

VarioCooking Center MULTIFICIENCY®



Z zewnątrz
mini
Wewnątrz
MAXI

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



Najnowocześniejsza na świecie technika gotowania!

» Nieważne jaką potrawę Państwo przygotowują, odpowiedni sprzęt jest zawsze pod ręką!

Dzięki VarioCooking Center MULTIFICIENCY® mogą Państwo gotować, smażyć, frytować gotować w niskiej temperaturze, metodą confit, metodą sous-vide... bez pilnowania i przypalania bez stresującego manipulowania garnkami i patelniami, niewiarygodnie szybko. Urządzenie jest tak małe i poręczne, że można je postawić tam, gdzie jest potrzebne.

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



Zgodnie z motto „z zewnątrz mini – wewnątrz maxi” VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T oferuje Państwu maksymalne możliwości na najmniejszej powierzchni.

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.



Do natychmiastowego ustawienia w dowolnym miejscu...



Z zewnątrz
mini



Jestem perfekcjonistą

Precyzyjne czasy gotowania i temperatury dokładne co do jednego stopnia są dla mnie decydujące.

» Najlepsze rezultaty,
które zachwycą moich
gości!

Do 50 porcji makaronu ugotowanego perfekcyjnie w **28 min** al dente w VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T zamiast **86 min** w garnku.

Pojemnik jest automatycznie napełniany wodą i natychmiast jest ona doprowadzana do wrzenia. Skoncentrowana moc systemu grzewczego powoduje, że woda wciąż wrze, kiedy wkładany jest makaron. Proces gotowania jest nadzorowany, a potrawy są wyjmowane automatycznie w odpowiednim momencie.

W ten sposób warzywa zachowują chrupkość i kolor. Ryż i produkty mączne są perfekcyjnie przygotowane.

Szybkie gotowanie idealnie na czas



Dzięki skoncentrowanej mocy systemu grzewczego VarioBoost™ 10 litrów wody zaczyna wrzeć już po 8 minutach.





Jestem kobietą nastawioną na moc

W mojej kuchni nie ma żadnych kompromisów w kwestii mocy.

» Wysoka wydajność, która się opłaca i oznacza czas dla mnie!

Do 50 porcji soczystej pokrojonej cielęciny w **28 min** w VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T zamiast **66 min** na patelni.

Usmażone, ale soczyste pokrojone mięso lub ragout to główne części składowe tradycyjnej sztuki kulinarnej, które demonstrują jakość gotowania.

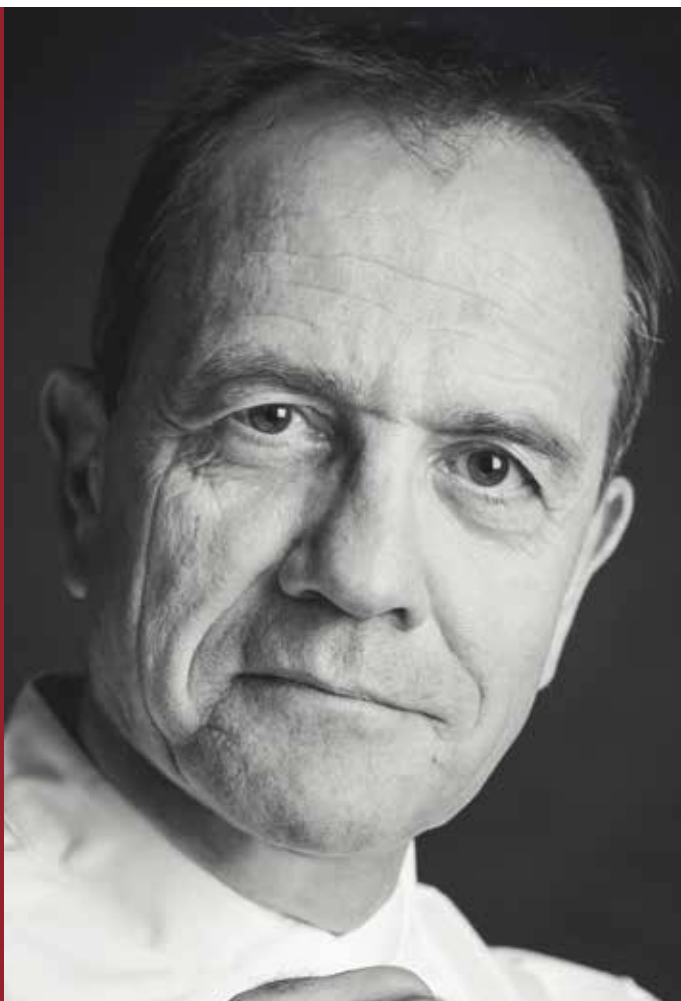
Wydajność smażenia VarioCooking Center MULTIFICIENCY® umożliwia smażenie dwukrotnie większej ilości mięsa w lepszej jakości niż na zwykłych patelniach czy płytach do grillowania. Sok pozostaje w mięsie, goście czują różnicę, a Państwo oszczędzają na wykorzystaniu surowców.

