

VarioCooking Center MULTIFICIENCY®



Gotowanie, smażenie, frytowanie ...
wszystko w jednym urządzeniu,
aż do czterech razy szybciej,
zużycie energii mniejsze o 40%*



Wielofunkcyjność i moc – każdego dnia doskonały efekt kulinarny.

Celem naszego przedsiębiorstwa jest oferowanie, jak największych korzyści Klientom, przyrządzającym termicznie potrawy w dużych i profesjonalnych kuchniach. Marka FRIMA od dziesięcioleci jest synonimem najlepszej technologii urządzeń kulinarnych dla kuchni profesjonalnych. Najlepsza jakość jedzenia – uzyskiwana zawsze, w prosty i wydajny sposób – osiąga dziś nowy wymiar: poprzez VarioCooking Center MULTIFICIENCY® znakomite efekty gotowania, jakie się dzięki niemu osiąga, przekonują codziennie.

► Do stosowania wszędzie i zawsze

Połączyliśmy w jednym wielofunkcyjnym urządzeniu funkcje konwencjonalnych urządzeń kulinarnych, takich jak patelnia uchylna, kocioł, warzelnia, piec i frytownica.

► Gwarantowany najlepszy efekt przyrządzania

Uzyskaliśmy idealne rozprowadzenie temperatury, z dokładną regulacją do 1 °C, najszybszy czas rozgrzania oraz duże rezerwy mocy.

► Maksymalna wydajność

Potrawy przyrządza się trzy razy szybciej, oszczędzając 10 % produktów spożywczych, 30 % miejsca, 40 % energii, zyskując przy tym mnóstwo czasu*.

► Najprostszą obsługę

Uzyskuje się dzięki intuicyjnej obsłudze, wbudowanej inteligencji kulinarnej, ergonomicznej, pewnej pracy i łatwemu czyszczeniu.

► Serwis przez całe życie

Do Państwa dyspozycji oferujemy bezpłatne doradztwo w zakresie użytkowania, aktualizacje oprogramowania oraz specjalistów serwisowych w pobliżu miejsca zamieszkania.

► 100% korzyści dla środowiska

Zarówno przy produkcji, transporcie, instalacji, wieloletniej eksploatacji i utylizacji – w całym cyklu życia produktu surowce naturalne są używane starannie i oszczędnie.

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® wyznacza nowe standardy jakości oraz wydajności w profesjonalnej gastronomii.

*patrz tabela porównawcza str. 35.

Gotowanie, smażenie, frytowanie....



Wszystko w jednym urządzeniu
aż do czterech razy szybciej,
zużycie energii mniejsze o 40%*

VarioCooking Center MULTIFICIENCY®



Odpowiednie rozwiązanie do Twojej kuchni

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® oferuje zawsze odpowiednie rozwiązanie zarówno dla restauracji a la carte jak i dla obiektów żywienia zbiorowego. W jednym urządzeniu można przygotować 30 pojedynczych porcji oraz około 1000 dań korzystając z trybu nocnego z funkcją ciśnieniową.

Idealny w restauracji.



Każde danie od początku do końca można przygotować tylko w jednym urządzeniu.

Niepokonany w cateringu.



Najlepsze efekty kulinarne – także przy dużych ilościach – do 4 x szybciej*.

*patrz tabela porównawcza str. 35.

Rewolucyjny System grzewczy VarioBoost™

» Najwyższa jakość na
czas 4 razy szybciej
40% mniej energii.*
bez czekania.

Opatentowany system grzewczy VarioBoost™ doda Ci skrzydeł przy gotowaniu.

W ciągu tylko 2 minut** tygiel osiąga temperaturę 200°C i utrzymuje temperaturę nawet przy napełnieniu go dużą ilością zimnych produktów. Rezerwy mocy są tak duże, że natychmiast dosyłana jest niezbędna energia, a pożądana temperatura zostaje utrzymana.

VarioBoost™ pozwala gotować do 4 x * szybciej – bez oczekiwania, załadunek po załadunku: silnie zagęszczona, siatkowata struktura grzewcza przekazuje ciepło przez dno kadzi na produkt w sposób całkowicie równomierny i w ten sposób zapobiega przypalaniu. Zgłoszone do ochrony patentowej dno tygla sprawia, że VarioCooking Center MULTIFICIENCY® jest gotowy do pracy w maksymalnie krótkim czasie. Rozgrzać, schłodzić... VarioBoost™ reaguje natychmiast i pozwala gotować dynamicznie.

