

VarioCookingCenter®

För storkök.



Kokar pasta och lyfter själv upp den vid perfekt al dente. Perfekt resultat utan tidspassning.



Vill du koka pasta? VarioCookingCenter® fylls automatiskt med vatten och vattnet kokas sedan upp på nolltid. Värmesystemet är så kraftfullt att vattnet fortsätter att koka även när pastan hålls i. Det inbyggda intelligenta matlagningssystemet övervakar kokningen och tar ut produkten vid precis rätt tidpunkt. Pasta och ris kokas al dente och grönsaker förblir fräscha och knapriga.

// “300 portioner
pasta med perfekt
tuggmotstånd tillagad
helt automatiskt
på 28 minuter...

...klarar en vanlig
gryta av det?



**Går från 0 till 200°C
på under 2,5 minuter*.**
Rekordsnabb bryning.



Den kraftfulla värmeeffekten i VarioCookingCenter® värmer upp pannans botten på några sekunder så att den är färdig att användas. Eftersom VarioCookingCenter® känner av mängd och temperaturen på produkten kan den själv avgöra när extra värme behövs för att uppnå rätt temperatur snabbt, det gör att du kan steka 40 % mer kött än på ett vanligt stekbord. Köttsaften blir kvar i köttet. För dig innebär det bättre kvalitet på maten och upp till 17 % mindre viktförlust.* Rengöring sker enkelt på några minuter så att du snabbt kan påbörja nästa maträtt.*

// “Så fixar jag 300 portioner
kycklingcurry på 34 minuter
i VarioCookingCenter® 211...

...klarar ett vanligt stekbord
av det?”



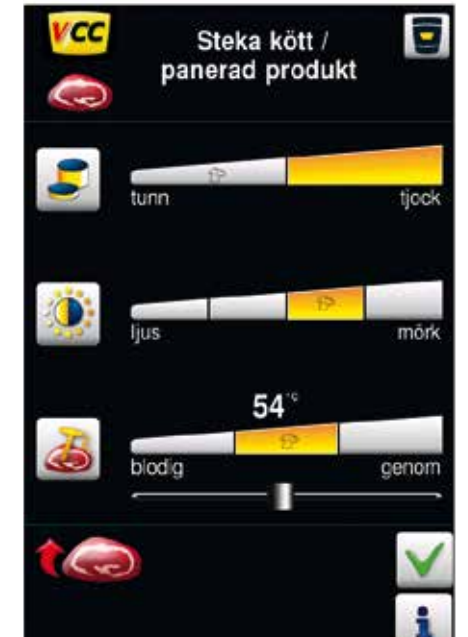
* Se jämförelsetabell
sida 23

Meddelar när det är dags att vända maten för perfekt resultat.

Garanterad kvalité – utan övervakning.

Det inbyggda intelligenta matlagningssystemet VarioCooking Control® kallar på dig när den behöver din uppmärksamhet, till exempel när steken måste vändas, stuvningen redas eller när din traditionella béchamelsås är färdig. Tillagningsprocessen anpassar sig alltid individuellt till varje maträtt. Så oavsett hur din maträtt ser ut – så får du alltid ett perfekt resultat på tillagningen.

VarioCooking Control® är din perfekta hjälpreda vid det dagliga arbetet och sköter enkelt dryga rutinsysslor som permanent reglering av temperaturen och övervakning.



Köttgryta, pasta, friterade rätter, soppor eller desserter ... Du bestämmer önskat resultat.



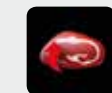
VarioCooking Control®:



... övervakar tillagningsprocessen åt dig, anpassar den i sekuntakt och ger



... önskad bryningsfärg.



... säger till när maten måste vändas.



... ser till att du får ett exakt slutresultat – oavsett om du vill ha köttbiten blodig, medium eller välstekt.

Fixar knaprig fritering och stekning.

Högsta flexibilitet utan kompromisser!



Med VarioCookingCenter® kan du inte bara koka och steka – utan även blanchera, tryckkoka och fritera mycket snabbt och enkelt. Tack vare mycket korta uppvärmningstider och enkel rengöring står detta multifunktionella stekbordet till din tjänst dygnet runt, utan väntetider.

VarioCookingCenter® förenar effektivitet och finkänslighet, vilket gör den till en riktig allroundmaskin. Fisk- och köttretter steks så att de behåller sin saftighet, grönsaker kokas så att de har lagom tuggmotstånd och pommes frites friteras så att de är riktigt frasiga.

“Jag lagar upp till 70 kg pommes frites per timme eller 70 kg dillkött i VarioCookingCenter® 311...

...klarar en vanlig fritös av det?”



Vaktar maten så att inget bränner vid eller kokar över.

Mer frihet att fokusera på dina maträtter.



Gyllenbruna crêpes, len pannacotta eller krämig risgrynsgröt, maträtter som kräver högsta precision och finkänslig temperaturreglering. Värmeenergin överförs jämnt till produkten och övervakas samtidigt av det inbyggda intelligenta matlagningssystemet VarioCooking Center®. På så sätt bränns efterrätter inte vid och mjölk kokar inte över.

För rengöring krävs därför betydligt mindre vatten och diskmedel* jämfört med konventionella köksmaskiner. Efter bara två minuter är VarioCooking Center® skinande rent och du har mer tid över för att sätta dina kreativa idéer i verket.

// “600 portioner risgrynsgröt, i ett VarioCookingCenter® 211 utan att de bränns vid eller kokar över.

Klarar en vanlig kokgryta av det?”



* Se jämförelsetabell sida 25

Lagar en delikat lammstek medan du tar sovmorgon.

