

Spécifications

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T (2x12 dm², 2x14 L)

Référence:



Désignation

- Centre de cuisson pour pocher, sauter et frire, 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.
- 2 cuves de cuisson indépendantes.
- Température réglable de 30 à 250 °C

Sécurité du travail

- Vidange des eaux de cuisson/lavage intégrée à la cuve (sans basculement, sans caniveau de sol)
- Témoins de fonctionnement et avertissements, par ex. Huile chaude en friture
- Sécuritié de surchauffe
- Température de contact des habillages de cuve : max. 70 °C

Manipulation

- Écran tactile couleur 8,5 pouces à symboles auto-explicatifs pour une manipulation hyper simple
- Molette de sélection avec fonction "Push" de validation des entrées
- Affichage des manuels d'utilisation et d'applications sur l'écran de l'appareil

Construction - Spécificités techniques

- Sonde à coeur à 6 points de mesure, fixation de sonde à coeur brevetée
- VarioDose™ remplissage automatique de la cuve en eau
- Vidange des eaux de cuisson/lavage intégrée à la cuve (sans basculement, sans caniveau de sol)
- VarioBoost™ technologie de chauffe exclusive
- Process de cuisson régulés par microprocesseur
- Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable
- Port USB
- Interrupteur de mise sous tension intégré
- Langue d'utilisation personnalisable
- Unité de température réglable °C ou °F
- 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
- Construction intérieure et extérieure Inox DIN 1.4301
- Cuve de cuisson hygiénique à angles rayonnés
- Basculement de cuve motorisé
- Pack d'autodiagnostic ServiceDiagnoseSystem
- Indice de protection IP X5

Fonctions complémentaires:

- AutoLift™ descente et relevage automatique des paniers de cuissons (paniers pour pochage ou panier pour fritures)
- Enregistrement automatique des données HACCP et édition via port USB
- Possibilités d'enregistrer 350 process et programmes personnalisés.
- Cuisson Delta-T

Installation

- Installation possible sans caniveau de sol
- Pieds d'appareil réglables en hauteur 15 à 60 mm

VarioCooking Control® - 7 groupes de process



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

Mode Manuel



Pocher: 30 °C - Température d'ébullition



Rissoler: 30 °C - 250 °C



Frire: 30 °C - 180 °C

VarioBoost™



VarioBoost™ Système breveté de chauffe dynamique en réseau, pour une répartition totalement homogène et précise de la chaleur

Mode programmation



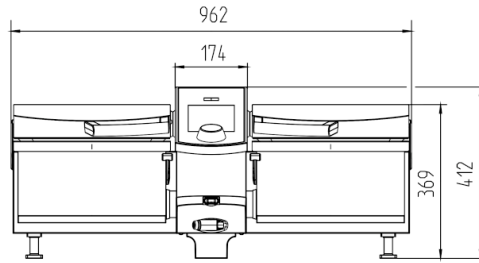
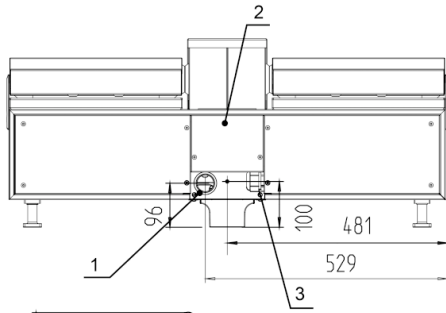
Pour composer ses propres programmes, enregistrer ses process de cuissons avec les préférences et administrer simplement sa bibliothèque de programmes.

Homologations



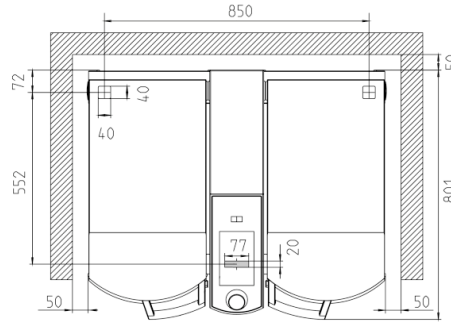
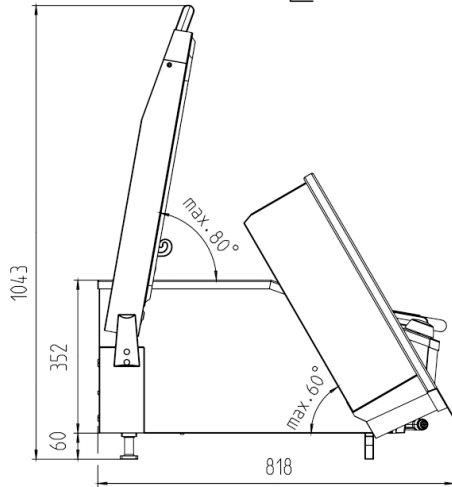
Bureau d'études:

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T (2x12 dm², 2x14 L)



1. Evacuation des eaux usées DN40
2. Alimentation eau froide G3/4
3. Alimentation électrique

Cotes en : mm (pouces)



Information technique

Capacité utile Volume: 2 x 14 litres
Surface: 2 x 12 dm²
Capacité Paniers: 2 x 1 kg
Largeur: 962 mm
Profondeur: 800 mm
Hauteur: 400 mm
Poids: 99 kg
Alimentation eau froide: R3/4" pour 1/2"

Pression eau froide: 150 à 600 kPa
Raccordement eaux usées: DN 40
Dissipation thermique latente: 4860 W (285 W/KW)
Dissipation thermique sensible: 972 W (57 W/KW)

Capacité d'extraction recommandée*: 1000 m³/h
Puissance: 17 KW - 3N AC 400V
Protection: 32A
Câble: 5 x 4 mm²

Installation

- *En fonctionnement normal conformément à VDI 2052. (Utilisation mixte 60 % pour cuire, 38 % pour sauter, 2 % pour frire). En cas d'utilisation s'écartant de l'interprétation discutée entre RTL et la société FRIMA
- Les installations doivent être conformes à tous les règlements locaux en matière d'électricité, de plomberie et de ventilation
- Il faut s'assurer que l'appareil est raccordé séparément à un disjoncteur différentiel 30 mA sur le réseau électrique du bâtiment.

Options

- Pré-raccordement pour optimiseur Sicotronic
- Bloquage du mode friture
- Tensions spéciales (sur demande)
- Report de signalisation SOLAS
- Port de connexion Ethernet

Accessoires

- Pelle
- Bras de relevage
- Panier pour pochage et friture
- Egouttoir
- Grille de fond de cuve
- VarioMobil™
- Kit de raccordement Eau
- Table support UG12, standard, mobile
- Support mousse
- Kit d'obturation des vidanges de cuve
- KitchenManagement System– Votre assistant virtuel