Intensywne przyrumienianie w rekordowym czasie



Dzięki systemowi grzewczemu VarioBoost™ już po 2 minutach cała moc smażenia jest do dyspozycji. W ten sposób smaży się mięso bez utraty soczystości.





Jestem przywiązany do klasyki

Tradycyjne gotowanie
i wyczucie do potraw
to moja pasja.

» Najlepsze efekty gotowania
tradycyjnych potraw,
powtarzalne za każdym
razem!

Do 80 porcji soczystych omletów z jednej kadzi
na godzinę w VarioCooking Center MULTIFICIENCY®
112T.

Pierś kaczki upieczona na różowo, złotobrzazowe
placki, idealne jajka sadzone, soczysty omlet, cieniutkie
naleśniki...klasyka. Przy tych potrawach konieczne
jest utrzymanie temperatury co do jednego stopnia
oraz równomierne rozłożenie grzania.

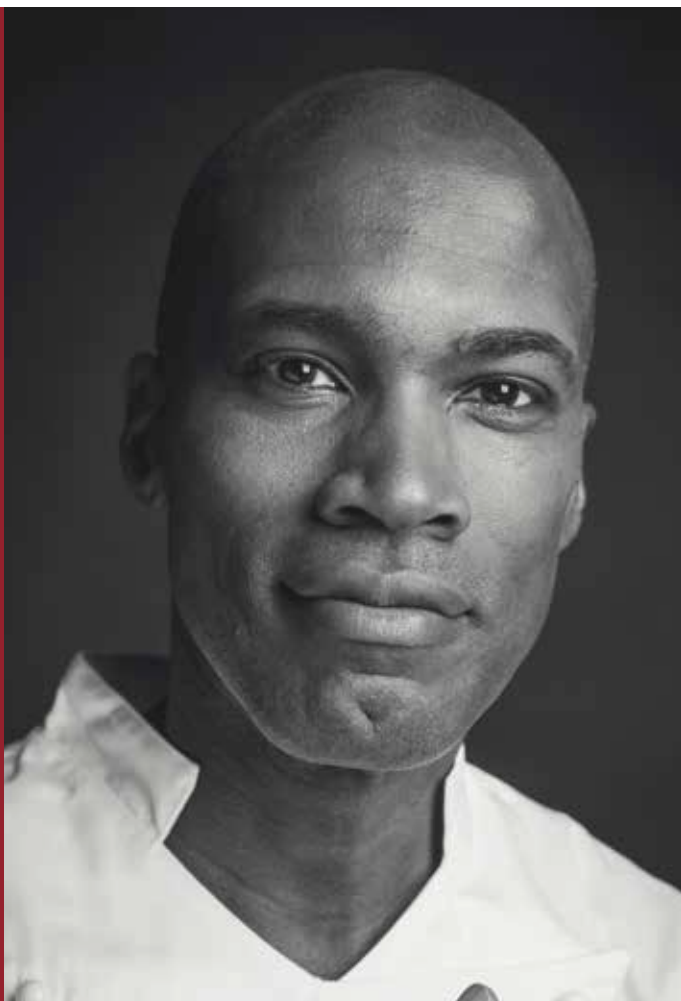
Proces gotowania jest nadzorowany automatycznie,
więc nawet delikatne produkty są przyrumieniane zgod-
nie z życzeniem, bez ryzyka przyklejenia czy przypalenia.
Urządzenie pokazuje nawet, kiedy nadchodzi idealny
moment na obrócenie.

Tradycyjne gotowanie bez żadnego "Ale"



VarioBoost™ to najnowocześniejsza technologia grzania. Łączy ona siłę, precyzję i szybkość – lepiej niż indukcja.





Mam wiele talentów

W mojej kuchni wymagana jest elastyczność i umiejętności.

» Maksymalna elastyczność w niewielkim pomieszczeniu – bez kompromisów!

Do **12 kg** frytek z jednego pojemnika na godzinę w VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T.

Nie tylko gotowanie i smażenie, ale także blanszowanie, przygotowywanie metodą confit lub frytowanie udaje się bez trudu i błyskawicznie w VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.

Montowany seryjnie automatyczny system podnoszenia i zanurzania AutoLift™ uwalnia od uciążliwej konieczności pilnowania i dba o idealny rezultat. Confit z ryb i mięsa jest kruchy i soczysty, frytki usmażone na złoto-brązowo i chrupiące.