VarioBoost™ ogrzewa jedynie dno kadzi: energia jest przenoszona bezpośrednio na produkt – do przeszłości należą oparzenia o gorące brzegi urządzeń i marnotrawstwo energii. Gotuje się trzy razy szybciej, bez długich czasów oczekiwania – załadunek po załadunku.

*patrz tabela porównawcza str. 35 . **Typ 112, 2,5 minuty w przypadku typ 211 i 311.



200 °C
w 2 minuty**

Szybkie obsmażanie bez puszczania soku

50 porcji drobno krojonej cielęciny w **28 minut** w VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112 [zamiast 66 minut na standardowej patelni]

300 porcji drobno krojonego mięsa indyka w **34 minuty** w VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311 [zamiast 95 minut na standardowej patelni]

Dzięki VarioBoost™ pełna moc grzewcza dna kadzi jest do dyspozycji już po kilku sekundach. Dzięki zmiennej rezerwie mocy VarioCooking Center® możliwości obsmażania wzrastają o ponad 40% w stosunku do tradycyjnych patelni uchylnych. Sok nie wydostaje się z mięsa. Oznacza to mniejsze nawet o 17% zużycie surowca*. Następujące po tym czyszczenie odbywa się bez wysiłku w kilka minut**. Dzięki temu można rozpocząć następną produkcję bez długich przerw.

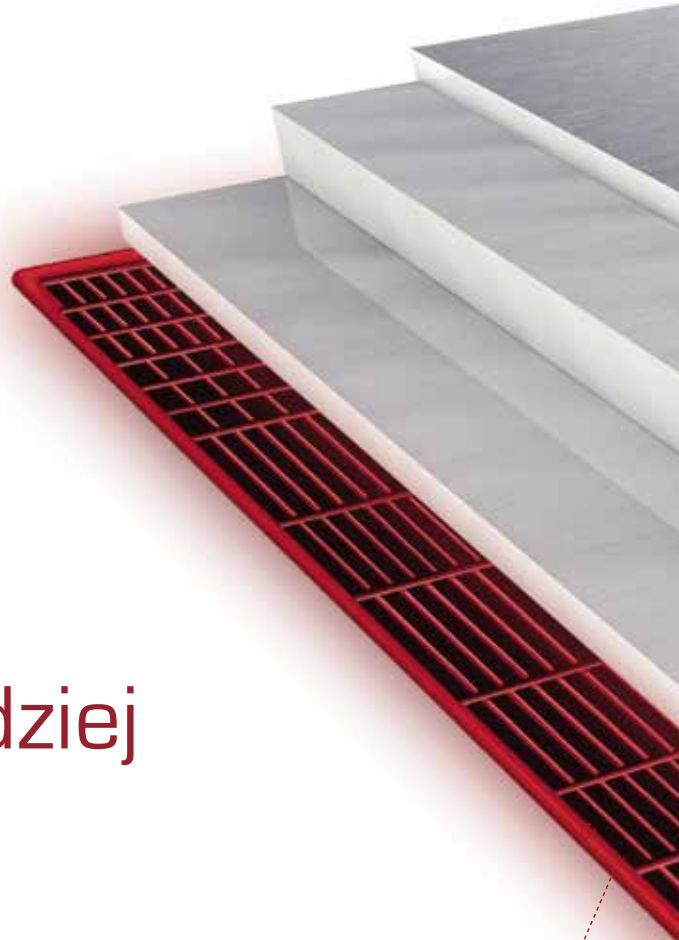


*patrz tabela porównawcza str. 35. **Typ 112: 2-3 litrów wody, 2 minut; typ 211: 10 litrów wody, 4 minut; typ 311: 15 litrów wody, 5 minut.

20 kg mięsa
w jednej partii



FrimaTherm® – najtwardsze najbardziej wydajne dno kadzi



**VarioBoost™ System
grzewczy**

Warstwa nośna FrimaTherm®

- ▶ odporna na odkształcenia i solidna podstawa zapewnia wytrzymałość kadzi

**Warstwa środkowa
FrimaTherm®**

- ▶ oferuje najlepsze właściwości w zakresie stabilności temperatury i przenoszenia temperatury na produkt

Mocniejsze, szybsze, bardziej wytrzymałe



Warstwa kontaktowa FrimaTherm®

- ▶ twarda, bardzo odporna na korozję i zadrapania, wierzchnia warstwa optymalizuje jakość przyrządzenia

Dno FrimaTherm® składa się z trzech nierozdzielnych warstw stali. Konstrukcja stalowa jest tak wymiarowana, że dno kadzi radzi sobie z dużymi i bardzo szybkimi zmianami temperatury – za każdym razem, tysiące razy.

