



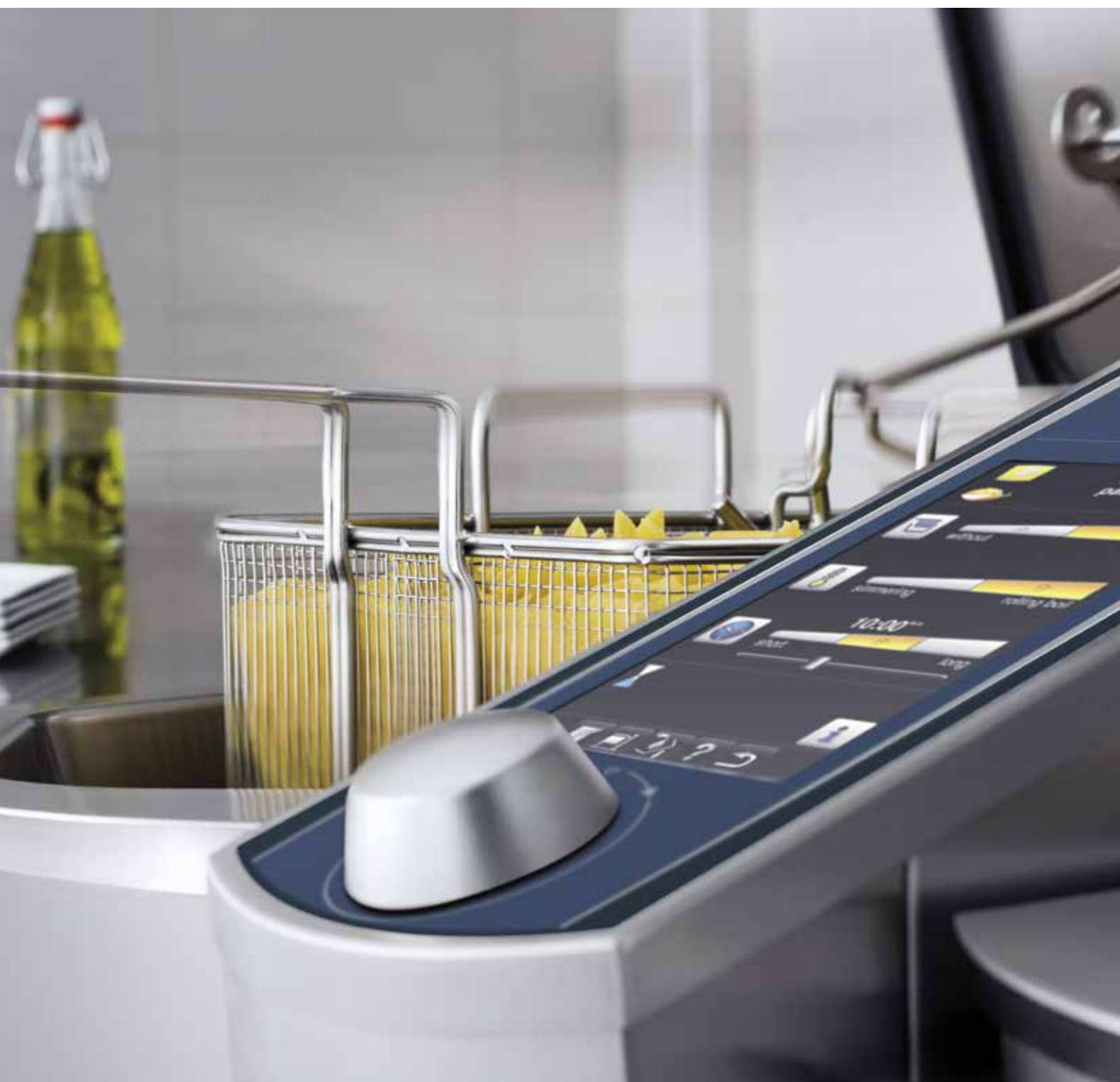
VarioCookingCenter®

Dla restauracji.



Abyś zawsze mógł serwować gorące makarony, a nie ciepłe kluchy.

