

VarioCookingCenter®

För restauranger.



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



Föreställ dig: VarioCookingCenter® fylls automatiskt med vatten och vattnet kokas sedan upp på nolltid. Värmesystemet är så kraftfullt att vattnet fortsätter att koka även när pastan hälls 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.

// “50 portioner pasta med
perfekt tuggmotstånd
tillagad helt automatiskt
på 28 minuter...

...klarar en vanlig kastrull
av det?”



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



Mustiga grytor med strimlat kött och stuvningar är fasta inslag i den traditionella kokkonsten. Den överlägsna värmeeffekten hos VarioCookingCenter® är tillgänglig på några sekunder så att du kan sätta igång direkt. Den utomordentliga stekkapaciteten gör att du kan steka dubbelt så mycket kött och få ett bättre resultat än med traditionella pannor och stekbord. Köttsaften blir kvar i köttet så att du förbrukar mindre råvara, och dina gäster känner skillnaden i smaken.

// “Så tillagar jag 110 portioner kycklingcurry på 28 minuter i VarioCookingCenter® 112L ...

... klarar en ett vanligt stekbord av det?



* Se jämförelsetabell
sida 25

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 hjälprede 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.



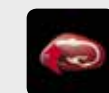
VarioCooking Control®:



... övervakar tillagningsprocessen åt dig, anpassar den i sekundtakt 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 krispig fritering och mör confitering.

Högsta flexibilitet utan kompromisser!



Med VarioCookingCenter® kan du inte bara koka och steka – utan även blanchera, confitera och fritera blixtnabbt och enkelt.

Med lyft- och nedsänkingsautomatiken AutoLift slipper du vakta maten när den tillagas, samtidigt som du alltid får ett perfekt resultat. Fisk och kött confiteras så att det förblir mörkt och saftigt och pommesen friteras så att de är gyllenbruna och krispiga.



“Jag lagar upp till 18 kg pommes frites per panna och timme i en handvändning i VarioCookingCenter® 112L ...

... klarar en vanlig fritös av det?”



Vaktar maten så att inget bränner vid eller kokar över.

Mer frihet att fokusera på dina maträtter.



Gyllenbrun kola, len choklad, fin pannacotta eller krämig risgrynsgröt: Att tillaga desserter kräver högsta precision och finkänslig temperaturstyrning.

Värmeenergin överförs findoserat till produkten och övervakas samtidigt av det inbyggda intelligenta matlagningssystemet VarioCooking Control®. På så sätt bränns efterrätter inte vid och mjölk kokar inte över.

// “100 portioner pannacotta i en panna i en VarioCookingCenter® 112T utan att de bränner vid eller kokar över...

...klarar en vanlig kokgryta av det?”



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 24 kg stek i VarioCookingCenter® 112L 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.

// “Tryckkoka 28 liter kalvfond i ett VarioCookingCenter® 112+ på bara 20 minuter...

...klaras en vanlig kokgryta av det?”





Multifunktionalitet och prestanda och optimalt resultat varje dag.

Perfekt för gourmetrestauranger.
Oslagbart för matsalsserveringar.

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 matlagning 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. Den här multitalangen 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.

De utmärkta resultat som du och dina kockar uppnår i ditt kök kommer att övertyga dig dag för dag.

Vare sig det gäller 30 enkelportioner i à la carte-restaurangen eller 1000 portioner i matsalen, tillagat under natten, med tryck eller på direkten – 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.



VarioCookingCenter® kan användas överallt: på ett bord, en arbetsyta, eller till och med integrerat i dessa. På så sätt har du alltid enkel tillgång till den dygnet runt.

VarioCookingCenter® smälter perfekt in i varje kök, oavsett om köket är nytt eller endast behöver utökas. Systemet är mycket enkelt att installera och kan användas dygnet runt.



