

VarioCookingCenter®

Til kantiner og hoteller



Pastaen tages automatisk op af vandet, når de er al dente.

Præcis tilberedning uden overvågning.



Vil du koge pasta? VarioCookingCenter® fyldes automatisk med vand, som kommer i kog på rekordtid. Varmesystemet er så kraftfuldt, at vandet koger videre, når pastaen er hældt i. Den indbyggede intelligente styring overvåger tilberedningsprocessen for dig, og maden tages automatisk op på det rigtige tidspunkt.

Pasta og ris tilberedes helt perfekt, og grøntsagerne bevarer farven, og der er stadig bid i dem.

// “300 portioner pasta
perfekt al dente, helt
automatisk på 28
minutter..

...prøv engang, om det
går med et kogekar.”



Fra 0 til 200°C på under 2 ½ minut.*

Lynbruning af råvaren.



Takket være den fremragende varmeydelse i VarioCookingCenter® bliver pandebunden varm på få sekunder og er klar til brug. Takket være den variable ydelsesreserve kan du desuden brune 40% mere kød end i en almindelig kipsteger. Der siver ikke kødsaft ud: Derved opnås en bedre madkvalitet, og vægttabet reduceres med op til 17%*. Den efterfølgende rengøring foretages nemt på få minutter, og du kan lynhurtigt komme i gang med næste produktion.*

// “Sådan klarer jeg 300 portioner kalkun i karry på 34 minutter i VarioCookingCenter® 211...

...prøv engang, om det går med en kipsteger.”



* Se sammenlignings-
tabellen side 25

Giver besked, hvornår det er det perfekte tidspunkt at vende maden.

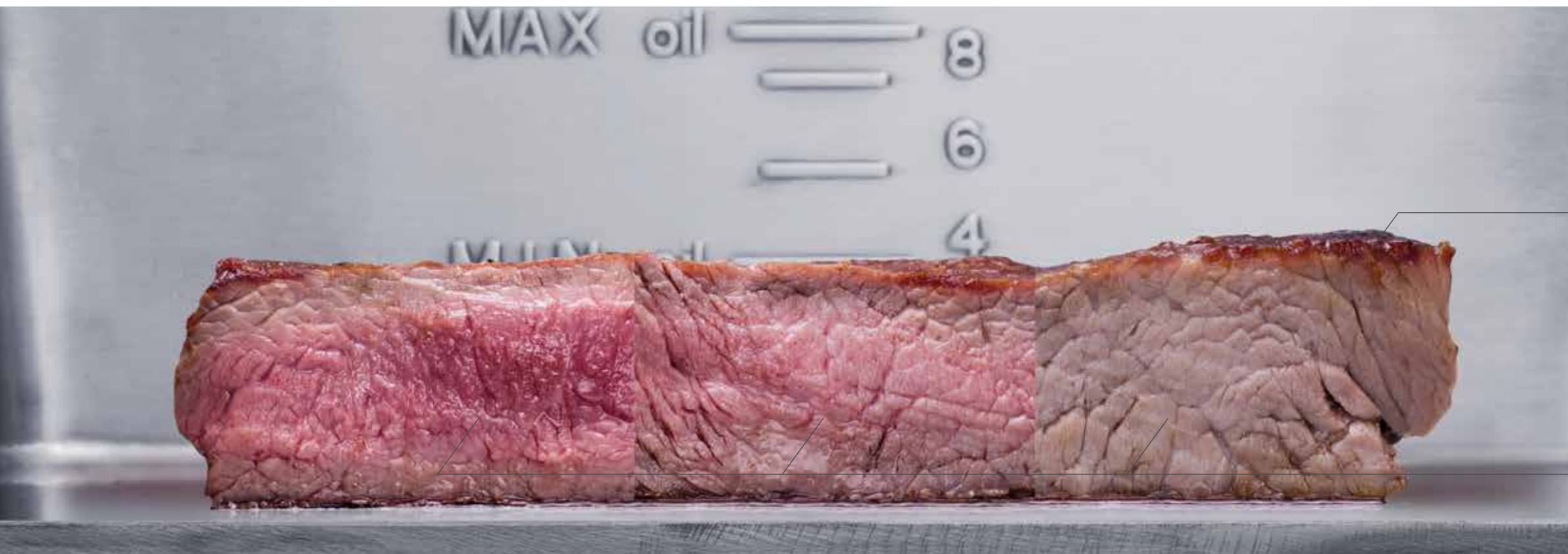
Garanteret kvalitet – uden overvågning.

VarioCookingControl®, den indbyggede intelligente styring, giver besked, når du skal foretage dig noget, som f.eks. at vende en bøf, tilsætte væske til en stuvning, eller når den traditionelt tilberedte bechamelsauce er klar. Tilberedningen tilpasses altid individuelt efter de enkelte retter. Stort eller småt, mange retter eller blot få – resultatet er altid perfekt.

VarioCookingControl® hjælper dig i dit daglige arbejde og fjerner det tidskrævende rutinearbejde som f.eks. konstant regulering af temperaturen og overvågning.



Oksegrødesteg, pasta, fritureretter, supper og desserter ... du bestemmer hvordan resultatet skal være.



VarioCookingControl®:

-  ...overvåger kontinuerligt tilberedningen for dig, tilpasser sig lynhurtigt og garanterer det ønskede resultat.
-  ...opnår den ønskede bruningsgrad.
-  ..giver besked, hvornår det er det bedste tidspunkt at vende maden.
-  ...sørger samtidig for en helt præcis tilberedning – hvad enten kødet skal være rødt, medium eller gennemstegt.