Chrupkie frytowanie i delikatne gotowanie metodą confit



Olej jest w 7 minut podgrzewany do 180°C i nie przyska podczas frytowania. Temperatura jest za każdym razem precyzyjnie utrzymywana.





Jestem artystą

Gotowanie oznacza dla mnie kreowanie nowych doznań smakowych.

» Czas, aby z tradycyjnych składników stworzyć czysty smak. Z tym się identyfikuję.

60 porcji skoncentrowanego wywaru przez noc w VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T.

Przygotowanie wywaru z mięsa, soku owocowego, sosów, bulionów lub consommé jest sztuką samą w sobie. Jednak czasochłonny proces produkcji na wszystkich etapach pokazuje umiejętności kucharza.

Dzięki VarioCooking Center MULTIFICIENCY® osiągną Państwo kunszt bez pilnowania, nawet w nocy.

Dzięki VarioCooking Center MULTIFICIENCY® dni nie są za krótkie. Mogą Państwo wzbogacić kartę o własne zupy i różnorodne sosy i są Państwo szefami smaku w swojej restauracji.

Najnowocześniejsza technologia dla czystej sztuki gotowania



Dzięki dokładnemu co do jednego stopnia sterowaniu temperaturą udaje się cała paleta dań od aksamitnej zupy, przez sos velouté, aż do wymagającej sporych nakładów redukcji.





Jestem uwodzicielem

Obok moich deserów
żaden gość nie przechodzi
obojętnie.

» Cukiernik nie ma lepszego
wsparcia w różnorodnych
wyzwaniach.

100 porcji deseru panna cotta z jednego pojemnika VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T bez mieszania, bez przypalania i bez przegotowania.

Delikatnie stopiona czekolada, złotobrzązowy karmel, miękka panna cotta lub kremowy ryż na mleku... słodka sztuka gotowania wymaga najwyższej precyzji i najdelikatniejszego sterowania temperaturą.

Energia cieplna jest z wyczuciem przenoszona na produkt, a tam stale czuwa nad nią VarioCooking Control®, wbudowany inteligentny system gotowania. Słodkie potrawy nie przypalają się, mleko nie kipi.

Imponująca wrażliwość – nic się nie przypala

Precyzyjny co do jednego stopnia system grzewczy VarioBoost™ poprzez równomierne przenoszenie temperatury dba o to, aby nic się nie przypaliło ani nie wykipiało.



Jesteśmy kucharzami



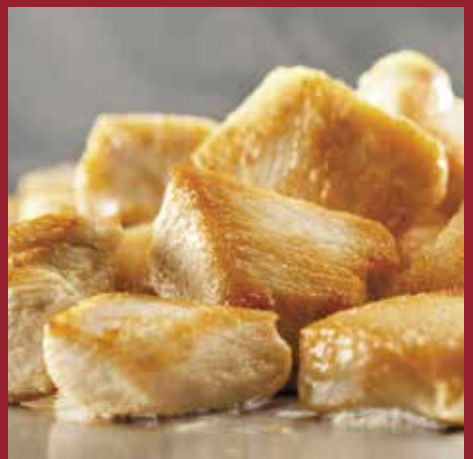
» Nasi goście oczekują idealnie ugotowanej ryby, chrupiących warzyw, soczystego mięsa i cieszą się ze świeżo przygotowanych potraw i niezwykłych doznań smakowych.

Od nas, jako kucharzy, wymaga się własnoręcznego wyczarowania na talerzu potraw najwyższej klasy.

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® wszechstronnością dorównuje swoim użytkownikom! W trakcie przygotowywania mogą Państwo wykorzystać różnorodność możliwości zastosowania. Mogą Państwo przygotowywać rolady, pieczeń duszoną, sos z mięsa, potrawy jednogarnkowe lub gulasz w ciągu nocy i osiągnąć w ten sposób lepszą wydajność.

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

Najnowocześniejsza na świecie technika gotowania!



Niedościgniona elastyczność i
nieograniczone możliwości...

lepsze gotowanie dzięki przemysłanym



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



o detalach



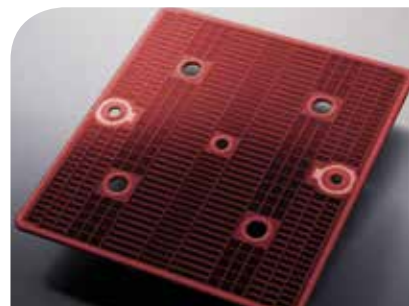
Automatyka podnosząca – opuszczająca AutoLift™

- ▶ Automagiczne i dokładne w punkt 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



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.

Inwestycja, która się opłaca

Zajmując mniej niż 1 m² powierzchni, VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T zastąpi lub odciąży w pracy 40-50 % wszystkich tradycyjnych urządzeń kuchennych przeznaczonych do termicznej obróbki artykułów spożywczych. Oznacza to więc nie tylko wyraźne oszczędności finansowe podczas zakupu sprzętów kuchennych, lecz także znacznie mniejsze zapotrzebowanie przestrzenne.

