



VarioCookingCenter®

For det profesjonelle kjøkken.



Løfter pastaen automatisk opp av vannet når den er perfekt kokt.

Presisjon uten overvåkning.



Tenk deg: VarioCookingCenter® fylles automatisk med vann og koker det opp på rekordtid.

RATIONALs kraftige varmesystem gjør at det koker videre når pastaen tilsettes vannet. Den innebygde tilberedningsintelligensen overvåker kokeprosessen og maten heves automatisk opp på riktig tidspunkt.

Pasta og ris blir perfekt tilberedt og grønnsakene beholder konsistens og farge.

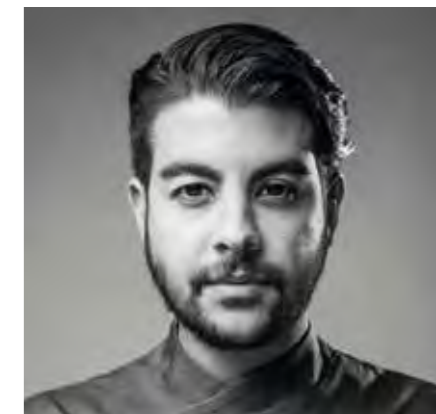
// “50 porsjoner pasta perfekt kokt helt av seg selv på 28 minutter...”

...prøv det i en kjele.”



Fra 0 til 200°C på under 2 ½ minutt.*

Perfekt brunning på rekordtid.



Saftig kjøtt eller gryteretter er faste ingredienser i det tradisjonell kjøkkenet. Takket den overlegne varmeytelsen til VarioCookingCenter® er den varm og klar på sekunder. Med den ekstaordinære bruningskapasiteten kan du brune dobbelt så mye kjøtt med bedre kvalitet en med konvensjonelle panner og stekeplater. Saften forblir i kjøttet, gjestene dine smaker forskjellen og du sparer på råvareforbruket.

// “Jeg lager 110 porsjoner kalkunkarry på 28 minutter i VarioCookingCenter® 112L...

...prøv det i en panne.”



* Se sammenlignings-
tabellen 25

Sier fra når tiden er kommet for å snu biffen.

Garantert tilberedningskvalitet – uten overvåkning

VarioCookingControl®, den innebygde matlagingsintelligensen, tilkaller deg når du må gjøre noe aktivt som å snu biffen, sette ned varmen på raguen eller når din tradisjonelt tilberedte béchamelsaus er ferdig. Tilberedningsprosessen justeres kontinuerlig for å tilpasses rettene. Stor eller liten, mye eller lite - resultatet blir alltid perfekt.


VarioCookingControl® er din perfekte hjelper i ditt daglige arbeid og overtar ganske enkelt kjedelig rutinearbeid, som konstant temperaturregulering og overvåking.





Gryte, pasta, friter mat, supper eller desserter ... Du bestemmer ditt sluttresultat.




VarioCookingControl®:

 ...overvåker konstant tilberedningsprosessen, tilpasser seg hvert sekund og garanterer perfekt resultat.

 ...oppnår bruningen du ønsker.

 ...sier fra når det er klart for å snu.

 ...sikrer perfekt steking – uansett om maten skal være rå, medium eller gjennomstekt.

Chrispy fritering - lav temperatur koking.

Maksimal fleksibilitet uten kompromisser!



Du kan ikke bare koke og steke, men også blansjere, trykkoke eller fritere enkelt og hurtig i VarioCookingCenter®. Den innebygde hev/senk funksjonen AutoLift befri deg fra kjedelige overvåkingsoppgaver og sikrer et ekstremt nøyaktig resultat. Fisk og kjøtt blir tilberedt mørt og saftig, pommes frites friteres gyldenbrune og sprøstekte.

“På en time produserer jeg opptil 18 kg pommes frites på den ene siden samtidig som jeg confiterer grønnsaker på den andre siden i VarioCookingCenter® 112L...

...prøv det med en frityrgrøte.”



Selv uten tilsyn vil ingenting svi seg eller koke over.

Mer tid til å presentere rettene.



Gylden karamell, smidig smeltet sjokolade, delikat panna cotta eller riskrem: Den søte kokkekunsten krever høy presisjon og sensibel temperaturkontroll.

Varmeenergien overføres jevn til produktet og dermed blir den konstant overvåket av VarioCookingControl®, den intelligente matlagingsintelligensen. Desserter svir ikke fast, melk koker ikke over.

“100 porsjoner panna cotta på en side i VarioCookingCenter® 112T uten fastbrenning og uten overkoking...

...prøv det med en kjele.”



Produserer saftig lammestek samtidig som du lager saus.

