

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211

42 dm², 100 L



Bezeichnung:

Multifunktionales Gargerät zum Kochen, Braten und Frittieren, 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. Geeignet zum Kochen, Braten und Frittieren.

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 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.

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:

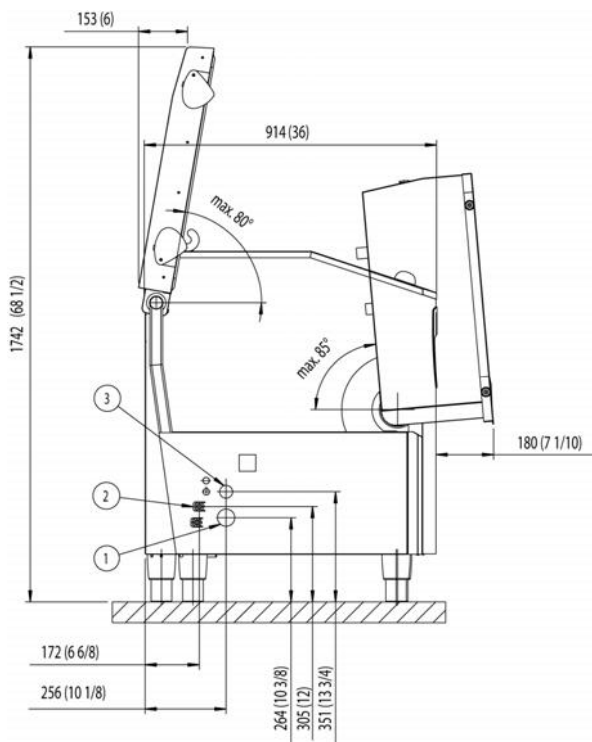
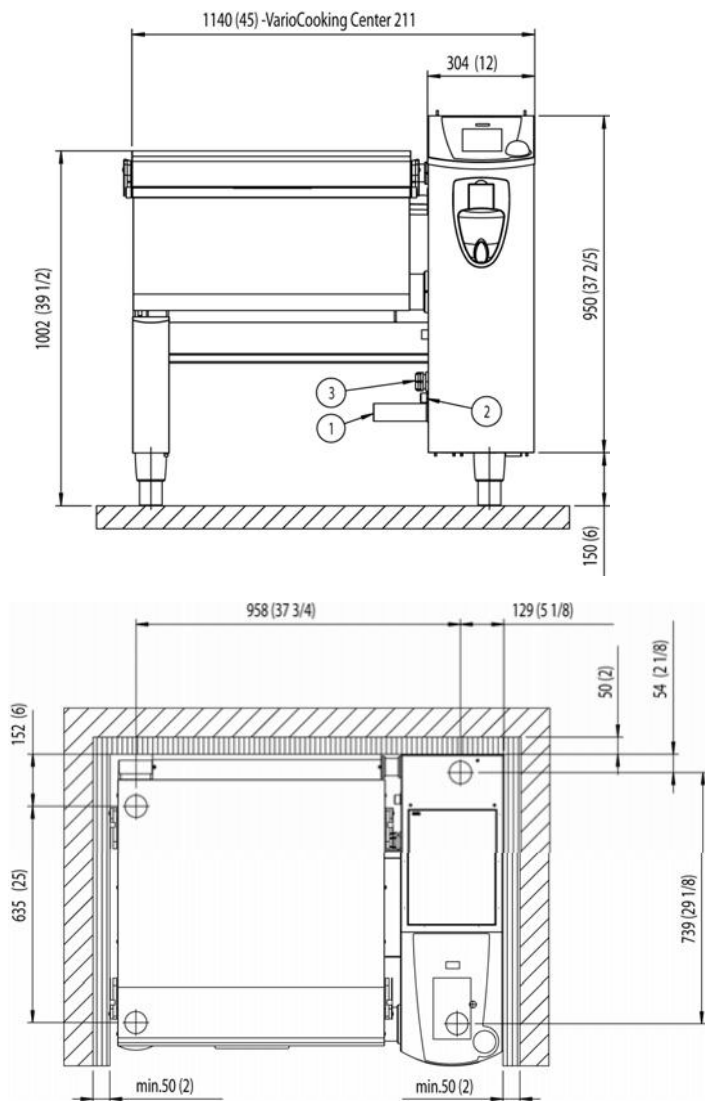
Garprozessregelung mittels Mikroprozessor ■ Integrierte Steckdose ■ Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und stufenloser Strahldosierung ■ Kerntemperaturfühler mit 6 Messstellen ■ Entleerung von Koch- bzw. Reinigungswasser, direkt durch den integrierten Tiegelablauf (ohne Kippen, ohne Bodenabfluss) ■ VarioBoost™ patentiertes Heizsystem ■ VarioDose™ automatische litergenaue Wasserfüllvorrichtung ■ Integrierter Ein-/ Ausschalter ■ 8,5 Zoll TFT-Farbdisplay und Touchscreen ■ Anwendungs- und Bedienungshandbuch auf dem Gerätedisplay aktionsabhängig 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 ■ Fugenfreier Hygienetiegel mit gerundeten Ecken ■ Tiegelboden FrimaTherm® ■ Gartiegel durch einen Elektrozyylinder bewegbar ■ Deckel mit integriertem Wassereinlauf ■ 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

