

VarioCooking Center MULTIFICIENCY®



SIE SIND DER CHEF



Punktlandung
ohne Überwachung

SCHÖPFT IHNEN DIE PASTA
AL DENTE UND

von selbst

AUS DEM WASSER...

Stellen Sie sich vor: 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.



» **50 PORTIONEN**
Pasta perfekt al dente
und ganz von selbst
IN 28 MINUTEN...

...VERSUCHEN SIE DAS
MAL MIT EINEM TOPF.



Neugierig geworden?
Jetzt live erleben!





Scharf anbraten
in Rekordzeit

BRAUCHT VON 0 AUF 200 °C
NICHT MAL

2,5 Minuten...*

Saftig gebratenes Geschnetzeltes oder Ragouts sind feste Bestandteile der traditionellen Kochkunst und Aushängeschilder der Küche. Bereits nach wenigen Sekunden steht die überlegene Heizleistung des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® zur Verfügung, so können Sie direkt loslegen. Dank der außerordentlichen Anbratkapazität ist es möglich, doppelt so viel Fleisch in besserer Qualität anzubraten als mit herkömmlichen Pfannen oder Grillplatten. Der Saft bleibt im Fleisch, Ihre Gäste schmecken den Unterschied und Sie sparen am Rohwareneinsatz.



» So schaffe ich
110 PORTIONEN Puten-
curry **IN 28 MINUTEN** im
VarioCooking Center
MULTIFICIENCY® 112L...

...VERSUCHEN SIE DAS
MAL MIT EINER PFANNE.



* Siehe Vergleichstabelle Seite 23

Glauben Sie nicht?
Testen Sie selbst!



SAGT BESCHEID,

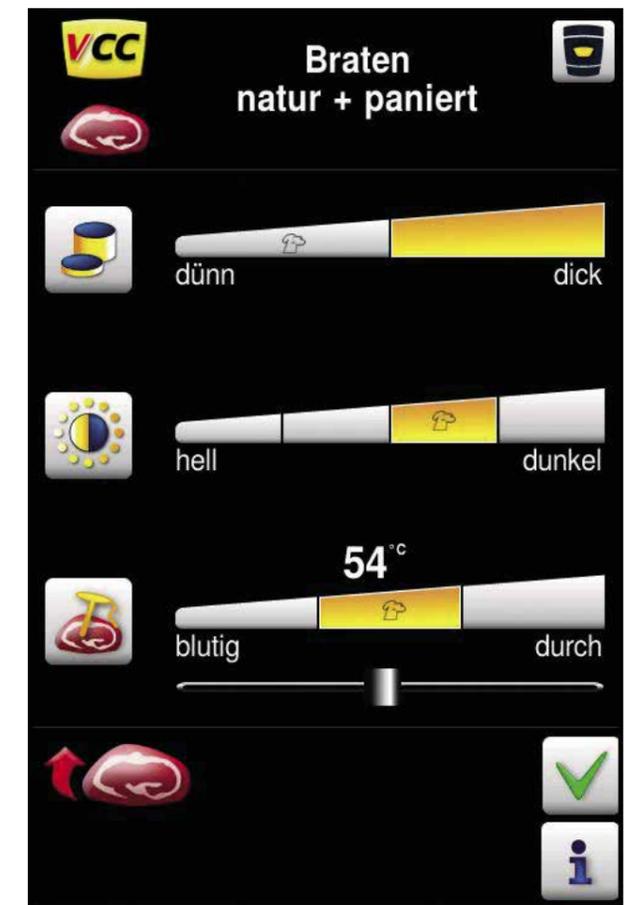
wann

DER PERFEKTE ZEITPUNKT
ZUM WENDEN IST...

