VarioCooking Center®





Avec le VarioCooking Center®, FRIMA invente un concept technologique révolutionnaire pour les professionnels de la cuisson.

Redécouvrez le plaisir de cuisiner. Libérez vous du stress et des tâches de routine. Concentrez vous sur l'essentiel:

Une cuisine variée et créative et la satisfaction de vos clients.

Nouveauté mondiale



marmite, sauteuse, friteuse

- **en un seul appareil**
- **50% plus vite**

FRIMA

Les marmites, sauteuses ou friteuses sont des appareils du passé

Aujourd'hui, l'univers de la cuisine est trop souvent imprégné de stress, de monotonie et de routine. De multiples exigences doivent êtres satisfaites simultanément. La division des responsabilités et la multiplication des tâches est source d'erreurs. En conséquence, la qualité du repas s'en ressent.

Des montées en température interminables, de longues et improductives périodes d'attentes et la surveillance permanente des processus de cuisson rendent le travail monotone et routinier. La créativité et l'attention à porter sur des détails déterminants lors de la préparation du plat sont freinées et détournées par les limites techniques des appareils conventionnels.

Le Chef ne fait pas ce qu'il veut... mais seulement ce qu'il peut!

Stress, monotonie, routine ces temps sont désormais révolus









VarioCooking Center®
Marmite, sauteuse, friteuse
tout en un seul appareil et 50% plus vite

Montées et descentes en température instantanées, cuissons ultra-rapides, plus d'accrochage et nettoyage aisé entre deux productions, le VarioCooking Center® vous soulage dans votre travail au quotidien.

VarioCooking Control® - l'intelligence embarquée - surveille automatiquement le déroulement des process de cuisson et prévient le chef lorsqu'il faut intervenir sur la cuisson.

Les tâches routinières, telles que les remplissages ou vidanges de cuves ou les surveillances des cuissons deviennent superflues. Les chefs sont enfin libérés de leurs appareils de cuisson.