Friterer sprødt og koger blødt.

Maksimal fleksibilitet uden at gå på kompromis.



Ikke bare kogning og stegning, men også blanchering, trykkogning og fritering går nemt og lynhurtigt i VarioCookingCenter®. Takket være den meget korte opvarmningstid og den nemme rengøring kan du bruge dette multiapparat næsten uden ventetid døgnet rundt. Kombinationen af stor ydeevne og fintfølelse funktion gør VarioCookingCenter® til et rigtigt allround-apparat. Fisk og kød tilberedes saftigt, grøntsagerne har bid, og pommes frites bliver sprøde og lækre.

“Jeg laver op til 70 kg pommes frites i timen i VarioCookingCenterY® 311...”

...prøv engang, om det går med en frituregryde.”



Helt uden overvågning, og der er aldrig noget, der brænder på eller koger over.

Mere frihed til at anrette dine retter.



Gyldenbrune crêpes, fine panna cotta eller blød og cremet risengrød: Sarte retter kræver den største præcision og en meget fintfølelse temperaturstyring. Varmeenergien overføres jævnt til produktet og bliver under hele processen overvåget af vores indbyggede intelligente styring, VarioCookingControl®. Desserter brænder ikke på, og mælk koger ikke over.

Rengøringen klares med meget mindre vand og færre rengøringsmidler* end ved almindelige køkkenapparater. Efter kun to minutter er VarioCookingCenter® skinnende blank, og du får mere tid til at realisere dine kreative idéer.

// “600 portioner risengrød i et VarioCookingCenter® 211, uden at den brænder på eller koger over...

...prøv engang, om det går med en kipgryde.”



* Se sammenlignings-
tabellen side 25

Tilbereder en lækker lammesteg mens du tæller får. Skab ekstra produktionskapacitet.



VarioCookingCenter® arbejder endda for dig om natten, helt uden overvågning. VarioCookingControl®, den indbyggede intelligente styring, regulerer temperaturen meget fintfølende og sørger for et perfekt resultat næste morgen. Det giver ekstra produktionskapacitet, og i løbet af dagen kan du koncentrere dig om andre opgaver som f.eks. tilbehør og desserter.

// “Jeg kan tilberede
70 kg steg i
VarioCookingCenter®
311 natten over, og
kødet bliver altid helt
perfekt...”

...prøv engang, om det
går med en kipsteger.”



Leverer også under tryk perfekte madlavningsresultater.

Reducer tilberedningstiden med
yderligere 30 %.



Ønsker du at øge din produktivitet endnu mere og tilberede dine retter endnu hurtigere? Med funktionen trykkogning kan du reducere tilberedningstiden for ragouter, simreretter, supper, fonder og gryderetter med yderligere 30 %. Det effektive VarioBoost®-varmesystem opbygger hurtigt trykket og holder det konstant under hele tilberedningsprocessen. Dermed skånes cellestrukturen i produkterne, og du opnår enestående resultater på meget kort tid – bare ved et tryk på en tast. Funktionen trykkogning er desuden vedligeholdelsesfri, og der opstår ingen ekstra driftsomkostninger.



// “Trykkogning af
28 kg bønner i et
VarioCookingCenter®
311+ på kun 20
minutter...

...prøv engang, om de t
går med et kogekar.”





Multifunktionalitet, ydelse og fremragende resultater hver eneste dag.

Uovervindelig til firmacatering.
Perfekt i restauranten.

Mærket RATIONAL har i årtier stået for overlegen teknik i kogeapparater til erhvervskøkkener. Det er vores mål at skabe den størst mulige nytte for mennesker, der tilbereder mad med kontaktvarme i kogeapparater i stor- og erhvervskøkkener.

RATIONAL opfandt allerede i 1985 det første multifunktionelle kogeapparat på basis af varmeoverførsel via kontaktvarme og har løbende videreudviklet apparatet. I dag kombinerer VarioCookingCenter® enestående effektivitet og nem betjening på meget lidt plads. Dette multiapparat erstatter kipgryder, kogekar, ovne og frituregryder. Dermed sparer du plads, tid, strøm, vand ... og du får mere fleksibilitet til de daglige udfordringer i dit køkken.

De fremragende resultater, som dine kokke opnår, vil overbevise dig hver eneste dag!

Uanset om du tilbereder 30 individuelle portioner i á la carte restauranten eller 1.000 måltider i firmakantinen, eller om du tilbereder maden hen over natten, under tryk eller á la minute – VarioCookingCenter® byder altid på den optimale løsning til de individuelle krav i dit køkken.

/// Kogning. Stegning. Fritering.
Alt samlet i ét apparat op til 4
gange hurtigere og med 40 %
mindre strømforbrug.*

* Se sammenligningstabellen på side 25



Kan straks anvendes overalt.

Største fleksibilitet på minimal plads.



I produktionen, i udleveringen og også ved frontcooking: VarioCookingCenter® kan placeres overalt. Du kan integrere apparatet i dit køkkensystem eller din kogeø, og takket være de mange funktioner, der er samlet i apparatet, sparer du plads i køkkenet. Apparatet har et integreret vandafløb, og du behøver derfor ikke en gang et gulvafløb. Derved øges arbejdssikkerheden, da køkkengulvet ikke bliver vådt og glat.

Der er et væld af installationsmuligheder: VarioCookingCenter® kan installeres som stationært apparat, på hjul, på en sokkel eller i en vægholder. Så du kan altid installere apparatet på den måde, der passer bedst til dine krav.