Skap deg ekstra produksjonskapasitet.



VarioCookingCenter® arbeider også for deg om natten, helt uten overvåking. VarioCookingControl®, den innebygde matlagingsintelligensen, regulerer temperaturen nøyaktig og sikrer et perfekt sluttresultat neste morgen.

Dette gir deg ekstra produksjonskapasitet slik at du kan konsentrere deg om andre oppgaver hele dagen, som hjemmelagde tilbehør og desserter.

// “Jeg tilbereder 24 kg kjøtt i VarioCookingCenter® 112L over natten alltid helt perfekt...

...det kan du jo prøve med en stekebord.”



Perfekt sluttresultat med trykkoking.

Tilberedningstiden reduseres med over 30%.



Vil du øke produktiviteten og tilberede maten enda raskere? Med alternativet trykkoking kan du redusere tilberedningstiden for raguer, stuinger, supper, fonder og gryteretter med ytterligere 30%. Det kraftige varmesystemet VarioBoost® bygger opp trykket raskt og holder det konstant under hele tilberedningsprosessen. På denne måten blir cellestrukturen til matvarene beskyttet og du oppnår topp tilberedningsresultater på meget kort tid – bare med et tastetrykk. I tillegg er alternativer trykkoking vedlikeholdsfritt, og det oppstår ingen ekstra driftskostnader.

// “28 kg bønner i ditt VarioCookingCenter® 311+ på bare 20 minutter med trykkoking ...

...prøv det i en kjele.”





Multifunksjonalitet, ytelse og beste matlagingsresultat hver dag.

Perfekt for gastronomisk virksomhet. Uslåelig på institusjonskjøkken.

Varemerket RATIONAL har i flere tiår stått for overlegen teknologi innen kokeapparater for storkjøkken. Bedriftens mål er å tilby personer som tilbereder mat i profesjonelle kjøkken størst mulig nytteverdi.

Så tidlig som i 1985 ble selskapet første multifunksjons panne oppfunnet på grunnlag av varmeoverføring ved kontaktvarme, og siden da har utviklingen vært kontinuerlig. Dagens VarioCookingCenter® kombinerer høy effektivitet med enkel betjening på et meget lite areal. Multitalentet erstatter konvensjonelle stekebord, kokegryter, komfyrer og frituregryter. Dermed sparer du plass, tid, strøm, vann ... og du får fleksibilitet med hensyn til de daglige utfordringene i kjøkkenet ditt.

De fremragende resultatene som dine kokker dermed oppnår vil overbevise deg hver dag.

Enten du lager 30 porsjoner i en à la carte restaurant eller 1000 måltider i et institusjonskjøkken, tilbereder over natten, koker under trykk eller tilbereder à la minute – for de individuelle kravene til ditt kjøkken tilbyr VarioCookingCenter® alltid den riktige løsningen.

// Koke. Steke. Fritere.
Alt i et apparat, opptil
4 ganger raskere og 40 %
lavere strømforbruk.*

* Se sammenligningstabellen 25



Installeres hvor som helst helt enkelt.

Maksimal fleksibilitet på minimal plass.



VarioCookingCenter® kan brukes overalt: på stativ, en arbeidsbenk, på kjøkkenøyer eller til og med integrert i øyer. Dermed står den til disposisjon dag og natt i nærheten eller i produksjonen.

Enten du planlegger nytt kjøkken eller ombygging får VarioCookingCenter® plass i ethvert kjøkken. Det er enkelt å installere og avlaster deg døgnet rundt.



...fordi det minste kjøkkenet fortsatt er for stort.

30% mer plass til dine gjester.



VarioCookingCenter® kombinerer funksjonene til tradisjonelt utstyr som komfyr, grillplate, friturekoker, stekepanne og kokegryte i et multifunksjonelt matlagingsapparat. Dermed reduseres plassbehovet i kjøkkenet ditt, og du kan for eksempel få mer plass til gjestene dine i restauranten eller optimere arbeidsprosessene i kjøkkenet.

...fordi dagen alltid er for kort.

Opptil 2 timer ekstra produksjonstid hver dag.