remplace une sauteuse



remplace une marmite



remplace une friteuse



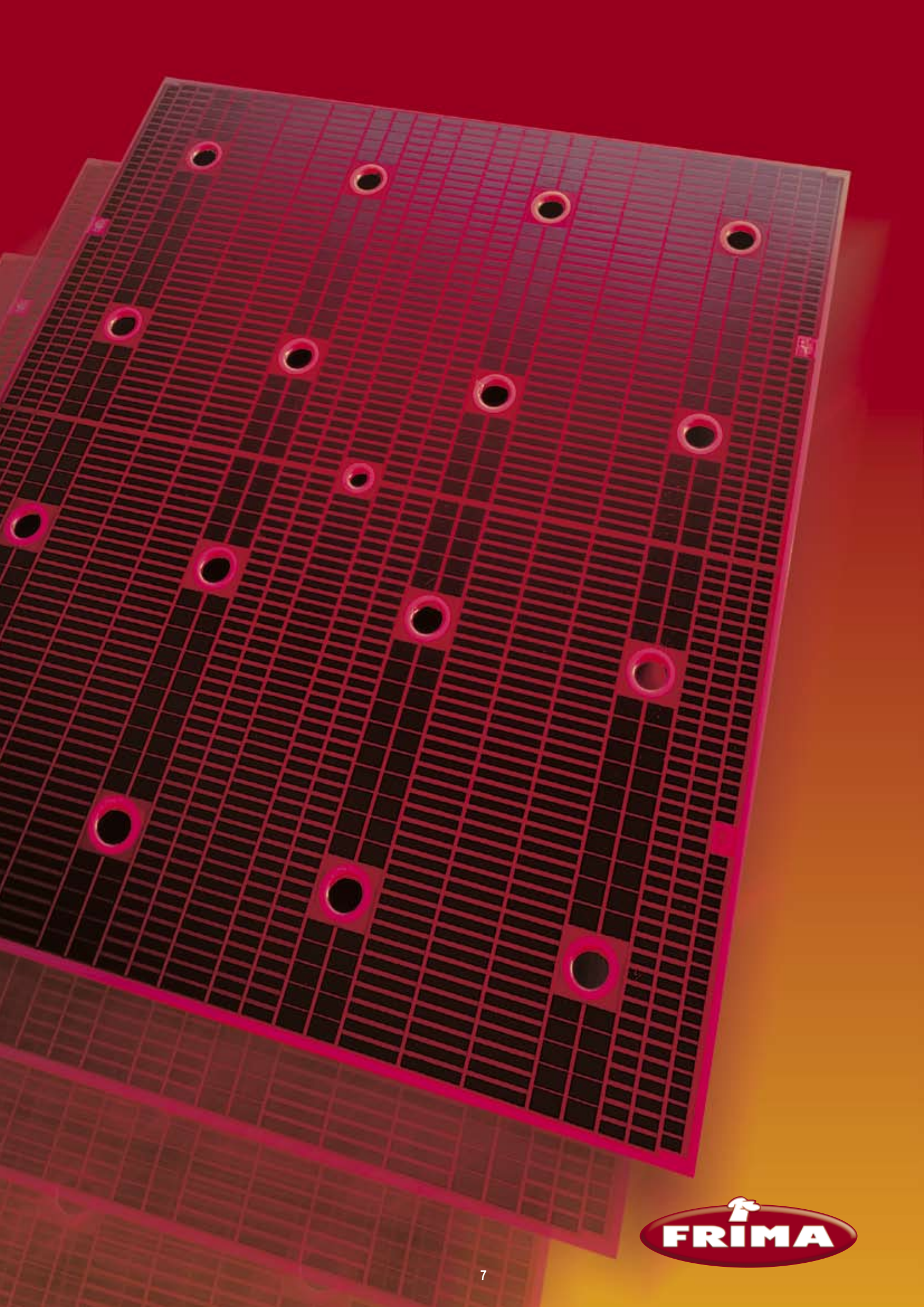
VarioBoost™
La puissance concentrée

Le système breveté de chauffe VarioBoost™ vous donne des ailes lors de vos cuissons. Une température de 250°C en fond de cuve est atteinte sans efforts en moins de 4 minutes. Durant la cuisson, la puissance de chauffe est conservée même à pleine charge, VarioBoost™ s'adapte et réagit en permanence pour garantir des résultats de cuisson optimaux.

- VarioBoost™ 50% plus rapide : la structure dynamique en réseau de VarioBoost™ permet une répartition totalement homogène de la chaleur en fond de cuve ce qui réduit les risques d'accrochage des produits. Les réactions de VarioBoost™ sont quasi instantanées, grâce à la faible épaisseur du système de chauffe. Les montées et descentes en températures sont immédiates de sorte que vous pouvez sans attendre attaquer votre prochaine production. Vous cuisez ainsi deux fois plus vite.
- VarioBoost™ ne chauffe que le fond de la cuve : l'énergie calorifique est transférée directement au produit à cuire. Les risques de brûlures sur des bords de cuves trop chauds ou les déperditions d'énergies bien coûteuses font désormais parti du passé.



▷ 250°C en 4 minutes
▷ 50% plus vite



VarioCooking Center®
La cuisson pure

Sélectionnez le produit à cuire, c'est parti!

D'une simple pression sur une touche, choisissez l'aliment à cuire. Les paramétrages conventionnels de cuisson, tels que température, temps, ou programmations complexes et surveillances permanentes des cuissons disparaissent totalement.

Une intelligence de cuisson qui facilite tout

VarioCooking Control® reconnaît la nature des aliments, leur taille, ainsi que la charge. Les temps de cuisson, le moment précis ou le Chef doit intervenir sont automatiquement calculés et ajustés en permanence. Même les différences culinaires culturelles sont prises en compte.
VarioCooking Control® - l'intelligence embarquée - vous prévient lorsque vous devez intervenir sur la cuisson, par exemple pour retourner vos côtes d'agneau. Le temps de cuisson restant est automatiquement calculé.

Chaque seconde est optimisée

VarioCooking Control® contrôle et ajuste 3600 fois par heure le processus de cuisson. Le résultat souhaité est atteint avec précision, il est reproductible à tout moment.





Aucune limite

Que ce soit en restauration commerciale ou collective, avec votre VarioCooking Center® vous pouvez affronter sereinement les exigences quotidiennes de la cuisine: pocher, sauter, griller, frire, mijoter, ou même cuire sous pression, en production parallèle ou simple - tout est possible.

Un investissement qui rapporte

Le VarioCooking Center® fait gagner 50 % de place en remplaçant les appareils de cuisson conventionnels tels que simple service, plancha, casseroles et poêles, sauteuses, marmites à chauffe directe ou bain marie, cuiseurs à pâtes et friteuses.

VarioCooking Control® exploite automatiquement pour vous, durant chaque processus de cuisson, toutes les possibilités offertes par le VarioCooking Center®. Vous en avez donc toujours plus pour votre argent.

Une prise en main immédiate

Les temps improductifs de formation à l'utilisation du VarioCooking Center® deviennent superflus. Même un non professionnel maitrise spontanément le VarioCooking Center® - sans difficultés.

FRIMA

Viandes à point, poissons à l'arête, 60 % plus vite

Le monde de la cuisine aujourd'hui

Le rissolage de viandes ou de poissons, à la poêle ou en sauteuse, exige une attention toute particulière. La température doit être parfaitement ajustée, les chutes de températures doivent être évitées pour que les produits ne se mettent pas à bouillir. Les pièces doivent êtres retournées au bon moment. En règle générale, elles sont déplacées en permanence pour obtenir une coloration plus régulière. La surveillance permanente est indispensable.

Soudain, tout devient simple

VarioBoost™, en quelques secondes, donne toute sa puissance de chauffe pour mettre à juste température la sole de cuve. Grâce à sa réserve de puissance, le VarioCooking Center® offre une performance de rissolage de plus de 40 % supérieure à celle des sauteuses conventionnelles. Les aliments sont saisis immédiatement, les pores se ferment, les jus et sucs sont conservés. Les produits ne dessèchent pas, vous gagnez ainsi au moins 20 % de freinte et 60 % de temps. Enfin, la répartition absolument homogène de la chaleur et la finesse de la régulation de chauffe permettent d'obtenir une coloration parfaite même sur les produits fragiles tels les poissons nobles.

VarioCooking Control®: La cuisson pure

Du poisson, du boeuf, du porc, du veau, de l'agneau... la cuisson des petites ou grosses pièces aura une coloration appétissante et un à-point juteux et moelleux. Plus rien n'accroche. VarioCooking Control® vous signale le bon moment pour retourner la pièce.
Sélectionnez votre produit, c'est parti! Vous pouvez suivre la proposition de VarioCooking Control® ou personnaliser vous même vos paramètres de cuisson.