...fordi du gerne vil udnytte pladsen
Maksimalt.

30 % mere plads til dine gæster.



VarioCookingCenter® kombinerer funktionerne i konventionelle kogeapparater som komfur, grillplade, frituregryde, kipgryde og kokekar i et multifunktionelt kogeapparat. Derved reduceres pladsbehovet i dit køkken med op til 30 %. Kogning, stegning, fritering... VarioCookingCenter® er meget fleksibelt og kan anvendes til mange forskellige former for tilberedning, og det giver dig frihed.

Installationen er legende let: Hvad enten du skal bygge et nyt køkken eller bygge om – VarioCookingCenter® kan anvendes overalt.

...fordi dagen altid er for kort.
Up to 2 hours of extra production time every day.

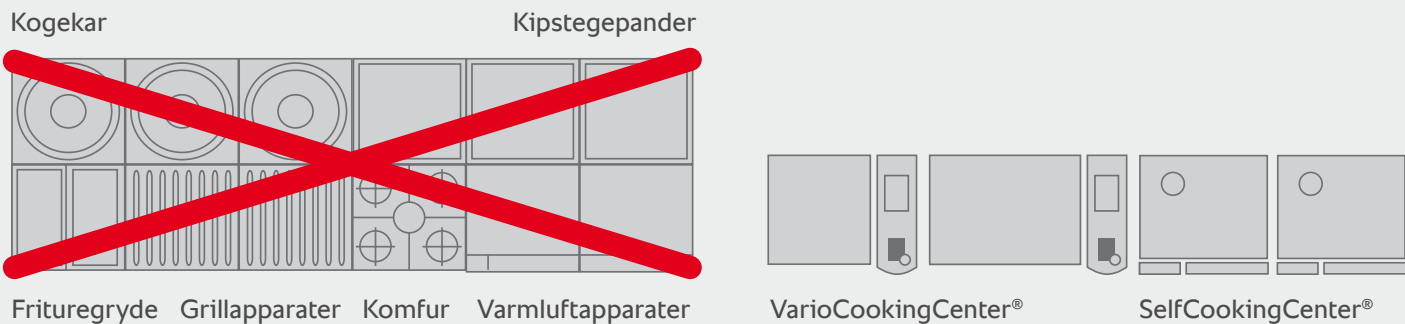


Med VarioCookingCenter® får du foræret op til 2 timers værdifuld arbejdstid om dagen, og du kan lave mad i fremragende kvalitet til dine gæster – helt uden overvågning. Den indbyggede intelligente styring, opvarmning til 200 °C på rekordtid og 40 % mere bruningskraft gør det muligt.

Rengøringen tager heller ingen tid, da der aldrig er noget, der brænder på eller koger over. Efter kun to minutter fremstår VarioCookingCenter® skinnende blank, klar til næste runde. VarioCookingCenter® arbejder for dig dag og nat, og den uproduktive tid reduceres til et minimum.

* Type 112+/112T/112L, 2½ minut for type 211/311

Firmarestaurant (600 måltider, 3 menuer)



Produktionsplan (200 måltider, 3 menuer)

		Kl. 09:30	Kl. 10:00	Kl. 11:00	Kl. 12:00	
		Udlevering				
VCC 112+	venstre	Grøntsagssuppe maks. 30 l		Sauce 3,2 l	Tofu	Tofu
	højre	Budding maks. 10 l		Frikassé 9 kg	Pasta 2,4 kg	
VCC 211		Rullesteg 20 kg		Rødkål 20 kg		
SCC 101		Bradepandekage 5 x 1/1 GN		Ris 3,6 kg	Kartofler 20 kg	Finishing

...fordi du vil udnytte ressourcerne effektivt.

Reduktion af dine løbende omkostninger.

VarioBoost®, den innovative varmeteknologi, sender altid den optimale mængde energi derhen, hvor der er brug for det – og på det rigtige tidspunkt. Den fremragende varmefordeling og den indbyggede intelligente styring, VarioCooking Control®, forhindrer, at produkterne brænder på eller koger over. Det er ikke mere nødvendigt med den tidskrævende iblødsætning med et stort vandforbrug, da rengøringen foretages lynhurtigt med kun lidt vand og kemikalier.

Dermed sparer du op til 40% strøm og 70% vand hver eneste dag.

...fordi råvarerne er dyrebare og værdifulde.