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® posiada najtwardsze i najodporniejsze na zadrapania dno kadzi we wszystkich modelach.

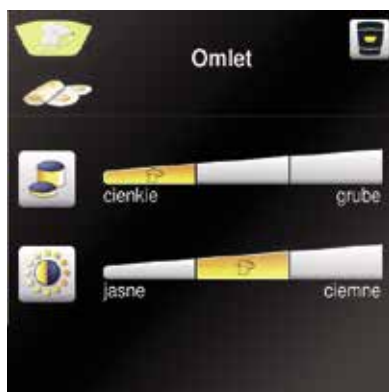
Najlepsze właściwości w zakresie przenoszenia ciepła i największa precyzja obróbki.



Doskonałe efekty w gotowaniu delikatnych produktów

Do **158 porcji omletów na godzinę** w VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311.

Dzięki perfekcyjnemu, jednolitemu rozkładowi temperatury w VarioCooking Center MULTIFICIENCY® efekt kulinarny zawsze będzie doskonały – bez przywierania produktów. W trakcie całego procesu przyrządzania potrzebna temperatura jest cały czas utrzymywana w sposób całkowicie automatyczny, z dokładnością do jednego stopnia. Dzięki temu nawet delikatne produkty zarumieniają się perfekcyjnie wedle życzenia – bez przywierania i przypalania.



Dania z jaj bez przywierania



VarioCooking Control®

Inteligentny system przyrządzania potraw gwarantujący pożądane efekty kulinarne.



VarioCooking Control®

VarioCooking Control®, wbudowana inteligencja kulinarna, wspiera idealnie w codziennej pracy i przejmuje żmudne rutynowe czynności, takie jak nieustanna regulacja temperatury i nadzór.

Pieczeń duszona, makaron, produkty frytowane, zupy i desery – wszystko za pomocą naciśnięcia przycisku wybierz dla konkretnego produktu pożądany efekt końcowy, jak na przykład zarumienienie od “jasne” po “ciemne” i stopień wysmażenia od “delikatne” po “wysmażone”.

VarioCooking Control® wezwie cię, kiedy będziesz potrzebny – na przykład do obrócenia steku albo płynu do ragout, albo kiedy gotów będzie tradycyjnie przyrządzany sos beszamelowy.

Cykl przyrządzania zawsze dopasuje się do produktów – niezależnie od tego, czy będą duże czy małe, będzie ich dużo czy mało – efekt końcowy zawsze będzie perfekcyjny.



Tryb manualny

Wolisz pracować w trybie manualnym? Oczywiście można VarioCooking Center MULTIFICIENCY® obsługiwać manualnie, bez wbudowanej inteligencji kulinarnej. Wystarczy określić, czy chce się gotować, smażyć czy frytować i nastawić temperaturę, czas albo temperaturę rdzenia.





Programowanie

Chcesz zdefiniować własne programy kulinarne? Za pomocą zarządzania programami możesz oczywiście tworzyć także własne programy, które zapisujesz i czytelnie zarządzasz procesami kulinarnymi z własnymi ustawieniami.



Perfekcyjne rezultaty bez nadzoru

50 porcji makaronu w 28 minut
w VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112
(zamiast do 86 minut w garnku)

300 porcji makaronu w 28 minut
w VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311
(zamiast do 107 minut w kotle)

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® napełnia się automatycznie wodą. Dzięki "zmasowanej" mocy grzewczej systemu grzewczego VarioBoost™ plyn doprowadzany jest do odpowiedniej temperatury w rekordowym tempie. Dzięki cienkiemu dnu kadzi VarioCooking Center MULTIFICIENCY® jest gotów do pracy w bardzo krótkim czasie – tak samo szybko schładza się na życzenie i jest w odpowiednim czasie gotów do kolejnej produkcji. Mieszanie produktów nie jest już potrzebne, makaron się nie skleja.

Wbudowana inteligencja kulinarna VarioCooking Control® nadzoruje proces gotowania i automatycznie podnosi kosze. Dzięki temu wykluczone jest przegotowanie. Gwarantuje to perfekcyjne rezultaty bez nadzoru.



*10 litrów wody w 8 minut w typie 112; 90 litrów wody w 14 minut w typie 311.