Utöka din produktionskapacitet.



VarioCookingCenter® arbetar till och med natt åt dig, helt utan övervakning. Det inbyggda intelligenta matlagningssystemet VarioCooking Control® reglerar temperaturen mycket precist så att du får ett perfekt resultat på morgonen. Det utökar din produktionskapacitet och ger dig mer tid över under dagen för andra uppgifter, som att laga egna tillbehör och efterrätter.

// “Jag tillagar 70 kg stek i VarioCookingCenter® 311 under natten – och får ett perfekt resultat...

...klarar ett vanligt stekbord av det?”



Ger ett perfekt resultat även under tryck.

Minska tillagningstiderna med ytterligare 30%.



Vill du öka din produktivitet ännu mer och tillaga maträtterna ännu snabbare? Med alternativet tryckkokning kan du minska tillagningstiderna för era raguer, gryträtter, soppor och fonder med ytterligare 30 procent! Det kraftfulla uppvärmningssystemet VarioBoost® bygger snabbt upp trycket och håller trycknivån jämn under hela tillagningsprocessen. På så sätt behåller livsmedlen sin struktur och du får snabbt ett perfekt resultat – med en enkel knapptryckning. Dessutom är alternativet tryckkokning underhållsfritt och det tillkommer inte några extrakostnader.

// “Koka 28 kg bönor på 20 minuter med VarioCookingCenter® 311+ med tryckkokning...

...klarar en kokgryta av det?”





Multifunktionalitet och prestanda ger optimalt resultat varje dag.

Oslagbart för storköksverksamhet, perfekt för gourmetrestauranger.

Företaget RATIONAL har i flera årtionden tillverkat köksutrustning med överlägsen teknik för professionell användning. Vårt mål är att underlätta arbetet för människor som arbetar med varm mat i professionella kök.

Så tidigt som 1985 utvecklade RATIONAL det första multifunktionella matlagningssystemet baserat på värmeöverföring genom kontaktvärme och har kontinuerligt vidareutvecklat det sedan dess. I dagens VarioCookingCenter® förenas högsta effektivitet och enklast möjliga användning i ett kompakt format. Det här multifunktionella stekbordet ersätter konventionella stekbord, kokgrytor, spisar och fristöser.

Det gör att du sparar plats, tid, ström och vatten – och erbjuder dig större frihet för de dagliga utmaningarna i köket. Resultatet du kommer uppleva i ditt kök kommer övertyga dig, varje dag!

I à la carte-restaurangen eller i matsalen, 30 portioner eller 1 000 portioner, tillagat under natten, med tryckkokning – VarioCookingCenter® erbjuder alltid en lämplig lösning för de särskilda kraven i ditt kök.

/// Koka. Steka. Friteras.
Allt i VarioCookingCenter®.
Upp till 4 gånger snabbare och
med 40 % lägre elförbrukning.*

* Se jämförelsetabell sida 25



Kan användas direkt överallt.

Högsta flexibilitet på minsta yta.



I produktionen, för servering och även till frontcooking: VarioCookingCenter® kan användas överallt.

Det kan monteras i en köksvrå eller på en köksö, och tack vare sin breda funktionsuppsättning sparar det värdefull plats åt dig. Det har ett integrerat vattenutlopp och kräver därmed inte ens ett avlopp i golvet. Det ökar arbetssäkerheten eftersom du slipper hala köksgolv.

Installationsmöjligheterna är många och du kan anpassa installationen till just dina behov: på golvet, på ett stativ eller med en vägghållare.



...eftersom du vill använda det tillgängliga utrymmet maximalt. 30 % mer plats för dina gäster.



VarioCookingCenter® kombinerar funktionerna hos konventionell köksutrustning som spis, grill, fritös, stekbord i en enda multifunktionell maskin. Det reducerar platsbehovet i ditt kök med upp till 30 %. Koka, steka, fritera – VarioCookingCenter® är så flexibelt att du kan använda det för flera olika tillagningsmetoder.

Installationen går lätt som en plätt: Oavsett om du bygger ett nytt kök eller utökar ditt gamla så kan du använda VarioCookingCenter® överallt.

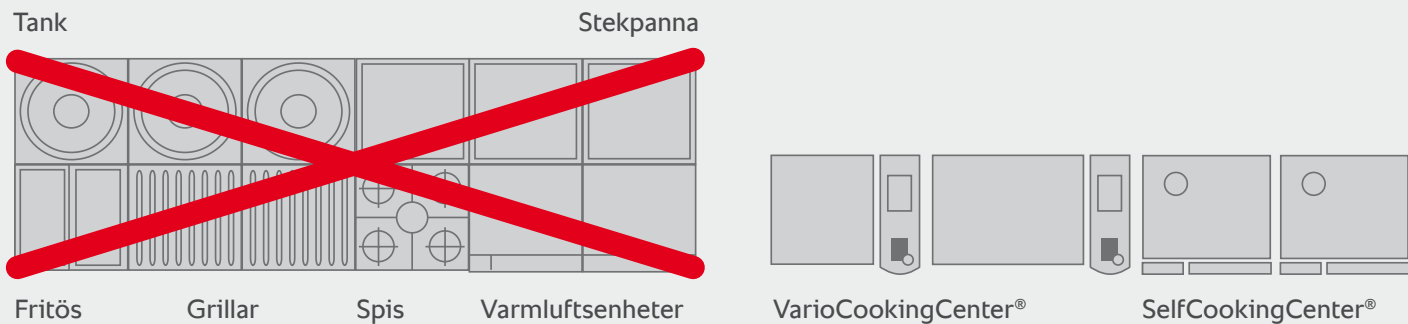
...eftersom dagen alltid är för kort. Upp till två extra produktionstimmar varje dag.



