

# VarioCooking Center MULTIFICIENCY®



SIE SIND DER CHEF



Punktlandung  
ohne Überwachung

SCHÖPFT IHNEN DIE NUDELN  
AL DENTE UND

# von selbst

AUS DEM WASSER...

Möchten Sie Nudeln kochen? Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® füllt sich automatisch mit Wasser und bringt es in Rekordzeit zum Kochen. Die geballte Power des Heizsystems VarioBoost® bewirkt, dass es sogar weitersprudelt, wenn mit Nudeln beladen wird. Die eingebaute Kochintelligenz, VarioCooking Control®, überwacht für Sie den Kochprozess und das Gargut wird automatisch zum richtigen Zeitpunkt herausgehoben. Teigwaren und Reis sind auf den Punkt gegart und das Gemüse behält Biss und Farbe.



» **300 PORTIONEN**  
Nudeln perfekt al dente  
und ganz von selbst  
**IN 28 MINUTEN...**

...VERSUCHEN SIE DAS  
MAL MIT EINEM KESSEL.



Neugierig geworden?  
Jetzt live erleben!





Scharf anbraten  
in Rekordzeit

BRAUCHT VON 0 AUF 200 °C  
NICHT MAL

# 2,5 Minuten...\*

Dank der überlegenen Heizleistung des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® ist der Tiegelboden schon nach wenigen Sekunden aufgeheizt und einsatzbereit. Mit der variablen Leistungsreserve können Sie außerdem 40 % mehr Fleisch anbraten als in einem herkömmlichen Kipper. Der Fleischsaft tritt nicht aus: Das bedeutet für Sie bessere Speisenqualität und bis zu 17 % weniger Gewichtsverlust. Die anschließende Reinigung erfolgt mühelos in wenigen Minuten und Sie können nach kürzester Zeit mit der nächsten Produktion beginnen.\*



» So schaffe ich **300 PORTIONEN** Putencurry **IN 34 MINUTEN** im VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211...

...VERSUCHEN SIE DAS  
MAL MIT EINEM KIPPER.



\* Siehe Vergleichstabelle Seite 23

Glauben Sie nicht?  
Testen Sie selbst!



SAGT BESCHIED,

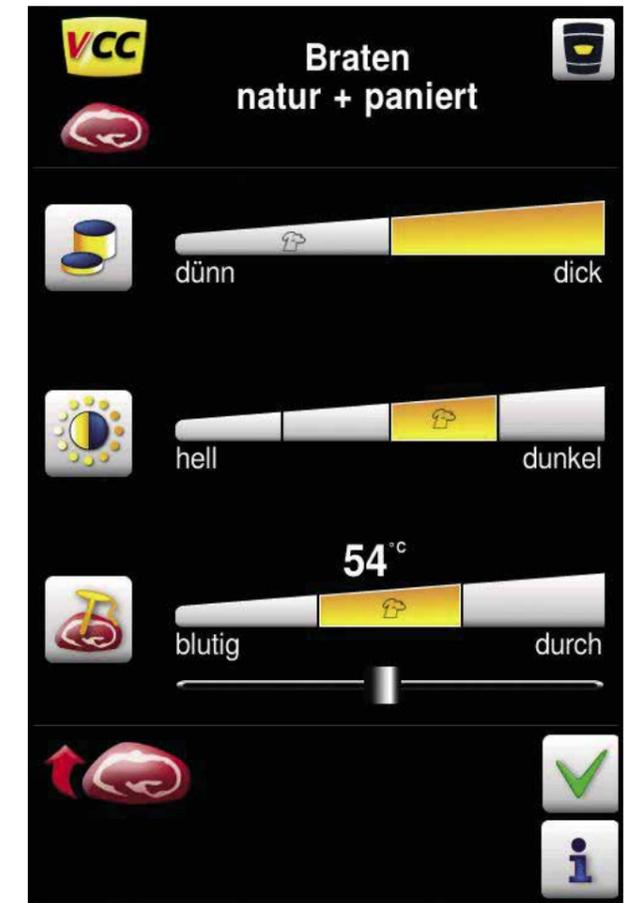
# wann

DER PERFEKTE ZEITPUNKT  
ZUM WENDEN IST...

VarioCooking Control®, die eingebaute Kochintelligenz, ruft Sie, wenn Sie aktiv werden müssen, um zum Beispiel ein Steak zu wenden, das Ragout abzulöschen oder wenn Ihre traditionell zubereitete Béchamelsoße fertig ist. Der Garverlauf passt sich dabei immer individuell an die Speisen an. Ob groß oder klein, viel oder wenig – Ihr Garergebnis ist immer perfekt.