Perfekcyjne rezultaty bez nadzoru.



Wyobraź sobie: urządzenie VarioCookingCenter® automatycznie napęlnia się wodą, którą doprowadza do wrzenia w rekordowym czasie. Skoncentrowana moc systemu grzewczego powoduje, że podczas wkładania makaronu woda wciąż wrze. Wbudowana inteligencja kulinarna nadzoruje proces gotowania i automatycznie wyjmuje produkty we właściwym momencie.

Makarony i ryż są doskonale dogotowane, a warzywa zachowują swoją jędrność i kolory.

// “50 porcji doskonałego makaronu al dente bez wysiłku w 28 minut...”

...prosimy spróbować osiągnąć to w kotle.”



Przyspiesza od 0 do 200°C w niecałe 2,5 minuty*.

Intensywne przyrumienianie
w rekordowym czasie.



Usmażone, ale soczyste, pokrojone mięso lub ragout to główne części składowe tradycyjnej sztuki kulinarnej i wizytówka kuchni. Już po upływie kilku sekund do Twojej dyspozycji jest niezwykła moc grzewcza urządzenia VarioCookingCenter® i możesz rozpocząć pracę. Wyjątkowe możliwości obsmażania pozwalają na przyrządzenie dwa razy większej ilości mięsa niż w przypadku tradycyjnych patelni i płyt grillowych, a do tego z zachowaniem lepszej jakości. Sok pozostaje w mięsie, goście czują różnicę, a Ty oszczędzasz surowce.

“W VarioCookingCenter®
211L przyrządzam
110 porcji indyka w sosie
curry w 28 minut...”

...prosimy spróbować
osiągnąć to we
frytownicy.”



* Patrz tabela
porównawcza str. 25

Daje znać, gdy nadejdzie odpowiedni czas na obrócenie produktów.

Gwarantowana jakość potraw – bez nadzoru.

VarioCookingControl®, wbudowana inteligencja kulinarna, wzywa, kiedy jesteś potrzebny – na przykład do obrócenia steku, dolania płynu do ragout albo kiedy jest gotowy tradycyjny sos beszamelowy. Proces przyrządzania zawsze dostosowuje się przy tym do poszczególnych potraw. Małe lub duże kawałki, mała lub duża ilość – rezultat gotowania jest zawsze idealny.

VarioCookingControl® doskonale wspiera Cię podczas codziennej pracy i przejmuje żmudne rutynowe czynności, takie jak nieustanna regulacja temperatury i nadzór.



Pieczeń duszona, makaron, produkty frytowane, zupy i desery ... To Ty określasz pożądane rezultaty.



VarioCookingControl®:

-  ...stale nadzoruje proces przyrządzania potraw, dostosowuje go w każdej sekundzie i gwarantuje pożądany rezultat.
-  ...osiąga pożądane przyrumienienie.
-  ...informuje, gdy nadchodzi najlepszy czas na obrócenie produktów.
-  ...jednocześnie zapewnia precyzyjne dogotowanie – w wersji krwistej, medium lub wypieczonej.

Potrafi smażyć na chrupko, delikatnie gotować.

Maksymalna elastyczność bez
żadnych kompromisów!



W VarioCookingCenter® bez trudu i błyskawicznie udaje się nie tylko gotowanie i smażenie, ale także blanszowanie, konfitowanie lub frytowanie.

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 złotobrazowo i chrupiące.