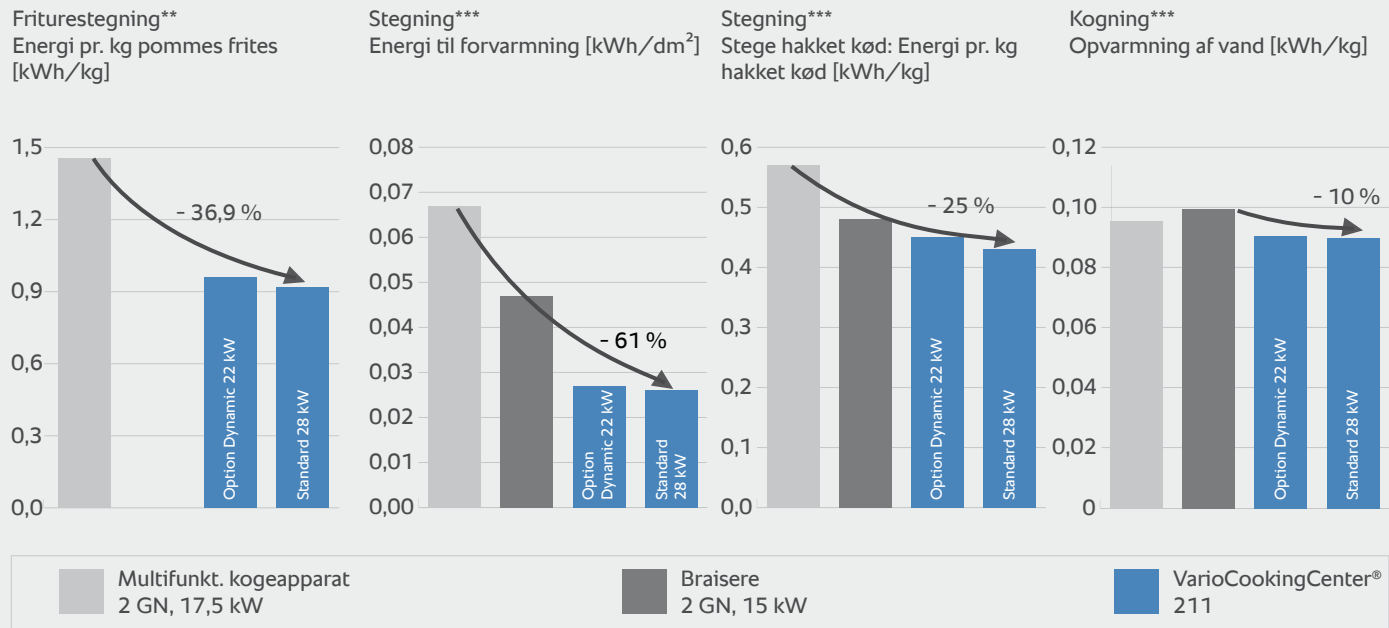
Minimering af vareforbruget.

Med hæve- og sænkefunktionen AutoLift, der er indbygget som standard, tages maden ud på det helt rigtige tidspunkt, og du er sikker på at få gyldenbrune pommes frites og perfekt kogt pasta, helt uden overvågning.

Takket være den enestående effektreserve i VarioCookingCenter® er det også muligt at stege store mængder kød, uden at det bliver tørt. Det betyder, at du kan reducere råvaremængden med op til 10% og samtidig levere en fremragende madkvalitet.

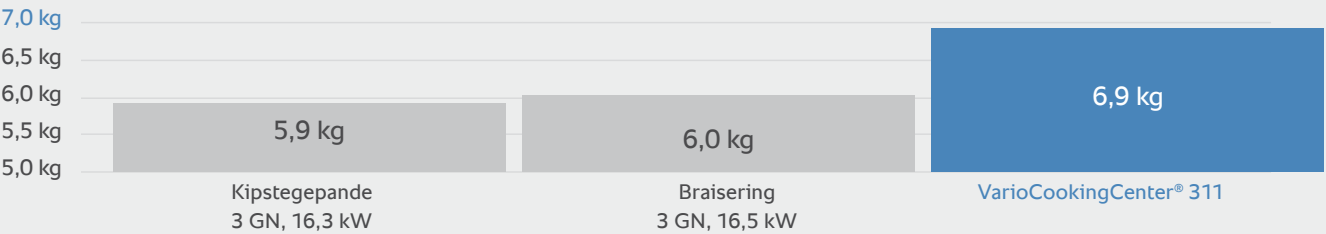


Reduktion af dine løbende omkostninger



Minimering af vareforbruget

15–17 % mindre vægttab i VarioCookingCenter® ved brunng af 10 kg skinkesmåkød – og dermed markant flere portioner.



...fordi din investering skal tjenes ind så hurtigt som muligt.

Takket være multifunktionaliteten i VarioCookingCenter® har du alle muligheder for at optimere arbejdsgange og reducere omkostninger. Vores gratis, individuelle vejledning af dit team sikrer, at du dag efter dag kan tilbyde dine gæster mad i fremragende kvalitet og understøtter derved din fremgang.



/// Kogning. Stegning. Fritering. Alt samlet i ét apparat op til 4 gange hurtigere og med 40 % mindre strømforbrug.*

En gennemsnitlig firmarestaurant med 600 måltider om dagen, der tilberedes i VarioCookingCenter® 211 og 311, merfortjeneste i forhold til drift med almindeligt komfur, kipgryde, kokekar og frituregryde.

Dit afkast	Beregningsopstilling pr. år	Din merfortjeneste pr. år	Udregn selv resultatet
Kød			
Op til 10 % reduceret råvareforbrug til menuretter (kødtern, ragout) takket være den fantastiske stegeevne i VarioBoost®, samt op til 10 % reduceret råvareforbrug ved gryderetter, der simrer natten over.	Vareforbrug med almindelige komfurer, kipgryder og kokekar 455.400 kr. Vareforbrug ved brug af VarioCookingCenter® 409.900 kr.	= 45.500 kr.	
Forsyning			
Gennemsnitlig daglig besparelse på 64 kWh pr. arbejds cyklus takket være den overlegne virkningsgrad, der opnås med VarioBoost® varmesystemet*.	64 kWh × 5 dage × 50 uger × 1 kr. pr. kWh	= 16.000 kr.	
Arbejdstid			
Gennemsnitlig arbejdstidsbesparelse på 120 minutter pr. dag takket være den kraft og hastighed, der opnås med VarioBoost® varmesystemet, den automatiske tilberedning med VarioCookingControl® samt kogning natten over.	500 færre timer × 90 kr. (kombineret udregning af timelønnen for køkken- og rengøringspersonale)	= 45.000 kr.	
Rengøring			
Gennemsnitlig årlig besparelse af vand og skyllemiddel i forhold til almindelige apparater. Når man bruger VarioCookingCenter®, er der færre gryder og pander, der skal gøres rene.	Besparelse på 600 liter vand pr. dag × 35 kr./m³ og 50 liter skyllemiddel årligt	= 5.500 kr.	
Din merfortjeneste pr. år		= 112.000 kr.	