Gain de temps

- 50 portions d'émincé de veau en 28 minutes au lieu de 66

VarioCooking Center® 112 — minutes

poêle

- 300 portions d'émincé de veau en 34 minutes au lieu de 95

VarioCooking Center® 211 — minutes

sauteuse



FRIMA

Des oeufs qui n'accrochent pas

Le monde de la cuisine aujourd'hui

Les oeufs sont des produits sensibles à la cuisson qui ont tendance à accrocher et à se dessécher. Une coloration régulière ne peut être obtenue qu'à l'aide d'ajout de matières grasses ou en remuant sans cesse le produit. La régulation de la température de la sauteuse ou de la poêle requiert l'attention permanente du Chef.

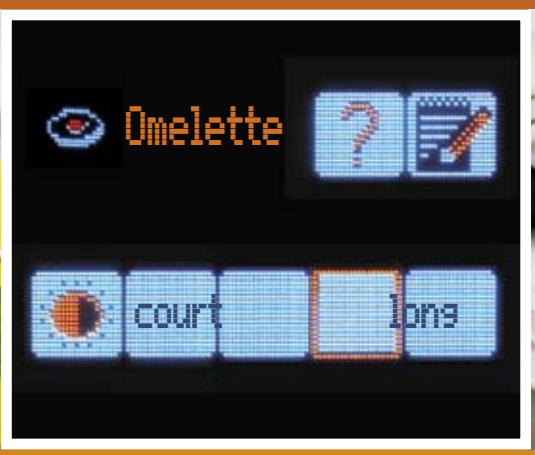
Soudain, tout devient simple

La répartition de chaleur absolument homogène dans la cuve du VarioCooking Center® garantit un résultat de cuisson parfait sans que les produits n'accrochent. Automatiquement la température est pilotée et régulée durant tout le process de cuisson par VarioCooking Control®. Vos produits restent moelleux sans se dessécher à coeur: c'est la différence qui fera qu'un produit simple, telle une omelette, deviendra une gourmandise.

VarioCooking Control®: La cuisson pure

D'une simple pression sur une touche, réalisez vos oeufs brouillés, au plat, vos omelettes, vos crêpes salées ou sucrées. Quelle que soit la charge, le résultat sera toujours parfait, comme vous le souhaitez. Sélectionnez votre produit, c'est parti! Vous pouvez suivre la proposition de VarioCooking Control® ou personnaliser vous même vos paramètres de cuisson.









Des produits laitiers qui n'attachent pas et ne débordent plus

Le monde de la cuisine aujourd'hui

Pour éviter que le lait ne déborde, que les sauces n'attachent sur les bords de cuve ou n'accrochent au fond, il faut surveiller la cuisson sans relâche et remuer en permanence. Le nettoyage qui fait suite aux cuissons de sauce béchamel ou de riz au lait ne réjouit en général personne.

Soudain, tout devient simple

VarioBoost™, le système de chauffe breveté du VarioCooking Center®, transfère rapidement une chaleur régulière et douce au fond de cuve, sans pour autant chauffer les bords de cuve. L'énergie calorifique pénètre le produit en douceur. Les débordements, accrochages de fond de cuve et de parois appartiennent au passé. Vous gagnez du temps et de la tranquillité pour affiner vos préparations et vous concentrer sur le coté créatif de votre métier de Chef.

VarioCooking Control®: La cuisson pure

Sauce béchamel, riz au lait, pudding... d'une simple pression sur une touche... cuisez une variété incroyable de produits laitiers, sans stress et quelle que soit la quantité.
Sélectionnez votre produit, c'est parti! Vous pouvez suivre la proposition de VarioCooking Control® ou personnaliser vous même vos paramètres de cuisson.







Garnitures pochées, poêlées ou frites sans surveillance, 50% plus vite

Le monde de la cuisine aujourd'hui

Les cuissons de légumes, de pâtes ou les fritures demandent des remplissages de cuve longs en temps, d'interminables montées en températures et une surveillance contraignante des cuissons. Que ce soit dans l'eau ou dans l'huile, la température idéale n'est pas tenue durant la cuisson: elle chute dramatiquement lors de la plongée des produits pour remonter péniblement et enfin la dépasser. Il faut en permanence remuer les produits, débarrasser la cuve puis la nettoyer. Tout cela signifie stress et travail corporel intensif, monotone et pénible.

Soudain, tout devient simple

Par simple pression sur une touche, le VarioCooking Center® se remplit d'eau de façon autonome ou d'huile avec le chariot réserve d'huile. Grâce à VarioBoost™ System qui concentre l'énergie, la température idéale de cuisson est obtenue en un temps record. Les descentes et remontées automatiques des paniers garantissent des résultats parfaits, sans risque de sur-cuisson et sans surveillance. De plus, vous économisez 70 % d'eau à production équivalente en comparaison avec des cuissons conventionnelles en marmite ou rondeau. Ainsi vous obtenez une qualité professionnelle avec une productivité maximale, même pour de grandes quantités.

VarioCooking Control®: La Cuisson pure

Légumes, pâtes ou produits frits cuits à point réussissent toujours sans surveillance par simple pression sur une touche. Sélectionnez votre produit, c'est parti! VarioCooking Control® vous préviendra automatiquement quand les produits seront cuits.







