



VarioCookingCenter®

For det profesjonelle kjøkken.



**Løfter pastaen automatisk opp
av vannet når den er perfekt kokt.**
Presisjon uten overvåkning.



Vil du koke pasta? VarioCookingCenter® fylles automatisk med vann og koker vannet opp på rekordtid. Med VarioBoost® konsentrerte kraft vil det bobler videre når pastaen tilsettes.

Den innebygde matlagingsintelligensen overvåker kokeprosessen og maten løftes automatisk opp på riktig tidspunkt. Pasta og ris blir perfekt tilberedt og grønnsakene beholder konsistens og farge.

// “300 porsjoner pasta
perfekt kokt helt av seg
selv på 28 minutter...”

...prøv det med en kjele.”



Fra 0 til 200°C på under 2 ½ minutt.*

Perfekt brunning på rekordtid.



Med den overlegne varmeeffekten til VarioCookingCenter® er pannebunnen oppvarmet og klar til bruk på få sekunder. Med den variable kraftreserven kan du i tillegg tilberede 40% mer kjøtt enn i en vanlig tipp steikepanne. Kjøttsaften renner ikke ut: For deg betyr dette bedre matkvalitet og opptil 17% mindre vekttap.* Den påfølgende rengjøring utføres uten problemer på et par minutter, og i løpet av meget kort tid kan du starte neste produksjon.*

“Jeg lager 300 porsjoner kalkunkarry på 34 minutter i VarioCookingCenter® 211...

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



* 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 lynraskt i VarioCookingCenter®. Med kort oppvarmingstid og uanstrengt rengjøring står dette multitalentet praktisk talt uten ventetid til din disposisjon døgnet rundt.

Kombinasjonen av høy effekt og sensitivitet gjør ditt VarioCookingCenter® til en skikkelig all-rounder. Fisk og kjøtt blir saftig tilberedt, grønnsakene blir kokt al dente og pommes frites blir sprøstekt.

“Jeg lager opptil 70 kg pommes frites per time eller 70 kg kokt oksekjøtt i VarioCookingCenter® 311...”

... prøv det med en frityr.”



Selv uten tilsyn vil ingenting svi seg eller koke over.

Mer tid til å lage det perfekte måltid.



Gyldenbrune crêpes, elegant panna cotta eller delikat riskrem: Sensible matretter krever høy presisjon og nøyaktig temperaturkontroll.. Varmeenergien overføres jevn til produktet og dermed blir den konstant overvåket av VarioCookingControl®, den innebygde kokeintelligensen. Desserter brenner ikke fast, melk koker ikke over.

Derfor bruker du betydelig mindre vann og rengjøringsmidler* enn med konvensjonelle apparater. Etter bare to minutter er ditt VarioCookingCenter® skinnende rent, og du har tid til å gjennomføre dine kreative ideer.

// “600 porsjoner risgrøt i VarioCookingCenter® 211 uten fastbrenning og uten å koke over...

... prøv det i en kjele.”



* Se sammenlignings-
tabellen 25

Produserer saftig lammestek samtidig som du lager saus.

Få ekstra produksjons-kapasitet.



VarioCookingCenter® arbeider til og med 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 hjemmelaget tilbehør og desserter.

“Jeg tilbereder 70 kg kjøtt i VarioCookingCenter® 311 over natten alltid helt perfekt...”

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



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.

Uslåelig på institusjonskjøkken.
Perfekt for restaurant.

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

Så tidlig som i 1985 ble selskapet første multifunksjons matlagingsapparat 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 steikebord, kokegryter, komfyrer og frityrgrøter. 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 i en à la carte restaurant eller i et institusjonskjøkken, 30 porsjoner eller 1000 måltider, tilberedt over natten, kokt under trykk eller tilberedt 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.



I produksjon, ved disken eller også til frontcooking. VarioCookingCenter® kan brukes overalt.

Du kan bygge den inn i en kjøkkenbenk eller en kjøkkenøy, og på grunn av multifunksjonaliteten sparer du verdifull plass. Takket være det integrerte vannavløpet behøver du ikke engang avløpsrenne på gulvet. Du unngår glatte kjøkkengulv og øker arbeidssikkerheten.