VarioCooking Control® unterstützt Sie ideal bei Ihrer täglichen Arbeit und nimmt Ihnen lästige Routinearbeiten, wie das permanente Regeln der Temperatur und das Überwachen, einfach ab.

» Schmorbraten,  
Nudeln, Frittiertes,  
Suppen oder Desserts...  
Sie sind der Chef und  
bestimmen **IHR**  
**WUNSCHERGEBNIS.**



Garantierte Garqualität –  
ohne Überwachung



## VarioCookingControl®

**VCC** ...überwacht für Sie permanent den Garverlauf, passt sich sekundlich an und garantiert Ihr Wunschergebnis.

 ...erzielt die von Ihnen gewünschte Bräunung.

 ...sagt Bescheid, wann der beste Zeitpunkt zum Wenden ist.

 ...sorgt gleichzeitig für das Garen auf den Punkt – egal ob blutig, medium oder durch.

Maximale Flexibilität  
ohne Kompromisse



KANN

# knusprig

FRITTIEREN, SANFT GAREN...

Nicht nur Kochen und Braten, sondern auch Blanchieren, Druckgaren oder Frittieren gelingt einfach und blitzschnell im VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. Dank kürzester Aufheizzeiten und müheloser Reinigung steht Ihnen das Multitalent praktisch ohne Wartezeiten rund um die Uhr zur Verfügung.

Die Kombination aus Leistungsstärke und Feinfühligkeit macht das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® zu einem echten Alleskönner: Fisch und Fleisch werden saftig gegart, Gemüse bissfest gekocht und Pommes frites knusprig frittiert.



» Ich mache bis zu  
70 kg **POMMES FRITES**  
pro Stunde oder  
70 kg **TAFELSPITZ** im  
VarioCooking Center  
MULTIFICIENCY® 311...

...VERSUCHEN SIE DAS  
MAL MIT EINER FRITTEUSE.



Anwendungsbeispiele gewünscht?  
Jetzt Videos ansehen!



Mehr Freiheit, um Ihre Speisen in Szene zu setzen



LÄSST AUCH OHNE ÜBERWACHUNG

# nichts

ANBRENNEN ODER ÜBERKOCHEN...

Goldbraune Crêpes, feine Panna Cotta oder cremiger Milchreis: Sensible Speisen verlangen höchste Präzision und feinfühliges Temperaturmanagement. Die Wärmeenergie wird gleichmäßig auf das Produkt übertragen und dabei permanent von VarioCooking Control®, der eingebauten Kochintelligenz, überwacht. Süßspeisen brennen nicht an, Milch kocht nicht über.

Für die Reinigung benötigen Sie daher erheblich weniger Wasser und Reinigungsmittel\* als bei herkömmlichen Küchengeräten. Nach nur zwei Minuten ist das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® blitzblank und Sie gewinnen Zeit, kreative Ideen umzusetzen.



» **600 PORTIONEN** Milchreis in einem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211 **OHNE ANBRENNEN** und **OHNE ÜBERKOCHEN...**

...VERSUCHEN SIE DAS MAL MIT EINEM KESSEL.



\* Siehe Vergleichstabelle Seite 23



Zusätzliche Produktionskapazitäten schaffen

## MACHT LECKEREN

# Lammbraten

### WÄHREND SIE SCHÄFCHEN ZÄHLEN...

Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® arbeitet für Sie sogar nachts, ganz ohne Überwachung. VarioCooking Control®, die eingebaute Kochintelligenz, regelt die Temperatur feinfühlig und sorgt für ein perfektes Gargergebnis am nächsten Morgen. Das schafft zusätzliche Produktionskapazitäten und Sie können sich tagsüber anderen Aufgaben wie beispielsweise hausgemachten Beilagen und Desserts widmen.



» **70 KG** Braten im VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311 garen über Nacht immer **AUF DEN PUNKT...**

...VERSUCHEN SIE DAS MAL MIT EINEM KIPPER.



Auf der Suche nach Rezeptideen?  
Lassen Sie sich inspirieren!



MULTIFUNKTIONALITÄT,  
LEISTUNG UND

# beste

GARERGERBNISSE JEDEN TAG

Die Marke FRIMA steht seit Jahrzehnten für überlegene Technik von Gargeräten in der gewerblichen Küche. Unser Unternehmensziel ist es, den Menschen, die in Groß- und Gewerbeküchen thermisch Speisen zubereiten, den höchstmöglichen Nutzen zu bieten.