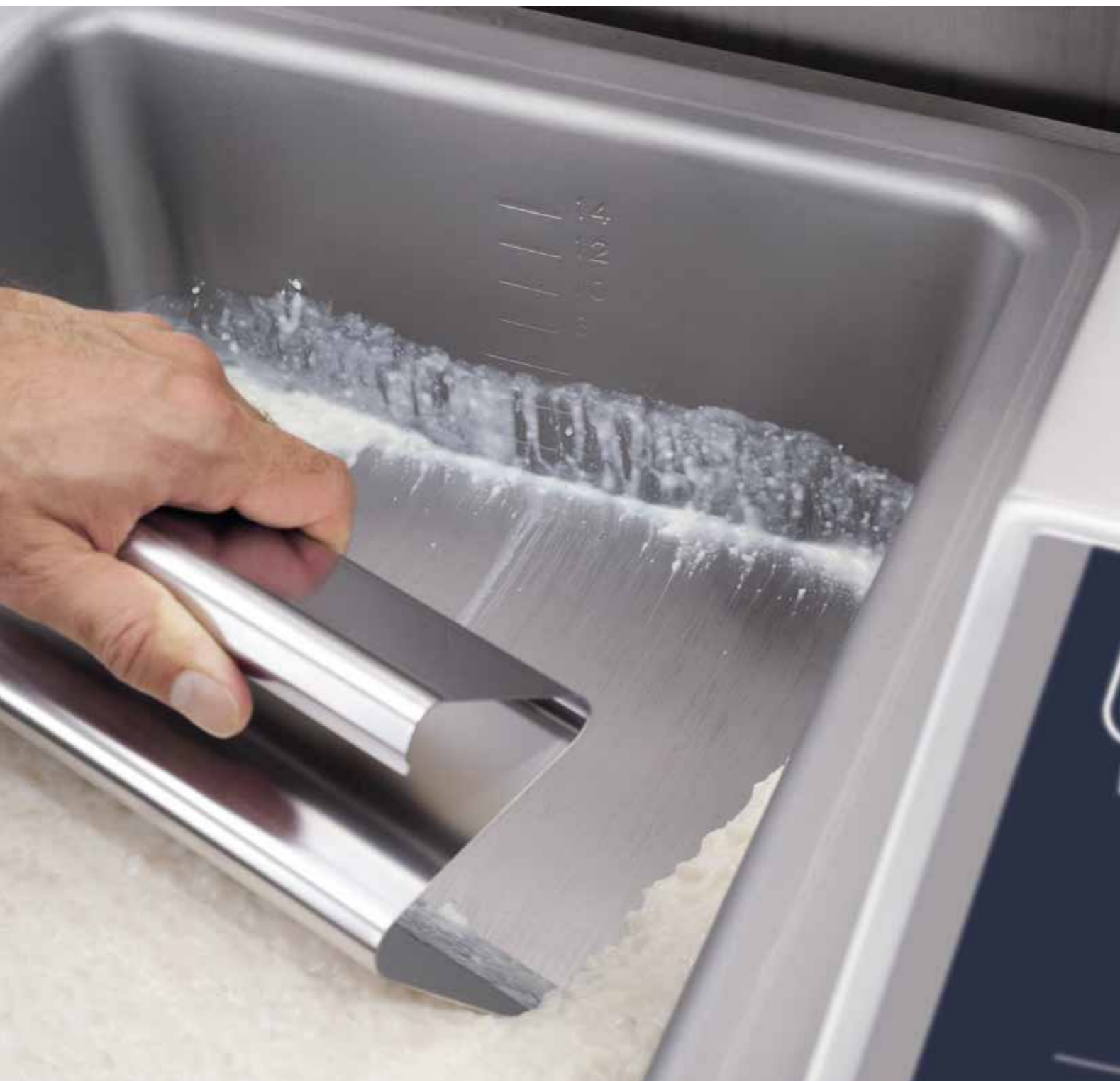
“W VarioCookingCenter® 112L przyrządzam przy okazji do 18 kg frytek w jednej kadzi na godzinę...

...prosimy spróbować osiągnąć to we frytownicy.”



Nawet bez nadzoru nie zepsuje żadnej potrawy.

Więcej swobody na odpowiednią
prezentację potraw.



Złoty karmel, delikatna topiona czekolada, puszyste panna cotta lub kremowy ryż na mleku: sztuka przyrządzania słodkości wymaga najwyższej precyzji i dokładności w sterowaniu temperaturą. Energia cieplna jest przenoszona na produkt bardzo precyzyjnie – w sposób, który nieustannie nadzoruje wbudowana inteligencja kulinarna – VarioCookingControl®. Słodkie potrawy nie przypalają się, a mleko nie kipi.