Installasjonsmulighetene er uendelige. Enten som frittstående enhet, på hjul, på sokkel eller med veggfeste: Du kan installere den slik den best passer til dine behov.



...fordi du vil ha maksimalt ut av plassen du har.

30% mer plass til dine gjester.



VarioCookingCenter® kombinerer funksjonene til konvensjonelle matlagingsapparater som komfyr, grillplate, friturekoker, stekepanne og kokegryte i et multi-funksjonelt matlagingsapparat. Dermed reduseres plassbehovet i kjøkkenet ditt med opptil 30%. Koke, steke, fritere... takket være fleksibiliteten til VarioCookingCenter® kan du bruke det til en rekke tilberedningsmetoder og forbli uavhengig.

Installasjonen er meget enkel. Enten det er nyplanlegging eller komplettering kan du bruke VarioCookingCenter® overallt.

... fordi dagen alltid er for kort.

Opptil 2 timer ekstra produksjonstid hver dag.

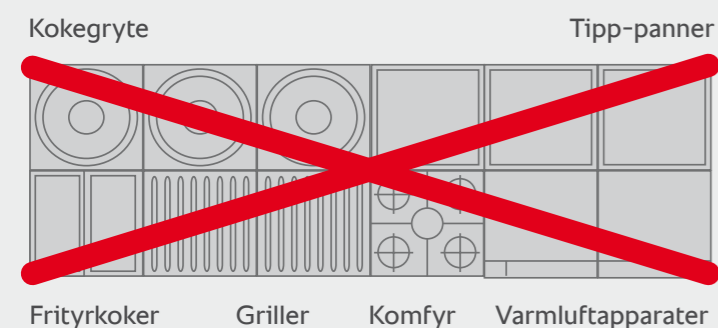


VarioCookingCenter® gir deg opptil 2 timer verdifull arbeidstid per dag og gjør at du kan tilberede mat for dine gjester på et høyt nivå - uten tilsyn. Den innebygde matlagingsintelligensen, oppvarming til 200 °C på rekordtid samt 40% høyere bruningsseffekt gjør dette mulig.

Rengjøringstiden blir minimal ettersom ingenting brenner fast eller koker over. Dermed står VarioCookingCenter® etter bare to minutter skinnende rent og klart til neste bruk. VarioCookingCenter® arbeider for deg dag og natt.

* Typm 112+/112T/112L, 2,5 Minutter for type 211/311

Bedriftsrestaurant (600 porsjoner, 3 menyer)



Produksjonsplan (200 porsjoner, 3 menyer)

	Klokken 9.30	Klokken 10.00	Klokken 11.00	Klokken 12.00
Produksjon				
VCC 112+ venstre		Grønnsaksuppe (maks 30 l)	Grønnsaksuppe (maks 30 l)	Saus 3,2 l
VCC 112+ høyre		Putting (maks 10 l)	Frikasse 9 kg	Pasta 2,4 kg
VCC 211		Rulader 20 kg		Rødkål 20 kg
SCC 101	Langpannekaker 5 x 1/1 GN	Ris 3,6 kg	Poteter 20 kg	Finishing

... fordi du vil utnytte ressursene effektivt.

Redusere dine driftskostnader.

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

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

... fordi åvarene er verdifulle og kostbare.