Gotowanie w rekordowo krótkim czasie**



**patrz tabela porównawcza str. 35.

Bez przypalania i kipienia produktów mlecznych

VarioBoost™, opatentowany system grzewczy VarioCooking Center®, zapewnia równomierne przenoszenie ciepła na dno kadzi, bez równoczesnego rozgrzewania ścian kadzi. Energia cieplna jest przenoszona na produkt bardzo precyzyjnie – w sposób, który nieustannie nadzoruje wbudowana inteligencja kulinarna – VarioCooking Control®. Mleko nie kipi, przywieranie i przypalanie się produktów należy do przeszłości. Do czyszczenia potrzeba niewiele wody i chemii* oraz mało czasu. Dzięki temu można rozpocząć następną produkcję bez długich przerw.



* Typ 112: 2-3 litrów wody, 2 minuty, typ 211: 10 litrów wody, 4 minuty, typ 311: 15 litrów wody, 5 minuty.

Gotowanie mleka bez nadzoru



Ideał w restauracji

» VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T można używać w dowolnym miejscu: na stole, innej powierzchni roboczej, na umieszczonej centralnej wyspie do obróbki termicznej, w pobliżu przejścia lub w dziale produkcji... tam gdzie jest potrzebne.

À la carte – Twoi Goście oczekują pysznie przygotowanej ryby, chrupkich warzyw i soczystego mięsa. Świeże produkty mają być przyrządzone delikatnie, ale równocześnie być podawane szybko i w niezmiennej jakości. W formie VarioCooking Center® FRIMA oferuje odpowiednią technologię kuchenną, pozwalającą doskonale poradzić sobie z tym wyzwaniem.

W VarioCooking Center® można gotować, smażyć i frytować – wszystko w jednym urządzeniu i do tego do 4 x szybciej .



*patrz tabela porównawcza str. 35.



**Maksymalna elastyczność
na minimalnej powierzchni
wszystko w jednym urządzeniu.**

Zwycięzca w żywieniu zbiorowym

60 kg makaronu czas produkcji 57 min.
(zamiast do 107 min. w kotle) czas pracy **8 min.**

40 kg drobno krojone mięso z indyka
czas produkcji **34 min.** (zamiast do 95 min.
w patelni uchylnej) czas pracy **22 min.**

» Zysk na czasie i
ułatwienie pracy


Gotowanie, smażenie, frytowanie i gotowanie ciśnieniowe – wszystko jest możliwe w jednym VarioCooking Center®. Zapotrzebowanie na miejsce w kuchni zmniejsza się w ten sposób o 50%. Dzięki dużym rezerwom mocy systemu VarioBoost™ można w odróżnieniu od tradycyjnych patelni uchylnych obsmażać przynajmniej dwukrotnie większe ładunki bez utraty przez mięso soku. Pakiet uzupełnia niezwykle łatwa obsługa, stała pomoc ze strony VarioCooking Control® i możliwość szybkich zmian między różnymi trybami pracy. W ten sposób zyskuje się nie tylko czas, ale także zarabia pieniądze.

Do czyszczenia potrzeba niewiele wody i chemii* oraz mało czasu. Dzięki temu można rozpocząć następną produkcję bez długich przerw.

Zyskujesz czas i oszczędzasz gotówkę.

Nalanie i rozgrzanie 50 l zimnej wody,
gotowanie 30 kg makaronu w 3 ładunkach
(Typ 311)





Szybsze
zakończenie,
mniej stresu

Rozgrzanie, obsmażenie 2 załadunków cielęciny 20 kg,
deglasowanie, duszenie i wyjęcie (Typ 311)



*Typ 112: 2-3 litrów wody, 2 minut, typ 211: 10 litrów wody, 4 minut, typ 311: 15 litrów wody, 5 minut.

Dzień i noc pracuje dla Państwa



» Mogą Państwo przygotowywać rolady, pieczeń duszoną, sosy z mięsa, potrawy jednogarnkowe lub gulasz w ciągu nocy i osiągnąć w ten sposób lepszą wydajność.

VarioCooking Control®, wbudowany inteligentny system, pilnuje dla Państwa proces gotowania. Tak oto VarioCooking Center MULTIFICIENCY® pracuje dla Państwa bez przerwy, dzień i noc.

Dzięki delikatnym potrawom jak sous-vide, confit lub gotowaniu w ciągu nocy osiągną Państwo najlepsze wyniki. Zdobyty w ten sposób czas mogą Państwo poświęcić na przykład na uwodzicielskie desery lub klarowanie consommé double.