* I sammenligning med almindelige komfurer med gryder, pander, stegeplader og frituregryder.

Gennemtænkte Detaljer.

Maksimal nytte giver glæde ved madlavningen.



Kernetemperaturføler

- > 6-punkts måling
- > Korrigerer automatisk for forkerte positioneringer



VarioDose integreret vandindtag

- > Nøjagtig vanddosering
- > Tidsbesparende automatisk påfyldning



AutoLift hæve- og sænkefunktion

- > Automatisk og præcis kogning af pasta samt friturestegte, pocherede eller kogte produkter



Forbrændingsbeskyttelse

- > Siderne forbliver kolde
- > Ingen risiko for at brænde sig på kanten af panden
- > Patenteret produktregistreringssystem
- > Der er ikke noget, der brænder på



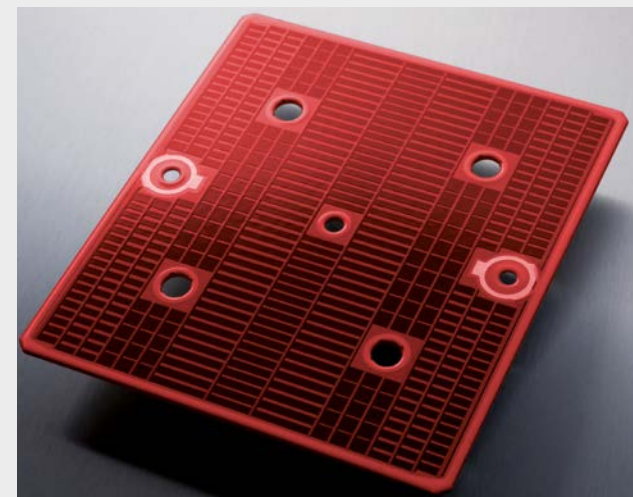
Integreret afløb

- > Tillader installation uden gulvafløb, med fast tilslutning
- > Arbejdssikkerheden og-hastigheden øges ved at vandet tømmes ud, uden at panden skal flyttes



Understel (tilvalg)

- > Udtræk, til placering af beholdere, så tømningen af panderne bliver mere sikker
- > Indstik til opbevaring af gastronorm-kantiner



VarioBoost® varmesystem

- > Effekt, hastighed og præcision kombineret
- > 200°C på 2 minutter*



Integreret bruseslange

- > Til nem rengøring
- > Trinløst indstillelig spulestyrke
- > Ergonomisk arrangement
- > DVGW-/SVGW-godkendt

Apparattilbehør.

Tilbehør, der sikrer maksimal produktivitet og ergonomisk arbejde.

Kurvevogn

Til opbevaring, transport og afdrypning af friture- og kogekurve.

VarioMobil® 2/1 GN

Højdeindstillelig, til nem og sikker tømning og transport i 2/1 eller 1/1 GN-kantiner (GN-kantiner medfølger ikke ved levering).

Bundsrist

Anvendes for at undgå kontakt mellem produktet og pandebunden, f.eks. ved tilberedning natten over.

Ske/hulske

Skeen er udviklet til sikker og nem opøsning eller portionsanretning af store mængder tilberedt mad.

Olievogn

Til opfyldning af panden og opbevaring og filtrering af olien. Med forvarmning til smeltning af blokfedt eller afkølet olie. Transport af varmt fedt.

Rørespatel

Til omrøring ved madlavning.

Koge- og friturekurv samt løftearm

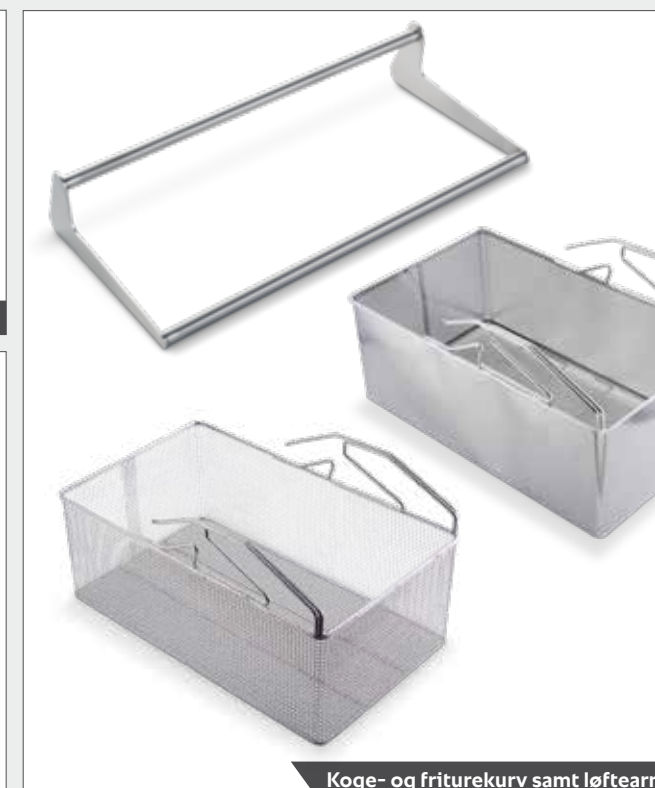
Ideal til kogning og fritering i kurve med AutoLift.

