

VarioCooking Center MULTIFICIENCY®



VOUS ÊTES LE CHEF



Des cuissons parfaites
sans surveillance

ÉGOUTTE LES PÂTES **tout seul**

LORSQU'ELLES SONT AL DENTE...

Vous souhaitez cuire des pâtes ?
Le VarioCooking Center MULTIFIENCY® se remplit d'eau automatiquement et la porte à ébullition en un temps record. Grâce à la puissance concentrée du système de chauffe VarioBoost®, l'ébullition est maintenue même lorsque l'on plonge les pâtes. L'intelligence de cuisson embarquée surveille pour vous le processus de cuisson, assurant que les produits soient automatiquement sortis de l'eau au bon moment.
Les pâtes et le riz sont cuits à point, les légumes conservent tout leur croquant et leur couleur.



» ...**300 PORTIONS** de pâtes
al dente automatiquement
EN 28 MINUTES...

...ESSAYEZ DE FAIRE LA MÊME
CHOSE AVEC UNE MARMITE.



Vous êtes curieux ?
Venez faire le test en direct !





Saisir à vif en un temps record

DE 0 À 200°C EN MOINS DE

2,5 minutes...*

Grâce à la puissance de chauffe supérieure du VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, en quelques secondes à peine, le fond de la cuve est chaud et prêt à saisir les produits. Les réserves de puissance vous permettent de marquer 40 % de viande en plus que dans une sauteuse classique. La viande reste moelleuse et conserve son jus, pour vous cela signifie des repas d'une qualité toujours irréprochable, mais aussi jusqu'à 17 % de freinte en moins à la cuisson*. Le nettoyage qui s'en suit s'effectue sans effort en quelques minutes, vous pouvez immédiatement lancer la production suivante.



» Je réalise
300 PORTIONS de
dinde au curry **EN**
34 MINUTES dans le
VarioCooking Center
MULTIFICIENCY® 211...

...ESSAYEZ DE FAIRE LA MÊME
CHOSE AVEC UNE SAUTEUSE.



* Cf. tableau comparatif page 25

Vous n'y croyez pas ?
Essayez par vous-même !