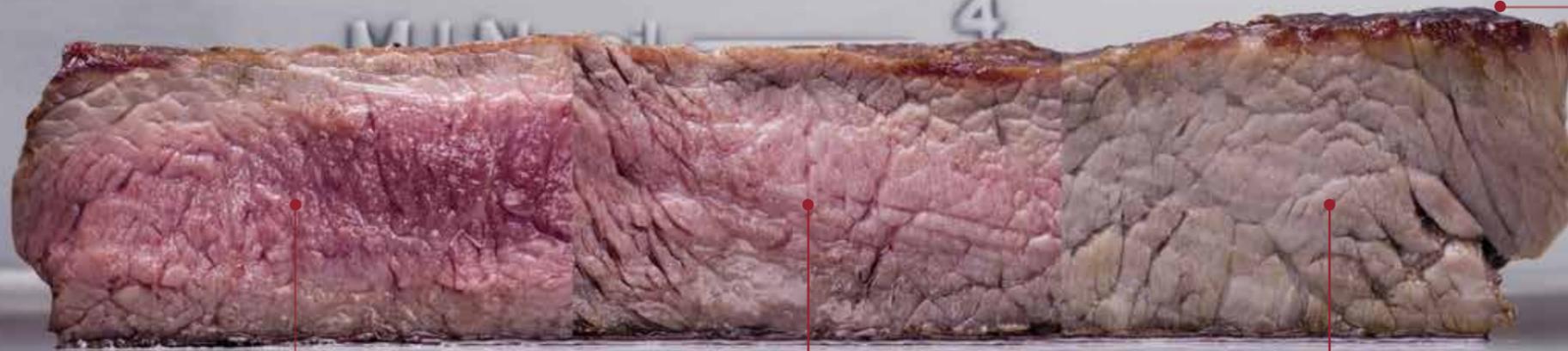
VarioCooking Control®, die eingebaute Kochintelligenz, ruft Sie, wenn Sie aktiv werden müssen, um zum Beispiel ein Steak zu wenden, das Ragout abzulöschen oder wenn Ihre traditionell zubereitete Béchamelsoße fertig ist. Der Garverlauf passt sich dabei immer individuell an die Speisen an. Ob groß oder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

Nicht nur Kochen und Braten, sondern auch Blanchieren, Konfieren oder Frittieren gelingt mühelos und blitzschnell im VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.

Die serienmäßig eingebaute Hebe- und Senkautomatik, AutoLift, befreit von lästigen Überwachungstätigkeiten und sorgt für ein punktgenaues Ergebnis. Der Fisch und das Fleisch sind zart und saftig konfiert, die Pommes frites goldbraun und knusprig frittiert.



» Ich mache bis zu **18 KG**
Pommes frites pro Tiegel
und Stunde **NEBENBEI**
im VarioCooking Center
MULTIFICIENCY® 112L...

...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...

Goldenes Karamell, zart schmelzende Schokolade, feine Panna Cotta oder cremiger Milchreis: Die süße Kunst des Kochens verlangt höchste Präzision und sensibelste Temperatursteuerung. Die Wärmeenergie wird feinfühlig auf das Produkt übertragen und dabei permanent von VarioCooking Control®, der eingebauten Kochintelligenz, überwacht. Süßspeisen brennen nicht an, Milch kocht nicht über.



» **100 PORTIONEN** Panna Cotta in einem Tiegel des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T **OHNE ANBRENNEN** und **OHNE ÜBERKOCHEN...**

...VERSUCHEN SIE DAS MAL MIT EINEM TOPF.





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 hausgemachten Beilagen oder Desserts widmen.



» **24 KG** Braten im VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112L 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

Perfekt für die Gastronomie



DIE OPTIMALE

Lösung

FÜR IHRE KÜCHE

Ob 30 individuelle Portionen im à la carte Restaurant oder 1.000 Essen in der Gemeinschaftsverpflegung, 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 optimale Lösung.

Unschlagbar in der
Gemeinschaftsverpflegung



ÜBERALL

sofort

EINSETZBAR

Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® kann überall eingesetzt werden: auf einem Tisch, einer Arbeitsfläche, auf dem zentralen Herdblock oder sogar darin integriert. Es steht Ihnen somit Tag und Nacht in Passnähe oder in der Produktion zur Verfügung.

Ob Neuplanung oder Ergänzung, das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® findet Platz in jeder Küche. Es lässt sich mühelos installieren und entlastet Sie rund um die Uhr.