Wyposażenie dodatkowe FRIMA – idealne uzupełnienie

Dopiero stosowanie oryginalnego wyposażenia dodatkowego FRIMA pozwala na pełne wykorzystanie wszystkich możliwości VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.

Oryginalne wyposażenie dodatkowe FRIMA jest optymalnie dostosowane do VarioCooking Center MULTIFICIENCY® cechuje się maksymalną trwałością i dzięki temu idealnie nadaje się do codziennego, intensywnego użytkowania w kuchniach profesjonalnych.



Stelaż do optymalnego ustawienia VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T. Stelaż jest wyposażony w wysuwane półki służące do odstawiania pojemników do bezpiecznego opróżniania komory. Stelaż dostępny jest w wersji stacjonarnej z nóżkami lub w wersji mobilnej z kółkami.



Wózek na kosze do przechowywania, transportu i suszenia koszy



Okap kondensacyjny UltraVent®



VarioMobil™ do bezproblemowego wyjmowania i porcjowania dużych ilości potraw



Wózek na olej do napełniania/filtrowania oraz higienicznego przechowywania oleju do frytowania



Kosz do gotowania i koszy do frytowania z wykorzystaniem systemu AutoLift™



Zamknięte, ażurowe kosze do przygotowywania porcji à la carte

Długotrwała korzyść dla Twojej kuchni oraz środowiska naturalnego.

Produkty FRIMA są innowacyjne i wielofunkcyjne. Pozwalają pracować ergonomicznie, wydajnie i bezpiecznie. Ich inteligentna konstrukcja gwarantuje długowieczność i długotrwałą ochronę zasobów naturalnych – zarówno przy produkcji, bieżącej eksploatacji i utylizacji.



W rozwoju i produkcji

Dzięki wielofunkcyjności i dużej mocy, VarioCooking Center MULTIFICIENCY® może zastąpić do 3 tradycyjnych urządzeń kulinarnych. Dzięki temu potrzeba 40 % mniej stali, 50 % mniej materiałów opakowaniowych, o 50 % redukuje się emisja CO2 przy transporcie.

Efekty wydajnych prac rozwojowych i produkcji

Surowiec	40 %
Transport/opakowanie	50 %

100% korzyści dla środowiska

W bieżącej eksploatacji

Dzięki mniejszej liczbie urządzeń uzyskuje się oszczędności miejsca w kuchni do 30%, Znacznie mniejszy jest też układ wentylacyjny. W wyniku niezwykle dużej wydajności energetycznej zużycie energii zmniejsza się nawet o 40 %*. Przy gotowaniu i czyszczeniu zużywa się znacznie mniej wody, chemii, tłuszczu i produktów spożywczych.

Przy utylizacji i odzysku

Użyte materiały i zastosowane procesy ułatwiają utylizację urządzenia i odzysk materiałów na końcu jego cyklu życia. Z powodu małej liczby potrzebnych urządzeń, należy zutylizować przynajmniej 40 % mniej materiałów. Przy tym VarioCooking Center MULTIFICIENCY® składa się w większości materiałów łatwych do wtórnego przetworzenia.

Oszczędności przy bieżącym użytkowaniu

Powierzchnia	30 %
Wentylacja	60 %
Energia	40 %
Produkty żywnościowe	10 %

Niewielkie obciążenie środowiska naturalnego przy utylizacji i odzysku

Użycie materiału	40 %
Kwota utylizacji	98 %

*patrz tabela porównawcza str. 35.

FRIMA Forum – platforma informacyjna dla kucharzy



Pod postacią FRIMA Forum oferujemy wszystkim użytkownikom VarioCooking Center MULTIFICIENCY® możliwość szkoleń, wymiany poglądów oraz korzystania z innych bezpłatnych ofert informacyjno-usługowych.

Należą do nich:

- ▶ Przeszkolenie wstępne w Twojej kuchni
- ▶ Bezpłatne warsztaty szkoleniowe dla użytkowników: Poznać można w ich trakcie „sztuczki”, które pozytywnie i trwale wpłyną na codzienną rutynę kulinarną z VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.
- ▶ Gorąca linia telefoniczna dla SZEFÓW KUCHNI Szeł kuchni firmy FRIMAChef zdradzi dostosowane do indywidualnych potrzeb, cenne rady.
- ▶ Wymienianie się przepisami Podziel się z kolegami po fachu swoim osobistym superprzepisem.
- ▶ Bezpłatna aktualizacja oprogramowania Członkom naszego FRIMA Forum oferujemy ciągle najnowsze oprogramowanie, które mogą bezpłatnie ściągać.