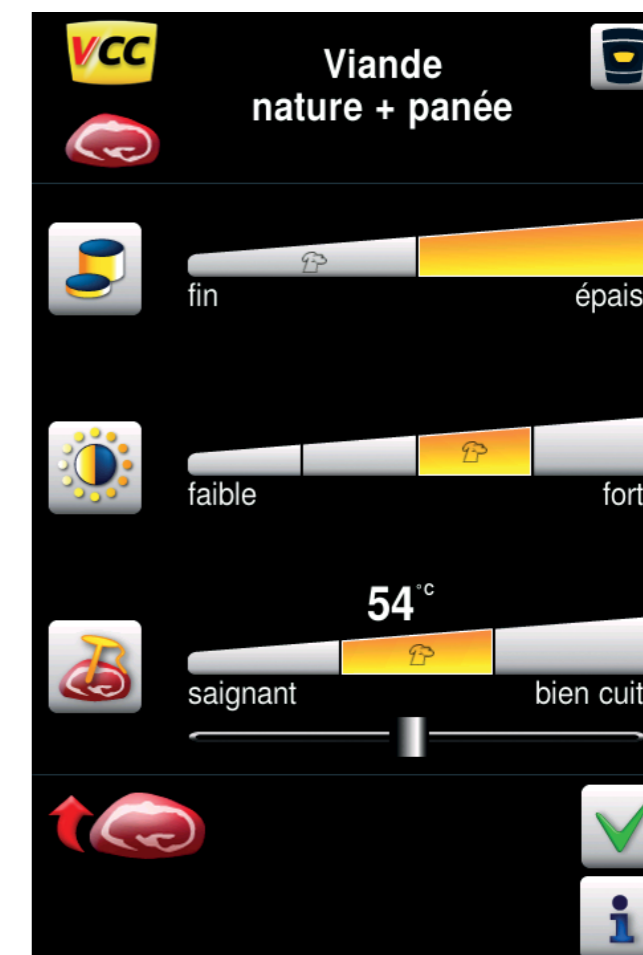
VOUS PRÉVIENT

quand

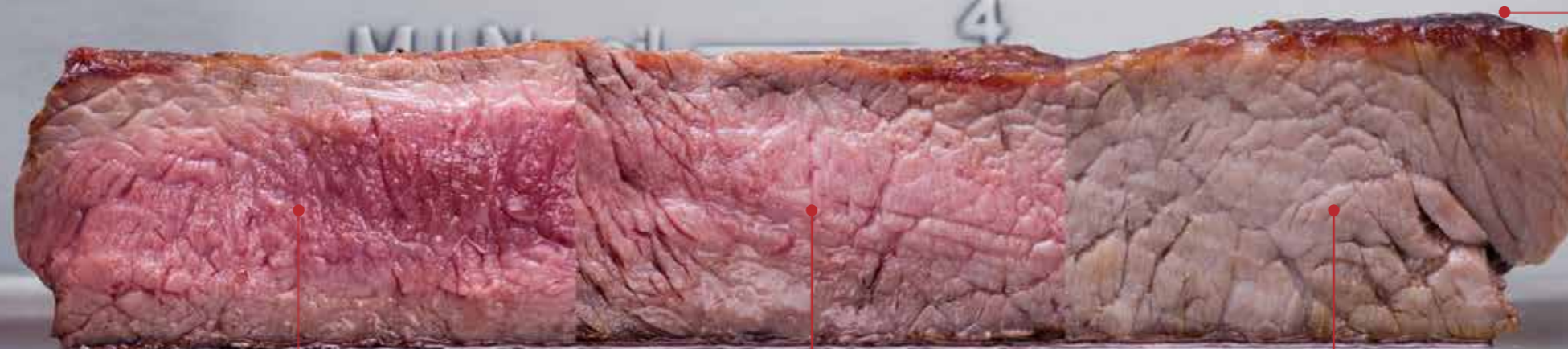
C'EST LE MOMENT IDÉAL POUR TOURNER VOS STEAKS...

VarioCooking Control®, l'intelligence de cuisson embarquée, vous prévient lorsqu'il faut intervenir pour retourner un steak, déglacer votre bourguignon, ou encore lorsque la cuisson de votre sauce béchamel est terminée. Le processus de cuisson s'adapte automatiquement aux produits cuisinés : petits ou gros, en petite ou en grande quantité... le résultat de cuisson sera toujours parfait. Au quotidien, VarioCooking Control® vous assiste de façon idéale en vous déchargeant des tâches de routine fastidieuses, comme le contrôle des températures et la surveillance des cuissons.

» Sautés, pâtes, fritures, soupes ou desserts... Vous êtes le chef, **VOUS** décidez du **RÉSULTAT**.



Qualité de cuisson garantie – sans surveillance



VarioCookingControl®

-  ...surveille pour vous en permanence le processus de cuisson, l'ajuste toutes les secondes et vous garantit le résultat souhaité.
-  ...obtient la coloration que vous souhaitez.
-  ...vous prévient lorsque c'est le moment de retourner vos viandes.
-  ...assure une cuisson parfaite, que ce soit saignant, à point ou bien cuit.

Flexibilité maximale
sans compromis !



RÉALISER DES FRITURES

croustillantes

OU DES CUISSONS EN DOUCEUR...

Dans un VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, vous pouvez non seulement pocher et sauter, mais aussi blanchir, cuire sous pression ou frire facilement et très rapidement. Il se préchauffe en un temps record, se nettoie sans efforts ; c'est un vrai multitalent ! Disponible 24h/24, il ne vous fait jamais attendre.

Alliant puissance et sensibilité, les possibilités du VarioCooking Center MULTIFICIENCY® sont quasiment illimitées : les poissons et les viandes sont juteux à souhait, les légumes croquants et les frites bien croustillantes...



» Je fais jusqu'à 70 kg de **FRITES** par heure ou 70 kg **DE POT-AU-FEU** dans un VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311...

...ESSAYEZ DE FAIRE LA MÊME CHOSE AVEC UNE FRITEUSE.



Vous souhaitez des exemples d'application ?
Découvrez nos vidéos !



Plus de liberté pour mettre
en scène vos plats



MÊME sans surveillance,

RIEN NE BRÛLE NI N'EST TROP CUIT...

Des crêpes dorées, une panna cotta légère ou du riz au lait bien crémeux : les plats délicats exigent une très grande précision et un contrôle fin de la température. La chaleur est transmise de façon uniforme au produit et contrôlée en permanence par VarioCooking Control®, l'intelligence de cuisson, les préparations sucrées ne brûlent pas, le lait ne déborde plus.

Et pour le nettoyage, vous avez besoin de beaucoup moins d'eau et de produit* que pour les appareils de cuisine conventionnels. Le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® est étincelant en deux minutes à peine, vous dégageant ainsi du temps pour créer de nouvelles recettes.



» Je réalise **600 PORTIONS**
de riz au lait dans un
VarioCooking Center
MULTIFICIENCY® 211
SANS ACCROCHE ni
DÉBORDEMENT...

...ESSAYEZ DE FAIRE
LA MÊME CHOSE AVEC
UNE MARMITE.



* Cf. tableau comparatif page 25



Augmenter les capacités de production

PRÉPARE UN DÉLICIEUX agneau braisé

PENDANT QUE VOUS COMPTEZ LES MOUTONS

Le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® travaille pour vous même la nuit, sans aucune surveillance. L'intelligence de cuisson embarquée, régule la température de façon précise et garantit ainsi un résultat de cuisson parfait pour le lendemain matin. Vous gagnez des capacités de production supplémentaires, et pouvez ainsi vous consacrer à d'autres tâches pendant la journée, comme réaliser des garnitures ou des desserts faits maison.



» ...**70 KG** de viande braisée de nuit, toujours **À POINT** dans un VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311...

...ESSAYEZ DE FAIRE LA MÊME CHOSE AVEC UNE SAUTEUSE.



Vous avez besoin d'idées de recettes ?
Laissez-vous inspirer !





Des temps de cuisson
encore réduits de 30 %

MÊME SOUS pression

LES RÉSULTATS DE CUISSON SONT
PARFAITS...