Med VarioCookingCenter® sparar du upp till två värdefulla arbetstimmar per dag samtidigt som du lagar mat på högsta nivå för dina gäster – helt utan övervakning. Ett inbyggt intelligent matlagningssystem, rekordsnabb uppvärmning till 200°C samt 40 % högre stekeffekt gör allt detta möjligt. Även rengöringen går mycket snabbt eftersom inget bränner vid eller kokar över. På bara två minuter är VarioCookingCenter® skinande rent och färdigt att användas igen. VarioCookingCenter® arbetar åt dig dag och natt så att de icke produktiva perioderna hålls på ett minimum.

* Typ 112+/112T/112L, 2,5 minuter för typ 211/311

Personalrestaurang (600 portioner, 3 menyer)



Produktionsplan (200 portioner, 3 menyer)

	kl. 9.30	kl. 10.00	kl. 11.00	kl. 12.00
				Servering
VCC 112+ Vänster		Grönsakssoppa max 30 l	Grönsakssoppa max 30 l	Sås 3,2 l
VCC 112+ Höger			Pudding max 10 l	Frikassé 9 kg
VCC 211			Oxrollader 20 kg	Pasta 2,4 kg
SCC 101			Rödkål 20 kg	
	Långpannekaka 5 x 1/1 GN	Ris 3,6 kg	Ris 3,6 kg	Finishing

...eftersom du vill använda resurserna effektivt.

Sänk dina löpande kostnader.

VarioBoost® är en innovativ uppvärmningsteknik som alltid levererar rätt mängd energi där den behövs – vid rätt tidpunkt. Den optimala värmefördelningen och det inbyggda intelligenta matlagningssystemet VarioCooking Control® förhindrar att maten bränns vid eller kokar över. Det behövs ingen tidskrävande och vattenintensiv blötläggning eftersom rengöring sker på några sekunder* med en liten mängd vatten och rengöringsmedel.

På så sätt sparar du upp till 40% ström och 70% vatten varje dag.*

...eftersom råvarorna är ömtåliga och dyrbara.

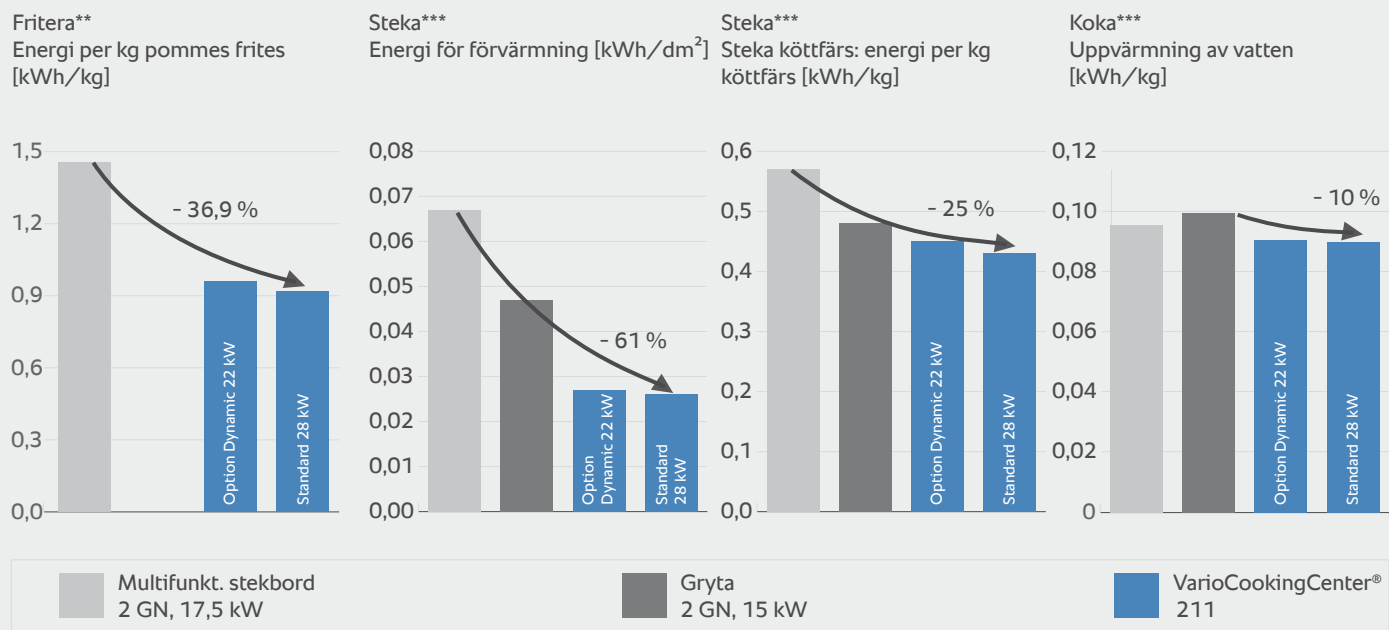
Minimering av din råvaruanvändning.

Lyft- och nedsänkingsautomatiken AutoLift som ingår i standardutrustningen lyfter ut produkten vid rätt tidpunkt och ser till att du får perfekt gyllenbruna pommes och pasta med exakt rätt tuggmotstånd helt utan övervakning.

Tack vare de enorma effektreserverna i VarioCookingCenter® kan man steka även stora mängder kött utan att köttsaften tränger ut. Det minskar din råvaruanvändning med upp till 10 % och ger en konstant hög kvalitet på maten.

