

Termékjellemezők

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211 (42 dm², 100 liter)

Leírás

- Multifunkciós főzőberendezés főzéshez, sütéshez/pirításhoz és frittírozáshoz, VarioCooking®-mód a húsok, 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
- 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

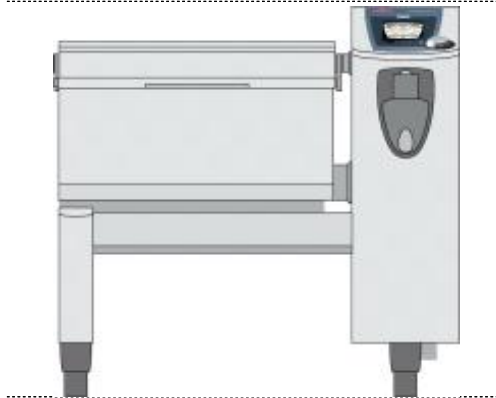
- Maghőmérő 6 mérési ponttal
- VarioDose™ automatikus, nagy pontosságú vízbetöltés
- Fix szennyvíz bekötés
- VarioBoost™ szabadalmaztatott fűtőrendszer
- A sütési folyamatot mikroprocesszor vezérli
- Beépített kézi zuhany automatikusan visszahúzó rendszerrel
- USB csatlakozás
- Beépített KI/BE kapcsoló
- 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 lábakkal 150 - 175mm
- Az összes VarioCooking Center MULTIFICIENCY® készülék kompatibilis más 850 mm magasságú készülékekkel



VarioCooking Control® - automata üzemmód



Funkció: VarioCooking Control® üzemmód

A 7 főzési üzemmódban (húsok, 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.

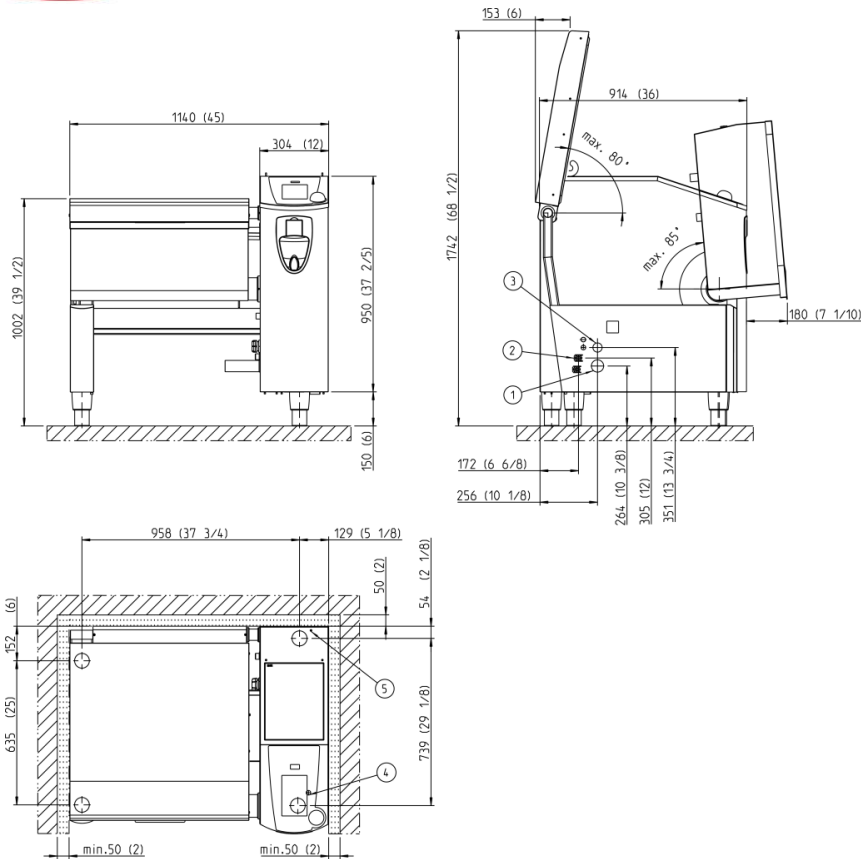
Megfelelőségi nyilatkozatok, engedélyek, jelölések





Termékjellemzők/Adatlap

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211 (42 dm², 100 liter)



1. Szennyvíz csatlakozás DN40
2. Hidegvíz csatlakozás G3/4
3. Elektromos csatlakozás mm-ben, (hüvelykben)

Műszaki információk

Hasznos kapacitás

Térfogat:	100 liter
Felület:	42 dm ²
Kosár kapacitás:	2 x 1/1 GN
Szélesség:	1.140 mm
Mélység:	914 mm
Magasság:	1.100 mm
Súly:	195 kg

Üst peremének magassága:	900 mm
Hideg víz csatlakozás:	R3/4" for 1/2" nyomásálló cső
Víznyomás:	2,2 to 8,8 psi
Szennyvíz csatlakozás:	DN 40
Látens hőterhelés:	7778 W (276 W/KW)
Érzékelhető hőterhelés:	972 W (34,5 W/KW)
Javasolt levegőcsere*:	1.596 m ³ /h

Elektromos teljesítmény:	28,2 kW - 3N AC
(vetrocerán lappal):	30,7kW - 3N AC
	400-415 V
Biztosíték:	50 A
Kábel keresztmetszet:	5 x 10 mm ²
Beépített dugalj teljesítmény:	3,6 KW (16A)

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
- Vitroceran melegítőlap
- Nyomás alatti főzés üzemmód
- Forró víz csatlakozás
- Rozsdamentes acél lábak

Rendelhető kiegészítők

- Speciális spakli
- Emelőkar (a kosarak automatikus emeléséhez/süllyesztéséhez)
- Fritőz és tésztafőző kosarak
- Szűrő
- Rács
- VarioMobil™
- Bekötő készlet
- Bain Marie szett
- Guruló változat
- Készlet a hátsó szennyvízkivezetéshez
- KitchenManagementSystem – az Ön virtuális aszisztense
- UltraVent elszívó ernyő
- Olajtároló kocsi

Kombi Plusz Kft.

Kőbányai út 49.

1101 Budapest

Tel. +36 30 231 5894

www.kombiplusz.hu

A változtatás joga fenntartva!