

Termékjellemzők

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T (2x12 dm², 2x14 L)

Leírás

- Multifunkciós főzőberendezés főzéshez, sütéshez/pirításhoz és frittírozáshoz, VarioCooking®-mód a húсок, halak, zöldségek és köretek, tojásételek, levesek és szósok, tejtermékek és desszertek automatikus elkészítéséhez, a befejezéshez® és a szervírozáshoz.
- Kézi üzemmód a legtöbb, nagykonyhában alkalmazott főzési módhoz. Alkalmos vízben, vagy más folyadékban történő főzésre, sütésre/pirításra és frittírozásra
- Két, egymástól függetlenül működtethető serpenyővel
- Hőmérséklet tartomány 30 - 250°C

Biztonságos munkavégzés

- A főzéshez vagy tisztításhoz használt vizet közvetlenül a serpenyőn lefolyó szelepén ereszti le (nincs szükség padlóösszefolyóra)
- Üzemállapot és figyelmeztetések kijelzése pl. fritőz üzemmódban a forró olajra
- Biztonsági hőmérséklet-korlátozó
- A serpenyő oldalainak maximális hőmérséklete 70°C

Üzemeltetés

- 8.5 collos TFT színes monitor és érintőképernyő, egyértelmű, világos szimbólumokkal
- Egyetlen forgógomb a főzési paraméterek beállítására
- Az alkalmazási és használati kézikönyvek – akár használat közben is megjeleníthetők a kijelzőn.

Jellemzők

- Maghőmérő 6 mérési ponttal
- VarioDose™ automatikus, nagy pontosságú vízbetöltés
- Fix szennyvíz bekötés
- VarioBoost™ szabadalmaztatott fűtőrendszer
- A sütési folyamatot mikroprocesszor vezérli
- Beépített kézi zuhany automatikusan visszahúzódo rendszerrel
- USB csatlakozás
- Beépített KI/BE kapcsoló
- A kijelzőn többféle idegen nyelv állítható be
- A hőmérsékletet kijelzése °C és °F értékekben is beállítható
- Digitális hőmérséklet kijelzés
- A tényleges-, és a célhőmérséklet kijelzése
- Digitális időbeállítás, 0-24 óra intervallumban, vagy folyamatos beállítással, váltogatható az óra/perc és perc/másodperc mértékegység
- 24 órás, tényleges időt mutató óra
- Anyaga: kívül-belül rozsdamentes acél, DIN 1.4301
- Illesztés mentes serpenyő, lekerekített sarkokkal
- A serpenyő billentése elektromos motorral történik
- Szervizdiagnosztikai rendszer, amely automatikusan kijelzi a szerviz üzeneteket
- IP X5 védelmi osztály

További funkciók

- AutoLift™ emelő és leengedő eszköz (fritőz-, és tésztafőző kosarakhoz)
- HACCP adat tárolás, USB porton keresztüli letöltéssel
- 350 egyedileg állítható főzőprogram
- Delta-T főzés

Üzembehelyezés

- Felállítható padlóösszefolyó nélkül is
- Állítható magasságú talpazat 15 - 60mm



VarioCooking Control® - automata üzemmód



Funkció: VarioCooking Control® üzemmód

A 7 főzési üzemmódban (húсок, hal, zöldségek és köretek, tojásételek, levesek és szósok, tejtermékek és desszertek, finishing® és szervírozás) A VarioCooking Control® automatikusan meghatározza a termék-specifikus követelményeket, a elkészítendő étel-, és az adag méretét. A sütési időt és a hőmérsékletet folyamatosan korrigálja, hogy elérje a kívánt eredményt. A működtetőt aktívan segíti a teljes sütési folyamat alatt. A kijelzőn a hátralévő főzési idő is leolvasható.

Kézi üzemmód



Főzés: 30°C – 100°C



Pirítás: 30°C - 250°C



Frittírozás: 30°C - 180°C

VarioBoost™



Szabadalmaztatott, háló típusú fűtési rendszer a tökéletesen egyenletes és pontos hőmérséklet átvitelhez

Program üzemmód



A programkezelő funkció lehetővé teszi saját programok létrehozását és a VarioCooking Control® folyamatok mentését egyéni beállításokkal.