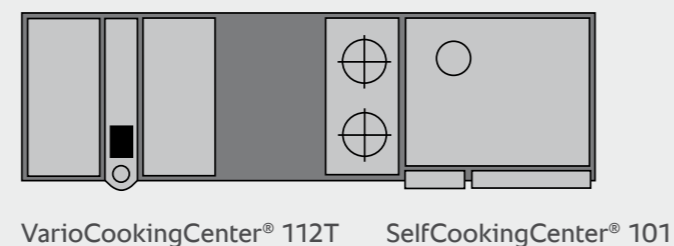
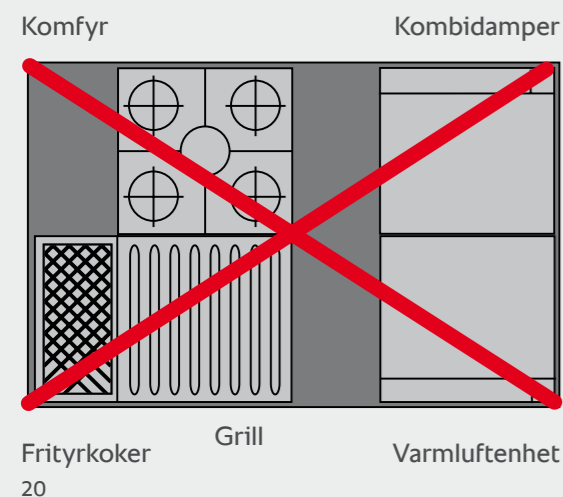


Tilberedning uten overvåkning med den integrerte matlagingsintelligensen, oppvarming på 2 minutter samt 40% høyere bruningseffekt gir deg opptil 2 timer verdifull tid per dag.

Rengjøringstiden blir minimal ettersom ingenting brenner fast eller koker over. Dermed står VarioCookingCenter® etter bare to minutter skinnende rent og klart til neste bruk. Med denne investeringen reduseres uproduktiv tid til et minimum, fordi den arbeider dag og natt for deg.

Restaurantkjøkken med 60 retter per produksjon

Menyplan (restaurant, 60 retter per produksjon)



	Klokken 09.00	Klokken 10.00	Klokken 11.00	Klokken 12.00			
	Produksjon						
VCC 112L	venstre	Tilberedning over natten	Sauser	Blansjere tilbehør	Tilberede tilbehør	Finishing® – Glasere tilbehør	À la carte-steking
	høyre	Tilberedning over natten	Buljong	Dagens suppe	Dessert	Blansjere pommes frites	À la carte-fritering
SCC 101		Steke over natten	Danne stekeskorpe	Dampe tilbehør	Dampe desserter	Bake	Finishing® – Tilbehør

* Typ 112+/112T/112L, 2,5 Minuten für Typ 211/311

...fordi du vil utnytte resursene effektivt.

Redusere dine driftskostnader.

VarioBoost®, den innovative varmeteknologien som alltid leverer den optimale energimengden der den trengs - og til riktig tid. Den fremragende varmefordelingen og den innebygde matlagingsintelligensen VarioCookingControl® forhindrer at produktene brenner fast eller koker over. Tidkrevende og vannintensiv bløtlegging unngås fullstendig, rengjøringen utføres i løpet av sekunder* med lite vann og kjemikalier.

Dermed sparer du beviselig opptil 40% strøm og 70% vann hver dag.*

...fordi råvarer er verdifulle og kostbare.

Minimering av råvarebruk.

Den innebygde matlagingsintelligensen, VarioCookingControl®, garanterer gyldenbrune pommes frites, perfekt kokt pasta, saftig fisk, perfekt melkeretter og desserter - uten overvåking og produksjonstap.

De enorme kraftreservene til VarioCookingCenter® gjør at du kan brune store mengder kjøtt uten tap av kjøttsaft. Dermed reduserer du råvareforbruket med opptil 10% og serverer konstant høy matkvalitet.



Redusere dine driftskostnader



Infrarød koketopp

- > Virkningsgrad under 75%
- > Sterk varmestråling
- > Forsinket regulering

Gasskoketopp

- > Virkningsgrad under 60%
- > Høy varmestråling
- > Sterk tilsmussing

Glødeplate

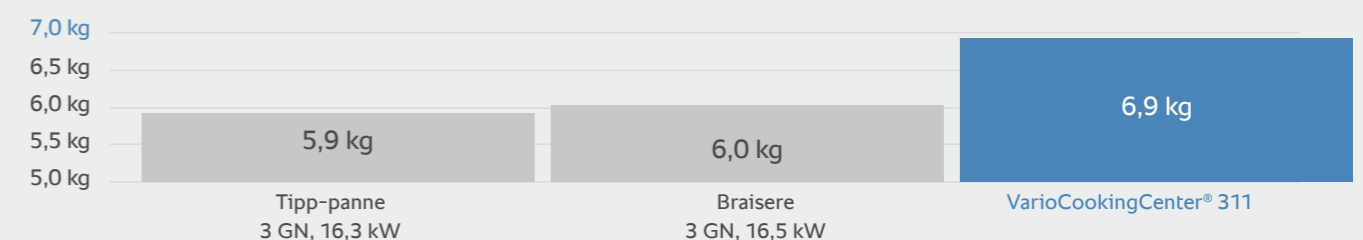
- > Virkningsgrad under 40%
- > Massiv, permanent varmestråling
- > Dårlig regulerbarhet

VarioCookingCenter®

- > Virkningsgrad 95%
- > Lav varmeutstråling
- > Meget god og regelmessig regulering
- > Kjeleveggene blir ikke varme

Minimering av råvarebruk

15 – 17% mindre vekttap i VarioCookingCenter® ved steking av 10 kg svinekjøtt i skiver – og dermed betydelig flere porsjoner.