// “100 porcji panna cotta w jednej kadzi VarioCookingCenter® 112T bez przypalania i bez kipienia...

...prosimy spróbować osiągnąć to w kotle.”



Przyrządza wyśmienitą pieczeń jagnięcą, gdy Ty liczysz barany.

Zapewnienie dodatkowych mocy produkcyjnych.



VarioCookingCenter® pracuje dla Ciebie również nocą, zupełnie bez nadzoru. VarioCookingControl®, wbudowana inteligencja kulinarna, precyzyjnie reguluje temperaturę i zapewnia doskonałe rezultaty następnego dnia.

Zapewnia tym samym dodatkową moc produkcyjną i umożliwia kucharzowi zajmowanie się w dzień innymi zadaniami, takimi jak przyrządzanie specjalów w postaci dodatków i deserów.

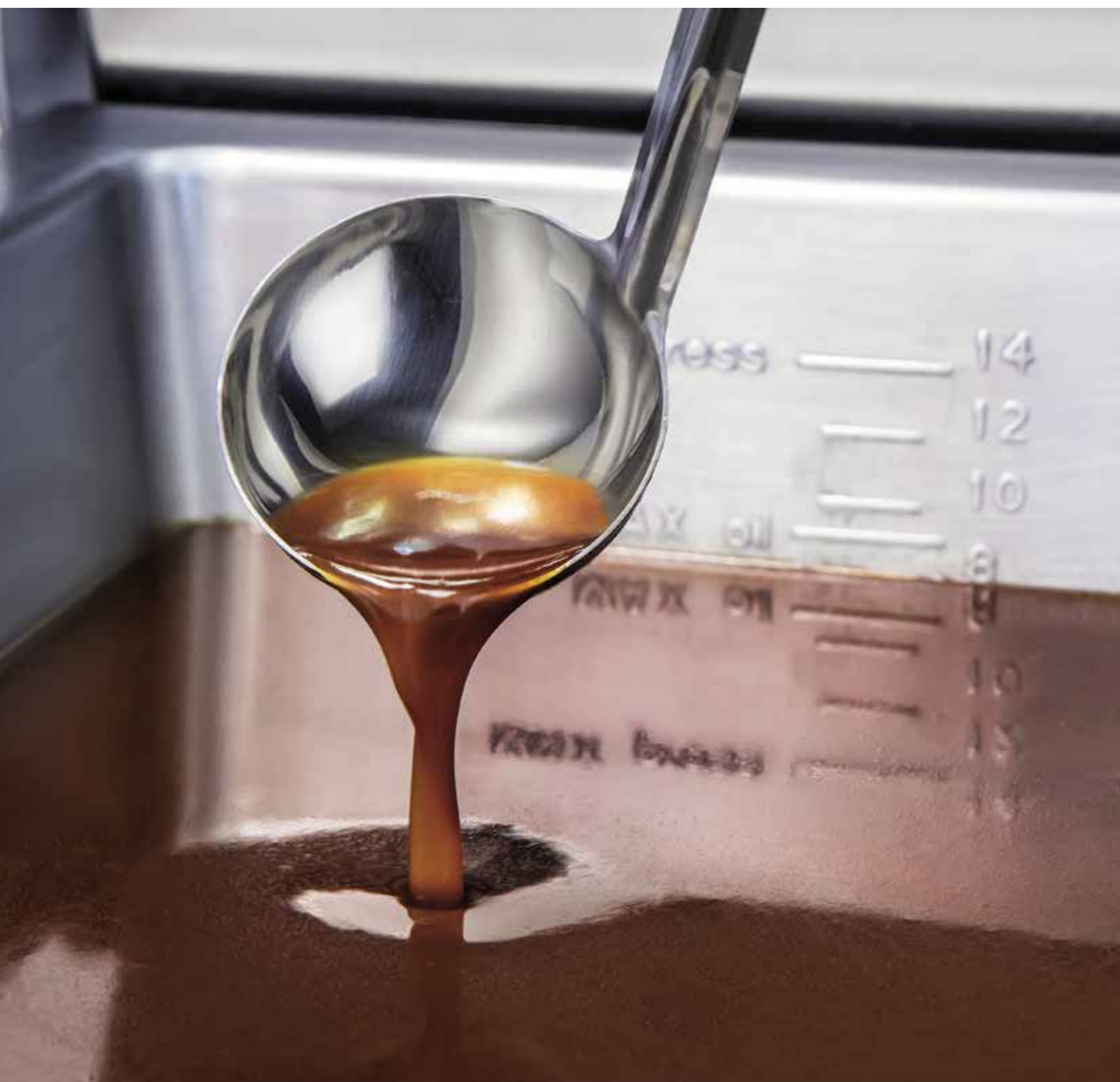
// “w VarioCookingCenter® 112L przyrządzam 24 kg pieczeni przez noc i zawsze na czas...