Bereits 1985 hat FRIMA das erste multifunktionale Gargerät auf Basis von Wärmeübertragung durch Kontakthitze erfunden und es seitdem stetig weiterentwickelt. Das heutige VarioCooking Center MULTIFICIENCY® vereint höchste Effizienz und einfachste Bedienung auf kleinster Fläche.

Das Multitalent ersetzt herkömmliche Kipper, Kessel, Herde und Fritteusen. Dadurch sparen Sie Platz, Zeit, Strom, Wasser... und gewinnen Flexibilität bei den täglichen Herausforderungen in Ihrer Küche.

## » KOCHEN, BRATEN, FRITTIEREN...

Alles in einem Gerät,  
bis zu 4 mal schneller und  
40 % weniger Stromverbrauch.\*

Die hervorragenden Ergebnisse, die Ihre Köche damit erzielen, werden Sie jeden Tag überzeugen.

\* Siehe Vergleichstabelle Seite 23

Unschlagbar in der  
Gemeinschaftsverpflegung



DIE OPTIMALE

# Lösung

FÜR IHRE KÜCHE

Ob im à la carte Restaurant oder in der Gemeinschaftsverpflegung, 30 individuelle Portionen oder 1.000 Essen, über Nacht gegart, unter Druck gekocht oder à la minute zubereitet – für die individuellen Anforderungen in Ihrer Küche bietet Ihnen das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® immer die passende Lösung.

Perfekt für die Gastronomie



Aktuelle Kundenreferenzen:  
frima-online.com



# ÜBERALL sofort

EINSETZBAR

In der Produktion, in der Ausgabe oder auch im Frontcooking: Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® kann überall eingesetzt werden.

Sie können es in eine Küchenzeile oder eine Kochinsel einbauen und sparen aufgrund der Multifunktionalität wertvollen Platz. Dank des integrierten Wasserablaufs benötigen Sie nicht einmal eine Bodenablaufsrinne. So vermeiden Sie rutschige Küchenböden und erhöhen die Arbeitssicherheit.

Die Installationsmöglichkeiten sind vielfältig. Ob als Standgerät, auf Rollen, auf einem Sockel oder mit einer Wandhalterung: Sie können es so installieren, wie es Ihren Anforderungen am besten entspricht.



Höchste Flexibilität  
auf kleinster Fläche.



...WEIL SIE AUS DEM VORHANDENEN PLATZ DAS

# Maximum

HERAUSHOLEN WOLLEN.

Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® vereint die Funktionen konventioneller Gargeräte wie Herd, Grillplatte, Fritteuse, Kipper und Kessel in einem multifunktionalen Gargerät. Somit reduziert sich der Platzbedarf in Ihrer Küche um bis zu 30 %. Kochen, Braten, Frittieren... Dank der Flexibilität des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® können Sie es für vielfältige Garmethoden verwenden und bleiben unabhängig. Die Installation ist kinderleicht. Ob Neuplanung oder Ergänzung, Sie können das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® überall einsetzen.



...WEIL DER TAG  
IMMER ZU

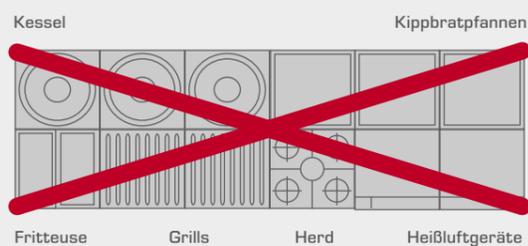
# kurz

IST.

Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® schenkt Ihnen bis zu 2 Stunden wertvolle Arbeitszeit pro Tag und ermöglicht ein Kochen für Ihre Gäste auf hohem Niveau – ganz ohne Überwachung. Die eingebaute Kochintelligenz, ein Aufheizen auf 200 °C in Rekordzeit sowie 40 % mehr Anbratpower machen es möglich. Auch die Reinigungszeit ist minimal, da nichts anbrennt oder überkocht. So steht das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® nach nur zwei Minuten blitzblank für die nächste Anwendung zur Verfügung. Es arbeitet Tag und Nacht für Sie, unproduktive Zeiten sind auf ein Minimum reduziert.

