

# VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311+

65 dm<sup>2</sup>, 150 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.

Druckgaren (Druckgarregelung durch Druck- und Heizungsregelung für optimale Einsparung von Wasser und Energie)

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 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 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 ■ Fugenfrier Hygienetiegel mit gerundeten Ecken ■ Tiegelboden FrimaTherm® ■ Gartiegel durch einen Elektrozyylinder bewegbar ■ Deckel mit integriertem Wassereinlauf ■ Service Diagnose System mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen.

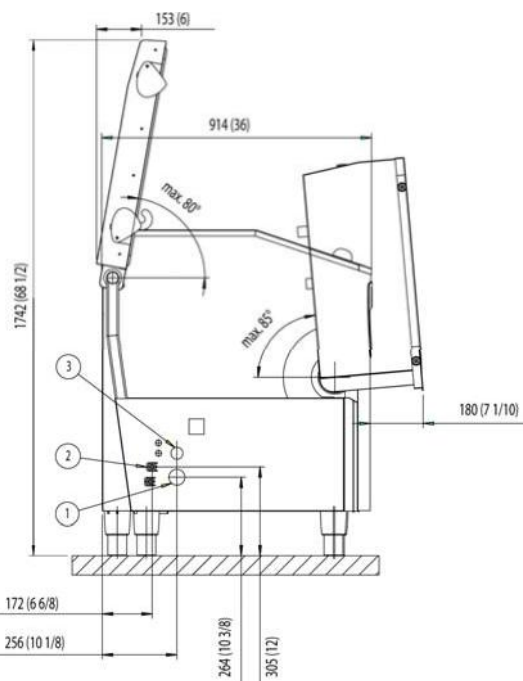
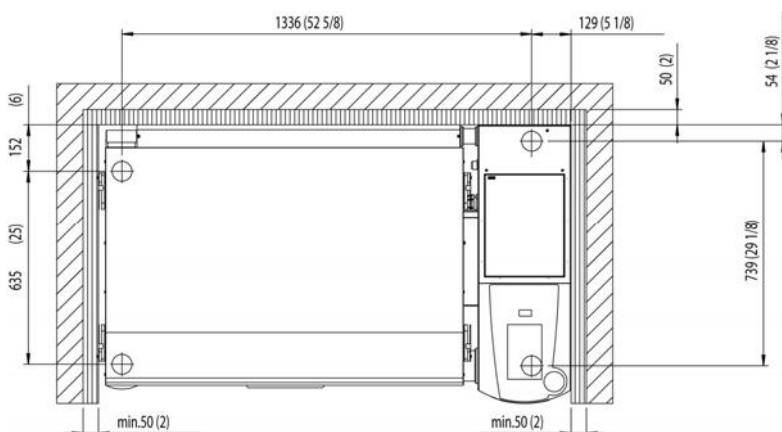
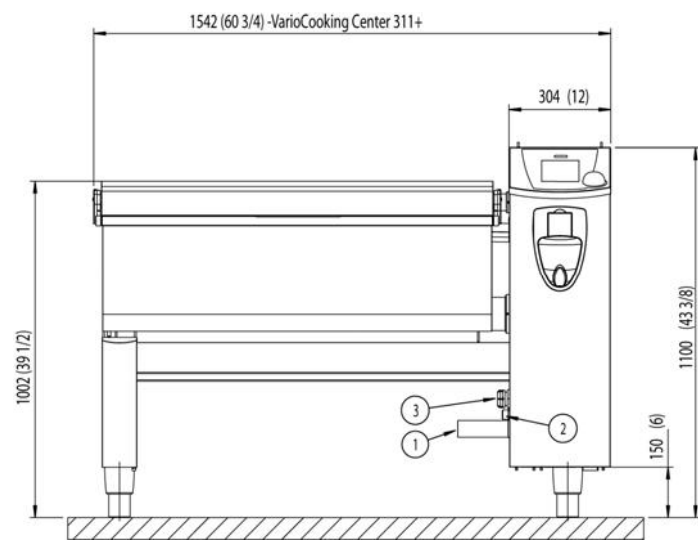
## Prüfzeichen, Anschluss und Aufstellung:

Prüfzeichen: CE ■ Elektrische Sicherheit/Bediensicherheit: IEC CB-Zertifikat ■ EMV ■ Trinkwasserschutz: SVGW ■ Gemäß VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen ■ Strahlwasserschutz IPX6 ■ Berührtemperatur 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	450 Port./h	Reis*	30 kg / Charge
Hacksteak	360 Stück /h	Tagliatelle*	54 kg / h
Gulasch anbraten	20 kg /Charge	Pudding	100 L / Charge
Gulasch (Druckgaren)	70 kg / Charge	Fischstäbchen TK	2700 Stück / h
Kassler	70 kg / Charge	Pommes Frites TK.	110 kg / h
Linsen*	30 kg / Charge		

\*trocken



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

### Technische Spezifikationen VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311+

Elektroanschluss :		Abmessungen:		Nutzkapazität: Tiegel	
Anschlußwert :	45 kW - 3N AC 400V	Breite:	1542 mm	Volume:	150 Liter
Anschlußwert mit Ceranfeld:	47,5 kW - 3N AC 400V	Tiefe:	914 mm	Fläche:	65 dm <sup>2</sup>
Absicherung:	80A	Höhe:	1100 mm	Körbe:	3 x 1/1 GN
Zuleitung :	5x16 mm <sup>2</sup>	Randhöhe Tiegel:	900 mm		
Wasseranschluss :		Gewicht:		Garmedium :	
Kaltwasser:	R3/4" für 1/2" Druckschlauch	279 kg		Kochen:	30°C - SiedeT
Wasserdruck:	150 bis 300 kPa			Braten:	30°C - 250°C
Abwasseranschluss :		Prüfzeichen:		Frittieren:	
DN50 (Max. Ablauftemperatur < Siedetemperatur Wasser)		CE - GS - SVGW - EMV - IEC CB-Zertifikat			
Wärmebelastung:		Nach VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen			
latent:	113900 W (253 W / KW)	Schall-Emissionswert: < 70dBA			
sensibel:	1417 W (31,5 W / KW)	Schutzklasse: IP X6			
Empfohlene Abluftleistung:	2200 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
- Rührspachtel
- Arm für Hebe- und Senkautomatik
- Koch- und Frittierkörbe
- Bain Marie Aufsatz
- Sieb
- Tiegelbodenrost
- Ölwagen
- 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