Gain de temps

- **50 portions de pâtes en 29 minutes au lieu de 86**



- **300 portions de pâtes en 56 minutes au lieu de 107**





Soupes et sauces raffinées

Le monde de la cuisine aujourd'hui

La préparation de fonds, de soupes ou de sauces exige une grande expérience. Longues montées en température, étapes successives de cuisson, de réduction… une surveillance permanente des cuissons est de rigueur pour empêcher tout accrochage. L'obtention d'un résultat top ne se fait que grâce à une maitrise parfaite des températures. Tout cela lie le cuisinier à sa marmite et est synonyme de stress et de travail physique pénible.

Soudain, tout devient simple

La puissance et l'intelligence du VarioCooking Center® vous apportent chaque jour une aide précieuse. Les températures requises seront atteintes au degré près en un temps record. L'intelligence de cuisson embarquée s'adapte en fonction des résultats que vous souhaitez obtenir et évite ainsi les accrochages ou surcuissons de vos productions. Vous réaliserez ainsi toujours de délicieuses sauces et soupes en un tour de main.

VarioCooking Control®: La Cuisson pure

Apportez une signature individuelle et toute particulière à vos menus : réalisez vos soupes et sauces vous-même ! De la simple « soupe du jour » aux sauces et fonds les plus raffinés, VarioCooking Control® vous guide durant les cuissons et garanti de parfaits résultats.



Finishing®: une qualité parfaite jusqu'aux convives!

Le monde de la cuisine aujourd'hui

Avouons-le ; porter des mets à température de service pendant le coup de feu sans les dénaturer est une opération très délicate. Des rôtis desséchés, des sauces qui attachent ou des pâtes trop cuites se retrouvent souvent dans les assiettes des clients. Cela ne peut être évité que grâce à un effort de surveillance tout particulier et une régulation pénible de la température de vos produits.
Difficile de gérer tout ces paramètres pendant le service !

Soudain, tout devient simple

Grâce à VarioBoost™ le système de chauffe du VarioCooking Center® la température idéale requise par le produit est obtenue immédiatement. VarioCooking Control® régule automatiquement cet apport de température pour obtenir un résultat parfait même avec des produits délicats. Le VarioCooking Center® est alors utilisé à 100% pendant la production et durant le service.

Un Finishing® parfait avec VarioCooking Control®

Conservez, grâce au Finishing®, l'excellente qualité des garnitures, soupes, sauces, ragoûts produits à l'avance. VarioCooking Control® régule de façon si sensible que même de grandes quantités de produits seront ainsi portées, sans perte de qualité, à température idéale de service. VarioCooking Control® maitrise tout pour vous, vous permettant ainsi de vous consacrer en toute quiétude à votre art culinaire pour la plus grande satisfaction de vos clients.







Cuisson pression: radicalement plus rapide

Le monde de la cuisine aujourd'hui

Les cuissons sous pression requièrent une attention toute particulière. La pression doit rester constante pour éviter de détériorer les produits, une légère variation suffit pour dénaturer les viandes ou légumes, les produits s'émiettent ou les couleurs s'altèrent. Ceci influe bien entendu sur la qualité du poduit et la satisfaction du client.

Soudain, tout devient simple

Vous pouvez réaliser vos cuissons sans surveillance et en un temps record. VarioBoost™ maîtrise en permanence durant toute la cuisson la température et la pression. La pression est ainsi maintenue constante, ce qui a pour avantage de réduire les temps de cuissons par rapport aux cuissons pressions conventionnelles. Les résultats sont toujours parfaits et reproductibles!

VarioCooking Control®: La Cuisson pure

Pour vos ragoûts, goulasch, bourguignons et plats braisés, mais aussi pour cuire vos légumes secs, carottes ou autres racines , une simple pression sur une touche suffit. Suivez les propositions de VarioCooking Control®, c'est parti! VarioCooking Control® vous préviendra automatiquement quand les produits sont cuits.





Nettoyage ultra rapide et respect de l'environnement intégrés

Que se soit durant les cuissons ou le nettoyage, le VarioCooking Center® établit de nouvelles références en matières de consommation d'eau et d'énergie.

Un nettoyage aisé garanti en évitant activement les salissures

La répartition totalement homogène de la chaleur dans les cuves du VarioCooking Center® limite considérablement le risque d'accrochage des aliments et sauces. 2 litres d'eau* et quelques gouttes de dégraissant suffisent pour effectuer un nettoyage en profondeur sans efforts.
Cela protège vos mains et l'environnement. De plus les nettoyages, pénibles et coûteux en temps de travail, des poêles, rondeaux et casseroles, et autres appareils de cuisson conventionnels appartiennent définitivement au passé.

Économiser de l'eau en cuisant

L'utilisation du système AutoLift™ et des cuissons paniers réduit considérablement les consommations d'eau: par exemple, 75 litres d'eau suffisent au VarioCooking Center® pour cuire 50 kg de spaghetti. L'économie d'eau est de plus de 70 % comparativement à une cuisson en marmite conventionnelle (cuisson, rafraîchissement des pâtes, et nettoyage compris).

*par cuve dans un VarioCooking Center® 112





FRIMA

VarioCooking Center®: Idéal pour la Restauration

C'est typique au restaurant: la cuisine doit être flexible, il faut que ça aille vite. Les clients exigent de la qualité et ne reviennent que si ils sont satisfaits. Votre réussite dépend de votre savoir faire, de votre équipement et de l'esprit d'équipe de votre brigade. Choisissez le VarioCooking Center®, et créez ainsi une cuisine flexible, à forte productivité, vous ferez un pas décisif vers plus de rentabilité et de satisfaction client.