Vous souhaitez augmenter davantage votre productivité et cuire vos plats encore plus rapidement ? Avec l'option de cuisson sous pression, vous pouvez réduire les temps de cuisson de vos sautés, plats mijotés, soupes et bouillons de 30 % supplémentaires. Le système de chauffe VarioBoost® établit rapidement la pression et la maintient à un niveau constant pendant tout le processus de cuisson. La structure cellulaire des aliments est préservée, et vous obtenez des résultats de cuisson impressionnants en un temps record, et ce en appuyant simplement sur quelques touches. De plus, l'option de cuisson sous pression ne nécessite aucune maintenance, soit autant de frais d'exploitation économisés.



» Je cuis sous pression
28 KG de haricots dans
un VarioCooking Center
MULTIFICIENCY® 311+ en
SEULEMENT 20 MINUTES ...

... ESSAYEZ DE FAIRE LA
MÊME CHOSE AVEC UNE
MARMITE.



MULTIFONCTIONNALITÉ, EFFICACITÉ
ET RÉSULTATS DE CUISSON

parfaits

CHAQUE JOUR !

Depuis plusieurs décennies déjà, la marque FRIMA est reconnue pour ses solutions de cuisson innovantes en cuisines professionnelles. Notre but est d'apporter le maximum de bénéfices aux personnes qui assurent la préparation thermique des aliments dans les cuisines commerciales et collectives.

C'est en 1985 que FRIMA a créé le premier appareil de cuisson multifonctions basé sur la transmission de chaleur par contact. Depuis, il n'a cessé d'être perfectionné. Aujourd'hui, le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® allie efficacité maximale et utilisation simplissime dans un encombrement réduit.

L'appareil aux multiples talents remplace les équipements conventionnels tels marmites, sauteuses, pianos ou friteuses. Vous économisez ainsi de l'espace, du temps, de l'électricité, de l'eau... et gagnez en flexibilité dans vos tâches quotidiennes.

» **POCHER, SAUTER, FRIRE...**

Dans un seul appareil,
jusqu'à 4 fois plus vite et
avec 40 % d'énergie en moins.*

Les résultats exceptionnels que vos cuisiniers obtiendront vous surprendront chaque jour.

* Cf. tableau comparatif page 25

Imbattable en collectivité



LA **solution**

IDÉALE POUR VOTRE CUISINE

Que ce soit en restauration commerciale ou collective, pour un service de 30 ou 1000 couverts, avec des cuissons de nuit, sous pression ou des préparations à la minute... le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® vous offre toujours une solution adaptée aux challenges spécifiques auxquels vous avez à faire face dans votre cuisine.

Idéal pour la restauration



UTILISABLE

partout

IMMÉDIATEMENT...

En cuisine de production, de service ou même en cuisine ouverte : le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® peut être installé partout ! Vous pouvez l'intégrer dans un bloc linéaire ou dans un piano central, gagnant un espace utile important du fait de sa multifonctionnalité. Grâce à sa vidange de cuve intégrée, même plus besoin de caniveaux de sol, vous évitez ainsi les sols de cuisine glissants et améliorez la sécurité de travail de vos équipes. Les possibilités d'installation sont multiples : sur pieds, mobile, sur socle ou suspendu, vous pouvez l'installer exactement comme cela vous convient le mieux.



Un maximum de flexibilité sur un minimum d'espace



...PARCE QUE LA PLUS PETITE DES CUISINES EST ENCORE TROP

grande.

Le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® combine toutes les fonctions d'appareils de cuisson conventionnels tels les marmites, sauteuses, pianos, grills et friteuses. Vous gagnez ainsi près de 30 % de place dans votre cuisine. Pocher, sauter, frire... les nombreuses applications culinaires du VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, vous offrent une flexibilité sans égal.

L'installation est un jeu d'enfant : le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® peut être installé partout, que ce soit dans une cuisine neuve, en complément ou en renouvellement dans une cuisine existante.



...PARCE QUE LA JOURNÉE EST TOUJOURS TROP

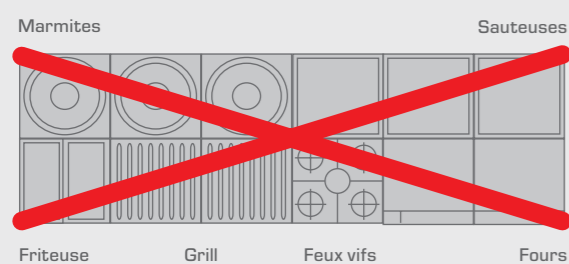
courte.

Le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® vous fait gagner jusqu'à deux heures de temps de travail par jour. L'intelligence de cuisson embarquée, le préchauffage à 200 °C en un temps record ainsi qu'une puissance de marquage de 40 % plus élevée, autant de fonctionnalités qui rendent ce gain possible.

Même les temps de nettoyage sont réduits au minimum, car rien n'accroche ni ne brûle. Nettoyé en à peine deux minutes le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® est immédiatement disponible pour les prochaines cuissons. Le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® est à votre service de jour comme de nuit, les temps improductifs sont donc réduits au minimum.

