

VarioCooking Center® 112

2 x 11 dm², 2 x 14 l



Description:

Centre de cuisson (**Mode VarioCooking Control®**) à 2 cuves de cuisson indépendantes, pour cuisiner les grosses pièces de viande, les piécés, les oeufs, le poisson, les produits laitiers, les garnitures.

Appareil de cuisson multifonctions (**Mode Manuel**) à 2 cuves de cuisson indépendantes, pour cuire en bain, cuire par contact ou frire, séparément, successivement ou simultanément.

Température réglable de 30 à 250°C.

Fonction: Mode VarioCooking Control®

Dans les 6 modes de cuisson (grosses pièces de viande, piécés, oeufs, poisson, produits laitiers, garnitures) VarioCooking Control® reconnaît la nature des aliments, leur taille, ainsi que la charge. Les temps et températures sont calculés automatiquement et ajustés en permanence. Le temps de cuisson restant est affiché.

Fonction: Mode Manuel

Cuisson avec réglage de la température du bain ou de la sole de cuve ou de l'huile. Mesure et régulation au degré près de la température dans chaque mode.

Fonctions complémentaires:

Cuisson simultanée avec 2 modes de cuisson différents (par ex. Pâtes et Sauce ou Steak et Frites) ▪ AutoLift™ descente et relevage automatique des paniers de cuissons (paniers à pâtes ou panier à fritures) ▪ Reconnaissance de la présence de produit dans la cuve pour éviter tout surchauffe ▪ Cuisson Delta-T ▪ 1/2 Energie ▪ Enregistrement automatique des données HACCP et édition via port USB ▪ 350 plages de programmation à 12 phases, personnalisables.

Construction - Spécificités techniques:

Process de cuisson régulé par microprocesseur ▪ Prise de courant intégrée ▪ Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable ▪ Sonde à cœur à 6 points de mesure ▪ Vidange des eaux de cuisson/lavage intégrée à la cuve (sans basculement, sans caniveau de sol) ▪ VarioBoost™ technologie de chauffe exclusive ▪ VarioDose™ Remplissage automatique de la cuve en eau ▪ Interrupteur de mise sous tension ▪ Ecran de commande tactile auto-explicatif, lisible sous tout angle, avec pictogrammes, textes et fonction d'aide ▪ Touche fonctions supplémentaires ▪ Affichages en texte clair ▪ Langue d'utilisation personnalisable ▪ Unité de température réglable °C ou °F ▪ Molette de sélection avec fonction "Push" de validation des entrées ▪ Affichage numérique des températures ▪ Affichage des valeurs programmées et réelles ▪ Minuterie réglable de 0 à 24 h, mode direct, mode préchauffage, réglage en heures/minutes ou minutes/secondes ▪ Horloge réelle : 24 heures ▪ Démarrage de cuisson différé, date et heure réglables ▪ Sonnerie réglable ▪ Affichage à contraste réglable ▪ Tableau de commande lisse pour un nettoyage aisé ▪ Sécurités : surchauffe d'huile en fonction Friteuse, surchauffe de cuve à vide, basculement de cuve ▪ Fixation de sonde à cœur brevetée ▪ Accès technique frontal ▪ Port USB, permet de connecter FRIMA CombiLink® ▪ Construction intérieure et extérieure Inox DIN 1.4301 ▪ Cuve de cuisson hygiénique à angles rayonnés ▪ Basculement de cuve motorisé ▪ Couvercle avec dispositif intégré de remplissage de cuve en eau ▪ Pack d'autodiagnostic ServiceDiagnoseSystem.

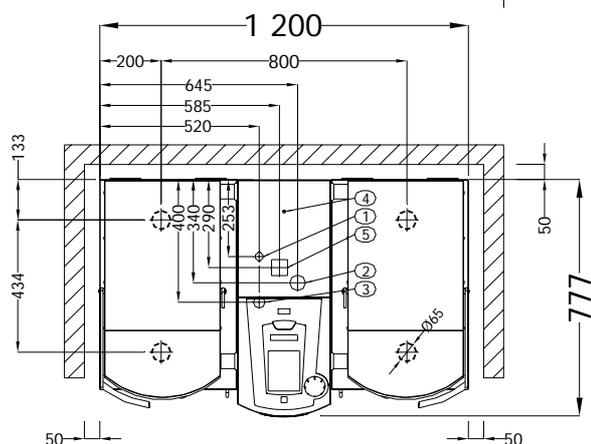
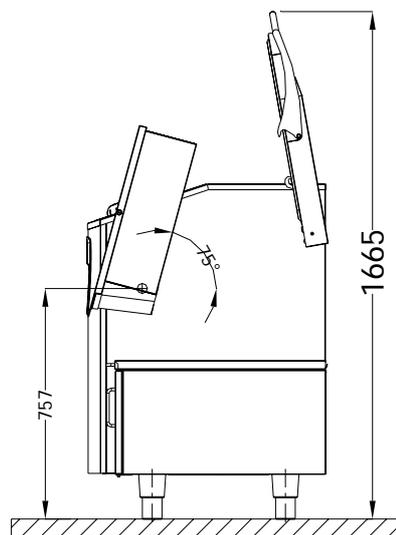
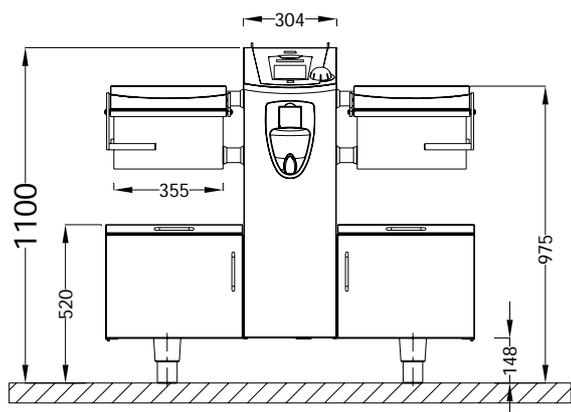
Normes, Installation:

Déclaration de conformité: CE ▪ Sécurité Electrique: VDE, SEMKO, INTERTEK ▪ Sécurité de manipulation: GS ▪ Protection de l'eau potable: DVGW, SVGW ▪ Agrément VDE pour le fonctionnement sans surveillance ▪ Indice de protection IPX5 ▪ Température de contact des habillages de cuve : max. 70°C ▪ Raccordement fixe de l'évacuation, rupture de charge intégrée à l'appareil ▪ Installation possible sans caniveau de sol ▪ Pieds réglables en hauteur de 150 à 175 mm ▪ Tous les VarioCooking Center® sont compatibles avec des appareils et plans de travail de profondeur 850 mm ▪ Notice d'installation et manuel d'utilisation fournis.

Performances de production (par cuve):

Omelette	80 port. /heure	Riz*	3 kg /charge
Steacks hachés	180 pièces /heure	Tagliatelles*	6 kg /heure
Goulasch (rissolage)	3 kg /charge	Polenta*	2 kg /charge
Goulasch (mijotage)	6 kg /charge	Sticks de poisson surgelés	130 pièces /heure
Echine fumée	5 kg /charge	Pommes Frites surgelées	12 kg /heure
Lentilles*	3 kg /charge	Pudding	10 l /charge

*Produits secs



- ① Alimentation Eau Froide R3/4"
 - ② Evacuation Eaux Usées DN50
 - ③ Alimentation Electrique
 - ④ Liaison Equipotentielle
 - ⑤ Rupture de Charge \varnothing 50
- Espace minimum 50 mm
Cotes en mm

Spécifications techniques VarioCooking Center® 112

Raccordement Electricité :		Dimensions :		Capacité utile :	
Puissance :	17,0 kW - 3N AC 400V	largeur :	1200 mm	Volume :	2 x 14 Litres
Puissance avec plaque vitrocéramique	19,4 kW - 3N AC 400V	profondeur :	777 mm	Surface :	2 x 11 dm ²
Protection :	3 x 32 A	hauteur :	1100 mm	Modes de cuisson :	
Câble :	5 x 6 mm ²	hauteur du bord de cuve :	900 mm	Pocher :	30°C - 100°C
Raccordement Eau Froide :		Poids net :		Rissoler :	30°C - 250°C
Alimentation :	R3/4" pour tuyau 1/2"	225 kg		Frيره :	140°C - 180°C
Pression :	150 à 300 kPa	Normes :			
Raccordement Eaux Usées :		CE - GS - VDE - DVGW - SVGW - SEMKO - INTERTEK - IP X5			
Evacuation :	DN50 (T > 65°C)	Agrément VDE pour le fonctionnement sans surveillance			
		Niveau sonore :		< 70 dBA	

Options:

- Plaque vitrocéramique avec support bac GN
- Caissons de rangement intégrés
- Kit marine
- Kit Pénitentiaire
- Port Ethernet
- Pré-raccordement pour optimiseur Sicotronic
- Tensions spéciales (sur demande)

Accessoires:

- Pelle à omelette
- Bras de relevage pour cuissons en paniers
- Panier à pâtes/riz
- Panier friteuse
- Egouttoir
- Grille de fond de cuve
- Chariot porte-paniers
- Chariot réserve d'huile
- Chariot VarioMobil™
- Table du Chef
- FrimaCombi 102 et 202
- UltraVent® Hotte autonome à condensation
- Kit mobile
- Kit socle (sur demande)
- FRIMA CombiLink® – Votre Assistant virtuel
- Ports RS-485 ou RS-232 pour FRIMA CombiLink®
- Maintenance avec FRIMA CombiCheck®
- Grand choix de platerie de cuisson



FRIMA S.A.

4 Rue de la Charente – BP52
F-68271 WITTENHEIM CEDEX
Web : www.frima.fr

Tel. : 03 89 57 05 55
Fax : 03 89 57 05 54
Email : cial@frima.fr