30 % mehr Raum  
für Ihre Gäste

Betriebsrestaurant (600 Essen, 3 Menüs)



Bis zu 2 Stunden zusätzliche  
Produktionszeit jeden Tag

Produktionsplan (200 Essen, 3 Menüs)



...WEIL SIE RESSOURCEN

# effizient

NUTZEN WOLLEN.

Die innovative Heiztechnologie, VarioBoost®, liefert stets die optimale Menge an Energie dort, wo sie benötigt wird – und zum richtigen Zeitpunkt. Die hervorragende Wärmeverteilung und die eingebaute Kochintelligenz, VarioCooking Control®, verhindern ein Anbrennen oder Überkochen der Produkte. Ein zeitraubendes und wasserintensives Einweichen entfällt vollständig, das Reinigen gelingt in Sekundenschnelle\* mit wenig Wasser und Chemie.

Damit sparen Sie jeden Tag nachweislich bis zu 40 % Strom und 70 % Wasser.\*



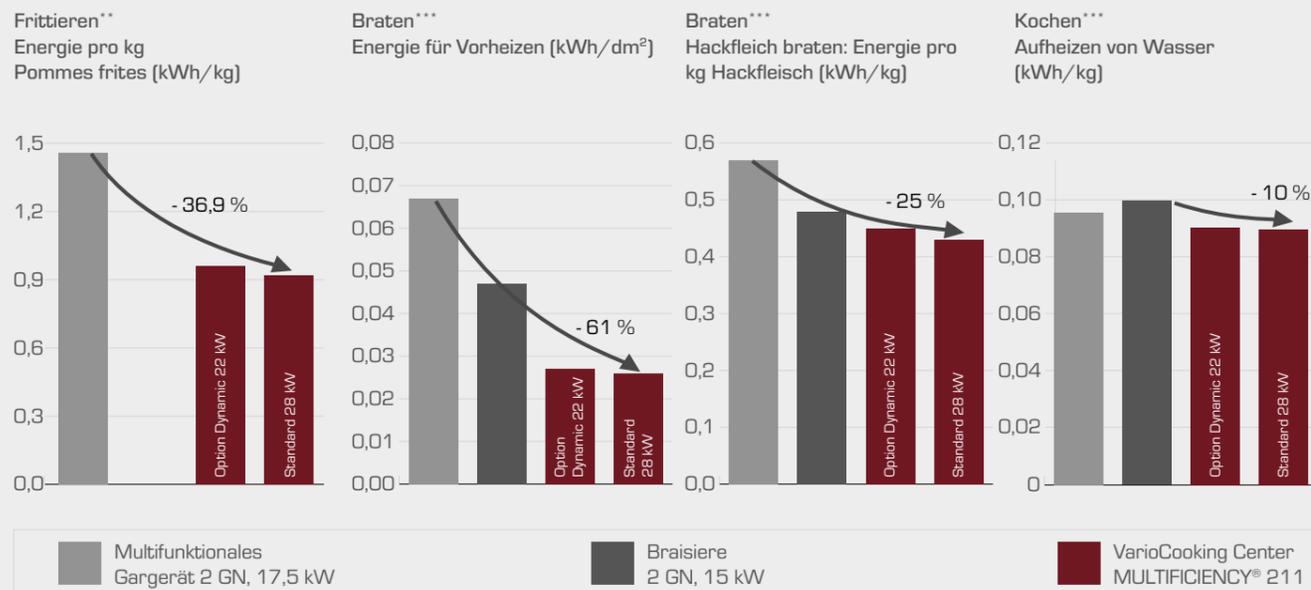
...WEIL IHNEN ROHWAREN

# lieb

UND TEUER SIND.

Die serienmäßige Hebe- und Senkautomatik, AutoLift, hebt Ihr Gargut zum richtigen Zeitpunkt heraus und garantiert goldbraune Pommes frites und auf den Punkt gekochte Nudeln, ganz ohne Überwachung. Dank der enormen Leistungsreserven des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® können auch große Mengen Fleisch ohne Saftverlust angebraten werden. So reduzieren Sie Ihren Rohwareneinsatz um bis zu 10 % und liefern konstant hohe Speisenqualität.

## Reduzierung Ihrer laufenden Kosten



## Minimierung Ihres Wareneinsatzes

15 – 17 % weniger Gewichtsverlust im VarioCooking Center® beim Anbraten von 10 kg Schweinegeschnetzeltem – und damit deutlich mehr Portionen.



