

# Spécifications

## VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211 (42 dm<sup>2</sup>, 100 L)

### Référence:



### 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.

### 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.
- 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
- Sécurité 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 cœur à 6 points de mesure, fixation de sonde à cœur 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
- fond de cuve FrimaTherm® - fond de cuve plus résistant et performant constitué de 3 couches d'acier indissociables
- Process de cuisson régulés par microprocesseur
- Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable
- Prise de courant intégrée
- 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

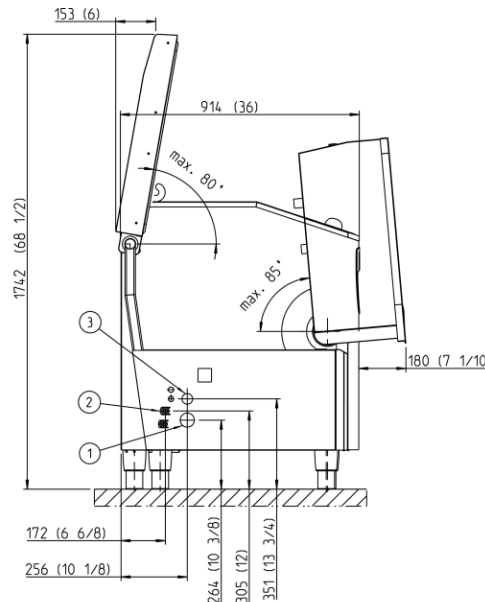
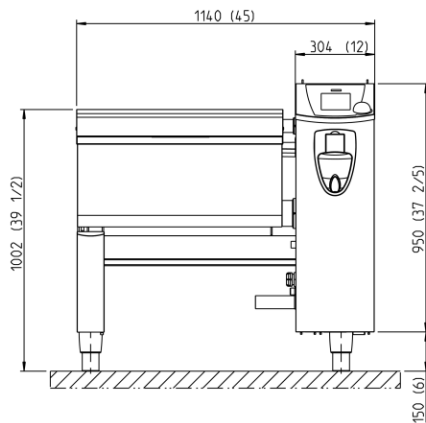
- Raccordement fixe de l'évacuation, rupture de charge intégrée à l'appareil
- Installation possible sans caniveau de sol
- Pieds réglables en hauteur de 150 à 175 mm
- Tous les VarioCooking Center MULTIFICIENCY® sont compatibles avec des appareils et plans de travail de hauteur 850 mm

### Homologations



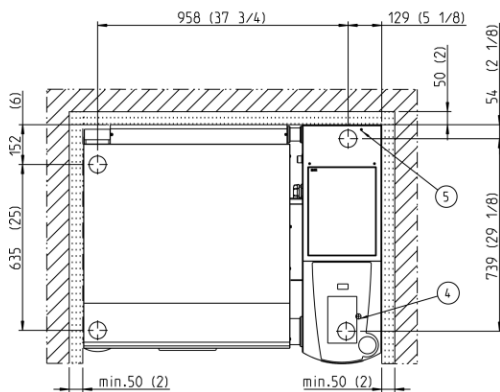
Bureau d'études:

## VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211 (42 dm<sup>2</sup>, 100 L)



1. Evacuation des eaux usées DN50
2. Alimentation eau froide G3/4
3. Alimentation électrique

Cotes en : mm (pouces)



### Information technique

<b>Capacité utile Volume:</b>	100 litres	<b>Alimentation eau froide:</b>	R3/4" pour 1/2"	<b>Puissance:</b>	28,2 kW - 3N AC
<b>Surface:</b>	42 dm <sup>2</sup>	<b>Pression eau froide:</b>	150 à 600 kPa		400 V
<b>Capacité Paniers:</b>	2 x 1/1 GN	<b>Raccordement eaux usées:</b>	DN 50	<b>Puissance avec VitroCeran:</b>	30,7 kW – 3N AC
<b>Largeur:</b>	1140 mm	<b>Dissipation thermique latente:</b>	7778 W (276 W/KW)	<b>Protection:</b>	400V
<b>Profondeur:</b>	914 mm	<b>Dissipation thermique sensible:</b>	972 W (34,5 W/KW)	<b>Câble:</b>	5 x 10 mm <sup>2</sup>
<b>Hauteur:</b>	1100 mm	<b>Capacité d'extraction recommandée*:</b>	1596 m <sup>3</sup> /h	<b>Puissance max. prise:</b>	3,6 KW (16 A)
<b>Poids:</b>	195 kg				
<b>Hauteur du bord de cuve:</b>	900 mm				

### Installation

- \*En fonctionnement normal conformément à VDI 2052. (Utilisation mixte 60 % pochage, 38 % en mode sauter et 2 % en mode frire). En cas d'utilisation s'écartant de ce cadre, le dimensionnement du système de ventilation est à définir avec FRIMA
- S'il y a des sources de chaleur sur le côté droite de l'appareil, l'écart minimum à droite doit être de 350 mm
- 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

- Vitrocéramique avec support
- Pré-raccordement pour optimiseur Sicotronic
- Pression
- Raccordement eau chaude
- Bloquage du mode friture
- Tensions spéciales (sur demande)
- Report de signalisation SOLAS
- Pieds Inox
- Port de connexion Ethernet

### Accessoires

- Pelle
- Bras de relevage
- Panier pour pochage et friture
- Support BainMarie
- Egouttoir
- Grille de fond de cuve
- Chariot réserve d'huile
- VarioMobil™
- UltraVent®
- Kit Mobile
- Kit Socle
- Kit habillages
- Kit de suspension murale
- Kit de raccordement Eau
- KitchenManagement System– Votre assistant virtuel