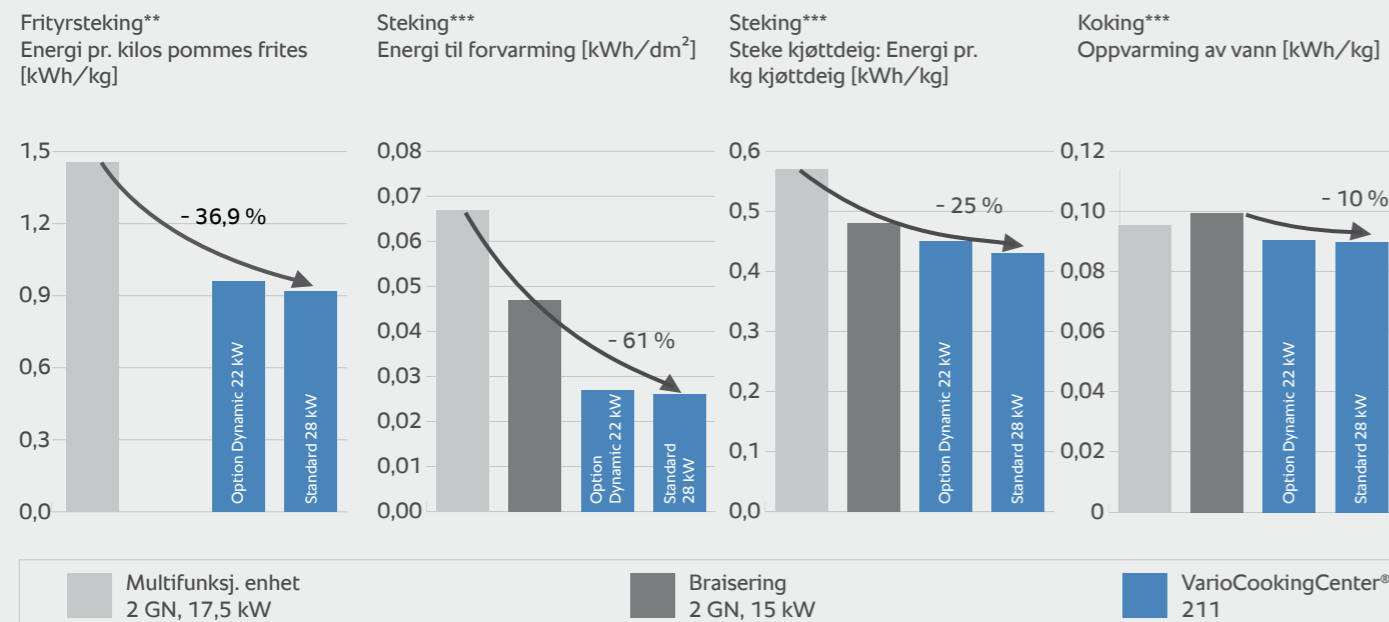
Minimering av råvarebruk.

Den standard løfte- og senke-automatikken AutoLift løfter maten ut på riktig tidspunkt og garanterer gyldenbrune pommes frites og perfekt kokt pasta, helt uten overvåkning.

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 leverer konstant høy matkvalitet.

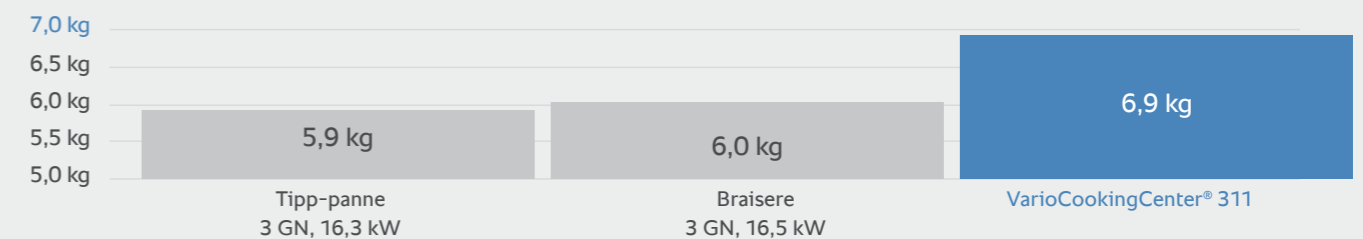


Redusere dine driftskostnader



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 individuelle opplæring for teamet ditt sikrer matkvaliteten til dine gjester.



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

Gjennomsnittlig kantine med 600 porsjoner per dag med VarioCookingCenter® 211 og 311, merinntekt i forhold til drift med en konvensjonell komfyr, tipp stekepanne, kokegyte og frityrkoker.