Höchste Flexibilität
auf kleinster Fläche



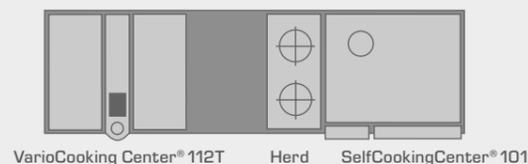
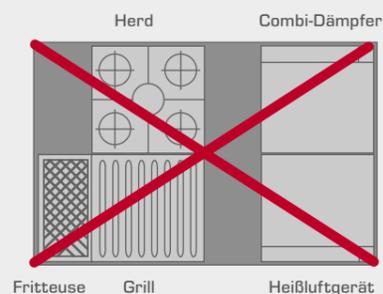
...WEIL DIE KLEINSTE
KÜCHE IMMER NOCH ZU **groß** IST.

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 dramatisch und Sie können z. B. mehr Platz für Ihre Gäste im Restaurant schaffen oder Ihre Küchenabläufe optimieren.



**30 % mehr Raum
für Ihre Gäste**

Restaurant-Küche für 60 Essen pro Ausgabe



...WEIL DER TAG
IMMER ZU **kurz** IST.

Kochen ohne Überwachung dank der integrierten Kochintelligenz, Aufheizen in Rekordzeit in 2 Minuten* sowie 40 % mehr Anbratpower schenken Ihnen bis zu 2 Stunden wertvolle Arbeitszeit pro Tag.

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. Bei dieser Investition sind unproduktive Zeiten auf ein Minimum reduziert, denn sie arbeitet Tag und Nacht für Sie.

**Bis zu 2 Stunden zusätzliche
Produktionszeit jeden Tag**

Menüplan (Restaurant, 60 Essen pro Ausgabe)

	9:00 Uhr	10:00 Uhr	11:00 Uhr	12:00 Uhr
	Ausgabe			
VCC 112T links	Übernachtkochen	Saucen	Beilagen blanchieren	Beilagen kochen
VCC 112T rechts	Übernachtkochen	Bouillon	Tagessuppe	Dessert
SCC 101	Übernachtbraten	Überkrusten	Beilagen dämpfen	Dessert dämpfen
			Backen	Finishing® - Beilagen
				À la carte - Braten
				À la carte - Frittieren

* Typ 112/112T/112L, 2,5 Minuten für Typ 211/311

...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.*

Reduzierung Ihrer laufenden Kosten



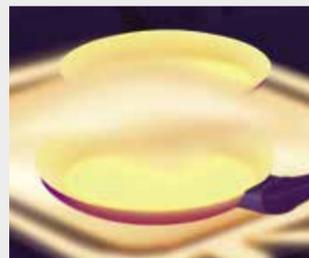
Infrarotkochstelle

- Wirkungsgrad unter 75 %
- Starke Wärmeabstrahlung
- Regelung wirkt verzögert



Gaskochstelle

- Wirkungsgrad unter 60 %
- Hohe Wärmeabstrahlung
- Starke Verschmutzung



Glühplatte

- Wirkungsgrad unter 40 %
- Massive, permanente Wärmeabstrahlung
- Schlecht regelbar



VarioCooking Center®

- Wirkungsgrad 95 %
- Geringe Wärmeabstrahlung
- Sehr gut und gleichmäßig regelbar
- Tiegelwände bleiben kühl

* Siehe Vergleichstabelle Seite 23



...WEIL IHNEN ROHWAREN

lieb

UND TEUER SIND.

Die eingebaute Kochintelligenz, VarioCookingControl®, garantiert Ihnen goldbraune Pommes frites, auf den Punkt gekochte Pasta, glasigen Fisch, perfekte Milch- und Süßspeisen – ganz ohne Überwachung und Produktionsverluste.

Dank der großzügigen Leistungsreserven des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® können z. B. große Mengen Fleisch ohne Saftverlust angebraten werden. So reduzieren Sie Ihren Rohwareneinsatz um bis zu 10 % und liefern konstant hohe Speisenqualität.

Minimierung Ihres Wareneinsatzes

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





...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 Restaurant mit 100 Essen pro Tag mit einem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T, Mehrverdienst gegenüber dem Betrieb mit herkömmlichem Herd, Griddleplatte und Fritteuse.