La mise en place se fait toute seule !

Pocher, sauter, marquer, rissoler, frire ou cuire sous pression, tout se réalise dans un seul VarioCooking Center®. La mise en place est faite 50% plus rapidement. Laissez mijoter en douceur des souris d'agneau dans la cuve de gauche, pendant que la cuisson d'un délicieux riz au lait s'effectue sans surveillance dans la cuve de droite. Ensuite vous pourrez cuire à l'anglaise vos légumes et haricots verts. Une fois vos souris à point vous pourrez dans la foulée réduire une sauce délicate.
Tout est parfaitement sous contrôle ce qui vous laisse le temps de glacer des échalotes sur la plaque Vitrocéramique en toute tranquillité.

Bien en main, simple, toujours parfait... La Cuisson pure!



Pocher, marquer, rissoler, frire ou cuire sous pression – 50% plus vite



Rissoler



Cuire



Blanchir dans l'huile



Cuire sous pression

VarioCooking Center®: Idéal à la carte

Les bons s'accumulent sur le passe, c'est maintenant pour vous le moment de ravir le palais de vos convives. Avec le VarioCooking Center® le stress du coup de feu disparaît.

Steaks grillés à point, escalopes croustillantes et moelleuses, volailles juteuses, poissons cuits à l'arête ou légumes croquants, ces mets sont idéalement cuits en un temps record dans le VarioCooking Center®. Vous obtenez sans peine et à la minute un marquage régulier, puissant et parfait de ces différents produits. Pendant ce temps vous effectuez le Finishing de riz, pâtes et légumes à la portion dans l'autre cuve. 6 délicieuses sauces ou soupes sont réservées, à température de service sur la plaque Vitrocéramique.

De la mise en place au service, tout est parfaitement maîtrisé

Sauter à la minute



Napper



Cuire a la portion



Un investissement qui rapporte

Gagnez plus sur chaque assiette: l'utilisation quotidienne du VarioCooking Center® fait augmenter vos gains avec chaque repas. Si, par exemple, vous servez 60 couverts par jour, vos gains supplémentaires annuels peuvent atteindre € 26.214 dépassant de loin les coûts liés à l'investissement de votre VarioCooking Center®.

Exemple: Restaurant servant 60 couverts jour équipé d'un VarioCooking Center® 112

Votre gain	Base de calcul	Votre gain supplémentaire
Viande VarioBoost™: vos viandes seront saisies et ne rendent plus d'eau, ce qui équivaut à une réduction moyenne de **20 %***des achats de matière première	Consommation hebdomadaire env. 78 kg x 50 semaines = Consommation annuelle 3.900 kg x 10 €/kg = 39.000 €	= 7.800,- €/an
Légumes & garnitures VarioBoost™: les produits n'attachent plus, AutoLift™: fini les pertes de produits soit **15 %***de gains	Consommation hebdomadaire env. 115 kg x 50 semaines = Consommation annuelle 5.750 kg x 1,5 €/kg = 8.625 €	= 1.294,- €/an
Matières grasses VarioBoost™ le système de régulation et l'incroyable répartition de la chaleur réduit la consommation de **80 %***en moyenne	Consommation hebdomadaire env. 6 l x 50 semaines = Consommation annuelle 300 l x 5 €/l = 1.500 €	= 1.200,- €/an
Heures de travail cuissons et montées en tempérauture rapides, cuissons sans surveillance, temps de nettoyage font gagner **3 h/jour****	= 18 heures par semaine = 900 heures par an x 20 €	= 18.000,- €/an
Eau fini les poêles et rondeaux à nettoyer, les produits n'accrochent pas, et usage d'AutoLift™ font gagner en moyenne par jour **500 l/jour***	Économies d'eau 500 l/jour = économies annuelles 150.000 l x 2 €/m³ = 300 €	= 300,- €/an
	Par mois	= 2.167,- €***
	Par an	= 26.004,- €***
	Au bout de 10 ans	= 130.019,- €***

* par rapport aux méthodes de cuisson conventionnelles
** Frais de personnels, charges et congés payés compris
*** Votre gain supplémentaire après amortissement (5 ans)



3 litres de sauce dans VarioPan™



VarioCooking Center®: imbattable en collectivité

Pocher, sauter, griller, frire et cuire sous pression, tout est possible dans un seul et même VarioCooking Center®. Vous gagnez près de 50 % de place dans votre cuisine et réduisez le stress de 100 %. Grâce aux réserves d'énergie de VarioBoost™, le rendement de cuisson devient purement exceptionnel.
La simplicité d'utilisation, l'aide que vous apporte VarioCooking Control® durant chaque cuisson et les changements de process rapides vous simplifient la vie. Ainsi vous gagnez du temps et surtout de l'argent.

• 40 kg d'émincés: temps de production 34 mn, travail 21 mn



temps de travail du personnel
VarioCooking Center® travaille seul

Préchauffage, rissolage de 2 charges de 20 kg d'émincé, déglaçage, cuisson et vidange de la cuve

• 30 kg de spaghetti: temps de production 57 mn, travail 8 mn



temps de travail du personnel
VarioCooking Center® travaille seul

Remplissage et montée en température de 50 l d'eau froide, cuisson de 30 kg de spaghetti en 3 charges

* avec un VarioCooking Center® 211





Un investissement qui rapporte

L'utilisation quotidienne du VarioCooking Center® fait augmenter vos gains avec chaque repas. Si, par exemple, vous servez 2.000 couverts par jour, vos gains supplémentaires annuels peuvent atteindre € 123.010 dépassant de loin les coûts liés à l'investissement de vos VarioCooking Center®.