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



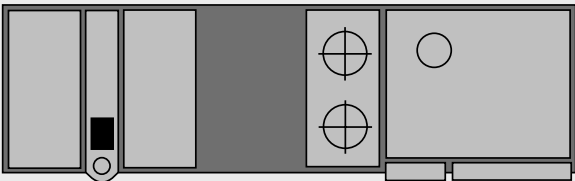
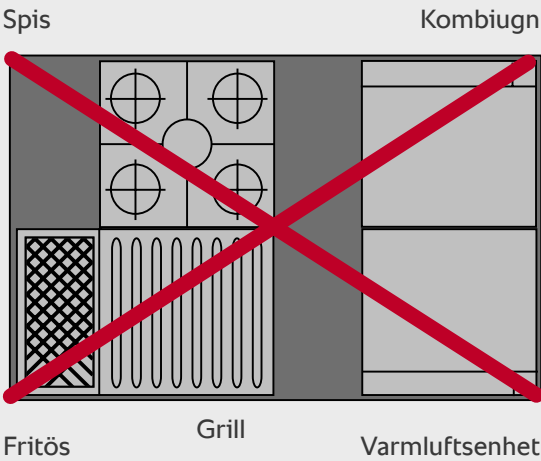
VarioCookingCenter® kombinerar funktionerna hos konventionell köksutrustning som spis, grillplatta, fritös, stekbord och kokgryta i en enda multifunktionell maskin. Det minskar platsbehovet i ditt kök så att du kan göra mer plats för dina gäster i restaurangen eller optimera arbetsprocesserna i köket.

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



Tillagning utan övervakning med det intelligenta matlagningssystemet, uppvärmning på 2 minuter* samt 40 % mer stekeffekt gör att du sparar upp till två värdefulla arbetstimmar per dag.
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. Din investering arbetar åt dig dag och natt så att de icke produktiva perioderna sänks till ett minimum.

Restaurangkök för 60 portioner per servering



VarioCookingCenter® 112T SelfCookingCenter® 101

Menyplan (restaurang, 60 portioner per servering)

		kl. 9.00	kl. 10.00	kl. 11.00	kl. 12.00	
		Service				
VCC 112L	Vänster	Tillagning över natt	Såser	Blanchering av tillbehör	Kokning av tillbehör	Finishing® – glaserung av tillbehör
	Höger	Tillagning över natt	Buljong	Dagens soppa	Efterrätt	Förfritering av pommes frites
SCC 101		Tillagning över natt	Spröd skorpa	Ångkoka tillbehör	Ångkoka efterrätt	Bakning
		Finishing® – tillbehör				

...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.

Det inbyggda intelligenta matlagningssystemet VarioCookingControl® tillagar gyllenbruna pommes frites, pasta med perfekt tuggmotstånd, perfekt tillagad fisk och perfekta mjölk- och efterrätter – helt utan övervakning och produktionsförluster. Tack vare de enorma effektreserverna i VarioCookingCenter® kan man steka till exempel 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



Infraröd kokplatta

- > Effektgrad under 75 %
- > Stark värmeavledning
- > Reglering med fördröjd verkan



Gasplatta

- > Effektgrad under 60 %
- > Hög värmeavledning
- > Kraftig nedsmutsning



Glödplatta

- > Effektgrad under 40 %
- > Massiv, permanent värmeavledning
- > Dåligt reglerbar



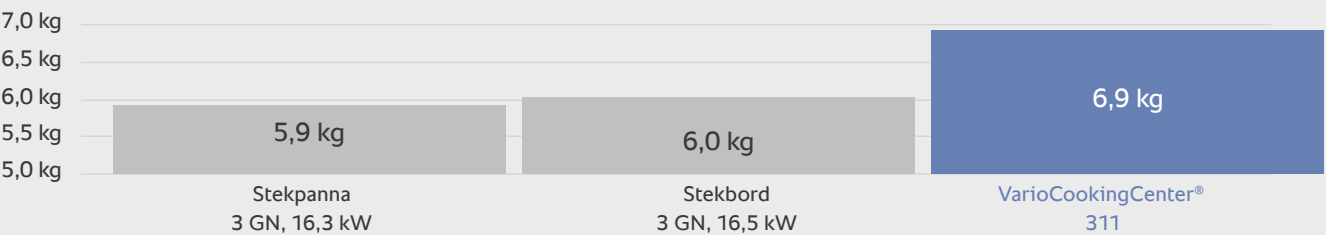
VarioCookingCenter®

- > Effektgrad 95 %
- > Låg värmeavledning
- > Mycket god och jämn reglering
- > Pannans väggar förblir svala

* Se jämförelsetabell sida 25

Minimering av din råvaruanvändning

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



...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 din personal säkerställer en hållbar matkvalitet för dina gäster dag för dag och hjälper ditt företag att lyckas.