FRIMA Forum znajduje się pod adresem internetowym:
www.frima-online.com

FRIMA Service – jesteśmy w każdej chwili do dyspozycji

Sieć serwisowa, wykwalifikowanych PARTNERÓW SERWISOWYCH FRIMA zapewnia szybką pomoc w każdej chwili.

PARTNERZY SERWISOWI FRIMA są stale szkoleni i poddawani audytom. PARTNERZY SERWISOWI FRIMA posiadają magazyn części zamiennych – także w Twojej okolicy w krótkim czasie zapewnią profesjonalną pomoc na miejscu.

FRIMA oferuje także swoim klientom techniczną gorącą linię serwisową i pewne zaopatrzenie w części zamienne. FRIMA gwarantuje maksymalne bezpieczeństwo pracy. Dlatego na wszystkie VarioCooking Center MULTIFICIENCY® udziela gwarancji 2-letniej.



Proszę przetestować już teraz




» Mogą Państwo umówić się ze sprzedawcą na bezpłatną prezentację dla Państwa firmy

Mogą Państwo oczywiście wziąć udział w jednym z naszych seminariów FRIMA CookingLIVE odbywającym się w pobliżu Państwa miejsca zamieszkania. Zaoferujemy w jego trakcie możliwość gotowania w VarioCooking Center MULTIFICIENCY® i doświadczenia „na żywo”, jak łatwo usmażyć w nim delikatną rybę, ugotować makaron, usmażyć naleśniki albo soczyste steki.

Dalsze informacje oraz formularz zgłoszeniowy znajduje się pod adresem internetowym: www.frima-online.com albo wystarczy do nas zadzwonić! Jesteś zainteresowany bezpłatnym próbnym ustawieniem urządzenia w swojej kuchni? Wystarczy jeden telefon!

Combi Co Sp. z o.o. Gliwice: Tel.: +48 32 279 49 50
PanaGastro Sp. z o.o. Poznań: Tel.: +48 61 867 62 15

A middle-aged man with a slight smile, wearing a white chef's hat and a white double-breasted chef's jacket with silver buttons. He is wearing a blue and white checkered apron. He is leaning on a stainless steel countertop in a professional kitchen. In the background, there are stainless steel kitchen equipment, including what looks like a sink and a stove. A small bowl of colorful vegetables is visible on the counter to the left.

**Przetestuj
urządzenie i
przekonaj
się już dziś**

Perfekcyjny efekt kulinarny to przemyślane detale



Czujnik temperatury rdzenia

- ▶ Pomiar 6-punktowy
- ▶ Automatyczna korekta przy nieprawidłowym wbiciu



VarioDose™ Zintegrowany dopływ wody

- ▶ Dokładne co do litra nalewanie wody
- ▶ Oszczędzające czas, automatyczne nalewanie



Ochrona przed oparzeniem

- ▶ Nie ogrzewane ściany boczne
- ▶ Bez ryzyka oparzeń na krawędzi kadzi
- ▶ Opatentowane rozpoznawanie produktu
- ▶ Bez przypalania



Zintegrowany spryskiwacz ręczny

- ▶ Do łatwego dolewania płynu i czyszczenia
- ▶ Bezstopniowa regulacja siły strumienia wody
- ▶ Ergonomiczne położenie
- ▶ Dopuszczenie DVGW/SVGW





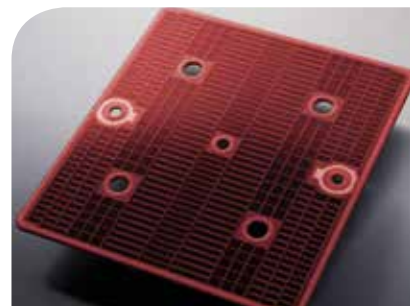
Automatyka podnosząca – opuszczająca AutoLift™

- ▶ Automatyczne i dokładne przyrządzenie makaronów, produktów frytowych, lub innych gotowanych w wodzie



VarioBoost™

- ▶ To zjednoczona siła, szybkość i precyzja
- ▶ 200°C w 2 minuty



Zintegrowany odpływ wody

- ▶ Umożliwia ustawienie urządzenia bez rynny odpływowej w podłodze, za pomocą trwałego podłączenia
- ▶ Zwiększone bezpieczeństwo i szybkość pracy dzięki opróżnieniu bez ruchu kadzi



Podstawa (opcja)