Exemple: restaurant d'entreprise servant 2.000 couverts jour avec 2 x VarioCooking Center® 211 et 1 x 311 pression

Votre gain	Base de calcul	Votre gain supplémentaire
Viande VarioBoost™: vos viandes seront saisies et ne rendent plus d'eau, ce qui équivaut à une réduction moyenne de **20 %***des achats de matière première	Consommation hebdomadaire env. 810 kg x 50 semaines = Consommation annuelle 40.500 kg x 10 €/kg = 405.000 €	= 81.000,- €/an
Légumes & garnitures VarioBoost™: les produits n'attachent plus, AutoLift™: fini les pertes de produits soit **15 %***de gains	Consommation hebdomadaire env. 1.320 kg x 50 semaines = Consommation annuelle 66.000 kg x 1,5 €/kg = 99.000 €	= 14.850,- €/an
Matières grasses VarioBoost™ le système de régulation et l'incroyable répartition de la chaleur réduit la consommation de **80 %***en moyenne	Consommation hebdomadaire env. 60 l x 50 semaines = Consommation annuelle 3000 l x 5 €/l = 15.000 €	= 12.000,- €/an
Heures de travail cuissons et montées en température rapides, cuissons sans surveillance, temps de nettoyage font gagner **4 h/jour****	= 24 heures par semaine = 1.200 heures par an x 20 €	= 24.000,- €/an
Eau fini les poêles et rondeaux à nettoyer, les produits n'accrochent pas, et usage d'AutoLift™ font gagner en moyenne par jour **500 l/jour***	Économies d'eau 1.500 l/jour = économies annuelles 450.000 l x 2 €/m³ = 900 €	= 900,- €/an
	Par mois	= 10.173,- €***
	Par an	= 122.070,- €***
	Au bout de 10 ans	= 610.350,- €***

* par rapport aux méthodes de cuisson conventionnelles
** Frais de personnels, charges et congés payés compris
*** Votre gain supplémentaire après amortissement (5 ans)





FRIMA VarioCooking Center®



Sonde de température

- 6 points de mesure
- garantit l'à-point de cuisson

Protection contre les brûlures, sécurité de surchauffe

- les parois de la cuve ne chauffent pas, les risques de brûlures disparaissent
- reconnaissance de la présence de produit à cuire pour éviter toute surchauffe

BREVET



VarioDose™ dosage de cuve intégré

- remplissage d'eau au litre près
- automatique pour gagner du temps
- suppression de la surveillance

Plaque VitroCeramique (en option)

- chauffe immédiate
- 6 niveaux de puissance
- pour le petites préparations et le maintien en température en bac GN 1/2



Vidange intégrée

- suppression des caniveaux de sol par un raccordement fixe à l'évacuation
- vidange de cuve possible sans basculement
- gain de temps et amélioration de la sécurité

Prise de courant intégrée

Douchette

- avec enrouleur automatique
- jet réglable
- hauteur ergonomique



AutoLift™ descente et relevage automatique des paniers

- garantit l'à-point de cuisson
- pratique pour égoutter vos produits
- cuisson sans surveillance de vos pâtes, fritures et produits pochés

Caissons de rangement (en option pour 111/112)

- déposes coulissantes pour débarrassage de la cuve
- placards de rangement avec glissières GN intrégrées

... des détails bien pensés pour plus de plaisir à cuisiner



VarioCooking Center®
Gamme et exemples de production

	VarioCooking Center® 111	VarioCooking Center® 112	VarioCooking Center® 211	VarioCooking Center® 311
	cuve / VarioPan™			
Nbre de repas	50	50	100 - 300	100 - 500
Capacité utile	15 Litres / 3 Litres	15 Litres	100 Litres	150 Litres
Largeur	1200 mm	1200 mm	1157 mm	1540 mm
Profondeur	777 mm	777 mm	914 mm	914 mm
Hauteur	1100 mm	1100 mm	1100 mm	1100 mm
Poids	185 kg	205 kg	265 kg	340 kg
Bord de la cuve	900 mm / 850 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Surface de cuisson	11 dm^2 / 14 dm^2	11 dm^2	42 dm^2	65 dm^2
Arrivée d'eau	R3/4 "	R3/4 "	R3/4 "	R3/4 "
Évacuation d'eau	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Puissance	19,8 kW	17 kW	28 kW	45 kW
Puissance avec Vitro	22,2 kW	19,4 kW	30,6 kW	47,6 kW
Protection	4 x 32 A	4 x 32 A	4 x 50 A	4 x 80 A
	cuve / VarioPan™			
Omelette	80 / 105 port./heure	80 port./cuve/heure	320 port./heure	480 port./heure
Steaks hachés	140 / 185 pces./heure	140 pces./cuve/heure	270 pces./heure	500 pces./heure
Goulasch marquage	3 / 4,5 kg/charge	3 kg/charge/cuve	12 kg/charge	20 kg/charge
Goulasch (pression)	6 kg/heure	6 kg/cuve/heure	60 kg/heure	100 kg/heure
Lentilles (sec)	3 kg/charge	3 kg/charge/cuve	20 kg/charge	40 kg/charge
Riz (sec)	3 kg/charge	3 kg/charge/cuve	20 kg/charge	30 kg/charge
Tagliatelles (sec)	6 kg/heure	6 kg/cuve/heure	36 kg/heure	45 kg/heure
Pudding	10 l/charge	10 l/cuve/charge	80 l/charge	120 l/charge
Frites surg.	12 kg/heure	12 kg/cuve/heure	35 kg/heure	70 kg/heure
Sticks de poisson surg.	130 pces./heure	130 pces./cuve/heure	530 pces./heure	950 pces./heure
Échine de porc fumée	5 kg	5 kg/cuve	54 kg	80 kg