Din fortjeneste	Budsjettert 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.	Vareforbruk med konvensjonelle komfyrer, tipper og kjeler 415.800 NOK Vareforbruk med VarioCookingCenter® 374.200 NOK	= 41.600 NOK	
Energi			
Gjennomsnittlig besparelse på 64 kWh per dag med den overlegne effektiviteten til varmesystemet VarioBoost®.*	64 kWh × 5 dager × 50 uker × 1 NOK/kWh	= 16.000 NOK	
Arbeidstid			
Gjennomsnittlig innsparing av 120 minutters arbeidstid per dag takket være kraften og hastigheten i varmesystemet til VarioBoost®, automatisk matlaging med VarioCookingControl® samt tilberedning over natten.	500 timer mindre × 160 NOK (Blandet kostnadsberegning timepris for kokker/rengjøringspersonale)	= 80.000 NOK	
Rengjøring			
Gjennomsnittlig årlig besparelse på vann og vaskemidler i forhold til konvensjonelle apparater. Ved bruk av VarioCookingCenter® må færre gryter og panner rengjøres.	Besparelse på 600 liter vann per dag × 40 NOK/m ³ og 50 liter rengjøringsmidler per år (235 NOK)	= 6.200 NOK	
Dine merinntekter per år		= 143.800 NOK	

* Sammenliknet med konvensjonelle komfyrer med kjeler og panner samt grillplatter eller frityrkoker.

Gjennomtenkte detaljer.

Maksimale fordeler for enklere matlaging.



Kjernetemperatursensor

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



VarioDose Integreert vanntilførsel

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



AutoLift Løfte- og senkeautomatikk

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



HMS-vennlig

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



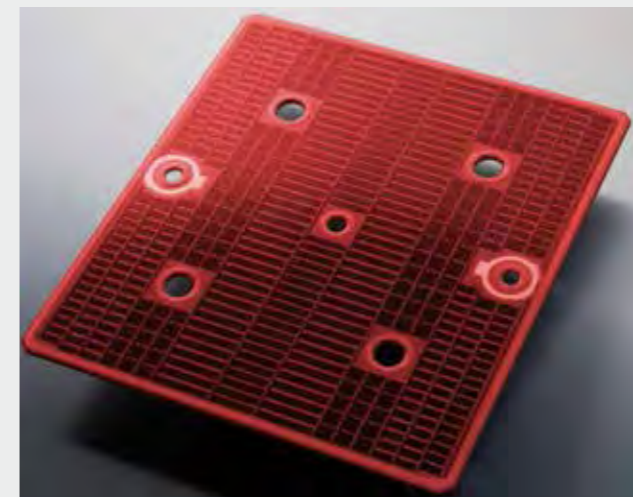
Integreert vannavløp

- > 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



VarioBoost® Varmesystem

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



Integreert hånddusj

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

Tilbehør.

Smarte assistenter for maksimal produktivitet og ergonomisk arbeidsmiljø.

Kurvogn

Til lagring, transport og avdryping av frityr- og kokekurver.

VarioMobil® 2/1 GN

Høydejusterbar for enkel og sikker tømning av mat og for transport i 2/1 eller 1/1 GN-beholdere (GN-beholdere medfølger ikke).

Rist til kjelebunnen

For å unngå kontakt mellom maten som tilberedes og pannebunnen, for eksempel ved tilberedning over natten.

Skuffe/perforert skuffe

Skuffen ble laget for sikker og enkel tømning eller porsjonering av større mengder mat.

Oljevogn

Til fylling av pannen samt lagring og filtrering av oljen. Med forvarming for smelting av fast fett eller avkjølt olje. Varmt fett kan transporteres..

Røreåre

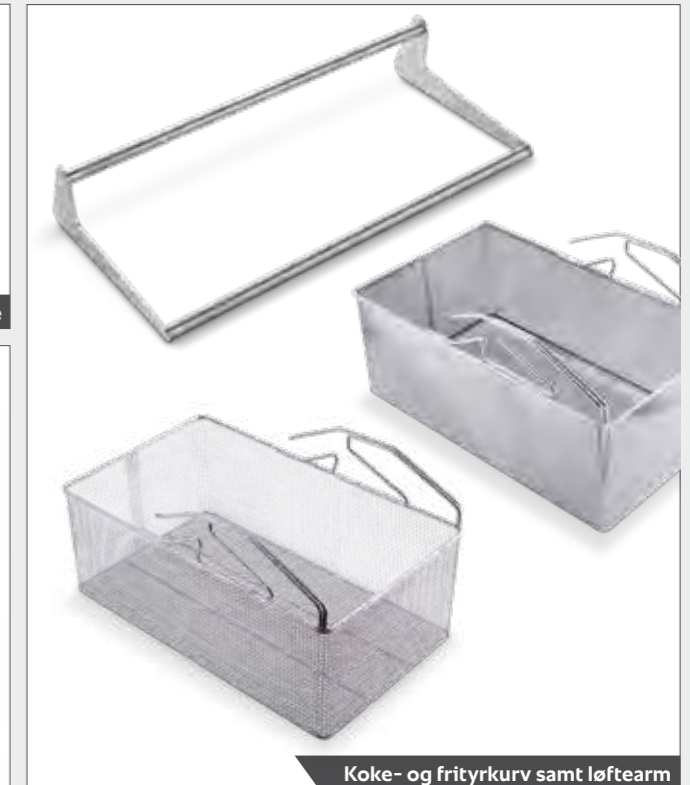
For innrøring og omrøring av matvarer.