- ▶ Ruchomy blat do odstawiania pojemników dla bezpiecznego opróżniania kadzi
- ▶ Szafka do przechowywania pojemników gastronomicznych





Wielkości

	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311
Liczba posiłków	od 30	od 30	100 - 300	100 - 500
Pojemność użytkowa	14 litrów + 14 litrów	14 litrów + 14 litrów	100 litrów	150 litrów
Powierzchnia do gotowania	12 dm ² + 12 dm ²	12 dm ² + 12 dm ²	42 dm ²	65 dm ²
Szerokość	962 mm	1224 mm	1164 mm	1542 mm
Głębokość	800 mm	777 mm	914 mm	914 mm
Wysokość	400 mm	1100 mm	1100 mm	1100 mm
Waga	99 kg	168 kg	195 kg	251 kg
Wysokość brzegu kadzi		900 mm	900 mm	900 mm
Dopływ wody	R3/4 "	R3/4 "	R3/4 "	R3/4 "
Odpływ wody	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
mod. (bez płyty ceramicznej)	17 kW	17 kW	28,2 kW	45 kW
mod. (z płytą ceramiczną)	-	19,5 kW	30,7 kW	47,5 kW
Zabezpieczenie	32 A	40 A	50 A	80 A

Przykłady wydajności

	112T/112	211	311
Omlet	80 porcji/kadź/h	300 porcji/h	450 porcji/h
Steki siekane	60 szt./kadź/h	240 szt./h	360 szt./h
Obsmażanie gulaszu	3 kg/załadunek/kadź	12 kg/załadunek	20 kg/załadunek
Gulasz (gotowanie ciśnieniowe)	6 kg/kadź	45 kg	70 kg
Soczewica (sucha)	3 kg/załadunek/kadź	20 kg/załadunek	30 kg/załadunek
Ryż (suchy)	3 kg/załadunek/kadź	20 kg/załadunek	30 kg/załadunek
Tagliatelle (suche)	6 kg/kadź/h	36 kg/h	54 kg/h
Budyń	10 litrów/załadunek/kadź	60 litrów/załadunek	100 litrów/załadunek
Frytki	12 kg/kadź/h	70 kg/h	110 kg/h
Paluszki rybne mrożone frytki	400 szt./kadź/h	1800 szt./h	2700 szt./h
Schab	5 kg/kadź	45 kg	70 kg

Cechy wyposażenia

Typ urządzenia

- ▶ VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T
- ▶ VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112, 112+ (z ciśnieniem)
- ▶ VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211, 211+ (z ciśnieniem)
- ▶ VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311, 311+ (z ciśnieniem)

Energia

- ▶ Urządzenia elektryczne

Środowiska pracy

- ▶ Tryb VarioCooking Control® z 7 rodzajami pracy: mięso, ryba, warzywa i dodatki, potrawy z jajek, zupy i sosy, potrawy mleczne i słodkie, Finishing® i wydawanie
- ▶ Tryb manualny z 3 rodzajami pracy: Smażenie, gotowanie, Frytowanie
- ▶ Tryb programowania
- ▶ Zakres temperatur: 30-250°C

Funkcje dodatkowe

- ▶ Pomiar temperatury rdzenia z 6 punktami pomiaru
- ▶ Równoczesne przyrządzanie za pomocą 2 różnych trybów w VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T/112

- ▶ Urządzenie do podnoszenia i opuszczania AutoLift™ (do koszy do makaronu i koszy do frytowania)
- ▶ Rozpoznawanie trybu pracy w kadzi: nie ma możliwości przypalenia się oleju
- ▶ Widok a la carte do idealnego gotowania, smażenia i frytowania pojedynczych porcji
- ▶ Pamięć danych HACCP i ich transmisja poprzez port USB
- ▶ 350 miejsc do zapamiętywania indywidualnych procesów

Wyposażenie

- ▶ Gniazdo elektryczne (oprócz 112T)
- ▶ Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatyką zwiijającą, zintegrowaną funkcją blokady wypływu wody i bezstopniową regulacją siły strumienia
- ▶ Czujnik temperatury rdzenia z 6 punktami pomiaru
- ▶ Wylewanie wody użytej do gotowania albo mycia bezpośrednio przez kadź (bez przechylania kadzi, bez odpływu w podłodze)
- ▶ VarioDose™ – automatyczne, dokładne do 1 litra urządzenie do wlewania wody
- ▶ Wyświetlacz TFT z intuicyjną symboliką do prostej obsługi
- ▶ Zintegrowany włącznik/wyłącznik