...fordi investeringen din skal lønne seg raskest mulig.

Multifunksjonaliteten til VarioCookingCenter® tilbyr mange muligheter til å optimalisere hele spekteret av ressurser i den daglige driften. Vår kostnadsfrie opplæring for teamet ditt sikrer matkvalitet til dine gjester hver dag og sikrer dermed din økonomiske suksess.



/// Koke. Steke. Fritere.
Alt i et apparat, opptil
4 ganger raskere og 40%
lavere strømforbruk.*

Gjennomsnittlig restaurant med 100 måltider per dag med VarioCookingCenter® 112T, merinntekt i forhold til drift med en konvensjonell komfyr, grillplate og frityrkoker.

Din fortjeneste	Budsjettet per år	Dine merinntekter per år	Beregner du selv
Kjøtt			
Opptil 10% lavere råvareforbruk til dagens rett (skiver, ragu) takket være den ekstraordinære stekeytelsen til VarioBoost®, opptil 10% lavere råvareforbruk i gryteretter ved tilberedning over natten.	Råvareforbruk med konvensjonelle komfyrer med gryter og panner og grillplater 52.300 NOK Vareforbruk med VarioCookingCenter® 47.100 NOK	= 5.200 NOK	
Energi			
Gjennomsnittlig besparelse på 14 kWh per bordsetting med den overlegne effektiviteten i varmesystemet VarioBoost®.*	14 kWh × 2 bordsettinger × 6 dager × 48 uker × 1 NOK per kWh	= 8.100 NOK	
Arbeidstid			
Gjennomsnittlig innsparing på 60 minutters arbeidstid per dag takket være kraften og hastigheten i varmesystemet til VarioBoost®, automatisk matlaging med VarioCookingControl® samt tilberedning over natten.	288 timer mindre × 160 NOK (Blandet kostnadsberegning timepris for kokker/rengjøringspersonale)	= 46.100 NOK	
Rengjøring			
Gjennomsnittlig årlig besparelse på vann og vaskemiddel i forhold til konvensjonelle apparater. Ved bruk av VarioCookingCenter® må færre gryter og panner rengjøres.	Besparelse på 90 liter vann per bordsetting × 40 NOK/m ³ og 10 liter rengjøringsmidler	= 2.200 NOK	
Dine merinntekter per år		= 61.600 NOK	

* Sammenliknet med konvensjonelle komfyrer med kjeler og panner samt grillplater eller frityrkokere.

Gjennomtenkte detaljer.

Maksimale fordeler for enklere produksjon.



Kjernetemperatursensor

- > 6-punkts-måling
- > Automatisk korreksjon ved feilplassering



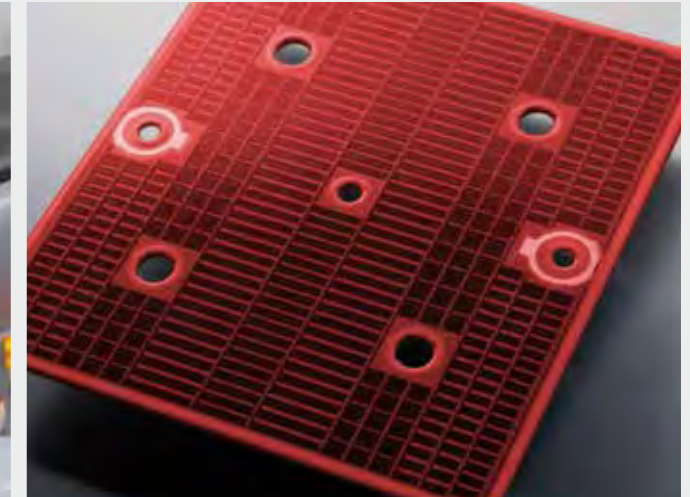
VarioDose Integriert vanntilførsel

- > Vanntilførsel nøyaktig på literen
- > Tidsparende, automatisk fylling



AutoLift Løfte- og senkeautomatikk

- > Automatisk og presis tilberedning av pasta, friterte, posjerte eller kokte produkter