Ihr Gewinn	Berechnungsansatz pro Jahr	Ihr Mehrverdienst pro Jahr	Kalkulieren Sie selbst
Fleisch 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 mit Töpfen und Pfannen sowie Griddleplatten 6.220 € Wareneinsatz mit VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 5.600 €	= 620 €	
Energie Durchschnittliche Einsparung von 14 kWh pro Service dank des überlegenen Wirkungsgrades des VarioBoost® Heizsystems.*	14 kWh x 2 Services x 6 Tage x 48 Wochen x 0,12 € je kWh	= 970 €	
Arbeitszeit Durchschnittliche Einsparung von 60 Minuten Arbeitszeit pro Tag, dank der Power und Geschwindigkeit des VarioBoost® Heizsystems, des automatischen Kochens mit VarioCooking Control® sowie dank Übernachtgarung.	288 Std. weniger x 12 € (Mischkalkulation Stundensatz Koch/Reinigungskraft)	= 3.460 €	
Reinigung 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 90 Litern Wasser pro Service x 4,50 €/m³ und 10 Litern Spülmittel	= 250 €	
Ihr Mehrverdienst pro Jahr		= 5.300 €	

* Im Vergleich zu herkömmlichen Herden mit Töpfen und Pfannen sowie Griddleplatten oder 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



Anbrennschutz

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



Integrierte Schlauchbrause

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



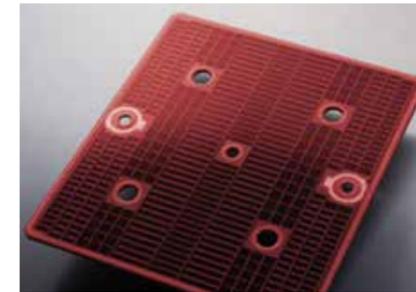
AutoLift Hebe- und Senkautomatik

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



VarioBoost® Heizsystem

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



Integrierter Wasserablauf

- ▶ Ermöglicht die Aufstellung ohne Bodenablafrinne 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

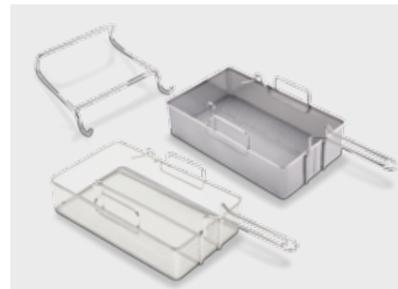


Zubehör

Smarter Helfer für maximale Produktivität
und ergonomisches Arbeiten

Koch- und Frittierkorb sowie Hebearm

Ideal zum Kochen und Frittieren in Körben mit der Hebe- und Senkautomatik AutoLift.



Tiegelbodenrost

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



Spachtel

Ideal zum Kochen mit dem VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.



Bain Marie Aufsatz

Aufsatz mit 4 Behältern mit Griff und Deckel sowie einem 2/3 GN-Behälter.

Portionskörbe

Kit mit 6 gelochten Portionskörben und Rahmen.



Untergestell UG12/UG12L

Untergestell mit 2 Ausziehböden und 8 Paar Auflageschienen. Seitenwände und Decke geschlossen, Rückseite offen.



VarioMobil® 1/1 GN

Zum mühelosen und sicheren Entleeren von Gargut und zum Transportieren in 1/1 GN-Behältern (GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten). Höhenverstellbar in 4 Stufen.



Aufstellrahmen 112T

Zur Platzierung unterhalb des Gerätes mit Auszügen für die gewohnte FRIMA Ergonomie beim Entleeren der Tiegel und für einfaches Reinigen.





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“ auf 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

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 MULTIFICIENCY® 112T	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112L	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 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 ² + 12 dm ²	12 dm ² + 12 dm ²	19 dm ² + 19 dm ²	42 dm ²	65 dm ²
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/Tiegel/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 MULTIFICIENCY® 112T
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112, 112+ (Option Druckgaren)
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112L
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211, 211+ (Option Druckgaren)
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 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 MULTIFICIENCY® 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:

8021.724 - V02.1 - 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