Si

Anvendes til at holde løse, kogte produkter tilbage, når vandet hældes fra.



Ske/hulske



Koge- og fiturekurv samt løftearm



Olievogn



Rørespatel



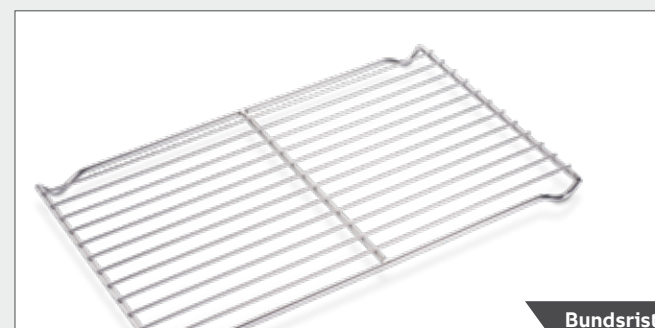
Si



Kurvevogn



VarioMobil® 2/1 GN



Bundsrist

ConnectedCooking.

Mere komfort. Mere sikkerhed.
Mere inspiration.



Du vil blive begejstret for ConnectedCooking, den moderne internetplatform til det professionelle køkken: I det omfattende bibliotek med tusindvis af internationale opskrifter til download og tips og forslag fra vores kokke samt praktiske anvendelsesvideoer finder du masser af inspiration. Hvis du søger efter flere kreative idéer om et bestemt emneområde, har du talrige kogebøger til rådighed, som kan downloades.

Desuden kan ConnectedCooking gøre tingene meget lettere i køkkenet. Ved at forbinde SelfCookingCenter®, VarioCookingCenter® eller CombiMaster® Plus med hinanden kan du udnytte de mange fordele ved det digitale køkken. Så modtager du f.eks. push-beskeider, der holder dig opdateret om alt hvad der foregår på og i apparaterne netop nu. Du kan betjene apparaterne via fjernadgang*. Du kan overføre og administrere tilberedningsprogrammer. Og du får automatisk softwareopdateringer. Mere komfortabelt bliver det ikke.

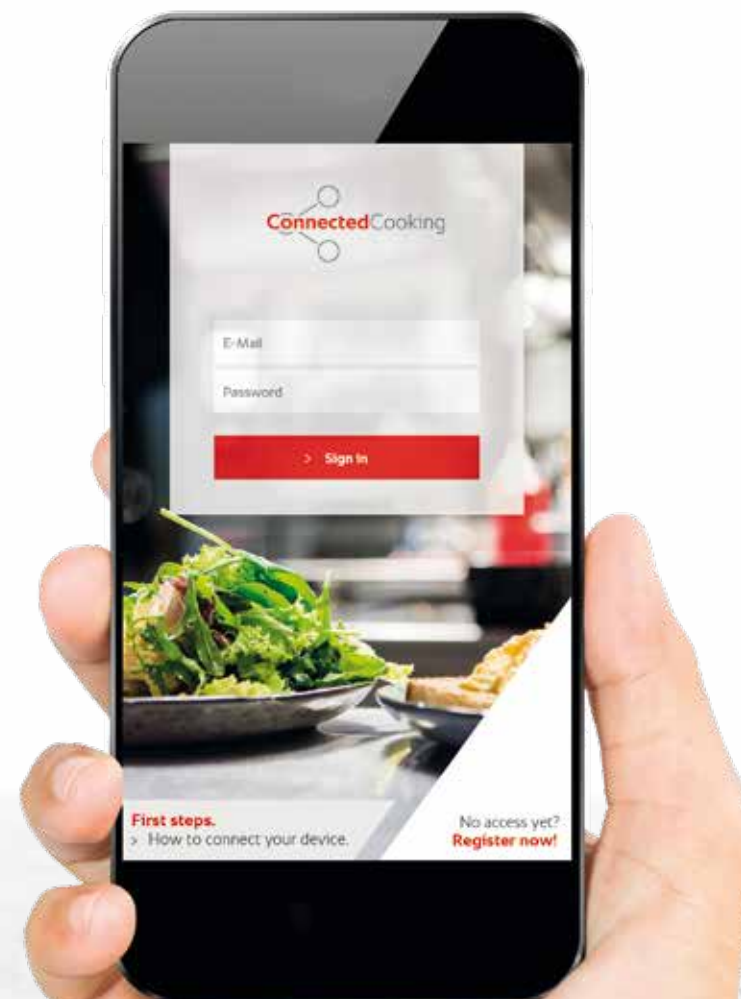
* For VarioCookingCenter® kun i begrænset omfang

Automatisk HACCP-dokumentation, administration af brugerprofiler og efter ønske underretning af servicepartner bidrager yderligere til sikkerheden. Og du kan være helt sikker på følgende: Alle data krypteres med den mest moderne teknik og opbevares derfor sikkert.

Vil du også være en del af et netværk med over 100.000 medlemmer i hele verden? Tilmeld dig så straks med navn, e-mailadresse og adgangskode hos ConnectedCooking.com. Og hvis du gerne vil vide mere, før du tilmelder dig, finder du oplysningerne her.

“ConnectedCooking giver mig det fulde overblik over alt, hvad der rører sig i mit køkken, selv når jeg ikke er der. Og så er det nemt at dele de forskellige tilberedningsprogrammer på tværs af alle mine køkkenapparater, smart.”