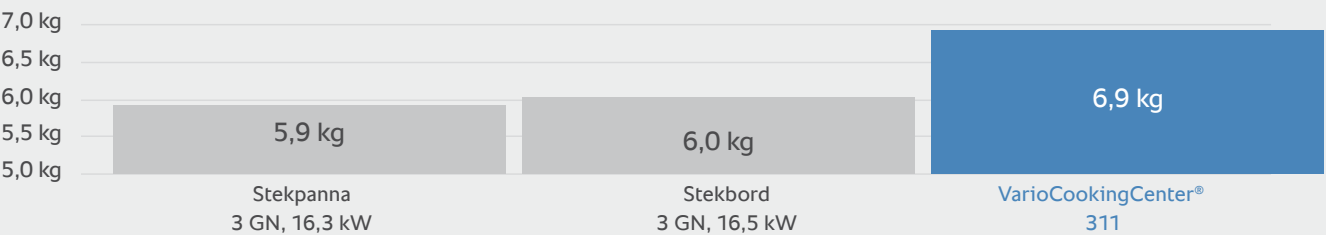


Sänk dina löpande kostnader



Minimering av din råvaruanvändning

15–17% mindre vikt förlust i VarioCookingCenter® vid stekning av 10 kg strimlat fläskkött – och därmed betydligt fler portioner



* Se jämförelsetabell sida 25 ** enligt DIN 18873-3:2011-12 *** enligt DIN 18873-5:2011-02

...eftersom din investering ska löna sig så snabbt som möjligt...

De otaliga funktionerna på VarioCookingCenter® ger ditt företag möjlighet att optimera hela skalan av produkter som används. Vår avgiftsfria, individuella introduktion för ditt team säkerställer en hållbar matkvalitet för dina gäster dag för dag och hjälper dig att lyckas.



/// Koka. Steka. Friter.
Allt i VarioCookingCenter®.
Upp till 4 gånger snabbare och
med 40 % lägre elförbrukning.*

En genomsnittlig personalrestaurang som serverar 600 portioner per dag med ett VarioCookingCenter® 211 och 311, ger extra förtjänst jämfört med konventionell utrustning som spis, stekbord, kokgryta och fritös.

Din vinst	Budgeterat belopp per månad	Din förtjänst per år	Din beräkning
Kött			
Upp till 10 % lägre råvaruförbrukning (strimlat kött, ragu) tack vare den utomordentliga stekeffekten VarioBoost® samt 10 % lägre råvaruförbrukning vid tillagning av grytor över natten.	Råvaruförbrukning med konventionella spisar, stekbord och tankar 544.500 SEK Råvaruförbrukning med VarioCookingCenter® 490.000 SEK	= 54.500 SEK	
Energi			
Genomsnittlig besparing på 64 kWh per dag tack vare den överlägsna verkningsgraden på värmesystemet VarioBoost®.*	64 kWh × 5 dagar × 50 veckor × 1,5 SEK per kWh	= 24.000 SEK	
Arbetstid			
Genomsnittlig besparing på 120 minuter arbetstid per dag tack vare kraften och hastigheten hos värmesystemet VarioBoost®, den automatiska tillagningen med VarioCooking Control® och tillagningen över natt.	500 timmar mindre × 118 SEK (Kostnadskalkyl timpenning kock/ rengöringspersonal)	= 59.000 SEK	
Rengöring			
Genomsnittlig årlig besparing av vatten och diskmedel jämfört med konventionella maskiner. Med VarioCookingCenter® behövs inte diska lika många grytor och pannor.	Besparing på 600 liter vatten per dag × 42 SEK/m³ och 50 liter diskmedel per år	= 6.700 SEK	
Din förtjänst per år		= 144.200 SEK	

* I jämförelse med konventionella spisar med grytor och pannor samt grillplattor och fritöser.

Genomtänkta detaljer.

Maximal nytta för mer glädje
vid matlagningen.



Kärntemperaturnål

- > 6-punktsmätning
- > Automatisk korrigering om nålen sticks in fel



VarioDose™

- > Integrerat vatteninlopp Exakt tillförsel av vatten
- > Tidssparande, automatisk påfyllning



AutoLift lyft- och nedsänkingsautomatik

- > Automatisk och exakt tillagning av pasta samt friterade, pocherade eller kokta produkter



Brännskydd

- > Icke uppvärmda sidoväggar
- > Ingen risk för att bränna sig på pannans kanter
- > Patenterad produkt
- > Ingen vidbränning



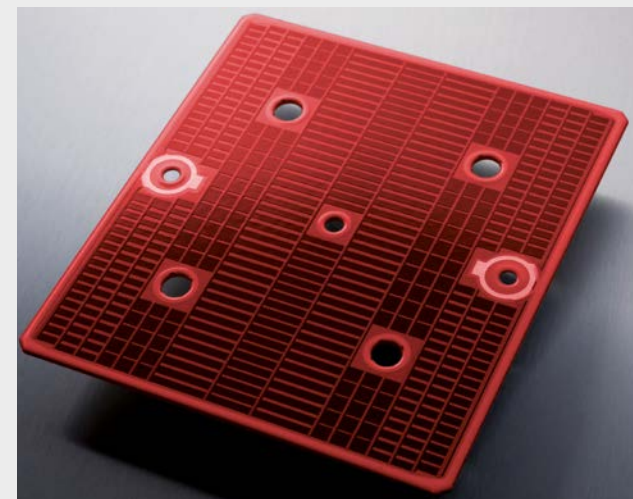
Integrerat vattenutlopp

- > Gör det möjligt att ställa upp systemet utan avloppsränna i golvet med fast anslutning
- > Högre arbetssäkerhet och snabbare arbetsprocess tack vare att tömning sker utan att pannan förflyttas



Stativ (tillval)

- > Utdragshylla för förvaring av behållare och en säker tömning av pannan
- > Plats för förvaring av tillbehör.