VarioCooking Center®
Caractéristiques d'équipement

Tailles

- VarioCooking Center® 111, 111+ (pression)
- VarioCooking Center® 112, 112+ (pression)
- VarioCooking Center® 211, 211+ (pression)
- VarioCooking Center® 311, 311+ (pression)

Energie

- Electricité

Modes de cuisson

- Mode VarioCooking Control® pour: grosses pièces de viande, piécés, poissons/fruits de mer, légumes/pomme de terre, Pâtes/riz, œufs, produits laitiers/ desserts, Soupes/sauces et Finishing®
- Mode Manuel avec 3 fonctions: cuisson en bain, cuisson par contact, friture
- Température réglable: 30 - 250°C

Fonctions complémentaires

- mesure de la température exacte du coeur par sonde à 6 points
- Cuisson simultanée avec 2 modes de cuisson différents (par ex. Pâtes et Sauce ou Steack et Frites sur 111 et 112 uniquement)
- AutoLift™ Descente et relevage automatique des paniers de cuissons (paniers à pâtes ou panier à frire)
- reconnaissance de présence de produit dans la cuve: pour éviter les risques de surchauffe
- AreaControl™ parfait pour cuire ou frire à la portion
- Enregistrement automatique des données HACCP et édition via port USB
- possibilité d'enregistrer 250 process personnalisés

Construction - Spécificités techniques

- 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)
- VarioDose™ remplissage automatique de la cuve en eau
- Ecran de commande tactile auto-explicatif, lisible sous tout angle, avec pictogrammes, textes et fonction d'aide
- Interrupteur de mise sous tension
- Touche fonctions supplémentaires
- Affichages en texte clair
- Langue d'utilisation personnalisable
- Molette de sélection avec fonction „Push" de validation des entrées, tableau de commande lisse pour un nettoyage aisé
- Sécurités: surchauffe d'huile en fonction Friteuse, surchauffe de cuve à vide, basculement de cuve.
- 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
- Sécurités de surchauffe
- VarioBoost™ technologie de chauffe exclusive
- Fixation de sonde à cœur brevetée
- Accès technique frontal
- Gamme d'appareils compacte
- Port USB, permet de connecter FRIMA CombiLink®

Installation, Raccordement, Normes

- Déclaration de conformité: CE
- Sécurité Electrique: SEMKO Intertek
- Sécurité de manipulation: GS
- Protection de l'eau potable: SVGW
- Raccordement fixe de l'évacuation, rupture de charge intégrée à l'appareil
- Indice de protection IPX5
- 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
- Agrément VDE pour le fonctionnement sans surveillance

Options

- Plaque vitrocéramique avec support bac GN
- Caissons de rangement intégrés pour VarioCooking Center® 112
- Kit marine
- Port Ethernet
- Pré-raccordement pour optimiseur Sicotronic (autres sur demande)
- Tensions spéciales (sur demande)

Accessoires

- Pelle à omelette
- Bras de relevage pour cuissons en paniers
- Panier à pâtes/riz
- Paniers portion (111/112)
- Panier friteuse et claie à frire
- Cadre VarioPan™ (111)
- Cadre Bain Marie
- Chariot porte-paniers
- Egouttoir
- Grille de fond de cuve
- 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
- Kit mural (sur demande)
- Ports RS-485 ou RS-232 pour raccordement du FRIMA CombiLink®
- Maintenance avec FRIMA CombiCheck®
- Grand choix de platerie de cuisson

Fonctions supplémentaires – simplicité évidente

Vous pouvez déterminer vous même chaque paramètre de cuisson.

Cuisson en bain de 30° C à 100° C pour pocher, blanchir ou cuire en basse température

