

VarioCooking Center MULTIFICIENCY®



Taille mini -
performances
MAXI

Pocher, sauter, frire...
jusqu'à 4 fois plus vite*
précis et simple
Dans un seul appareil



Je suis la technologie de cuisson la plus avancée au monde!

» Quel que soit le plat que vous préparez, vous avez toujours l'appareil qu'il vous faut !

Avec le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® vous pouvez pocher, sauter, frire, cuire à basse température, confire, cuire sous vide... Sans surveillance, sans risque que les produits n'accrochent, sans manipulation stressante de casseroles et de poêles, et plus rapidement que jamais. Il est tellement petit et maniable que vous pouvez l'utiliser là où vous en avez besoin.

Testez le gratuitement dans votre cuisine avec le soutien de votre distributeur



Taille mini - performances
MAXI, le VarioCooking Center
MULTIFICIENCY® 112T
vous offre un maximum de
possibilités sur une surface
minimum.

Le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T peut
être installé n'importe où : sur une table, un plan de
travail, un piano central, à proximité du passe ou en
production... là où vous en avez besoin.



Utilisable partout, immédiatement...



Taille
mini



Je suis un perfectionniste

Pour moi, des temps de cuisson précis et des températures maîtrisées au degré près sont impératifs.

» Un résultat parfait qui enchante mes clients !

Jusqu'à 50 portions de pâtes parfaitement al dente en **28 min** dans le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T au lieu de **86 min** dans un faitout.

La cuve se remplit automatiquement d'eau qui est immédiatement portée à ébullition. La puissance concentrée du système de chauffe maintient l'ébullition même après la plongée des pâtes. Le processus de cuisson est contrôlé et le produit à cuire est automatiquement relevé au bon moment.

Les légumes conservent leur croquant et leur couleur. Le riz et les pâtes sont cuits à point.



Je suis une battante

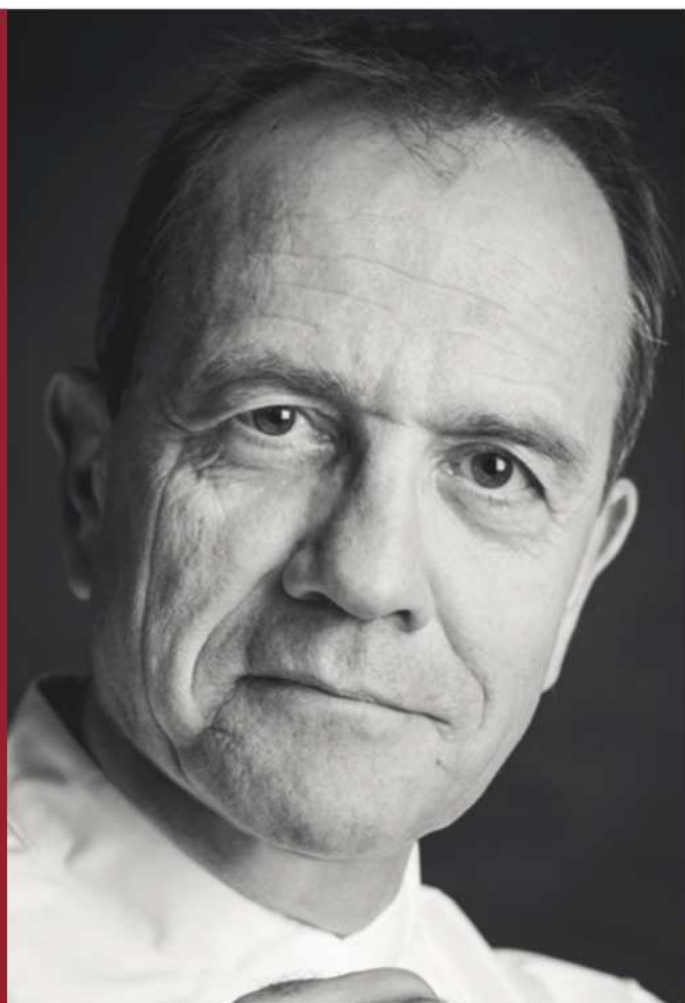
Dans ma cuisine,
je ne fais aucun compromis
sur la puissance.

» Je veux de la performance
vite rentabilisée et du
temps pour moi!

Jusqu'à 50 d'escalopes de veau bien juteuses en **28 min** dans le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T au lieu de **66 min** à la poêle.