VarioBoost® värmesystem

- > Kraft, hastighet och precision i kombination
- > 200°C på 2 minuter*



Integrerad handdusch

- > Enkel rengöring
- > Steglös dosering av strålen
- > Ergonomisk placering
- > DVGW/SVGW-godkännande

Tillbehör.

Smart hjälpreda för högsta möjliga produktivitet och ergonomiskt arbete.

Korgvagn

För lagring, transporter och avdroppning av friter och kokkorgar.

VarioMobil® 2/1 GN

Höjdbar, för enkel och säker tömning av produkt och för transport i 2/1- eller 1/1 GN-behållare (GN-behållare ingår inte i leveransen).

Bottengaller i pannan

Används för att undvika kontakt mellan produkten som tillagas och pannans botten, t.ex. vid tillagning över natten.

Skopa/hålad skopa

Skopan används för att säkert och smidigt hälla upp eller portionera ut större mängder mat.

Oljevagn

För påfyllning av olja, samt för lagring och filtrering av olja. Med föruppvärmning för att smälta fettblock eller kyld olja. Kan även användas för transport av varm olja.

Rörspade

För blandning och omrörning av livsmedel.

Kok- och friterkorg samt lyftarm

Perfekt för kokning och fritering i korgar med AutoLift.

Durkslag

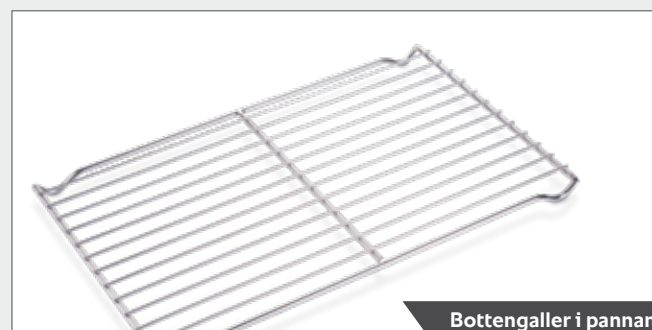
Håller kvar små kokta produkter när vattnet släpps ut.



Korgvagn



VarioMobil® 2/1 GN



Bottengaller i pannan



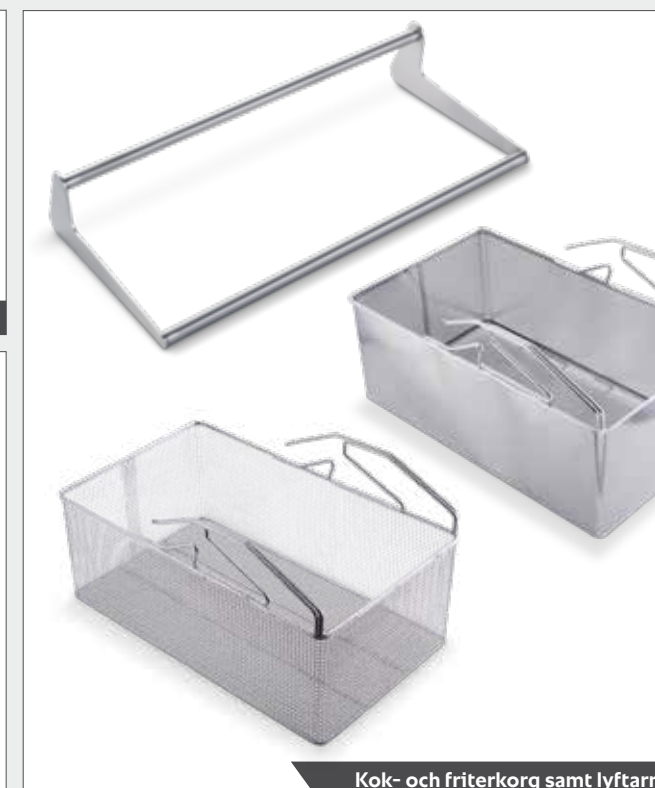
Skopa/hålad skopa



Oljevagn



Rörspade



Kok- och friterkorg samt lyftarm



Durkslag

ConnectedCooking.

Högre komfort. Större säkerhet.
Mer inspiration.



Låt dig övertygas av ConnectedCooking, den moderna internetplattformen för professionella kök: Ett omfattande bibliotek med tusentals internationella recept att ladda ner, tips och tricks från våra kockar samt praktiska instruktionsvideor garanterar inspiration. Och om du är på jakt efter fler kreativa idéer inom ett visst område finns det gott om kokböcker att ladda ner.

Dessutom kan ConnectedCooking hjälpa dig att förenkla livet i ditt kök: Koppla ihop SelfCookingCenter®, VarioCookingCenter® eller CombiMaster® Plus med varandra och dra nytta av det digitala kökets många fördelar. Du kan bland annat ta emot meddelanden om allt som händer i maskinerna, fjärrstyra* dina maskiner, överföra och hantera matlagningsprogram samt få automatiska programuppdateringar. Det blir inte bekvämare än så.