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T sam na siebie zarabia, a koszty jego zakupu zwracają się w niezwykle krótkim czasie. Proszę jeszcze raz przeliczyć!

Statystyczna restauracja wydająca 100 dań dziennie, posiadająca VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T, zysk dodatkowy w porównaniu z pracą z wykorzystaniem tradycyjnego piekarnika, płyty grillowej i frytownicy.

Państwa zysk	Kalkulacja w okresie rocznym	Zysk dodatkowy w okresie rocznym	Proszę wykonać kalkulację
Mięso Nawet o 10% mniejsze zakupy wyrobów surowych w przypadku potraw wydawanych w ciągu dnia (krajanka mięsna, ragout) dzięki niezwyklej mocy pieczenia VarioBoost™, jak również nawet o 10% mniejsze zakupy wyrobów surowych w przypadku potraw duszonych w cyklu nocnym.	Koszt zakupu towarów przy pracy z wykorzystaniem tradycyjnych piekarników, garnków i patelni oraz płyty grillowej – 25 700 PLN Koszt zakupu towarów przy pracy z wykorzystaniem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® – 23 200 PLN	= 2 500 PLN	
Energia Średnia oszczędność wynosząca 14 kWh/serwis dzięki wyższemu stopniowi sprawności systemu grzewczego VarioBoost™*.	14 kWh x 2 serwisy x 6 dni x 48 tygodni x 0,50 PLN na kWh	= 4032 PLN	
Czas pracy Średnia oszczędność wynosząca 60 minut czasu pracy na dzień dzięki mocy i szybkości systemu grzewczego VarioBoost™, automatyczne gotowanie z VarioCooking Control® oraz gotowanie w cyklu nocnym.	288 godzin mniej x 20 PLN (kalkulacja mieszana – stawka godzinowa kucharza/pomywacza)	= 5760 PLN	
Sprzątanie Średnia roczna oszczędność wody, płynu do mycia naczyń i czasu. Korzystanie z VarioCooking Center® redukuje liczbę garnków i patelni do umycia.	Kalkulacja mieszana – zużycie wody i płynu do mycia naczyń w porównaniu z pracą z wykorzystaniem tradycyjnych garnków, patelni oraz płyty grillowej i frytownicy.	= 1000 PLN	
Zysk dodatkowy w okresie rocznym		= 13283 PLN	

* W porównaniu do tradycyjnych pieców z garnkami i patelniami oraz grillem lub frytownicami.

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 Szeff 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.



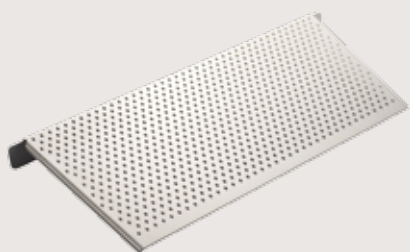
Wposażenie dodatkowe FRIMA – idealne uzupełnienie

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.



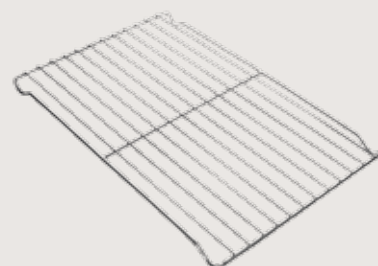
Stelaż do optymalnego ustawienia VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T. Stelaż jest wyposażony w wysuwane półki służące do odstawiania pojemników do bezpiecznego opróżniania komory. Stelaż dostępny jest w wersji stacjonarnej z nóżkami lub w wersji mobilnej z kółkami.



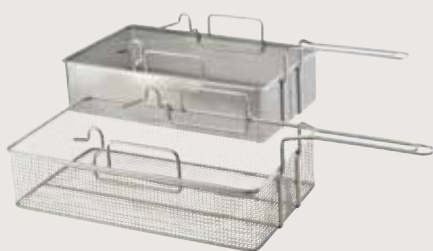
Sito jako koszyk na produkty gotowane luzem.



VarioMobil™ 1/1 do łatwego i bezpiecznego opróżniania i transportu gotowanej żywności w pojemnikach GN 1/1. Posiada 4-stopniową regulację wysokości.



Znajdujący się na dnie komory ruszt zabezpiecza przed kontaktem gotowanej żywności z dnem, np. podczas gotowania w cyklu nocnym.



Kosz do gotowania i kosz do frytowania z wykorzystaniem systemu AutoLift™.



Łopatka FRIMA do obracania gotowanej żywności i wyskrobywania jej z komory.



Zamknięte, ażurowe kosze do przygotowywania porcji à la carte.

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



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 automatyczną 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