Des émincés ou des ragoûts à la fois bien colorés et juteux, de beaux marquages sont un gage de qualité en cuisine traditionnelle.

La capacité de marquage du VarioCooking Center MULTIFICIENCY® permet de saisir deux fois plus de viande qu'avec des poêles ou plaque à snacker conventionnelles. Le jus reste au cœur de la viande, vos convives sentent la différence et vous avez nettement moins de pertes de poids à la cuisson.



Je suis un classique

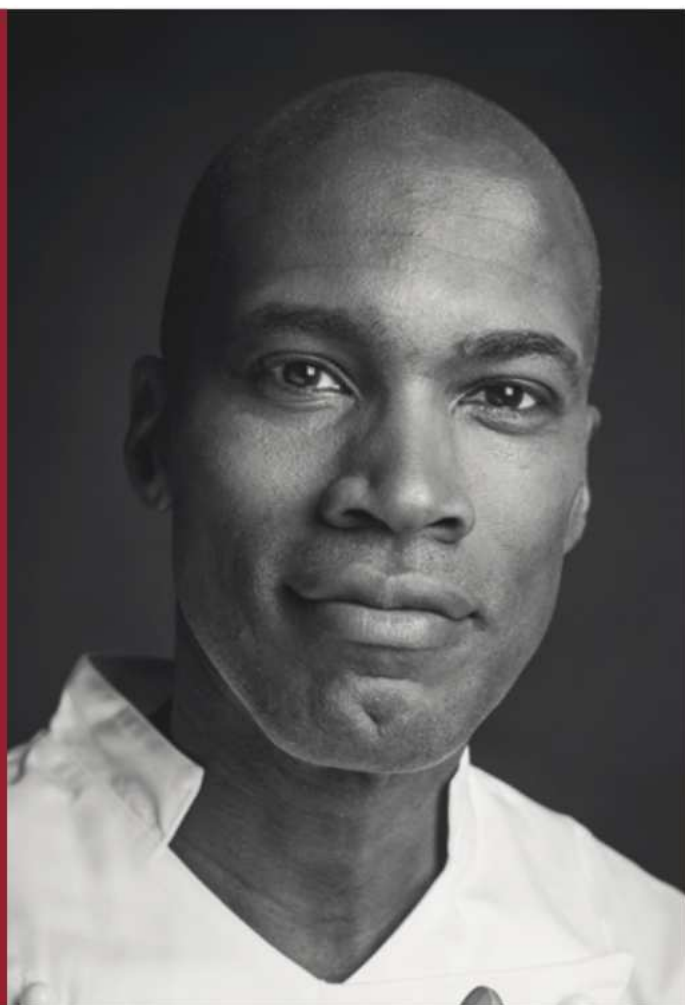
La cuisine traditionnelle et le respect des aliments sont ma passion.

» Des résultats de cuisson impeccables pour mes plats traditionnels, et reproductibles à l'infini !

Jusqu'à **80 portions** d'omelette fondante par cuve et par heure dans le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T.

Des magrets de canard rosés, des röstis dorés, des œufs au plat à point, des omelettes fondantes ou des crêpes fines... sont des classiques. La réussite de ces plats réside dans la capacité à répartir uniformément la chaleur et à maîtriser les températures au degré près.

Le déroulement de la cuisson est contrôlé automatiquement afin que même les produits les plus fragiles soient dorés précisément selon votre souhait, sans attacher ni brûler. Le moment idéal où les produits doivent être retournés sera même signalé.



Je suis un multitalent

Dans ma cuisine, j'exige de la flexibilité et du savoir-faire.

» Un maximum de flexibilité sur un minimum d'espace sans compromis!

Jusqu'à **12 kg** de frites par cuve et par heure dans le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T.

Cuire et saisir, mais aussi blanchir, confire ou frire, tout est facile et ultra-rapide dans le VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.

Le système automatique de descente et relevage intégré de série AutoLift™ vous libère des contraintes de surveillance et assure un résultat de cuisson parfait. Le poisson et la viande sont confits et restent tendres et fondants, les frites sont dorées et croustillantes.



Je suis un créatif

Pour moi, cuisiner veut
dire créer des expériences
gustatives.

» Prendre du temps pour
exalter le goût de chaque
ingrédient. C'est dans
cela que je me reconnais.

Jusqu'à **60 portions** de jus concentré de nuit dans
le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T.