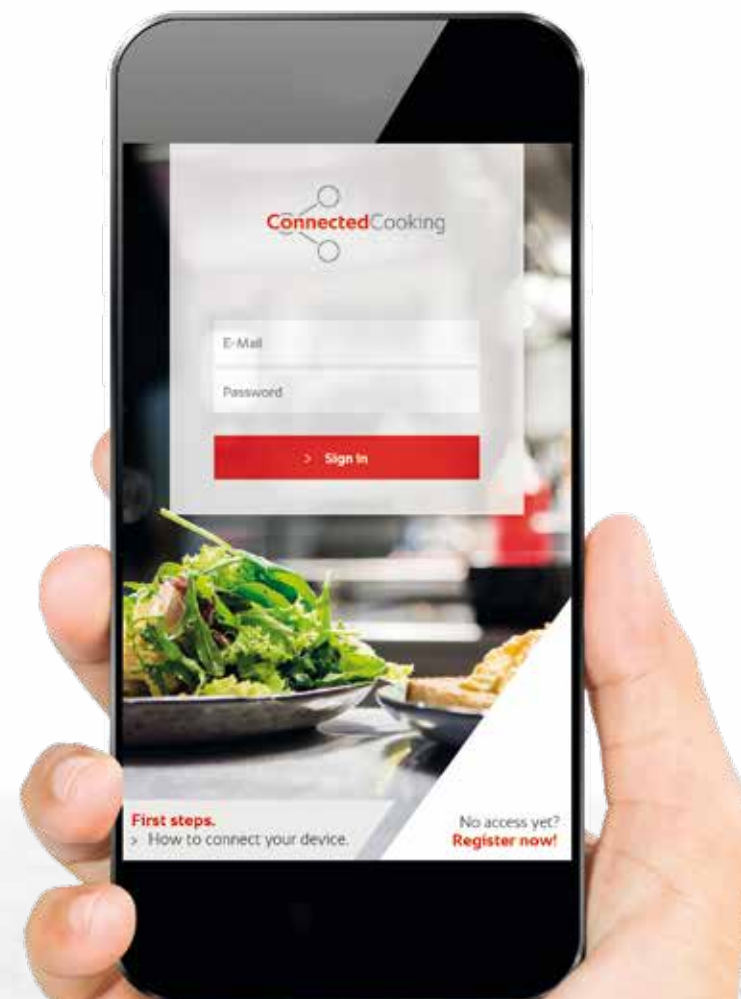
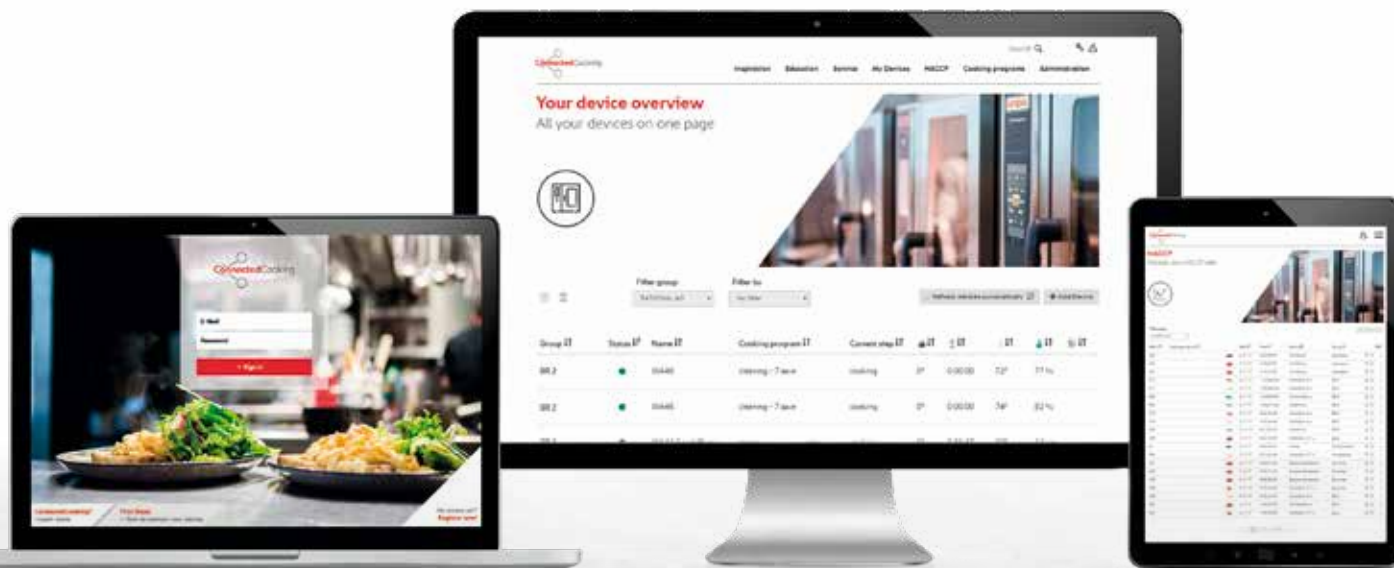
* Begränsad funktion för VarioCookingCenter®

Automatisk HACCP-dokumentation, administration av användarprofiler och meddelande till aktuell servicepartner, om så önskas, bidrar till säkerheten. Alla uppgifter skyddas med den allra senaste tekniken och är därmed i säkert förvar.

Vill du också bli en del av ett nätverk med över 100 000 medlemmar över hela världen? Registrera dig då med namn, e-postadress och lösenord på ConnectedCooking.com. Och om du vill ha mer information hittar du även detta här.

“Med ConnectedCooking har jag ständig koll på läget och vet vad som händer i köket även när jag inte är på plats. Dessutom är det otroligt enkelt att överföra matlagningsprogram till samtliga ugnar i mina kök.”