VarioBoost® Varmesystem

- > Styrke, hurtighet og presisjon kombinert
- > 200 °C på 2 minutter*



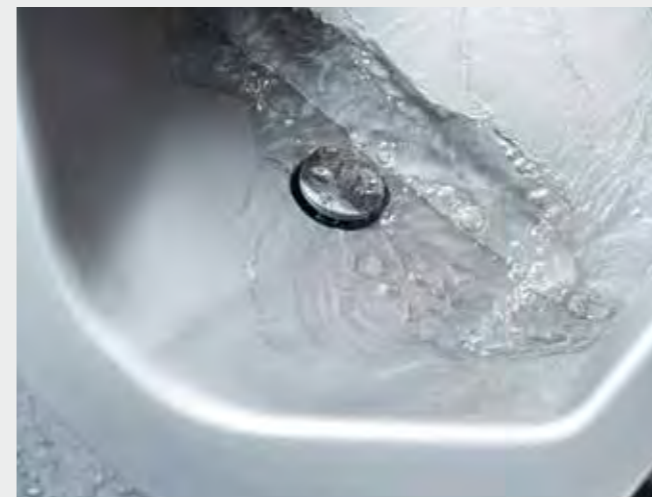
HMS-vennlig

- > Ikke oppvarmede sidevegger
- > Ingen fare for forbrenning på pannekanten
- > Patentert gjenkjenning av matprodukter
- > Ingen fastbrenning



Integriert hånddusj

- > For enkel rengjøring
- > Trinnløs stråledosering
- > Ergonomisk montering
- > DVGW/SVGW-godkjenning



Integriert vannavløp

- > Installasjon uten gulvavløprens med fast tilkobling
- > Økt sikkerhet og hurtighet under arbeid ved tømning uten å tippe pannen



Understell (valgfritt)

- > Uttrekk for plassering av kantine for sikker tømning av pannen
- > Hyller for oppbevaring av GN-kantiner

Tilbehør.

Smarte assistenter for maksimal produktivitet og ergonomisk arbeidsmiljø.

Koke- og frityrkurv samt løftearm

Ideell til koking og fritering i kurver med hev- og senkeautomatikken AutoLift.

VarioMobil® 1/1 GN

For problemfri og trygg tømning av mat og for transport i 1/1 GN-beholdere (GN-kantiner medfølger ikke). Høydejusterbar i 4 trinn.

Monteringsramme 112T

Til å plassere under apparatene med uttrekk for den kjente RATIONAL ergonomien ved tømning av kjeler og for enkel rengjøring.

Multi skrape

Ideell for tilberedning med VarioCookingCenter®.

Porsjonskurver

Sett med 6 perforerte porsjonskurver og stativ.

Rist til kjelebunnen

For å unngå kontakt mellom maten og kjelebunnen for eksempel ved tilberedning over natten.

Vannbad

Topp med 4 porsjonsbeholdere med håndtak og deksel samt en 2/3 GN-beholder.

Monteringsramme 112T

Til å plassere under apparatene med uttrekk for den kjente RATIONAL ergonomien ved tømning av kjeler og for enkel rengjøring.



Frityrkurv



VarioMobil® 1/1 GN



Monteringsramme 112T



Multi skrape



Porsjonskurver



Rist til kjelebunnen



Vannbad



Understativ UG12/UG12L

ConnectedCooking.

Mer komfort. Mer sikkerhet.

Mer inspirasjon.



La ConnectedCooking, den moderne internetplattformen for det profesjonelle kjøkkenet, inspirere deg: Et omfattende bibliotek med tusenvis av internasjonale oppskrifter for nedlasting, tips og triks fra våre kokker og praktiske brukervideoer gir deg rikelig inspirasjon. For deg som ser etter flere kreative ideer innen et bestemt emne finner du en mengde kokebøker tilgjengelig for nedlasting her.

I tillegg kan ConnectedCooking gjøre livet på kjøkkenet enklere for deg: Koble helt enkelt ditt SelfCookingCenter®, VarioCookingCenter® eller CombiMaster® Plus sammen på nettet og dra nytte av de mange fordelene med det digitale kjøkken. For eksempel får du push-meldinger om alt som skjer på og i apparatene dine til enhver tid. Du kan betjene apparatene dine via Fjerntilgang*. Du kan overføre og administrere tilberedningsprogrammer. Og du mottar programvareoppdateringer automatisk. Mer komfort er ikke mulig.

