind kompatibel mit Geräten und Tischen von 850 mm Höhe ■ Installationshandbuch, Bedienungsanleitung und Anwendungshandbuch.

## Leistungsbeispiele (pro Tiegel)

Omelette	80 Port./Tiegel/h	Reis*	3 kg / Tiegel
Hacksteak	60 Stück /Tiegel/h	Tagliatelle*	6 kg / Tiegel / h
Gulasch anbraten	3 kg /Tiegel/Charge	Pudding	10 L / Tiegel
Gulasch	6 kg / Tiegel	Fischstäbchen TK	400 Stück / h
Kassler	5 kg / Tiegel	Pommes Frites TK.	12 kg / h
Linsen*	3 kg / Tiegel	*trocken	



- ① Wasserablauf DN 40
  - ② Wasseranschluss kalt G3/4
  - ③ Elektroanschluss
- Maße in mm (inch)

### Technische Spezifikationen VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112

<b>Elektroanschluss :</b>		<b>Abmessungen:</b>		<b>Nutzkapazität: Tiegel</b>	
Anschlußwert :	17 kW - 3N AC 400V	Breite:	1200 mm	Volume:	2 x 14 Liter
Anschlußwert mit VitroCeran:	19,5 kW - 3N AC 400V	Tiefe:	777 mm	Fläche:	2 x 12 dm <sup>2</sup>
Absicherung:	32A (VitroCeran 50A)	Höhe:	1100 mm	Körbe:	2 x 1 kg
Zuleitung :	5x6 mm <sup>2</sup>	Randhöhe Tiegel:	900 mm		
<b>Wasseranschluss :</b>		<b>Gewicht:</b>		<b>Garmedium :</b>	
Kaltwasser:	R3/4" für 1/2" Druckschlauch	168 kg	Kochen: 30°C - SiedeT		
Wasserdruck:	150 bis 300 kPa				Braten: 30°C - 250°C
<b>Abwasseranschluss :</b>		<b>Prüfzeichen:</b>			
DN40 (Max. Ablauftemperatur < Siedetemperatur Wasser)		CE - GS - SVGW - EMV - IEC CB-Zertifikat			
<b>Wärmebelastung:</b>		Nach VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen			
latent:	4860 W (285 W/ KW)	Schall-Emissionswert: < 70dBA			
sensibel:	972 W (57 W/ KW)	Schutzklasse: IP X6			
Empfohlene Abluftleistung:	1000 m <sup>3</sup> /h				

#### Optionen:

- Vitroceran Platte mit Rahmen
- Unterschrank
- Anschlussmöglichkeit an Sicotronic
- Warmwasser
- Sonderspannung auf Anfrage
- Nichtfrittieren
- Edelstahlfüße
- mit Meldeausgang SOLAS

#### Zubehör:

- Spachtel
- Arm für Hebe- und Senkautomatik
- Koch-, Frittier-, sowie Portionskörbe
- Bain Marie Aufsatz
- Sieb
- Tiegelbodenrost
- Ölwanne
- VarioMobil™

- UltraVent® Kondensations-Abzugshaube
- Rollen-Kit für Rollenaufstellung
- Sockel-Kit für Sockelaufstellung
- Wandaufhängungskit
- Umbausatz Ablauf hinten
- Wasseranschlusskit
- KitchenManagementSystem – Ihr virtueller Assistent



**GISI+Partner GmbH**  
 Hauptstrasse 43  
 5113 Holderbank  
 www.gisikt.ch

Tel. 0041 (0)62 777 48 08  
 Fax 0041 (0)62 777 48 09  
 info@gisikt.ch