Alex Gower, ekonomichef (CFO) på restaurangkedjan Cobb & Co., Tauranga, Nya Zeeland



När du är i farten finns det även en ConnectedCooking-app – hämta den på Google Play eller i App Store.

Vårt all-inclusive-paket.

RATIONAL ServicePlus.



VarioCookingCenter® live

Laga mat med våra köksmästare och upplev hur RATIONAL underlättar vardagen i köket. Du hittar alla datum på rational-online.com.

Rådgivning och planering

Vi hjälper dig att välja rätt: I samråd med dig tar vi fram en lösning som passar just dig. Dessutom erbjuder vi planeringsförslag på hur du kan bygga om köket – eller bygga ett nytt.

Provbeställning

Vill du testa VarioCookingCenter® ett tag hos dig innan du köper den? Självklart! Ett samtal räcker: Tel. 040-680 85 00.

Installation

Vårt väl utbyggda nät av RATIONAL Servicepartner ombesörjer snabb och sakkunnig installation.

Personlig introduktion

Vi besöker dig i ditt kök och visar kökspersonalen hur ugnarna fungerar eller hur ni bäst kan använda dem utifrån era behov och förutsättningar.

Academy RATIONAL

Bara hos oss – fortbildning på köpet. På rational-online.com kan du anmäla dig till våra kostnadsfria kurser. Dessutom anordnar vi olika evenemang med utvalda specialteman. Där kan du lära dig att använda VarioCookingCenter® på bästa sätt i köket och få tips på evenemang eller en ny, spännande meny.

Programuppdateringar

Hos oss är till och med programuppdateringar gratis: Ta del av de allra senaste rönen i vår matlagningsforskning. På så sätt är VarioCookingCenter® alltid uppdaterad med den senaste tekniken. Med RATIONAL ConnectedCooking sker det till och med automatiskt. Det är bara att göra en uppdatering, så är det klart.



RATIONAL ConnectedCooking

Internetplattformen för professionella kök. Anslut enheterna till ett nätverk och ta del av ett stort antal tilläggfunktioner som enkel hantering av enheter, fjärrstyrning via smartphone, enkel överföring och administration av matlagningsprogram samt automatisk HACCP-dokumentation. Samla inspiration i vårt stora receptbibliotek med tusentals recept från hela världen – som du smidigt överför till dina enheter med ett enkelt musklick. Utbudet kompletteras med massor av experttips, förslag och videoklipp som hjälper dig att optimera köket. Och naturligtvis har du tillgång till alltsammans även via en app i mobilen som uppfyller högsta möjliga säkerhetsstandard. Registrera dig bara helt gratis och ta del av alla fördelar: ConnectedCooking.com

ChefLine®

Om du har frågor som rör recept eller användning av utrustningen hjälper vi dig gärna på telefon. Snabbt, smidigt, kockar emellan – årets alla dagar. Ring vår ChefLine® på tel. 040-680 85 00.

RATIONAL Servicepartner

Våra VarioCookingCenter® är tillförlitliga och hållbara. Om du ändå skulle stöta på tekniska problem, får du snabbt hjälp av RATIONAL Servicepartner. Garanterad reservdelsservice och teknisk hotline på köpet: Tel. 031-33 85 470.

Insamling och återvinning

Helt i linje med vårt effektiva resurstänkande går det att återvinna våra produkter. Vi hämtar din gamla maskin och ser till att den blir en del av kretsloppet.

För mer information beställ vår ServicePlus-broschyr eller våra broschyrer om RATIONAL ConnectedCooking. Du kan även besöka oss på internet på rational-online.se

					
Panoramica dei prodotti**	VarioCookingCenter® 112T	VarioCookingCenter® 112+	VarioCookingCenter® 112L	VarioCookingCenter® 211	VarioCookingCenter® 311

Antal portioner	från 30	från 30	50–100	100–300	100–500
Kapacitet	14 liter + 14 liter	14 liter + 14 liter	25 liter + 25 liter	100 liter	150 liter
Kokhåll	12 dm² + 12 dm²	12 dm² + 12 dm²	19 dm² + 19 dm²	42 dm²	65 dm²
Bredd	962 mm	1224 mm	1102 mm	1164 mm	1542 mm
Djup	800 mm	777 mm	908 mm	914 mm	914 mm
Höjd	400 mm	1100 mm	428 mm	1100 mm	1100 mm
Vikt	99 kg	168 kg	132 kg	195 kg	251 kg
Höjd på pannans kant		900 mm		900 mm	900 mm
Vattentillopp	R3/4 "	R3/4 "	R3/4" för 1/2"	R3/4 "	R3/4 "
Vattenutlopp	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Anslutningsvärde (elektriskt utförande utan alternativet VitroCeran)	17 kW (Alternativ Dynamic: 13 kW)	17 kW (Alternativ Dynamic: 13 kW)	28 kW (Alternativ Dynamic: 21 kW)	28 kW (Alternativ Dynamic: 22 kW)	45 kW (Alternativ Dynamic: 35 kW)
Anslutningsvärde (elektriskt utförande med alternativet VitroCeran)	–	19 kW (Alternativ Dynamic: 15 kW)	–	31 kW (Alternativ Dynamic: 24 kW)	47 kW (Alternativ Dynamic: 37 kW)
Säkring	25 A (Alternativ Dynamic: 20 A)	40 A (Alternativ Dynamic: 32 A)	40 A (Alternativ Dynamic: 32 A)	50 A (Alternativ Dynamic: 40 A)	80 A (Alternativ Dynamic: 63 A)