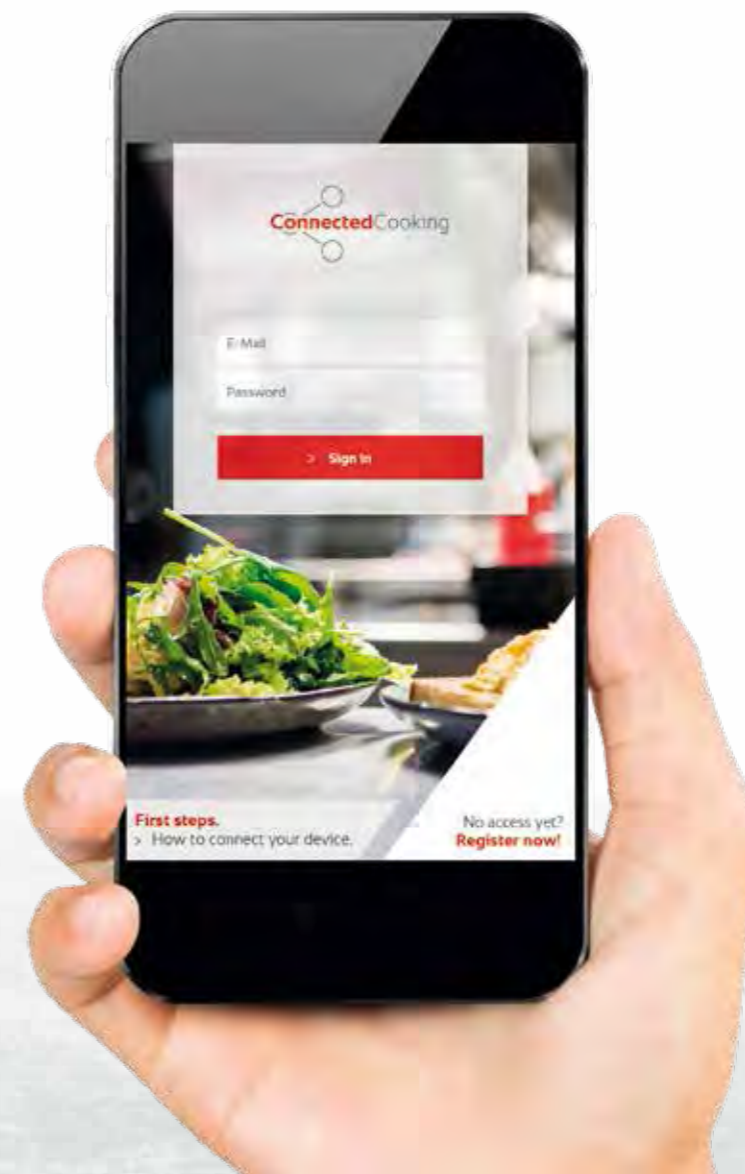
* begrenset tilgjengelighet for VarioCookingCenter®

Når det gjelder sikkerhet har du automatisk HACCP-dokumentasjon, administrasjon av brukerprofiler og, hvis ønskelig, kommunikasjon med servicepartneren. Og du kan stole spesielt på at: Alle data er kryptert med den nyeste teknologien og er dermed trygt lagret.

Du vil vel gjerne også være en del av et nettverk med over 100000 medlemmer over hele verden? Da registrerer du deg med navnet ditt, e-post-adresse og passord på ConnectedCooking.com. Og hvis du vil ha mer informasjon på forhånd, finner du det også her.

“Med ConnectedCooking har jeg alltid oversikt over hva som skjer i kjøkkenet mitt når jeg ikke er der. Den enkle distribusjonen av tilberedningsprogrammer til alle apparatene i kjøkkenet mitt er fantastisk.”

Alex Gower, CFO, Cobb & Co.,
restaurantkjede, Tauranga, New Zealand



Når du er på farten er ConnectedCooking også tilgjengelig som en app på Google Play eller i App Store.

Alt inkludert.

RATIONAL ServicePlus.



VarioCookingCenter® live

Lag mat med våre kokker og opplev hvordan du med RATIONAL forbedrer hverdagen din i kjøkkenet. Alle datoer finner du på rational-online.com.

Rådgivning og planlegging

Vi hjelper deg med å ta beslutningen: Sammen med deg utvikler vi den løsningen som passer best for deg, i tillegg får du planforslag til ombygging eller nybygg av kjøkkenet.

Prøveperiode

Vil du gjerne prøve vårt VarioCookingCenter® i ditt eget kjøkken i en periode før du kjøper? Med glede! En telefonsamtale er nok: Tlf. +47 22 70 10 10.

Installasjon

Våre RATIONAL-servicepartnere tar seg av installasjonen i kjøkkenet ditt.

Personlig opplæring

Vi kommer til ditt kjøkken og viser kjøkkenteamet ditt hvordan våre apparater fungerer eller hvordan dere bruker dem best i forhold til dine behov.