30 % d'espace en plus pour vos clients

Restaurant d'entreprise (600 couverts, 3 menus)



Jusqu'à 2 heures de temps de production supplémentaire chaque jour

Plan de production d'un restaurant d'entreprise de 200 couverts avec 3 menus au choix.

	9h30	10h00	11h00	12h00
	Service			
VCC 112+ gauche	Soupe de légumes	Soupe de légumes	Sauce 3,2 l	Tofu Tofu Tofu Tofu
VCC 112+ droite		Pudding 10 l	Blanquette 9 kg	Pâtes 2,4 kg
VCC 211		Paupiettes 20 kg		Chou rouge 20 kg
SCC 101	Gâteaux 5x 1/1 GN	Riz 3,6 kg	Pommes de terre 20 kg	Finishing

...PARCE QUE VOUS SOUHAITEZ EXPLOITER

efficacement

LES RESSOURCES.

VarioBoost®, la technologie de chauffe innovante, fournit la juste quantité d'énergie nécessaire là où vous en avez besoin, et toujours au bon moment. Grâce à une parfaite répartition de la chaleur et à VarioCooking Control®, l'intelligence de cuisson embarquée, les produits ne brûlent pas et n'attachent jamais. Fini le trempage des cuves à grande eau, le nettoyage s'effectue en deux minutes* avec très peu d'eau et de produit lessiviel.

Vous économisez ainsi chaque jour jusqu'à 40 % d'électricité et 70 % d'eau.*

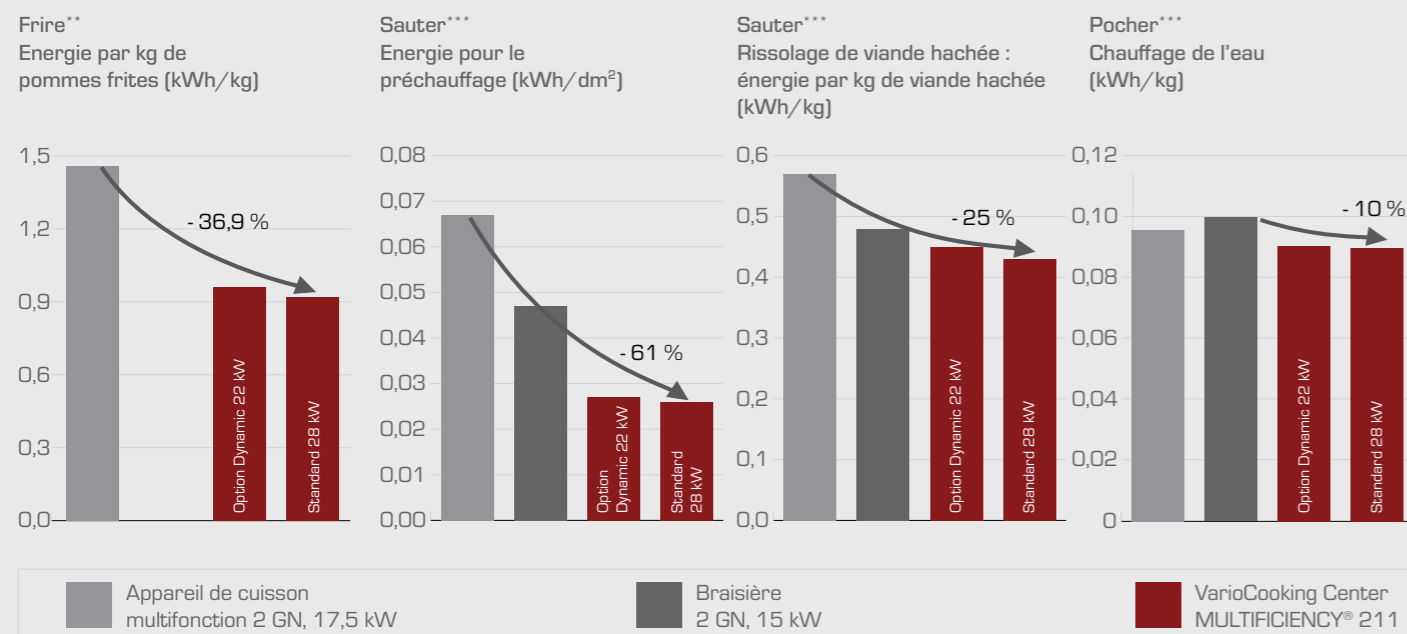


...PARCE QUE LES MATIÈRES PREMIÈRES SONT

précieuses

ET COÛTENT CHER.