La préparation de fonds, jus, sauces, bouillons
ou consommés est un art en soi et montre tout
le savoir-faire d'un cuisinier.

Avec le VarioCooking Center MULTIFICIENCY®,
vous pouvez réaliser vos créations sans surveillance,
même de nuit.

Avec le VarioCooking Center MULTIFICIENCY®,
les jours ne sont plus trop courts. Vous pouvez ainsi
agréementer votre carte avec vos potages maison
et de nombreuses sauces. Vous êtes le Chef des
saveurs dans votre restaurant.



Je suis un tentateur

Aucun de mes convives ne
résistent à mes desserts.

» Il n'existe pas de meilleur
assistant pour les
nombreuses applications
de la pâtisserie.

100 portions de panna cotta dans une cuve du
VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T sans
remuer, ni attacher, ni déborder.

Un chocolat qui fond doucement, un caramel parfaite-
ment doré, une panna cotta moelleuse ou un riz au lait
crémeux... l'art de cette chimie sucrée requiert une
précision extrême et une maîtrise de température
des plus sensibles.

La chaleur est transmise délicatement au produit
en étant contrôlée en permanence par VarioCooking
Control®, l'intelligence de cuisson intégrée. Les aliments
sucrés ne brûlent pas, le lait ne déborde pas.

Nous sommes cuisiniers



» Nos convives attendent de nous des poissons cuits à point, des légumes croquants, des viandes fondantes. Ils apprécient les plats fraîchement cuisinés et les expériences gustatives hors du commun.

En tant que cuisiniers, nous mettons un point d'honneur à servir des assiettes avec des mets de toute première qualité, à la cuisson impeccable, qui portent notre signature.

Le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T est exactement ce qu'il vous faut pour être à la hauteur. Tirez parti des nombreuses possibilités d'application, réalisez très facilement vos paupiettes, ragoûts, fonds, pot-au-feu ou bourguignons pendant la nuit pour disposer ainsi d'une capacité de production supplémentaire.

Vous pourrez alors bénéficier de ce gain de temps pour réaliser de séduisants desserts ou pour clarifier votre consommé double.

Des détails bien pensés pour mieux cuisiner



Sonde de température

- ▶ 6 points de mesure
- ▶ Avertissement si erreur de positionnement



VarioDose™ dosage de cuve intégré

- ▶ Remplissage d'eau au litre près
- ▶ Automatique pour gagner du temps



Protection contre les brûlures

- ▶ Parois de cuves non chauffées
- ▶ Pas de risques de brûlure sur les bords de cuve
- ▶ Reconnaissance de la présence de produit (brevet)
- ▶ Pas d'accroche



Douchette

- ▶ Pour déglacer ou nettoyer
- ▶ Jet réglable
- ▶ Hauteur ergonomique
- ▶ Avec enrouleur automatique



En activité jour et nuit, pour vous!



» Réalisez simplement vos paupiettes, ragoûts, fonds, pot-au-feu ou bourguignons pendant la nuit pour disposer d'une capacité de production supplémentaire

VarioCooking Control®, l'intelligence de cuisson intégrée, contrôle le processus de cuisson à votre place. Votre VarioCooking Center MULTIFICIENCY® peut ainsi travailler jour et nuit sans interruption.

Grâce aux cuissons lentes telles que le sous-vide, les confits ou les mijotages de nuit, vous obtiendrez des résultats de cuisson optimaux. Vous pourrez alors bénéficier de ce gain de temps pour réaliser de séduisants desserts ou pour clarifier votre consommé double.

FRIMA Forum - le portail d'informations pour les cuisiniers



Nous offrons aux utilisateurs de VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, dans le cadre du FRIMA Forum, la possibilité de participer à des stages de formation, de partager leurs expériences et de profiter de l'une des nombreuses autres offres gratuites.

Nous vous proposons :

- ▶ Mise en route culinaire, dans votre cuisine
- ▶ Des séminaires gratuits :
Vous y apprendrez des astuces qui vous permettront d'améliorer positivement et durablement votre quotidien en cuisine avec le VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.
- ▶ Hotline téléphonique FRIMA Chef:
Le Chef FRIMA vous aidera personnellement en ligne.
- ▶ Echange de recettes:
Partagez vos recettes à succès avec vos collègues.
- ▶ Mise à jour gratuite du logiciel:
Nous proposons aux membres du FRIMA Forum les dernières mises à jour de logiciel en téléchargement gratuit.