Academy RATIONAL

Bare hos oss er videreutdanning inkludert. På rational-online.com registrerer du deg for et av våre gratis seminarer. I tillegg tilbyr vi arrangementer mot betaling innen utvalgte spesielle emner. Der ser du hvordan du bruker det nye VarioCookingCenter® optimalt i din virksomhet og utforsker nye muligheter for arrangementer eller for en tiltalende meny.

Software-Updates

Hos oss er selv programvareoppdateringer inkludert: Bli med på den nyeste utviklingen innen matlagingsforskning. Slik holder du alltid ditt VarioCookingCenter® oppdatert til siste teknologiske standard. Med RATIONAL ConnectedCooking foregår dette til og med automatisk. Start Update, ferdig.

RATIONAL ConnectedCooking

Internettplattformen for det profesjonelle kjøkken. Koble apparatene dine til nettverket og dra nytte av en rekke tilleggsfunksjoner, som enkel administrering av apparatene, fjernbetjening via smarttelefon eller enkel overføring og administrasjon av tilberedningsprogrammene eller automatisk HACCP-dokumentasjon. La deg inspirere av det omfattende oppskriftsbiblioteket med tusenvis av internasjonale oppskrifter som du kan laste ned til apparatet ditt med et museklikk. Mange eksperttips, forslag og videoer for å optimalisere kjøkkenet ditt gjør tilbudet komplett. Alt er selvsagt tilgjengelig mobilt via en app, og oppfyller de høyeste sikkerhetsstandarder. Du registrerer deg kostnadsfritt og får alle fordelene: ConnectedCooking.com.

ChefLine®

Når du har spørsmål om bruk eller oppskrifter gir vi deg gjerne råd på telefonen. Raskt, enkelt, fra kokk til kokk og 365 dager i året. Du kommer til ChefLine® på tlf. +47 95 11 44 15.

RATIONAL-servicepartner

Vårt VarioCookingCenter® er pålitelig og slitesterkt. Hvis du skulle få tekniske utfordringer yter RATIONAL-servicepartner rask hjelp. Garantert levering av reservedeler og helgeberedskap inkludert: Tlf. +47 22 70 10 00.

Innsamling og gjenvinning

Helt i tråd med ressurseffektiviteten kan våre produkter gjenvinnes. Vi henter ditt gamle apparat hos deg og leverer det til resirkulering.

For mer informasjon kan du bestille vårt ServicePlus-prospekt eller vår brosjyre RATIONAL ConnectedCooking. Eller besøk oss på Internett på rational-online.com

Utstyrsfunksjoner, tilleggsutstyr, tilbehør



Produktoversikt*	VarioCookingCenter® 112T	VarioCookingCenter® 112+	VarioCookingCenter® 112L	VarioCookingCenter® 211	VarioCookingCenter® 311
Antall porsjoner	fra 30	fra 30	50–100	100–300	100–500
Tilgjengelig kapasitet	14 liter + 14 liter	14 liter + 14 liter	25 liter + 25 liter	100 liter	150 liter
Tilberedningsflate	12 dm ² + 12 dm ²	12 dm ² + 12 dm ²	19 dm ² + 19 dm ²	42 dm ²	65 dm ²
Bredde	962 mm	1224 mm	1102 mm	1164 mm	1542 mm
Dybde	800 mm	777 mm	908 mm	914 mm	914 mm
Høyde	400 mm	1100 mm	428 mm	1100 mm	1100 mm
Vekt	99 kg	168 kg	132 kg	195 kg	251 kg
Kanthøyde kjele		900 mm		900 mm	900 mm
Vanntilførsel	R3/4 "	R3/4 "	R3/4 " for 1/2 "	R3/4 "	R3/4 "
Vannavløp	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Tilkoblingseffekt (Elektrisk uten alternativ 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)
Tilkoblingseffekt (Elektrisk med alternativ VitroCeran)	–	19 kW (Alternativ Dynamic: 15 kW)	–	31 kW (Alternativ Dynamic: 24 kW)	47 kW (Alternativ Dynamic: 37 kW)
Sikring	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)

* Apparatweergave incl. opties: onderframe, zijkasten, VitroCeran, garen onder druk