\* Siehe Vergleichstabelle Seite 23 / \*\* nach DIN 18873-3:2011-12 / \*\*\* nach DIN 18873-5:2011-02



...WEIL SICH IHRE

# Investition

SO SCHNELL WIE  
MÖGLICH AMORTISIEREN SOLL.

Die Multifunktionalität des VarioCooking Center® bietet für Ihren Betrieb vielfältige Möglichkeiten, die gesamte Bandbreite der eingesetzten Ressourcen zu optimieren. Unsere kostenlose, individuelle Einweisung für Ihr Team gewährleistet die nachhaltige Speisenqualität für Ihre Gäste Tag für Tag und unterstützt so Ihren wirtschaftlichen Erfolg.



» **KOCHEN, BRATEN, FRITTIEREN...**  
Alles in einem Gerät,  
bis zu 4 mal schneller und  
40 % weniger Strom-  
verbrauch.\*

\* Siehe Vergleichstabelle Seite 23

Durchschnittliches Betriebsrestaurant mit 600 Essen pro Tag mit einem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211 und 311, Mehrverdienst gegenüber dem Betrieb mit herkömmlichem Herd, Kipper, Kessel und Fritteuse.

Ihr Gewinn	Berechnungsansatz pro Jahr	Ihr Mehrverdienst pro Jahr	Kalkulieren Sie selbst
<b>Fleisch</b> Bis zu 10 % weniger Rohwareneinsatz bei Tagesgerichten (Geschnetzeltes, Ragout) dank der außerordentlichen VarioBoost® Bratleistung, sowie bis zu 10 % weniger Rohwareneinsatz bei Schmorgerichten im Übernachtgaren.	Wareneinsatz bei herkömmlichen Herden, Kippern und Kesseln 49.500 €  Wareneinsatz mit VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 44.550 €	= 4.950 €	
<b>Energie</b> Durchschnittliche Einsparung von 64 kWh pro Tag dank des überlegenen Wirkungsgrades des VarioBoost® Heizsystems.*	64 kWh x 5 Tage x 50 Wochen x 0,12 € je kWh	= 1.920 €	
<b>Arbeitszeit</b> Durchschnittliche Einsparung von 120 Minuten Arbeitszeit pro Tag, dank der Power und Geschwindigkeit des VarioBoost® Heizsystems, des automatischen Kochens mit VarioCooking Control® sowie dank Übernachtgarung.	500 Std. weniger x 12 € (Mischkalkulation Stundensatz Koch/Reinigungskraft)	= 6.000 €	
<b>Reinigung</b> Durchschnittliche jährliche Einsparung von Wasser und Spülmittel gegenüber herkömmlichen Geräten. Durch die Nutzung des VarioCooking Center® müssen weniger Töpfe und Pfannen gereinigt werden.	Einsparungen von 800 Litern Wasser pro Tag x 3,00 €/m³ und 50 Litern Spülmittel pro Jahr	= 680 €	
<b>Ihr Mehrverdienst pro Jahr</b>		<b>= 13.550 €</b>	

\* Im Vergleich zu herkömmlichen Kippern, Kesseln und Fritteusen.

# DURCHDACHTE Details

Maximaler Nutzen für Freude am Kochen

## Kerntemperaturfühler

- ▶ 6-Punkt-Messung
- ▶ Automatische Korrektur bei Fehlstechung

## VarioDose Integrierter Wassereinlauf

- ▶ Litergenaue Wasserzufuhr
- ▶ Zeitsparendes, automatisches Befüllen

## Integrierter Wasserablauf

- ▶ Ermöglicht die Aufstellung ohne Bodenablauffrinne mit Festanschluss
- ▶ Erhöhte Arbeitssicherheit und -geschwindigkeit durch Entleeren ohne Tiegelbewegung

## Untergestell (optional)

- ▶ Auszug zum Abstellen von Behältern für sicheres Entleeren der Tiegel
- ▶ Einschübe zum Aufbewahren von GN-Behältern

## AutoLift Hebe- und Senkautomatik

- ▶ Automatisches und punktgenaues Garen von Teigwaren, Frittiertem, pochieren oder gekochten Produkten

## Anbrennschutz

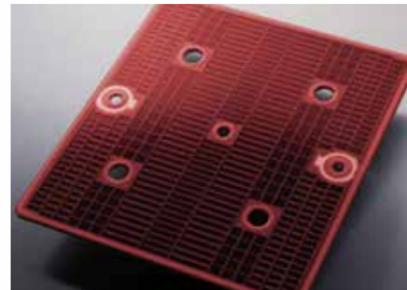
- ▶ Nicht beheizte Seitenwände
- ▶ Keine Verbrennungsgefahr am Tiegelrand
- ▶ Patentierte Gargutererkennung
- ▶ Kein Anbrennen