Réduisez vos coûts d'exploitation



* Cf. tableau comparatif page 25 / ** selon DIN 18873-3:2011-12 / *** selon DIN 18873-5:2011-02

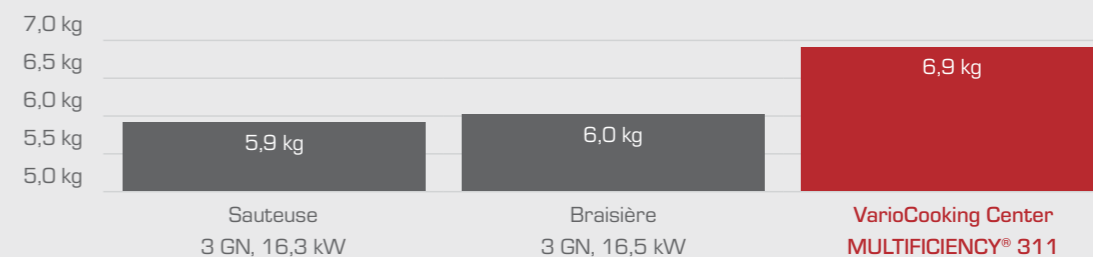
Le système de descente et de relevage automatique AutoLift relève les paniers de cuisson au moment voulu. Frites dorées à souhait, pâtes al dente... les résultats de cuissons sont parfaits et ce, sans aucune surveillance.

Grâce à la puissance de marquage exceptionnelle du VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, vous pouvez aussi saisir de grandes quantités de viande sans les dessécher.

Ces réductions de perte et de freinte vous font ainsi gagner jusqu'à 10 % de matières premières tout en offrant des plats d'une qualité élevée et constante.

Réduction de vos consommations de matières premières

15 à 17 % de freinte en moins lors de la saisie de 10 kg d'émincé de porc dans un VarioCooking Center®, soit autant de portions en plus.





...PARCE QUE VOTRE INVESTISSEMENT DOIT ÊTRE

rentable

AUSSI VITE QUE POSSIBLE.

Le VarioCooking Center® permet à votre établissement d'optimiser les ressources utilisées. La formation à l'utilisation gratuite et individuelle supporte votre équipe et garantit à vos clients des plats d'une qualité constante, jour après jour, ce qui contribue à votre succès économique.



» **POCHER, SAUTER, FRIRE...**
 Dans un seul appareil,
 jusqu'à 4 fois plus vite et
 avec 40 % d'énergie en moins.*

* Cf. tableau comparatif page 25

Restaurant d'entreprise servant en moyenne 600 repas par jour avec un VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211 et 311 – Gain additionnel par rapport à un établissement équipé de plaques, sauteuses, marmites et friteuses conventionnelles.

Votre bénéfice	Méthode de calcul pour un an	Vos gains supplémentaires sur une année	Faites le calcul
Viande Jusqu'à 10 % de matières premières en moins pour les plats du jour (émincés, ragoûts) grâce à l'extraordinaire puissance de chauffe VarioBoost®, et jusqu'à 10 % de matières premières en moins pour les braisés cuisant de nuit.	Frais de matières premières avec les équipements conventionnels 49 500 € Frais de matières premières avec VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 44 550 €	= 4 950 €	
Énergie Économie moyenne de 64 kWh par service grâce au rendement supérieur du système de chauffe VarioBoost®.*	64 kWh x 5 jours x 50 semaines x 0,12 € par kWh	= 1 920 €	
Temps de travail Économie moyenne de 120 minutes de temps de travail par jour grâce à la puissance et à la rapidité du système de chauffe VarioBoost®, à la cuisson automatique de VarioCooking Control® et à la cuisson de nuit.	500 h en moins x 12 € (calcul mixte taux horaire moyen du personnel de cuisine/personnel d'entretien)	= 6 000 €	
Nettoyage Économie annuelle moyenne d'eau et de produit de nettoyage par rapport aux appareils conventionnels. L'utilisation du VarioCooking Center® réduit également le nombre de casseroles et de poêles devant être nettoyées.	Economie de 800 litres d'eau par jour x 3,00 €/m³ et 50 litres de produits de nettoyage par an	= 680 €	
Vos gains supplémentaires sur une année		= 13 550 €	

* En comparaison avec les équipements de cuisson conventionnels : marmites, sauteuse, friteuses.

BIEN PENSÉS

Des détails

Pour le plaisir de cuisiner



Sonde de température à cœur

- ▶ 6 points de mesure
- ▶ Correction automatique en cas d'erreur de positionnement



Dosage de cuve intégré VarioDose

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



Vidange intégrée

- ▶ Suppression des caniveaux de sol avec un raccordement fixe à l'évacuation
- ▶ Vidange de cuve possible sans basculement : gain de temps et sécurité accrue



Table support (en option pour 112T et 112L)

- ▶ Tablette escamotable pour débarrasser les cuves en toute sécurité dans des bacs
- ▶ Glissières pour le rangement des bacs GN



Descente et relevage automatique des paniers AutoLift

- ▶ Cuisson automatique et à-point de pâtes, fritures, produits pochés



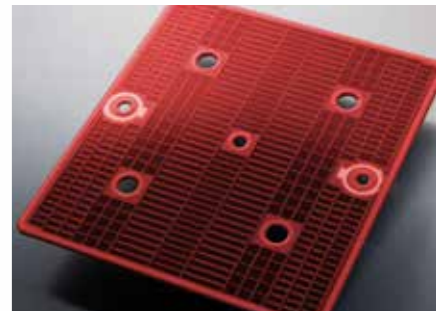
Protection contre les brûlures

- ▶ Parois de cuves non chauffées
- ▶ Pas de risque de brûlure sur les bords de cuve
- ▶ Fonction brevetée de reconnaissance de présence de produit
- ▶ Pas d'accroche



Système de chauffe VarioBoost®

- ▶ Puissance, vitesse et précision réunies
- ▶ 200 °C en 2 minutes*



Douchette intégrée

- ▶ Pour un nettoyage facile
- ▶ Jet réglable
- ▶ Design ergonomique
- ▶ Homologation DVGW/ SVGW



Accessoires

Pour une productivité maximale et un travail ergonomique

Panier de cuisson, panier de friture et bras de relevage

Pour pocher et frire dans des paniers avec dispositif de descente et de relevage AutoLift.