Sammenligningstabell	112T /112+	112L	211	311
Omeletter	80 porsj./kjele/h	120 porsj./kjele/h	300 porsj./h	450 porsj./h
Hakkebiff	60 porsj./kjele/h	100 stk./h	240 stk./h	360 stk./h
Brune kjøtt til gulasj	3 kg/charge/kjele	4 kg/charge/kjele	12 kg/charge	20 kg/charge
Gulasj (trykk)koking	6 kg/kjele	12 kg/kjele	45 kg	70 kg
Linser (tørre)	3 kg/charge/kjele	5 kg/charge/kjele	20 kg/charge	30 kg/charge
Ris (tørr)	3 kg/charge/kjele	5 kg/charge/kjele	20 kg/charge	30 kg/charge
Tagliatelle (tørr)	6 kg/kjele/h	10 kg/kjele/h	36 kg/h	54 kg/h
Pudding	10 liter/charge/kjele	15 liter/charge/kjele	60 liter/charge	100 liter/charge
Pommes frites	12 kg/kjele/h	18 kg/kjele/h	50 kg/h	70 kg/h
Fiskepinner dypfryst frittere	400 stk./kjele/h	700 stk./kjele/h	1 800 stk./h	2. 700 stk./h
Røkt skinke	5 kg/kjele	14 kg/kjele	45 kg	70 kg



- Apparattype**
- > VarioCookingCenter® 112T
 - > VarioCookingCenter® 112+ (Alternativ trykkoking)
 - > VarioCookingCenter® 112L
 - > VarioCookingCenter® 211, 211+ (Alternativ trykkoking)
 - > VarioCookingCenter® 311, 311+ (Alternativ trykkoking)

- Energi**
- > Elektriske apparater
 - Tilberedningsmetoder
 - > VarioCookingControl® modus med 7 prosessgrupper: Kjøtt, fisk, grønnsaker og tilbehør, eggeretter, supper og sauser, melkeretter og desserter, Finishing® og service
 - > Manuell modus med 3 driftstyper: Koke, steke, fritere
 - > Temperaturområde: 30–250 °C
 - > Programmeringsmodus
 - Tilleggsfunksjoner
 - > Kjernetemperaturregistrering med 6 målepunkter
 - > Parallell tilberedning med to forskjellige tilberedningsmetoder med VarioCookingCenter® 112+, 112L, 112T
 - > AutoLift løfte- og senkeautomatikk (kurver for koking eller fritering)
 - > Registrering av produktet i kjelen: For varm olje er ikke lenger mulig
 - > À la carte visning for topp koking, steking og fritering av individuelle porsjoner
 - > HACCP dataminne og lesing via USB-grensesnitt
 - > 350 minneplasser for individuelle prosesser og programmer

- Tilkobling og installasjon, godkjenninger**
- > CE
 - > Elektrisk sikkerhet: SEMKO Intertek
 - > Betjeningsikkerhet: GS
 - > Drikkevannssikkerhet: SVGW
 - > Vannsprutvern IPX5
 - > Tillat for drift uten tilsyn i henhold til VDE

- Alternativer**
- > VitroCeran-kokeplate
 - > Tilkoblingsmulighet til energioptimaliseringssystem
 - > Varmtvannstilkobling (unntatt 112T, 112L)
 - > Spesielle spenningsstyrker på forespørsel

- Tilbehør**
- > Tetningsokkel 112T, 112L
 - > Understell 112T, 112L
 - > Utslagssil
 - > Spatel
 - > Arm for heve- og senkeautomatikk
 - > Kokekurver
 - > Porsjonsbeholder perforert og ikke-perforert med håndtak (112+/112T/112L)
 - > Frityrkurver
 - > Kurvinnlegg
 - > Vannbadoppsats, porsjonsbeholdere og lokk
 - > Vannbad GN-oppsats
 - > Kurvvogn
 - > Oljevogn
 - > VarioMobil®
 - > UltraVent® kondenshette (unntatt 112T/112L)
 - > Rullesett for plassering på hjul
 - > Sokkelsett for plassering på sokkel
 - > ConnectedCooking – den mest moderne nettverkløsningen
 - > Spade/perforert spade
 - > Røreåre

- Utstyr**
- > Stikkontakt (unntatt 112T, 112L)
 - > Integret hånddusj med returautomatikk og trinnløs strålejustering
 - > Tømming av koke- og vaskevann direkte gjennom et integret vannavløp i kjelen (uten tipping, uten gulvavløp)
 - > Automatisk liternøyaktig vannpåfylling med VarioDose
 - > TFT-display med selvforklarende symboler for enkel betjening
 - > Integret av/på bryter
 - > Tilleggsfunksjoner kan du velge med et tastetrykk
 - > Integret brukermanual og betjeningsanvisning
 - > Tekstmeldinger på displayet for alle prosessene

RATIONAL Norge AS
Fysjaveien 33 B
0411 Oslo
Norway

Tel. +47 22 70 10 00
Fax +47 22 70 10 29

post@rational.no
rational.no