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

En genomsnittlig restaurang som serverar 100 portioner per dag med en VarioCookingCenter® 112T, extra förtjänst jämfört med konventionell utrustning som spis, stekbord, kokgrytor 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 med grytor och pannor samt grillplattor 68.400 SEK. Råvaruförbrukning med VarioCookingCenter® 61.600 SEK	= 6.800 SEK	
Energi			
Genomsnittlig besparing på 14 kWh per tjänst tack vare den överlägsna verkningsgraden på värmesystemet VarioBoost®.*	14 kWh × 2 tjänster × 6 dagar × 48 veckor × 1,5 SEK per kWh	= 12.100 SEK	
Arbetstid			
Genomsnittlig besparing på 60 minuter arbetstid per dag tack vare kraften och hastigheten hos värmesystemet VarioBoost®, den automatiska tillagningen med VarioCooking Control® och tillagningen över natt.	288 timmar mindre × 118 SEK (Kostnadskalkyl timpenning kock/ rengöringspersonal)	= 34.000 SEK	
Rengöring			
Genomsnittlig årlig besparing av vatten och diskmedel jämfört med konventionella maskiner. Med VarioCookingCenter® behöver man inte diska lika många grytor och pannor.	Besparing på 90 liter vatten per tjänst × 42 SEK/m³ och 10 liter diskmedel	= 2.300 SEK	
Din förtjänst per år		= 55.200 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



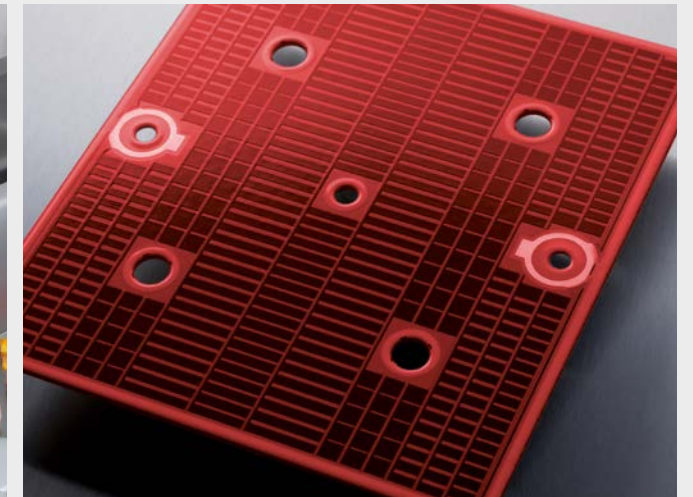
VarioDose™

- > 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



VarioBoost® värmesystem

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



Brännskydd

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



Integrerad handdusch

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



Integrerat vattenutlopp

- > Gör det möjligt att ställa upp systemet utan avloppsränna i golvet med fast anslutning
- > Högre arbets säkerhet 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.

Tillbehör.

Smart hjälpreda för högsta möjliga produktivitet och ergonomiskt arbete.

Kok- och frityrkorg samt lyftarm

Perfekt för kokning och fritering i korgar med lyft- och nedsänkingsautomatiken AutoLift.

VarioMobil® 1/1 GN

För enkel och säker tömning av tillagad produkt och för transport i 1/1 GN-behållare (GN-behållare ingår inte i leveransen). Höjden kan justeras i fyra steg.

Uppställningsram 112T

Placeras under maskinen med utdragshyllor och erbjuder den ergonomiska komfort som kännetecknar RATIONAL i samband med tömning av pannan samt underlättar rengöring.

Spade

Optimal tillagning med VarioCookingCenter®.

Portionskorgar

Sats med 6 hålade portionskorgar och ram.

Bottengaller i pannan

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

Tillsats för vattenbad

Tillsats med 4 behållare med handtag och lock samt en 2/3 GN-behållare.