Pelle/pelle perforée

Les pelles ont été conçues pour débarrasser de façon simple et sécurisée, ainsi que pour portionner de grandes quantités d'aliments.



VarioMobil® 2/1 GN

Chariot à hauteur variable permettant un déchargement des aliments sûr et sans effort ainsi qu'un transport dans des bacs GN 1/1 ou 2/1.



Grille de fond de cuve

Pour éviter le contact direct des produits avec le fond de cuve, par exemple : pour la cuisson de nuit.

Chariot porte paniers

Pour le stockage, le transport et l'égouttage de paniers de cuisson ou de friture.



Égouttoir

Pour égoutter facilement les produits cuits en vrac.



Chariot réserve d'huile

Pour le remplissage de la cuve, ainsi que le stockage et le filtrage de l'huile. Fonction préchauffage. Adapté pour le pompage de l'huile chaude.



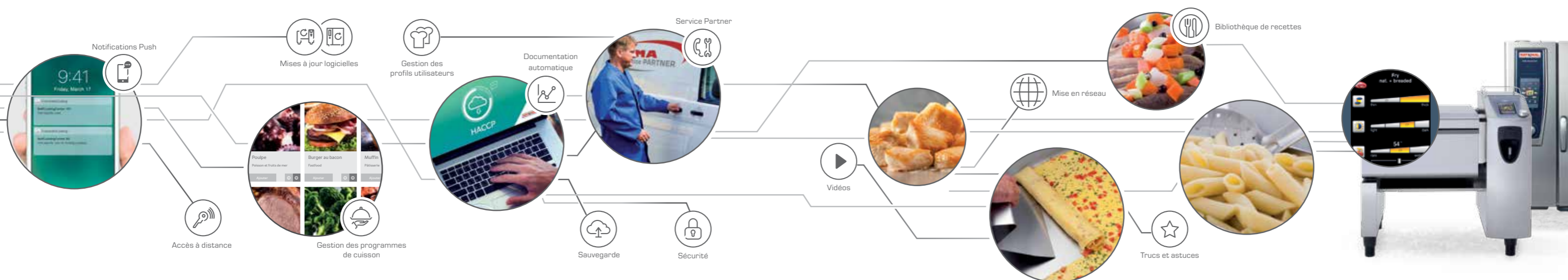
Spatule

Pour remuer et brasser les aliments.



ConnectedCooking

Confort. Sécurité. Inspiration.



ConnectedCooking est la solution moderne de mise en réseau destinée aux cuisines professionnelles. Que vous possédiez un ou plusieurs appareils FRIMA ou RATIONAL, ConnectedCooking vous propose de toutes nouvelles possibilités d'applications très pratiques. Pour cela, il vous suffit de connecter à un réseau votre VarioCooking Center® FRIMA, votre SelfCookingCenter® RATIONAL ou encore votre CombiMaster® Plus RATIONAL.

Notifications Push

Qu'il s'agisse de notifications concernant le chargement ou la fin du processus de cuisson, toutes les informations vous sont envoyées en temps réel où vous le souhaitez.

Accès à distance

Grâce à l'accès à distance, tous les appareils connectés peuvent être télécommandés à distance avec votre smartphone ou votre PC. Vous visualisez directement les réglages de l'appareil.

Mises à jour et synchronisation du logiciel

Les mises à jour du logiciel sont toujours gratuites et automatiques. Si vous achetez d'autres appareils FRIMA ou RATIONAL, vous pouvez transférer très rapidement vos paramètres personnels sur le nouvel appareil.

Transférer et gérer des programmes de cuisson

La gestion et la diffusion des programmes de cuisson devient un jeu d'enfant. Il vous suffit de sélectionner les programmes de cuisson que vous souhaitez envoyer vers des appareils spécifiques, et c'est terminé !

Documentation automatique des données HACCP

Vous créez et enregistrez toutes les données HACCP importantes de façon totalement automatique. Toutes les données utiles de tous les appareils connectés sont enregistrées, affichées de façon claire et sauvegardées.

Vaste bibliothèque de recettes

Parcourez nos milliers de recettes venant du monde entier, et téléchargez celles qui vous plaisent sur vos appareils. Toutes les recettes précisent les quantités, fournissent une description détaillée des étapes et des réglages à effectuer sur l'appareil. Impossible de faire plus simple.

Vidéos d'application

Outre de nombreux exemples filmés de préparation de différents plats, vous trouverez également de nombreux tutoriels vidéos pour l'utilisation des appareils. Vous apprenez ainsi rapidement comment programmer l'appareil, le nettoyer ou encore créer des paniers.