## VarioBoost® Heizsystem

- ▶ Kraft, Geschwindigkeit und Präzision vereint
- ▶ 200 °C in 2 Minuten\*

## Integrierte Schlauchbrause

- ▶ Zur einfachen Reinigung
- ▶ Stufenlose Strahldosierung
- ▶ Ergonomische Anordnung
- ▶ DVGW/SVGW-Zulassung



# Zubehör

Smarter Helfer für maximale Produktivität  
und ergonomisches Arbeiten

## Koch- und Frittierkorb sowie Hebearm

Ideal zum Kochen und Frittieren in Körben mit AutoLift.



## Schaufel ungelocht/gelocht

Die Schaufel wurde zum sicheren und einfachen Entleeren oder Portionieren von größeren Gargutmengen geschaffen.



## VarioMobil® 2/1 GN

Höhenverstellbar, zum mühelosen und sicheren Entleeren von Gargut und zum Transportieren in 2/1 oder 1/1 GN-Behältern (GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten).



## Tiegelbodenrost

Um den Kontakt zwischen Gargut und Tiegelboden zu vermeiden, z. B. beim Übernachten.

## Korbwagen

Zum Lagern, Transportieren und Abtropfen von Koch- und Frittierkörben.



## Sieb

Dient als Rückhalt für lose, gekochte Produkte beim Wasserablassen.



## Ölwagen

Zum Befüllen des Gartiegels, sowie zur Lagerung und Filterung des Öls. Mit Vorheizung zum Aufschmelzen von Blockfett oder gekühltem Öl. Förderung von heißem Fett möglich.



## Rührspachtel

Für das Ein- und Umrühren von Lebensmitteln.





# FRIMA immer

FÜR SIE DA!

## FRIMA COOKINGLIVE

Wir möchten, dass Sie bereits im Vorfeld von der Nutzervielfalt des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® überzeugt sind: Erleben Sie die Leistungsfähigkeit unserer Geräte live, völlig unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe.

## TEST- STELLUNG

Sie haben die Möglichkeit das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T in Ihrer Küche zu testen – 4 Wochen lang, kostenlos und unverbindlich.

## EINWEISUNG VOR ORT

Nach Absprache und nach Bedarf führt einer unserer erfahrenen FRIMA Küchenprofis eine individuelle Einweisung direkt in Ihrer Küche durch.

## MEIN FRIMA

Im Bereich „Mein FRIMA“ unter [frima-online.com](http://frima-online.com) erhalten VarioCooking Center® Benutzer alle Informationen und Services zu ihrem Gerät – vom Anwendungshandbuch bis hin zu kostenlosen Software-Updates und neuen Rezeptideen.

## FRIMA CHEF HOTLINE

Kollegiale Hilfe von Koch zu Koch. Bei allen Fragen zur Anwendung können Sie auf die Erfahrung unserer FRIMA Küchenprofis zurückgreifen. Im persönlichen Gespräch erhalten Sie schnell und unkompliziert den fachlichen Rat und die Praxistipps, die Sie brauchen.

## BENUTZER- SEMINARE

Unsere kostenlosen Benutzerseminare geben Ihnen die Möglichkeit, neue Garprozesse kennen zu lernen und Ihre Erfahrungen mit Kollegen auszutauschen.



[FRIMA-ONLINE.COM](http://FRIMA-ONLINE.COM)

## BERATUNG & PLANUNG

Wir stellen Ihnen kostenlose Planungsvorschläge für Ihren Küchenumbau oder -neubau zur Verfügung. Zusätzlich beraten wir Sie gerne bei der Lösung spezieller Herausforderungen in Ihrer Küche.

## INSTALLATIONS- LÖSUNGEN

Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® ist einfach zu installieren. Des Weiteren bieten wir umfangreiche Installationslösungen für alle baulichen Gegebenheiten. Unsere Servicepartner sorgen für eine schnelle und fachgerechte Installation.

## 2-JAHRES- GARANTIE

Für neue FRIMA-Geräte bieten wir Ihnen eine kostenlose 2-Jahresgarantie.