* Systemöversikt inkl. alternativ: underrede, sidskåp, VitroCeran, tryckkokning

Effektexempel	112T /112+	112L	211	311
---------------	------------	------	-----	-----

Omelett	80 port./panna/h	120 port./panna/h	300 port./h	450 port./h
Pannbiffar	60 st./panna/h	100 st./h	240 st./h	360 st./h
Bryna gulasch	3 kg/omgång/panna	4 kg/omgång/panna	12 kg/omgång	20 kg/omgång
(Tryck)koka gulasch	6 kg/panna	12 kg/panna	45 kg	70 kg
Linser (torra)	3 kg/omgång/panna	5 kg/omgång/panna	20 kg/omgång	30 kg/omgång
Ris (torra)	3 kg/omgång/panna	5 kg/omgång/panna	20 kg/omgång	30 kg/omgång
Tagliatelle (torr)	6 kg/panna/h	10 kg/panna/h	36 kg/h	54 kg/h
Pudding	10 liter/omgång/panna	15 liter/omgång/panna	60 liter/omgång	100 liter/omgång
Pommes frites	12 kg/panna/h	18 kg/panna/h	50 kg/h	70 kg/h
Fritering				
fiskpinnar TK	400 st./panna/h	700 st./panna/h	1 800 st./h	2 700 st./h
Kassler	5 kg/panna	14 kg/panna	45 kg	70 kg

Utrustningsalternativ, tillval, tillbehör

- Typ av enhet**

 - > VarioCookingCenter® 112T
 - > VarioCookingCenter® 112+ (alternativ tryckkokning)
 - > VarioCookingCenter® 112L
 - > VarioCookingCenter® 211, 211+ (alternativ tryckkokning)
 - > VarioCookingCenter® 311, 311+ (alternativ tryckkokning)

Energi

 - > Elapparater

Tillagningsmetoder

 - > VarioCooking Control®-läge med 7 processgrupper: kött, fisk, grönsaker och tillbehör, ägggrätter, soppor och såser, mjölk och efterrätter, finishing® och service
 - > Manuellt läge med 3 driftsätt: Koka, steka, fritera
 - > Temperaturområde: 30–250 °C
 - > Programmeringsläge

Extrafunktioner

 - > Kärntemperaturnål med sex mätpunkter
 - > Tillaga två olika rätter med olika tillagningsmetoder samtidigt på VarioCookingCenter® 112+, 112T, 112L
 - > AutoLift lyft- och nedsänkingsautomatik (korgar för kokning och fritering)
 - > Identifiering av tillagningsmetoden i pannan: olja kan inte brännas vid
 - > À la carte-vy för perfekt kokning, stekning eller fritering av enkelpportioner
 - > HACCP-dataminne och utmatning via USB-port
 - > 350 minnesplatser för individuella processer och program

Utrustning

 - > Uttag (utom 112T, 112L)
 - > Integrerad handdusch med automatisk återföring och steglös dosering av strålen
 - > Tömning av vatten från kokning eller rengöring direkt genom ett integrerat vattenutlopp i pannan (utan tippning, utan golvavlopp)
 - > VarioDoseför automatisk vattenpåfyllning exakt på litern
 - > TFT-display med självförklarande symbolik för enklast möjliga hantering
 - > Integrerad strömbrytare
 - > Extrafunktioner som aktiveras med ett knapptryck
 - > Integrerad användarhandbok och bruksanvisning
- > Indikeringar i klartext för alla tillagningsprocesser
 - > Språket för apparatens meddelanden kan ställas in
 - > Centralt inställningsvred
 - > Drifts- och varningsindikering, t.ex. för varm olja vid fritering
 - > Digitala temperaturindikeringar
 - > Indikering av nominella och aktuella värden
 - > Digital timer 0–24 timmar med permanenta inställningar
 - > Säkerhetstermostat
 - > VarioBoost® värmesystem
 - > TrimaTherm pannbotten för typen 211 och 311
 - > Magnetisk hållare för kärntempertursensor
 - > Inbyggd Ethernet- och USB-port

Anslutning och uppställning, provmärkning

 - > CE
 - > Elsäkerhet: SEMKO Intertek
 - > Användarsäkerhet: GS
 - > Dricksvattenskydd: SVGW
 - > Strålvattenskydd IPX5
 - > Godkänt enligt VDE för drift utan övervakning

Tillval

 - > VitroCeran-kokplatta
 - > Anslutning av energioptimeringsanläggning
 - > Varmvattenanslutning (utom 112T, 112L)
 - > Specialspänning (på förfrågan)

Tillbehör

 - > Tätningssockel 112T, 112L
 - > Underrede 112T, 112L
 - > Durkslag
 - > Stekspade
 - > Arm för lyft- och nedsänkingsautomatik
 - > Kokkorgar
 - > Portionskorg, hålade eller icke hålade med handtag (112+ /112T/112L)
 - > Frityrkorgar
 - > Korginsats
 - > Tillsats för vattenbad, portionsbehållare och lock
 - > GN-tillsats för vattenbad
 - > Korgvagn
 - > Oljevagn
 - > VarioMobil®
 - > UltraVent® imkåpa (utom 112T/112L)
 - > Hjulsats för uppställning på hjul
 - > Sockelsats för uppställning på sockel
 - > ConnectedCooking – en toppmodern nätverkslösning
 - > Skopa hålad/icke hålad
 - > Rörspade



RATIONAL Scandinavia AB

Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

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



80.21750 - V-04 - MBS/Leno - 12/18 - schwedisch
We reserve the right to make technical changes in the interest of progress.