Vous trouverez le forum
FRIMA à l'adresse suivante:
www.frima.fr

Les accessoires FRIMA - le complément parfait

Seule l'utilisation des accessoires originaux de FRIMA vous permet d'exploiter toutes les possibilités du VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.

Les accessoires originaux FRIMA sont spécialement adaptés au VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. Ils sont extrêmement robustes et donc parfaitement adaptés à l'utilisation quotidienne dans les cuisines professionnelles.



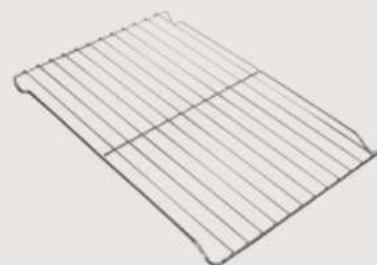
Table support pour une intégration optimale du VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T dans la cuisine. La table dispose de tablettes escamotables pour débarrasser les cuves cuve en toute sécurité. La table est dotée de pieds ou de roulettes.



Egouttoir: pour égoutter facilement les produits cuits en vrac.



VarioMobil™ 1/1 pour faciliter les manutentions et le transport en bac GN 1/1. Réglable en hauteur.



La grille de fond de cuve permet d'éviter le contact entre les produits et le fond de la cuve, par exemple lors de la cuisson de nuit.



Paniers de cuisson, pour pocher ou frire avec AutoLift™.



Pelle



Paniers pleins ou perforés pour les préparation à la portion.



Dimensions

	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311
Nombre de repas	à partir de 30	à partir de 30	100 - 300	100 - 500
Capacité utile	14 Litres + 14 Litres	14 Litres + 14 Litres	100 Litres	150 Litres
Surface de cuisson	12 dm² + 12 dm²	12 dm² + 12 dm²	42 dm²	65 dm²
Largeur	962 mm	1200 mm	1164 mm	1542 mm
Profondeur	800 mm	777 mm	914 mm	914 mm
Hauteur	400 mm	1100 mm	1100 mm	1100 mm
Poids	99 kg	168 kg	195 kg	251 kg
Hauteur de bord de cuve		900 mm	900 mm	900 mm
Arrivée d'eau	R3/4 "	R3/4 "	R3/4 "	R3/4 "
Évacuation d'eau	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Puissance	17 kW	17 kW	28,2 kW	45 kW
Puissance avec Vitro	-	19,5 kW	30,7 kW	47,5 kW
Protection	32 A	40 A	50 A	80 A

Exemples de production

	112T/112	211	311
Omelette	80 port./cuve/heure	300 port./heure	450 port./heure
Steacks hachés	60 pces./cuve/heure	240 pces./heure	360 pces./heure
Goulasch marquage	3 kg/charge/cuve	12 kg/charge	20 kg/charge
Goulasch (pression)	6 kg/cuve	45 kg	70 kg
Lentilles (sec)	3 kg/charge/cuve	20 kg/charge	30 kg/charge
Riz (sec)	3 kg/charge/cuve	20 kg/charge	30 kg/charge
Tagliatelles (sec)	6 kg/cuve/heure	36 kg/h	54 kg/h
Pudding	10 Litres/charge/cuve	60 Litres/charge	100 Litres/charge
Frites surg.	12 kg/cuve/heure	70 kg/h	110 kg/h
Sticks de poisson surg.	400 pces./cuve/heure	1800 pces./heure	2700 pces./heure
Échine de porc fumée	5 kg/cuve	45 kg	70 kg



FRIMA Deutschland GmbH
Heinrich-Lanz-Allee 4
D-60437 Frankfurt am Main
Tel. +49 69 257 88 76 10
Fax +49 69 257 88 76 11
E-Mail: info@frima-deutschland.de
www.frima-deutschland.de

FRIMA France S.A.S.
4 rue de la Charente, BP 52
F-68271 Wittenheim Cedex
Tel. +33 3 89 57 02 70
Fax +33 3 89 57 02 71
E-Mail: cial@frima.fr
www.frima.fr

FRIMA International AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel. +41 71 727 90 20
Fax +41 71 727 90 10
E-Mail: info@frima-international.ch
www.frima-international.ch

Votre distributeur FRIMA:

FRIMA UK Ltd.
Dalton House
60 Windsor Avenue
London, SW19 2RR
Tel. +44 845-680-3981
Fax +44 845-680-3984
E-Mail: info@frima-uk.co.uk
www.frima-uk.co.uk