## SOFTWARE- UPDATE

Auch wenn der Kauf Ihres VarioCooking Center® schon einige Zeit zurückliegt, Sie bleiben immer auf dem neuesten Stand. Denn Sie haben die Möglichkeit kostenlose Software-Updates auf Ihrem Gerät durchzuführen.

## TECHNISCHE HOTLINE

Wir bieten unseren Kunden eine technische Hotline, gesicherte Ersatzteilversorgung und einen landesweiten Wochenend-Notdienst.

## FRIMA SERVICE- PARTNER

Immer in Ihrer Nähe, immer für Sie da. Das dichte Netz von qualifizierten und engagierten FRIMA Servicepartnern bietet Ihnen zuverlässig schnelle Hilfe bei allen technischen Problemen.

## Produktübersicht\*



	VarioCooking Center MULTIFIENCY® 112T	VarioCooking Center MULTIFIENCY® 112	VarioCooking Center MULTIFIENCY® 112L	VarioCooking Center MULTIFIENCY® 211	VarioCooking Center MULTIFIENCY® 311
Anzahl Essen	ab 30	ab 30	50 – 100	100 – 300	100 – 500
Nutzkapazität	14 Liter + 14 Liter	14 Liter + 14 Liter	25 Liter + 25 Liter	100 Liter	150 Liter
Kochoberfläche	12 dm <sup>2</sup> + 12 dm <sup>2</sup>	12 dm <sup>2</sup> + 12 dm <sup>2</sup>	19 dm <sup>2</sup> + 19 dm <sup>2</sup>	42 dm <sup>2</sup>	65 dm <sup>2</sup>
Breite	962 mm	1224 mm	1102 mm	1164 mm	1542 mm
Tiefe	800 mm	777 mm	905 mm	914 mm	914 mm
Höhe	400 mm	1100 mm	428 mm	1100 mm	1100 mm
Gewicht	99 kg	168 kg	132 kg	195 kg	251 kg
Tiegelrandhöhe		900 mm		900 mm	900 mm
Wasserzulauf	R3/4 "	R3/4 "	R3/4 " für 1/2 "	R3/4 "	R3/4 "
Wasserablauf	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Anschlusswert (Elektro ohne Option VitroCeran)	17 kW (Option Dynamic: 13 kW)	17 kW (Option Dynamic: 13 kW)	28 kW (Option Dynamic: 21 kW)	28 kW (Option Dynamic: 22 kW)	45 kW (Option Dynamic: 35 kW)
Anschlusswert (Elektro mit Option VitroCeran)	-	19 kW (Option Dynamic: 15 kW)	-	31 kW (Option Dynamic: 24 kW)	47 kW (Option Dynamic: 37 kW)
Absicherung	25 A (Option Dynamic: 20 A)	40 A (Option Dynamic: 32 A)	40 A (Option Dynamic: 32 A)	50 A (Option Dynamic: 40 A)	80 A (Option Dynamic: 63 A)

\* Gerätedarstellung inkl. Optionen: Untergestell, Seitenschränke, VitroCeran, Druckgaren.

## Leistungsbeispiele

	112T/112	112L	211	311
Omelette	80 Port./Tiegel/h	120 Port./Tiegel/h	300 Port./h	450 Port./h
Hacksteaks	60 Stück/Tiegel/h	100 Stück/h	240 Stück/h	360 Stück/h
Gulasch anbraten	3 kg/Charge/Tiegel	4 kg/Charge/Tiegel	12 kg/Charge	20 kg/Charge
Gulasch druckgaren	6 kg/Tiegel (112)	-	45 kg	70 kg
Linsen (trocken)	3 kg/Charge/Tiegel	5 kg/Charge/Tiegel	20 kg/Charge	30 kg/Charge
Reis (trocken)	3 kg/Charge/Tiegel	5 kg/Charge/Tiegel	20 kg/Charge	30 kg/Charge
Tagliatelle (trocken)	6 kg/Tiegel/h	10 kg/Tiegel/h	36 kg/h	54 kg/h
Pudding	10 Liter/Charge/Tiegel	15 Liter/Charge/Tiegel	60 Liter/Charge	100 Liter/Charge
Pommes frites	12 kg/Tiegel/h	18 kg/Tiegel/h	50 kg/h	70 kg/h
Fischstäbchen TK frittieren	400 Stück/Tiegel/h	700 Stück/Tiegel/h	1.800 Stück/h	2.700 Stück/h
Kassler	5 kg/Tiegel	14 kg/Tiegel	45 kg	70 kg