...prosimy spróbować osiągnąć to w patelni uchylnej.”



Nawet pod presją będziesz mieć wspaniałe osiągnięcia kulinarne.

Redukcja czasów przyrządzania o dodatkowe 30%.



Czy chcesz jeszcze bardziej zwiększyć swoją produktywność i gotować swoje dania szybciej? Z opcją gotowania ciśnieniowego możesz skrócić czas przygotowywania swoich zapiekanek, dań duszonych, zup, bulionów i gulaszy o ponad 30%. Potężny system grzewczy VarioBoost® szybko wytwarza ciśnienie i utrzymuje je na stałym poziomie przez cały proces przygotowywania potrawy. Chroni on zewnętrzną warstwę jedzenia i pozwala natychmiast osiągnąć wyniki kulinarne wysokiej jakości – wystarczy tylko nacisnąć przycisk. Opcja gotowania pod ciśnieniem nie wymaga utrzymywania w ciepłe, co oznacza brak dodatkowych kosztów obsługi.

// “Ciśnieniowe przyrządzanie 28 kg fasoli w VarioCookingCenter® 311+ w zaledwie 20 minut...

...prosimy spróbować osiągnąć taki rezultat z wykorzystaniem kotła.”





Wielofunkcyjność, wydajność i najlepsze rezultaty każdego dnia.

Niepokonany w cateringu.
Idealny w restauracji.

Marka RATIONAL od dziesięcioleci jest symbolem przemysłowej technologii w zakresie urządzeń kuchennych do profesjonalnych kuchni. Celem naszej firmy jest zapewnienie osobom pracującym w dużych i profesjonalnych kuchniach jak największych korzyści.

Już w 1985 r. firma RATIONAL opracowała pierwsze urządzenie wielofunkcyjne oparte na kontaktowym przenoszeniu ciepła, które było następnie rozwijane na przestrzeni lat. Obecne urządzenie VarioCookingCenter® łączy w sobie wydajność oraz prostą obsługę na niewielkiej powierzchni. Wszelkoność zastosowania sprawia, że zastępuje ono tradycyjne patelnie uchlne, kotły, kuchenki i frytownice. Pozwala oszczędzać miejsce, czas, prąd, wodę ... a Ty zyskujesz elastyczność podczas wykonywania codziennych prac w swojej kuchni.

Doskonałe wyniki, jakie Ty i Twój zespół będziecie osiągać za jego pomocą, będą zachwycać Twoich klientów każdego dnia!

VarioCookingCenter® zawsze oferuje odpowiednie rozwiązanie zarówno dla 30 dań w restauracji a la carte, jak i 1000 porcji w obiektach żywienia zbiorowego: w trybie nocnym, wykorzystaniem funkcji ciśnieniowej lub przyrządzania à la minute.

// Gotowanie. Smażenie. Frytowanie.
Wszystko w jednym urządzeniu,
nawet cztery razy szybciej i przy
zużyciu energii niższym o 40%.*

* Patrz tabela porównawcza str. 25



Zawsze do zastosowania od zaraz.

Maksymalna elastyczność na minimalnej powierzchni.