Mise en réseau

Si vous le souhaitez, vous pouvez vous mettre en réseau avec des collègues du monde entier pour discuter et échanger vos expériences. Vous avez accès à l'un des plus grands réseaux internationaux de cuisiniers et de chefs. Il suffit d'un clic et tout est à votre portée.





FRIMA ServicePlus

FRIMA COOKINGLIVE

Nous souhaitons que vous soyez convaincu dès le début par les nombreux avantages du VarioCooking Center MULTIFICIENCY® : nous vous invitons à venir découvrir les performances de nos appareils en direct, sans engagement, et tout près de chez vous.

ESSAI GRATUIT

Vous pouvez essayer le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T dans votre cuisine, gratuitement et sans engagement.

FORMATION SUR SITE

Selon vos besoins et après concertation, un de nos chefs FRIMA organisera une séance de formation personnalisée directement dans votre cuisine.

CONNECTEDCOOKING

L'espace ConnectedCooking permet aux utilisateurs du VarioCooking Center® d'obtenir toutes les informations et les services liés à son appareil (modes d'emploi, mises à jour gratuites du logiciel, idées de recettes, etc.).

HOTLINE CULINAIRE

Aide collégiale de cuisinier à cuisinier. Vous pouvez à tout moment bénéficier de l'expérience de nos chefs FRIMA pour trouver une réponse à vos questions. Un entretien personnel vous permettra d'obtenir rapidement et simplement les conseils professionnels et pratiques dont vous avez besoin.

FRIMA ACADEMY

Destinés aux utilisateurs, nos séminaires permettent de découvrir de nouveaux processus de cuisson et de partager vos expériences avec des collègues.



FRIMA-ONLINE.COM



CONSEILS

Nous nous tenons à votre disposition pour étudier une solution répondant aux besoins spécifiques de votre cuisine et vous proposons gratuitement des idées d'implantation en cas de création ou de rénovation.

SOLUTIONS D'INSTALLATION

Le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® est très facile à installer. Nous proposons des solutions complètes permettant une installation dans les structures les plus variées. Les partenaires de notre réseau commercial assurent une installation conforme dans les plus brefs délais.

GARANTIE DE 2 ANS

Nous vous offrons une garantie de 2 ans sur les nouveaux appareils FRIMA. Il vous suffit d'y souscrire en ligne sur ConnectedCooking.com.

MISE À JOUR LOGICIELLE

Même si votre VarioCooking Center® est déjà ancien, vous disposez toujours des dernières mises à jour. Vous avez en effet la possibilité d'actualiser gratuitement le logiciel de votre appareil.

HOTLINE TECHNIQUE

Nous mettons une assistance technique téléphonique à la disposition de nos clients, un système sécurisé de livraison de pièces de rechange ainsi qu'un service d'urgence à travers tout le pays pendant les week-ends.

RÉSEAU S.A.V. FRIMA

Quelle que soit votre région, nous sommes toujours à vos côtés. Grâce à son vaste réseau de professionnels qualifiés, FRIMA vous garantit une assistance technique rapide et fiable.

Gamme*



	VarioCooking Center MULTIFIENCY® 112T	VarioCooking Center MULTIFIENCY® 112+	VarioCooking Center MULTIFIENCY® 112L	VarioCooking Center MULTIFIENCY® 211	VarioCooking Center MULTIFIENCY® 311
Nombre de couverts	à partir de 30	à partir de 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Capacité utile	14 litres + 14 litres	14 litres + 14 litres	25 litres + 25 litres	100 litres	150 litres
Surface de cuisson	12 dm ² + 12 dm ²	12 dm ² + 12 dm ²	19 dm ² + 19 dm ²	42 dm ²	65 dm ²
Largeur	962 mm	1224 mm	1102 mm	1164 mm	1542 mm
Profondeur	800 mm	777 mm	905 mm	914 mm	914 mm
Hauteur	400 mm	1100 mm	428 mm	1100 mm	1100 mm
Poids	99 kg	168 kg	132 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 "	R3/4 "
Évacuation d'eau	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Puissance raccordée	17 kW (Option Dynamic : 13 kW)	17 kW (Option Dynamic : 13 kW)	28 kW (Option Dynamic : 21 kW)	28 kW (Option Dynamic : 22 kW)	45 kW (Option Dynamic : 35 kW)
Puissance raccordée (avec VitroCeran en option)	-	19 kW (Option Dynamic : 15 kW)	-	31 kW (Option Dynamic : 24 kW)	47 kW (Option Dynamic : 37 kW)
Protection	25 A (Option Dynamic : 20 A)	40 A (Option Dynamic : 32 A)	40 A (Option Dynamic : 32 A)	50 A (Option Dynamic : 40 A)	80 A (Option Dynamic : 63 A)

* Illustrations des appareils avec les options : table support, caissons de rangement, VitroCeran, cuisson sous pression