Cuisson par contact de 30° C à 250° C pour rissoler, sauter, griller

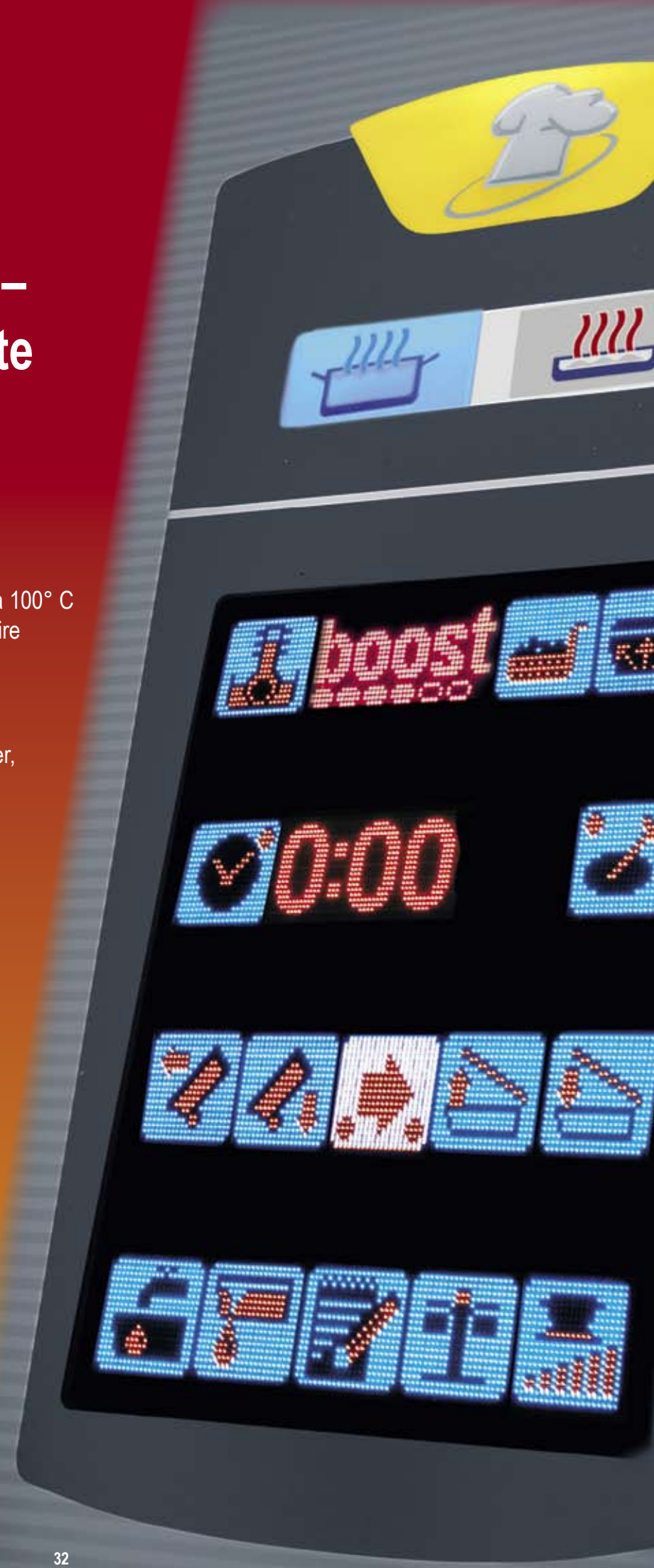
\+ Friture de 130° C à 180° C en bain d'huile

Cuisson sous pression régulée pour braiser, mijoter

Mémorisation des process de cuisson qui reviennent régulièrement par simple appui sur une touche.

Temps de cuisson avec fonction de préchauffage

Température de bain, de contact et à coeur





Les accessoires FRIMA – une solution pour chaque application

En utilisant les accessoires d'origine FRIMA vous profiterez pleinement de tous les avantages offerts par le VarioCooking Center®.

Les accessoires d'origine FRIMA sont spécialement conçus pour une utilisation avec le VarioCooking Center®, ils sont extrêmement robustes et parfaitement adaptés à une utilisation intensive dans des cuisines professionnelle.

FrimaCombi
Pour le maintien en température hygiénique et le transport des produits en bac GN



Cadre Bain Marie

Table du Chef
Poste de travail mobile, ustensiles et ingrédients sont toujours à portée de main



Paniers à pâtes
Paniers à fritures

Chariot porte paniers
Pour la mise en place, le transport et l'égouttage des paniers de cuisson



Chariot VarioMobil™,
Pour le débarrassage et le transport de vos préparations

UltraVent®
Hotte autonome à condensation



Chariot réserve d'huile
Pour le remplissage, le filtrage et le stockage de l'huile de friture

Le support Après-Vente FRIMA pour votre plus grande satisfaction

FRIMA Service – toujours là pour vous

Un large réseau professionnel de FRIMA SERVICE PARTNERS qualifiés vous garantit une assistance rapide en cas de problème. FRIMA vous offre aussi une Hot Line d'assistance technique 7 jours sur 7 et assure un service national de pièces de rechange.

FRIMA✆Chef – l'assistance culinaire permanente

La Hot Line culinaire FRIMA✆Chef est à votre disposition 7 jours sur 7 et 365 jours par an. Une hésitation sur une cuisson, un renseignement culinaire… Un Chef FRIMA est toujours à votre écoute et saura vous conseiller judicieusement.





Envie d'essayer le VarioCooking Center®?

FRIMA CookingLive

Participez gratuitement, près de chez vous, à un séminaire FRIMA CookingLive. C'est là que vous et vos collègues découvrirez, accompagnés d'un Chef de cuisine FRIMA, les nombreux avantages du FRIMA VarioCooking Center®.

www.frima.fr

Essai gratuit

Essayez donc tout simplement FRIMA VarioCooking Center®.
Un coup de fil suffit!





FRIMA France S.A.S.
4 rue de la Charente, BP 52
F-68271 Wittenheim Cedex
Tel. +33 3 89 57 05 55
Fax +33 3 89 57 05 54
E-Mail: cial@frima.fr
www.frima.fr

FRIMA Deutschland GmbH
Heinrich-Lanz-Allee 4
D-60437 Frankfurt am Main
Tel. +49 69 257 88 76 10
Fax +49 69 257 88 76 11
E-Mail: info@frima-deutschland.de
www.frima-deutschland.de

FRIMA International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 90 20
Fax: +41 71 727 90 10
E-Mail: info@frima-international.ch
www.frima-international.ch

Votre Distributeur FRIMA:

80.21.134 · V4 · französisch/FRIMA Ger · 02/08 · Documentation non contractuelle. Caractéristiques sous réserve de modification.