- ▶ Wybieranie funkcji dodatkowych za pomocą naciśnięcia przycisku
- ▶ Tekstowe wyświetlanie komend dla wszystkich procesów przyrządzania
- ▶ Nastawianie języków wyświetlanych meldunków
- ▶ Centralne pokrętko nastawcze i łatwe do mycia przyciski
- ▶ Wskaźniki pracy i ostrzegawcze (np. gorący olej przy frytowaniu)
- ▶ Cyfrowy wskaźnik temperatury Wyświetlanie wartości „ma być” i „jest”
- ▶ Cyfrowy timer 0-24 h z ustawieniami stałymi
- ▶ Zabezpieczający ogranicznik temperatury
- ▶ VarioBoost™ Opatentowany system grzewczy
- ▶ Dno kadzi FrimaTherm® do typów Typ 211 i 311
- ▶ Opatentowany uchwyt czujnika temperatury rdzenia
- ▶ Port USB

Podłączenie, ustawienie i dopuszczenia

- ▶ CE
- ▶ Bezpieczeństwo elektryczne: SEMKO Intertek
- ▶ Bezpieczeństwo obsługi: GS
- ▶ Ochrona wody pitnej: SVGW
- ▶ Poziom izolacji elektrycznej IPX5

- ▶ U rządzenie dopuszczone zgodnie z VDE do pracy bez nadzoru

Opcje

- ▶ Możliwość podłączenia do Sicotronic
- ▶ Przyłącze ciepłej wody (oprócz 112T)
- ▶ Napięcia specjalne na zamówienie

Opcjonalne wyposażenie dodatkowe

- ▶ Cokół uszczelniający 112T
- ▶ Stelaż 112T
- ▶ Sito
- ▶ Szpatułka
- ▶ Ramię do automatyki podnoszącej i opuszczającej
- ▶ Kosze do gotowania
- ▶ Kosze porcjowe perforowane z uchwytem (112 / 112T)
- ▶ Kosze do frytowania i wkład do kosza do frytowania
- ▶ Wkład do kosza
- ▶ Nakładka do bemaera pojemnik porcjowy
- ▶ Wózek na kosze
- ▶ Wózek na olej
- ▶ VarioMobil™
- ▶ Okap kondensacyjny UltraVent®
- ▶ Zestaw rolek do ustawienia na rolkach
- ▶ Zestaw z cokołem do ustawienia na cokole
- ▶ FRIMA KitchenManagement System – twój wirtualny asystent

Tabela porównawcza

Energia i czas	Wielofunkcyjne urządzenie kulinarne 2 GN, 17,5 kW	Braisiere 2 GN, 15 kW	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211	Różnica
Frytowania*				
Energia na 1 kg frytek [kWh/kg]	1,457		0,919	36,9 % mniej
Frytek na godzinę [kg/h]	7,4		26,75	3,6 razy szybciej
Smażenia**				
Energia na rozgrzanie [kWh/dm ²]	0,067***	0,047	0,026***	44 – 61 % mniej
Rozgrzanie (czas do stanu stałej temperatury) [min]	26,5***	9,5	6***	1,6 – 4,4 razy szybciej
Smażenie mięsa mielonego: energia na 1 kg mięsa [kWh/kg]	0,57***	0,48	0,43***	10 – 25 % mniej
Gotowania**				
Rozgrzewanie wody [kWh/kg]	0,094***	0,099	0,089***	5 – 10 % mniej
Rozgrzewanie wody [min]	35,25***	27,41	20,75***	1,3 – 1,7 razy szybciej
Użycie produktu	Patelnia 3 GN, 16,3 kW	Braisiere 3 GN, 16,5 kW	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311	Różnica
Utrata na wadze przy podsmażaniu 10 kg drobno krojonej wieprzowiny [%]	41 %	40 %	34 %	15 – 17 % mniej

* wg DIN 18873-3:2011-12 / **wg DIN 18873-5:2011-02 / ***ustalone przez niezależny instytut badawczy



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-online.com

FRIMA France S.A.S.
4 rue de la Charente, BP 52
F-68271 Wittenheim Cedex
Tel. +33 3 89 57 02 70
Fax +33 3 89 57 02 71
E-Mail: cial@frima.fr
www.frima-online.com

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-online.com

Partner FRIMA:

FRIMA UK Ltd.
Dalton House
60 Windsor Avenue
London, SW19 2RR
Tel. +44 845-680-3981
Fax +44 845-680-3984
E-Mail: info@frima-uk.co.uk
www.frima-online.com