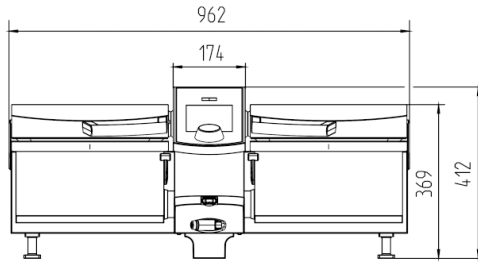
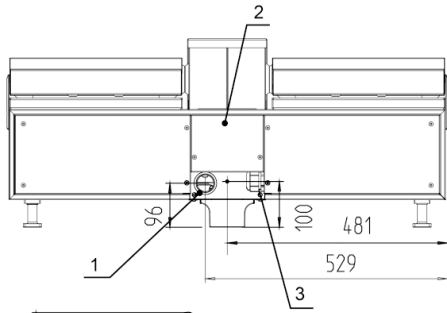
Megfelelőségi nyilatkozatok, engedélyek, jelölések





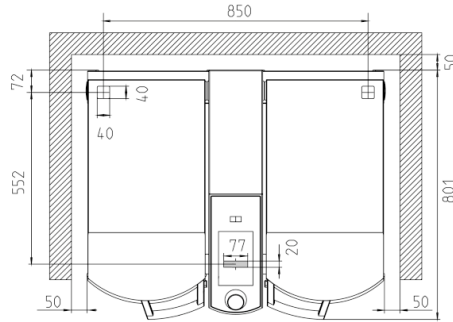
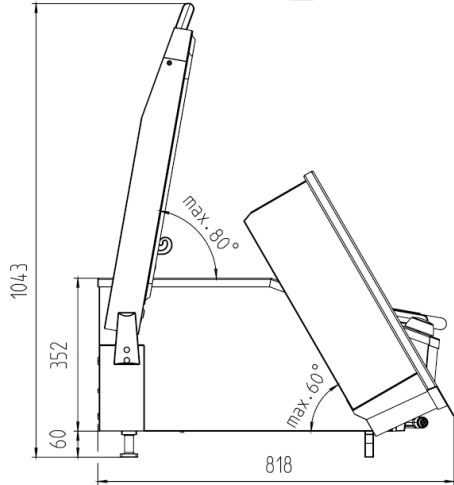
Termékjellemzők/Adatlap

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T (2x12 dm², 2x14 L)



1. Szennyvíz csatlakozás DN40
2. Hidegvíz csatlakozás G3/4
3. Elektromos csatlakozás

mm-ben



Műszaki információk

Hasznos kapacitás

Térfogat:	2 x 14 liter
Felület:	2 x 12 dm ²
Kosár kapacitás:	2 x 1 kg
Szélesség:	962 mm
Mélység:	800 mm
Magasság:	400 mm

Súly:	99 kg
Hideg víz csatlakozás:	R3/4" for 1/2" nyomásálló cső
Víznyomás:	2,2 to 8,8 psi
Szennyvíz csatlakozás:	DN 40
Látens hőterhelés:	4860 W (285 W/KW)
Érzékelhető hőterhelés:	972 W (57 W/KW)

Javasolt levegőcsere*:	997 m ³ /h
Elektromos teljesítmény:	17 kW - 3N AC 400-415 V
Biztosíték:	32A
Kábel keresztmetszet:	5 x 4 mm ²

Üzembehelyezés

- * Normál üzemmódban a VDI 2052 szerint (alkalmazási megoszlás: 60% főzés, 38% sütés, 2% frittírozás). Eltérő alkalmazás esetén a helyiség szellőzési rendszerének kiépítése előtt nézze meg a FRIMA-ban.
- Üzembehelyezéskor be kell tartani minden helyi, áramellátás, vízvezetékkel és szellőzéssel kapcsolatos előírást
- A készüléket mindenképpen külön csatlakoztassa egy 30mA-es RCD-hez (Fi relé) a helyszíni elosztó szekrényben.

Opciók

- Kapcsolódás Sicotronic-hoz (energia optimalizáló rendszer)
- Fritőz üzemmód nélkül
- Kérésre egyedi feszültség
- SOLAS jelzéssel
- Ethernet

Rendelhető kiegészítők

- Speciális spakli
- Emelőkar (a kosarak automatikus emeléséhez/süllyesztéséhez)
- Fritőz és tésztafőző kosarak
- Szűrő
- Rács
- VarioMobil™
- Bekötő készlet
- UG12 tartóállvány, standard, mobil
- Habszivacs alátét
- Készlet a lefolyó lezárásához
- KitchenManagementSystem – az Ön virtuális aszisztense

Kombi Plusz Kft.

Kőbányai út 49.
1101 Budapest
Tel. +36 30 231 5894

www.kombiplusz.hu

A változtatás joga fenntartva!