Exemples de production

	112T/112+	112L	211	311
Omelette	80 port./cuve/h	120 port./cuve/h	300 port./h	450 port./h
Steaks hachés	60 pièces/cuve/h	100 pièces/h	240 pièces/h	360 pièces/h
Goulasch marquage	3 kg/charge/cuve	4 kg/charge/cuve	12 kg/charge	20 kg/charge
Goulasch cuisson ou sous-pression	6 kg/cuve	12 kg/cuve	45 kg	70 kg
Lentilles (sec)	3 kg/charge/cuve	5 kg/charge/cuve	20 kg/charge	30 kg/charge
Riz (sec)	3 kg/charge/cuve	5 kg/charge/cuve	20 kg/charge	30 kg/charge
Tagliatelles (sec)	6 kg/cuve/h	10 kg/cuve/h	36 kg/h	54 kg/h
Pudding	10 litres/charge/cuve	15 litres/charge/cuve	60 litres/charge	100 litres/charge
Frites	12 kg/cuve/h	18 kg/cuve/h	50 kg/h	70 kg/h
Sticks de poisson surg.	400 pièces/cuve/h	700 pièces/cuve/h	1 800 pièces/h	2 700 pièces/h
Échine de porc fumée	5 kg/cuve	14 kg/cuve	45 kg	70 kg

Caractéristiques, options, accessoires

Type d'appareil

- VarioCooking Center MULTIFIENCY® 112T
- VarioCooking Center MULTIFIENCY® 112+ (cuisson pression)
- VarioCooking Center MULTIFIENCY® 112L
- VarioCooking Center MULTIFIENCY® 211, 211+ (cuisson pression)
- VarioCooking Center MULTIFIENCY® 311, 311+ (cuisson pression)

Énergie

- Appareils électriques

Modes de cuisson

- Mode VarioCooking Control® avec 7 groupes de process : viandes, poissons, garnitures/légumes, produits à base d'œufs, soupes et sauces, desserts, Finishing® et service
- Mode Manuel avec 3 fonctions : Pocher, Sauter, Frire
- Plage de température : 30 - 250 °C
- Mode de programmation

Fonctions complémentaires

- Mesure de la température à cœur avec 6 points de mesure
- Cuisson simultanée avec 2 modes de cuisson différents dans VarioCooking Center MULTIFIENCY® 112+, 112T, 112L
- Dispositif de descente et de relevage automatique des paniers de cuisson AutoLift (pochage ou friture)
- Reconnaissance de présence du produit dans la cuve : pour éviter les risques de surchauffe
- Vue « à la carte » parfaite pour pocher, sauter ou frire en portions individuelles
- Enregistrement automatique des données HACCP et édition via port USB
- Possibilité d'enregistrer 350 programmes de cuisson personnalisés

Spécificités techniques

- Prise électrique (sauf 112T, 112L)
- Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable
- Vidange des eaux de cuisson/de lavage intégrée dans la cuve (sans basculement, sans caniveau de sol)
- Remplissage automatique et précis de la cuve en eau avec VarioDose
- Écran TFT convivial et intuitif pour une utilisation simplifiée
- Interrupteur intégré de mise sous tension/arrêt
- Touches fonctions supplémentaires
- Guide d'applications et mode d'emploi intégrés
- Affichages en texte clair de tous les processus de cuisson

- Possibilité de choisir la langue d'affichage
- Molette de sélection rapide
- Messages d'avertissement et de fonction par ex. huile brûlante en cas de friture
- Affichage numérique des températures
- Affichage des valeurs programmées et réelles
- Minuterie réglable de 0 à 24 h avec possibilité d'enregistrer les paramètres
- Thermostat de sécurité
- Système de chauffe VarioBoost®
- Cuve FrimaTherm® pour les types 211 et 311
- Fixation magnétique de la sonde de température à cœur
- Port Ethernet et USB

Certificats et normes

- CE
- Sécurité électrique : SEMKO Intertek
- Sécurité d'utilisation : GS
- Protection de l'eau potable : SVGW
- Indice de protection IPX5
- Homologué selon la VDE pour un fonctionnement sans surveillance

Options

- Plaque de cuisson VitroCeran
- Possibilité de raccordement à une installation d'optimisation énergétique
- Raccordement en eau chaude (sauf 112T, 112L)
- Tensions spéciales sur demande

Accessoires

- Tapis mousse 112T, 112L
- Table support 112T, 112L
- Egouttoir
- Pelle
- Bras de relevage et de descente automatiques
- Paniers de cuisson
- Paniers portion troués et non troués avec poignée (112+ /112T/112L)
- Paniers pour fritures
- Insert pour panier
- Support bain marie, paniers portion et couvercle
- Support bain marie GN
- Chariot porte paniers
- Chariot réserve d'huile
- VarioMobil®
- Hotte autonome UltraVent® (sauf 112T/112L)
- Kit mobile pour montage sur roulettes
- Kit socle pour montage sur socle
- ConnectedCooking - la solution de mise en réseau ultra moderne pour les cuisines professionnelles
- Pelle/pelle perforée
- Spatule de brassage
- Râpe à Spätzle



VarioCooking Center MULTIFICIENCY®



Votre distributeur FRIMA :

FABRIQUÉ EN
FRANCE



VOUS ÊTES LE CHEF