Alex Gower, CFO, Cobb & Co.,
restaurantkæde, Tauranga, New Zealand



Anvendelig, når du er på farten: ConnectedCooking fås også som app på GooglePlay eller i App Store.



All-inclusive-pakken.

RATIONAL ServicePlus.



VarioCookingCenter® Live

Lav mad sammen med vores mesterkokke, og oplev, hvordan RATIONAL forbedrer hverdagen i køkkenet. Du finder alle tidspunkter på rational-online.com.

Rådgivning og planlægning

Vi hjælper dig med din beslutning: Sammen med dig finder vi den løsning, der passer bedst til dig. Derudover giver vi dig projekteringsforslag til ombygning eller nybygning af dit køkken.

Prøveopstilling

Ønsker du at afprøve vores VarioCookingCenter® hos dig selv i en periode før købet? Det er du meget velkommen til! Et opkald er nok: Tlf. 08191 327-387.

Installation

Vores RATIONAL-servicepartnere tager sig af installationen i dit køkken.

Personlig indkøring

Vi besøger dig i dit køkken og viser dit køkkenteam, hvordan vores apparater fungerer eller hvordan du bedst kan bruge dem til dine behov.

Academy RATIONAL

Kun hos os er den efterfølgende undervisning inkluderet. På rational-online.com kan du tilmelde dig til et af vores gratis seminarer. Derudover tilbyder vi arrangementer om udvalgte speciemner (mod betaling). Her kan du se, hvordan du kan anvende det nye VarioCookingCenter® optimalt i din virksomhed, og du kan opdage nye muligheder for arrangementer eller for et attraktivt menukort.

Softwareopdateringer

Hos os er selv softwareopdateringerne inkluderet: Få del i den nyeste viden i vores forskning omkring kogning/stegning/bagning. På den måde sikrer du, at dit VarioCookingCenter® altid er på det nyeste tekniske niveau. Med RATIONAL ConnectedCooking sker dette endda helt automatisk. Du behøver bare at starte aktualiseringen, så går resten helt af sig selv.



RATIONAL ConnectedCooking

Internetplatformen for professionelle kokke. Tilslut nemt dine apparater til nettet – så kan du straks nyde godt af de mange ekstra funktioner som nem apparatadministration, fjernbetjening via smartphone eller nem overførsel og administration af dine madlavningsprogrammer eller automatisk HACCP-dokumentation. Lad dig inspirere af det meget omfattende opskriftsbibliotek med tusindevis af internationale opskrifter, som du nemt kan indlæse i dine apparater med et klik med musen. Tilbuddet suppleres af vores mange eksperttips, inspirationsmuligheder og videoer til optimering af dit køkken. Via vores app har du selvfølgelig også mobil adgang til det hele under overholdelse af de strengeste sikkerhedsstandarder. Tilmeld dig gratis, og få straks gavn af alle fordelene: ConnectedCooking.com

ChefLine®

Hvis du har spørgsmål til programmer eller opskrifter, rådgiver vi dig gerne telefonisk. Hurtigt, ukompliceret, fra kok til kok og 365 dage om året. Du kan ringe til ChefLine® på tlf. 08191 327-300.

RATIONAL-servicepartner

Vores VarioCookingCenter® er pålidelige og holdbare. Men hvis der skulle opstå tekniske problemer, er vores RATIONAL-servicepartnere klar til at hjælpe. Garanteret reservedelslevering og weekend-nødtjeneste inkluderet: Tlf. 08191 327-333.

Tilbagebetaling og genbrug

Helt i tråd med ressourceeffektiviteten kan vores produkter genbruges. Vi afhenter dine gamle apparater hos dig og fører dem tilbage til materialekredsløbet.

Du kan læse mere ved at bestille vores ServicePlus-katalog og vores brochure om RATIONAL ConnectedCooking. Eller besøg os på internettet på rational-online.com

					
Produktoversigt*	VarioCookingCenter® 112T	VarioCookingCenter® 112+	VarioCookingCenter® 112L	VarioCookingCenter® 211	VarioCookingCenter® 311

Antal måltider	fra 30	fra 30	50–100	100–300	100–500
Kapacitet	14 liter + 14 liter	14 liter + 14 liter	25 liter + 25 liter	100 liter	150 liter
Kogeflade	12 dm² + 12 dm²	12 dm² + 12 dm²	19 dm² + 19 dm²	42 dm²	65 dm²
Bredde	962 mm	1224 mm	1102 mm	1164 mm	1542 mm
Dybde	800 mm	777 mm	908 mm	914 mm	914 mm
Højde	400 mm	1100 mm	428 mm	1100 mm	1100 mm
Vægt	99 kg	168 kg	132 kg	195 kg	251 kg
Kanthøjde pande		900 mm		900 mm	900 mm
Vandtilgang	R3/4 "	R3/4 "	R3/4" til 1/2"	R3/4 "	R3/4 "
Vandafløb	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Tilslutning (el uden VitroCeran (tilvalg))	17 kW (tilvalg "Dynamic": 13 kW)	17 kW (tilvalg "Dynamic": 13 kW)	28 kW (tilvalg "Dynamic": 21 kW)	28 kW (tilvalg "Dynamic": 22 kW)	45 kW (tilvalg "Dynamic": 35 kW)
Tilslutningsværdi (el med VitroCeran (tilvalg))	–	19 kW (tilvalg "Dynamic": 15 kW)	–	31 kW (tilvalg "Dynamic": 24 kW)	47 kW (tilvalg "Dynamic": 37 kW)
Elektrisk beskyttelse	25 A (tilvalg Dynamic: 20 A)	40 A (tilvalg Dynamic: 32 A)	40 A (tilvalg Dynamic: 32 A)	50 A (tilvalg "Dynamic": 40 A)	80 A (tilvalg "Dynamic": 63 A)