Stativ UG12/UG12L

Underrede med 2 utdragshyllor och 8 par hyllskenor. Stängda sidoväggar och tak, öppen baksida.



Friteringskorg



VarioMobil® 1/1 GN



Uppställningsram 112T



Spade



Portionskorgar



Bottengaller i pannan



Tillsats för vattenbad



Stativ UG12/UG12L

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 enheterna, fjärrstyra* dina maskiner, överföra och hantera matlagningsprogram samt få automatiska programuppdateringar. Det blir inte bekvämare än så.

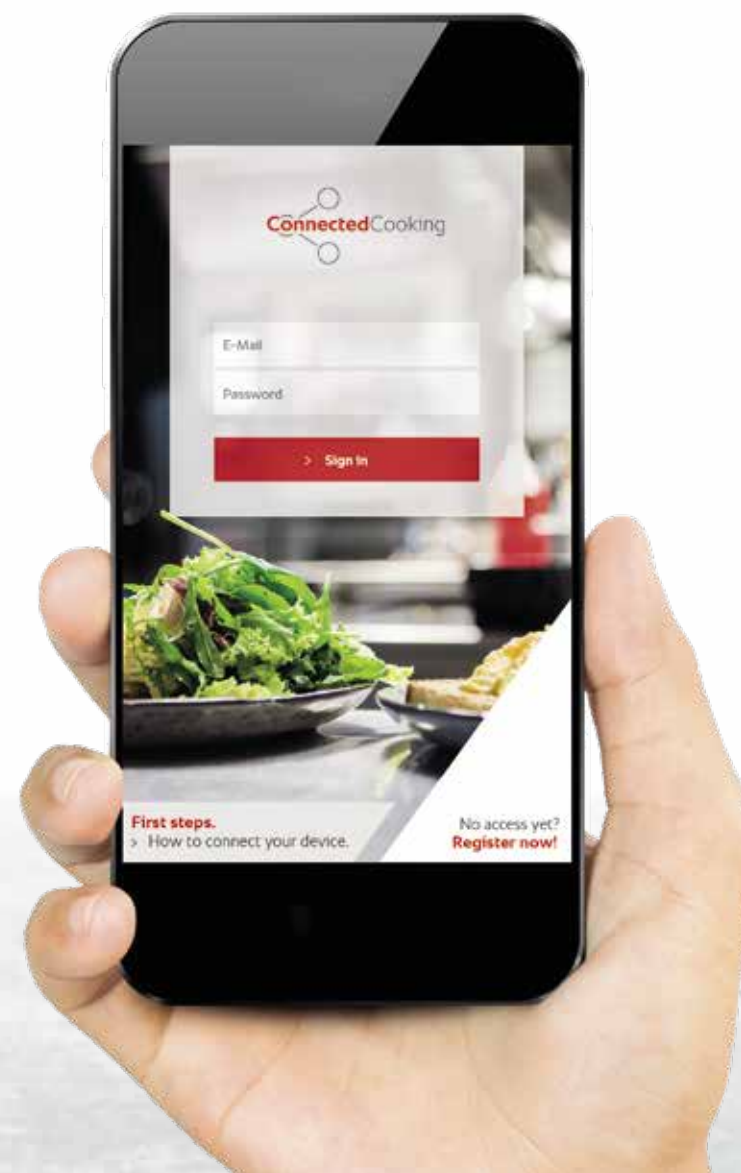
* Begränsad funktion för VarioCookingCenter®

Automatisk HACCP-dokumentation, administration av användarprofiler och meddelande till aktuell servicepartner, om så önskas, bidrar till säkerheten. Dessutom kan du särskilt lita på: 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 tilläggsfunktioner 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.com

					
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
 - > Spade
 - > Arm för lyft- och nedsänkingsautomatik
 - > Kokkorgar
 - > Portionskorg, hålade eller icke hålade med handtag (112+ /112T/112L)
 - > Frityrkorg
 - > 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



80.21751 - V-04 - MDS/Leno - 12/18 - schwedisch
We reserve the right to make technical changes in the interest of progress.