

VarioCooking Center® 311

65 dm², 150 l



Bezeichnung:

Koch und Brat Center (VarioCooking Control® - Modus) zum automatischen Kochen von Fleisch, Kurzgebratenem, Eierprodukten, Fisch, Milchprodukten, Beilagen.

Multifunktionales Gar-Gerät (Manueller - Modus) für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Gar-Methoden. Geeignet zum Kochen, Braten oder Frittieren.

Temperaturbereich: 30 - 250°C

Funktion: VarioCooking Control® - Modus

In den 9 Betriebsarten (Fleisch, Kurzgebratenes, Fisch/Meeresfrüchte, Gemüse/Kartoffeln, Teigwaren/Reis, Ei/Eiprodukte, Milch-/Süßspeisen, Suppen/Saucen, Finishing) erkennt VarioCooking Control® selbstständig die produktspezifischen Anforderungen, die Größe des Gargutes sowie die Beschickungsmenge. Garzeit und Temperatur werden unter Berücksichtigung des Wunschergebnisses laufend angepasst. Der Bediener wird aktiv durch die Gar-Prozesse geführt. Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.

Funktion: Manueller – Modus

Garen mittels frei einstellbarer Flüssigkeitstemperatur, Tiegelbodentemperatur, oder Öltemperatur. Die Temperaturen werden bei allen Betriebsarten gradgenau gemessen und geregelt.

Zusatzfunktionen:

Gleichzeitiges Garen mit zwei unterschiedlichen Garmedien (z.B. Pasta/Sauce oder Steaks/Frittiertes) ■ AutoLift™ Hebe- und Senkvorrichtung (Körbe zum Nudelkochen und Frittieren) ■ Delta-T-Garen ■ HACCP Datenspeicher und Ausgabe über USB Schnittstelle ■ Speichermöglichkeit für 250 persönliche Prozesse.

Ausstattung:

Gar-Prozessregelung mittels Mikroprozessor ■ Integrierte Steckdose ■ Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und stufenloser Strahl dosierung ■ Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten ■ Entleerung von Koch- bzw. Waschwasser, direkt durch Tiegel (ohne Kippen, ohne Bodenabfluss) (nur Tiegel) ■ VarioBoost™ patentiertes Heizsystem ■ VarioDose™ Automatische litergenaue Wasserfüllvorrichtung ■ Integrierter Ein-/Ausrichter ■ Touchscreen mit selbsterklärender Symbolik für einfachste Bedienung und Hilfe-Funktion ■ Zusatzfunktionen per Tastendruck anwählbar ■ Klartext-Anzeigen für alle Garvorgänge ■ Einstellbare Fremdsprachenanzeige für Gerätemeldungen ■ Temperatureinheit in °C oder °F einstellbar ■ Zentrales Einstellrad mit „Push-Funktion“ zur Bestätigung von Eingaben und leicht zu reinigende Drucktasten ■ Digitale Temperaturanzeigen ■ Anzeige von Soll- und Istwerten ■ Zeitschaltuhr digital 0-24 Std. mit Dauerstellungen, wahlweise Einstellung Std./Min. bzw. Min./Sek. ■ 24 Std. Echtzeituhr ■ Summton einstellbar ■ Displaykontrast einstellbar ■ Betriebs- und Warnanzeige, z.B. warmes Öl beim Frittieren ■ Sicherheits-Temperaturbegrenzer ■ Ablöschkasten ■ Patentierte Kerntemperaturfühlerhalterung ■ USB-Schnittstelle, z.B. zur Anbindung an FRIMA CombiLink® ■ Material innen und außen CrNi-Stahl DIN 1.4301 ■ Fugenfreier Hygientiegel mit gerundeten Ecken ■ Gartiegel bzw. VarioPan™ durch einen Elektrozyylinder kippbar ■ Deckel mit integriertem Wassereinlauf (nur Tiegel) ■ ServiceDiagnoseSystem mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen.

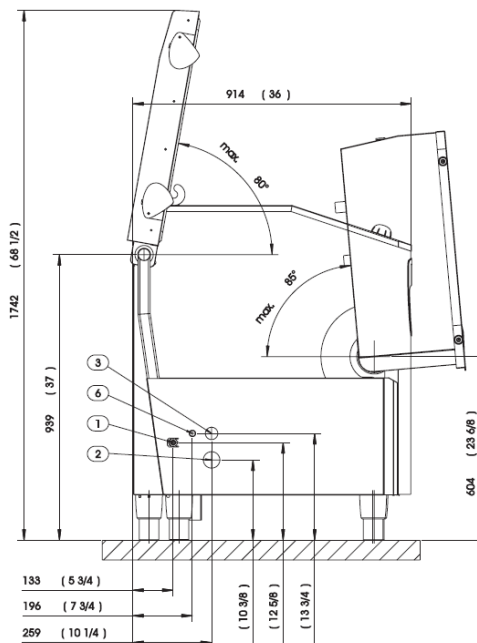
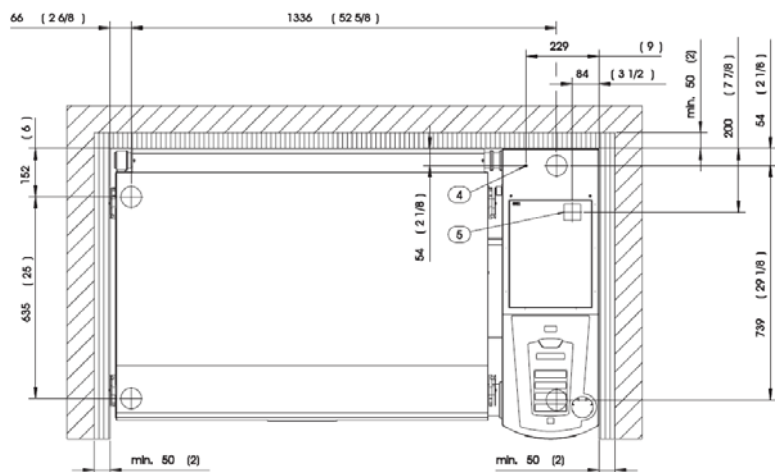
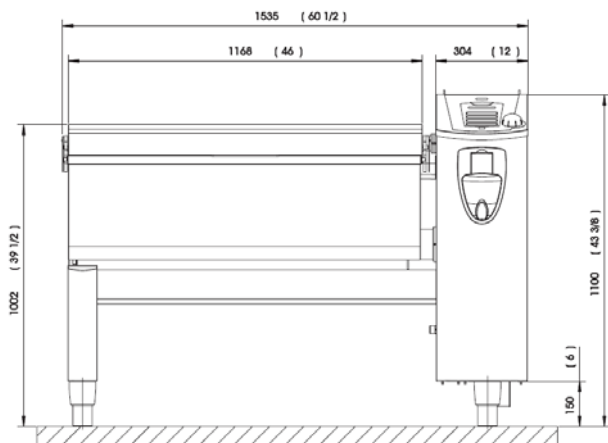
Prüfzeichen, Anschluss und Aufstellung:

Prüfzeichen: CE ■ Elektrische Sicherheit/Bediensicherheit: IEC CB-Zertifikat ■ EMV ■ Trinkwasserschutz: SVGW ■ Gemäß VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen ■ Strahlwasserschutz IPX5 ■ Berührtemperatur der Tiegelverkleidung max. 70°C ■ Abwasser-Festanschluss zulässig, da integrierte Rohrtrennstrecke Bestandteil des Gerätes ■ Aufstellung ohne Bodenablauftrinne möglich ■ Höhenverstellbare Gerätefüße 150 bis 175 mm ■ Alle VarioCooking Center® sind kompatibel mit Geräten und Tischen von 850 mm Tiefe ■ Installationshandbuch und Bedienungsanleitung.

Leistungsbeispiele (pro Tiegel)

Omelette	480 Port./Std	Reis*	30 kg/Charge
Hachsteaks	500 Stück/Std	Tagliatelle*	45 kg/Std
Gulasch anbraten	20 kg/Charge	Polenta	16 kg/Charge
Gulasch (druckgaren)	100 kg/Charge	Fischstäbchen TK	950 Stück/Std
Kassler	80 kg/Charge	Pommes Frites TK.	70 kg/Std
Linsen*	40 kg/Charge	Pudding	80 L/Charge

*trocken



- ① Alimentation eau G3/4
- ② Evacuation des Eaux usées
- ③ Alimentation électrique
- ④ Liaison équipotentielle M6x10
- ⑤ Rupture de charge □ 50
- ⑥ Sicotronic
- ▨ Ecart minimum

Technische Spezifikationen VarioCooking Center® 311

Elektroanschluss :		Abmessungen:		Nutzkapazität: Tiegel	
Anschlußwert :	45 kW - 3N AC 400V	Breite:	1542 mm	Volume:	150 Liter
Anschlußwert mit Ceranfeld:	47,4 kW - 3N AC 400V	Tiefe:	914 mm	Fläche:	65 dm ²
Absicherung:	80A	Höhe:	1100 mm	Körbe:	3 x 1/1 GN
Zuleitung :	5x25 mm ²	Randhöhe Tiegel:	900 mm		
Wasseranschluss :		Gewicht:		Garmedium :	
Kaltwasser:	R3/4" für 1/2" Druckschlauch	250 kg		Kochen:	30°C - 100°C
Wasserdruck:	150 bis 300 kPa			Braten:	30°C - 250°C
				Frittieren:	30°C - 180°C
Abwasseranschluss :		Prüfzeichen:			
DN50 (Max. Ablauftemperatur < Siedetemperatur Wasser)		CE - GS - SVGW - EMV - IEC CB-Zertifikat			
Wärmebelastung:		Nach VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen			
latent:	41000 kJ/h	Schall-Emissionswert: < 70dBA			
sensible:	5100 kJ/h	Schutzklasse: IP X5			
Empfohlene Abluftleistung:	2200 m ³ /h				

Optionen:

- Vitroceran Platte mit Rahmen/Halterung für Bain-marie
- Unterschrank
- Schiffsausführung
- Ethernet-Schnittstelle
- Anschlussmöglichkeit an Sicotronic
- Sonderspannung auf Anfrage

Zubehör:

- Frima Spachtel
- Arm für Hebe- und Senkautomatik
- Reis-, Pasta-, Frittierkörbe sowie Portionskörbe
- Bain Marie Aufsatz
- Sieb
- Tiegelbodenrost
- Ölwagen
- VarioMobil™
- Chef-Tisch
- Thermoschrank 102 und 202
- UltraVent® Kondensations-Abzugshaube
- Rollen-Kit für Rollenaufstellung
- Sockel-Kit für Sockelaufstellung
- FRIMA CombiLink® – Ihr virtueller Assistent
- RS485/RS232 Schnittstelle zur Anbindung an CombiLink®



FRIMA Deutschland GmbH
 Heinrich-Lanz-Allee 4
 D-60437 Frankfurt am Main
 Web : www.frima-deutschland.de

Tel. 069 257 88 76 10
 Fax 069 257 88 76 11
 Email : info@frima-deutschland.de