* Apparatvisning inkl. tilvalg: Understel, sideskabe, VitroCeran, trykkogning

Performance examples	112T /112+	112L	211	311
----------------------	------------	------	-----	-----

Omelet	80 portioner/pande/time	120 portioner/pande/time	300 portioner/time	450 portioner/time
Hamburger	60 portioner/pande/time	100 portioner/time	240 portioner/time	360 portioner/time
Gullasch	3 kg/portion/pande	4 kg/portion/pande	12 kg/påfyldning	20 kg/påfyldning
Gullasch (tryk)kogning	6 kg/pande	12 kg/pande	45 kg	70 kg
Linser (tørrede)	3 kg/portion/pande	5 kg/portion/pande	20 kg/påfyldning	30 kg/påfyldning
Ris (tørret)	3 kg/portion/pande	5 kg/portion/pande	20 kg/påfyldning	30 kg/påfyldning
Tagliatelle (tørret)	6 kg/pande/time	10 kg/pande/time	36 kg/time	54 kg/time
Budding	10 liter/portion/pande	15 liter/portion/pande	60 liter/påfyldning	100 liter/påfyldning
Pommes frites	12 kg/pande/time	18 kg/pande/time	50 kg/time	70 kg/time
Fiskefingre (frosne) fritering	400 portioner/pande/time	700 portioner/pande/time	1.800 portioner/time	2 700 portioner/time
Røget svinemørbrad	5 kg/pande	14 kg/pande	45 kg	70 kg

Kendetegn for udstyr, tilvalg, tilbehør

- Type**
 - > VarioCookingCenter® 112T
 - > VarioCookingCenter® 112+ (med tryk)
 - > VarioCookingCenter® 112L
 - > VarioCookingCenter® 211, 211+ (med tryk)
 - > VarioCookingCenter® 311, 311+ (med tryk)
- Forsyning**
 - > Elektriske modeller
- Tilberedningsformer**
 - > VarioCookingControl® indstilling med 7 procesgrupper: Kød, fisk, grøntsager og sideretter, æggeretter, supper og saucer, mælk/desserter, Finishing® og servering
 - > Manuel indstilling med 3 driftsarter: Pandestegning, kogning, friturestegning
 - > Temperaturområde: 30–250 °C
 - > Programmeringsindstilling Yderligere funktioner
 - > Kernetemperaturføler med 6 målepunkter
 - > Tilberedning med 2 forskellige produkter på samme tid i VarioCookingCenter® 112+, 112T, 112L
 - > AutoLift automatisk hæve-/ sænke-funktion (kurve til pasta og friturestegning)
 - > Detektion af produkt i panden: ikke muligt at brænde olien
 - > À la carte overblik for kogning, pandestegning eller friturestegning af individuelle portioner til perfektion
 - > HACCP data memory og output via USB port
 - > 350 hukommelsespladser til individuelle processer og programmer
- Tilslutning og opsætning, konformitetsmærker**
 - > CE
 - > Elektrisk sikkerhed: SEMKO Intertek
 - > Driftssikkerhed: GS
 - > Drikkevandssikkerhed: SVGW
 - > IPX5 tæthed
 - > VDE-godkendt til drift uden overvågning
- Tilvalg:**
 - > VitroCeran-kogeplade
 - > Mulighed for tilslutning til energioptimeringsanlæg
 - > Varmtvandstilslutning (undtagen 112T, 112T)
 - > Specielle spændinger (på forespørgsel)

- Apparattilbehør**
 - > Tætningssokkel 112T, 112L
 - > Understel 112T, 112L
 - > Afløbssi
 - > Spatel
 - > Arm til automatisk hæve-/ sænke-mekanisme
 - > Kogekurve
 - > Portionskurv perforeret/ uperforeret med håndtag (112+ /112T/112L)
 - > Friturekurve
 - > Kurveindsats
 - > Bain-marie-opsats, portionsbeholder og låg
 - > Bain-marie GN-opsats
 - > Kurvevogn
 - > Olievogn
 - > VarioMobil®
 - > UltraVent®-emfang (undtagen 112T/112L)
 - > Kit til specialmontage
 - > Kit til montering på stativ
 - > ConnectedCooking – den mest avancerede netværksløsning
 - > Ske perforeret/uperforeret
 - > Rørespatel

- Udstyr**
 - > Stikdåse (undtagen 112T, 112L)
 - > Integreret håndbruser med automatisk returløb, integreret vandstop og trinløst indstillelig stråle
 - > Koge- eller vaskevand aftappes direkte fra et integreret vandafløb i panden, uden at vippe denne og uden gulvafløb
 - > Automatisk nøjagtig vandpåfyldning VarioDose
 - > TFT display med selvforklarende symboler for lettere betjening
 - > Integreret afbryder
 - > Ekstrafunktioner kan vælges ved tryk på en tast
 - > Integreret installationsmanual og betjeningsvejledning
 - > Klartekstdisplays for alle tilberedningsprocesser
 - > Valgbart sprog for displaybeskeder
 - > Centralt indstillingshjul



RATIONAL Scandinavia AB

Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

info@rational-online.se
rational-online.com



80.21986 · V-04 · MDS/Ad · 12/18 · dänisch
We reserve the right to make technical changes in the interest of progress.