Koke- og frityrkurv samt løftearm

Ideelle til koking og frityrkoking i kurver med AutoLift.

Sil

Holder tilbake produkter når du heller av vannet.



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.

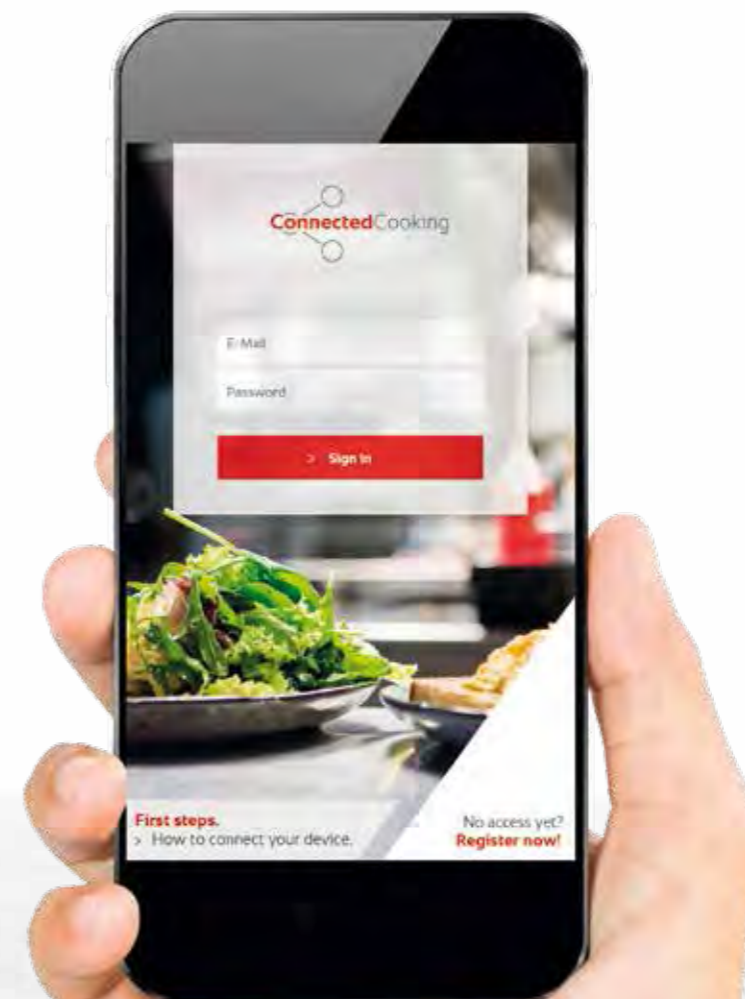
* begrenset tilgjengelighet for VarioCookingCenter®

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.

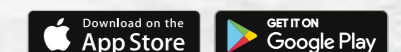
Du vil vel gjerne også være en del av et nettverk med over 100000 medlemmer over hele verden? Da registrerer du deg med navnet ditt, e-post-adresse og passord på ConnectedCooking.com. Og hvis du vil ha mer informasjon på forhånd, finner du det også her.

“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.



All-inclusive-pakken

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
 - > Kurvogn
 - > Oljevogn
 - > VarioMobil®
 - > UltraVent® kondenshette (unntatt 112T/112L)
 - > Rullesett for plassering på hjul
 - > Sokkelsett for plassering på sokkel
 - > ConnectedCooking – den mest moderne nettværsløsningen
 - > 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