Omelette	300 Port./h	Reis*	20 kg / Charge
Hacksteak	240 Stück /h	Tagliatelle*	36 kg / h
Gulasch anbraten	12 kg /Charge	Pudding	60 L / Charge
Gulasch	45 kg / Charge	Fischstäbchen TK	1800 Stück / h
Kassler	45 kg / Charge	Pommes Frites TK.	70 kg / h
Linsen*	20 kg / Charge	*trocken	



- 1 Wasserablauf DN 50
 2 Wasseranschluss kalt G3/4
 3 Elektroanschluss
- Maße in mm (inch)

Technische Spezifikationen VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211

Elektroanschluss :		Abmessungen:		Nutzkapazität: Tiegel	
Anschlußwert :	28,2 kW - 3N AC 400V	Breite:	1164 mm	Volume:	100 Liter
Anschlußwert mit VitroCeran:	30,7 kW - 3N AC 400V	Tiefe:	914 mm	Fläche:	42 dm ²
Absicherung:	50A	Höhe:	1100 mm	Körbe:	2 x 1/1 GN
Zuleitung :	5x10 mm ²	Randhöhe Tiegel:	900 mm		
Wasseranschluss :		Gewicht:		Garmedium :	
Kaltwasser:	R3/4" für 1/2" Druckschlauch	195 kg		Kochen:	30°C - SiedeT
Wasserdruck:	150 bis 300 kPa			Braten:	30°C - 250°C
				Frittieren:	30°C - 180°C
Abwasseranschluss :		Prüfzeichen:			
DN50 (Max. Ablauftemperatur < Siedetemperatur Wasser)		CE - GS - SVGW - EMV - IEC CB-Zertifikat			
Wärmebelastung:		Nach VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen			
latent:	7778 W (276 W/ KW)	Schall-Emissionswert: < 70dBA			
sensibel:	972 W (34,5 W/ KW)	Schutzklasse: IP X6			
Empfohlene Abluftleistung:	1500 m ³ /h				

Optionen:

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

Zubehör:

- Spachtel
- Rührspachtel
- Arm für Hebe- und Senkautomatik
- Koch- und Frittierkörbe
- Bain Marie Aufsatz
- Sieb
- Tiegelbodenrost
- Ölwanne
- VarioMobil™

- UltraVent® Kondensations-Abzugshaube
- Rollen-Kit für Rollenaufstellung
- Sockel-Kit für Sockelaufstellung
- Wandaufhängungskit
- 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