## Ausstattungsmerkmale, Optionen

### Gerätetyp

- VarioCooking Center MULTIFIENCY® 112T
- VarioCooking Center MULTIFIENCY® 112, 112+ (Option Druckgaren)
- VarioCooking Center MULTIFIENCY® 112L
- VarioCooking Center MULTIFIENCY® 211, 211+ (Option Druckgaren)
- VarioCooking Center MULTIFIENCY® 311, 311+ (Option Druckgaren)

### Energie

- Elektrogeräte

### Garmedien

- VarioCooking Control® Modus mit 7 Prozessgruppen: Fleisch, Fisch, Gemüse und Beilagen, Eierspeisen, Suppen und Saucen, Milch und Süßspeisen, Finishing® und Service
- Manueller Modus mit 3 Betriebsarten: Kochen, Braten, Frittieren
- Temperaturbereich: 30 - 250 °C
- Programmiermodus

### Zusatzfunktionen

- Kerntemperaturerfassung mit 6 Messpunkten
- Gleichzeitiges Garen mit zwei unterschiedlichen Garmedien beim VarioCooking Center MULTIFIENCY® 112, 112T
- AutoLift Hebe- und Senkautomatik (Körbe zum Kochen und Frittieren)
- Erkennung von Garmedium im Tiegel: keine Verbrennung von Öl möglich
- À la carte Ansicht zum idealen Kochen, Braten, Frittieren von Einzelportionen
- HACCP-Datenspeicher und Ausgabe über USB-Schnittstelle
- 350 Speicherplätze für individuelle Prozesse und Programme

### Ausstattungen

- Steckdose (außer 112T, 112L)
- Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und stufenloser Strahldosierung
- Entleerung von Koch- bzw. Reinigungswasser direkt durch einen integrierten Wasserablauf im Tiegel (ohne Kippen, ohne Bodenabfluss)
- Automatische, litergenaue Wasserfüllvorrichtung VarioDose
- TFT-Display mit selbsterklärender Symbolik für einfachste Bedienung
- Integrierter Ein-/Ausschalter
- Zusatzfunktionen per Tastendruck anwählbar

- Integriertes Anwendungshandbuch und Bedienungsanleitung
- Klartext-Anzeige für alle Garvorgänge
- Einstellbare Fremdsprachenanzeige für Gerätemeldungen
- Zentrales Einstellrad
- Betriebs- und Warnanzeige z.B. heißes Öl beim Frittieren
- Digitale Temperaturanzeige
- Anzeige von Soll- und Istwerten
- Zeitschaltuhr digital 0 - 24 Std. mit Dauereinstellungen
- Sicherheits-Temperaturbegrenzer
- VarioBoost® Heizsystem
- FrimaTherm Tiegelboden für Typ 211 und 311
- Magnetische Kerntemperaturfühlerhalterung
- USB-Schnittstelle
- VitroCeran-Kochstelle (Option)

### Anschluss und Aufstellung, Prüfzeichen

- CE
- Elektrische Sicherheit: SEMKO Intertek
- Bediensicherheit: GS
- Trinkwasserschutz: SVGW
- Strahlwasserschutz IPX5
- Gemäß VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen
- Anschlussmöglichkeit an Sicotronic (andere Energieoptimierungsanlagen auf Anfrage)
- Warmwasseranschluss (außer 112T, 112L)
- Sonderspannung auf Anfrage

### Optionales Zubehör

- Dichtungssockel 112T, 112L
- Untergestell 112T, 112L
- Ausgusssieb
- Spachtel
- Arm für Hebe- und Senkautomatik
- Kochkörbe
- Portionsbehälter gelocht und ungelocht mit Griff (112 / 112T/112L)
- Frittierkörbe
- Korbeinlage
- Bain Marie Aufsatz, Portionsbehälter und Deckel
- Bain Marie GN-Aufsatz
- Korbwagen
- Ölwagen
- VarioMobil®
- UltraVent® Kondensationshaube (außer 112T/112L)
- Rollen-Kit für Rollenaufstellung
- Sockel-Kit für Sockelaufstellung
- FRIMA KitchenManagement System – Ihr virtueller Assistent
- Schaufel gelocht/ ungelocht
- Rührspachtel

# VarioCooking Center MULTIFICIENCY®



Ihr FRIMA-Partner:

8021.728\_V\_02.1 · Deutsch · MDS/LeNo. 10/16

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  
info.de@frima-online.com | frima-online.com



SIE SIND DER CHEF