VarioCookingCenter® można używać w dowolnym miejscu: na stole, innej powierzchni roboczej, na umieszczonej centralnej wyspie do obróbki termicznej, w którą może zostać również wbudowany. Jest w zasięgu ręki w dzień i w nocy, gwarantując dodatkowe moce produkcyjne.

Urządzenie VarioCookingCenter® znajdzie swoje miejsce w każdej kuchni, gdzie będzie Cię wspierać przez cały czas. Jego instalacja jest niezwykle prosta.



...bo nawet najmniejsza kuchnia i tak jest za duża.

30% więcej przestrzeni dla gości.



Wielofunkcyjne urządzenie VarioCookingCenter® łączy funkcje konwencjonalnych sprzętów kuchennych, takich jak kuchenka, płyta grillowa, frytownica, patelnia uchylna czy kocioł. Drastycznie zmniejsza się przy tym zapotrzebowanie na przestrzeń w kuchni i można np. przeznaczyć więcej miejsca dla gości w restauracji lub zoptymalizować procesy pracy.

...bo dzień zawsze jest za krótki.

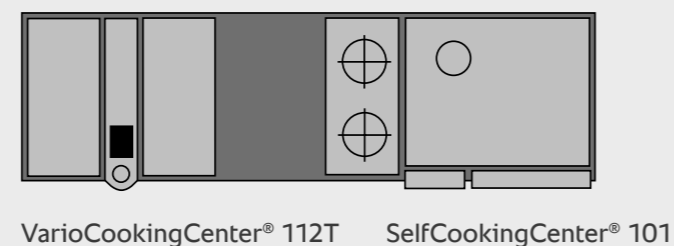
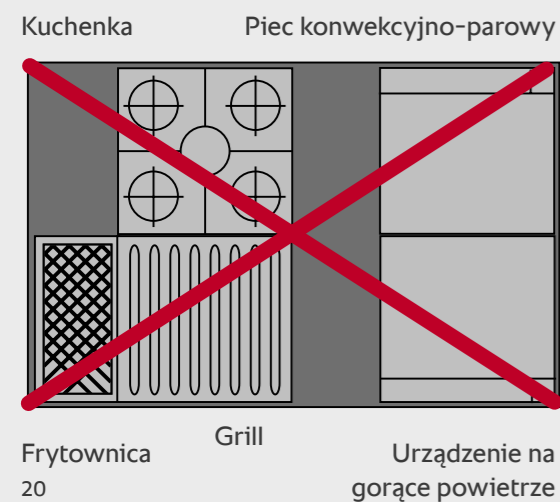
Do 2 godzin dodatkowego czasu produkcji każdego dnia.



Gotowanie bez nadzoru dzięki zintegrowanej inteligencji kulinarnej, rozgrzewanie w rekordowym czasie 2 minut* oraz 40% więcej mocy do obsmażania sprawiają, że zyskujesz do 2 godzin cennego czasu pracy dziennie. Czas czyszczenia zostaje ograniczony do minimum, ponieważ nic nie przypala się ani nie kipi. Po upływie zaledwie 2 minut VarioCookingCenter® jest czyste i gotowe do kolejnego zastosowania. Inwestycja ta oznacza redukcję nieproduktywnego czasu do minimum, ponieważ urządzenie pracuje dla Ciebie w dzień i w nocy.

Kuchnia w restauracji z 60 porcjami wydawanymi jednocześnie

Plan menu (restauracja z 60 porcjami wydawanymi jednocześnie)



		Godz. 09:00	Godz. 10:00	Godz. 11:00	Godz. 12:00
		Wydawanie			
VCC 112L	lewa strona	Ragout w nocy	Sosy	Blanszowanie dodatków	Gotowanie dodatków
	prawa strona	Ragout w nocy	Bulion	Zupa dnia	Deser
SCC 101		Ragout w nocy	Zapiekanie	Gotowanie dodatków na parze	Gotowanie deserów na parze
				Pieczenie	Finishing® – dodatki
					À la carte – smażenie
					Blanszowanie frytek
					À la carte – frytowanie

* Typ 112+/112T/112L, 2,5 minuty dla typu 211/311

...bo chcesz wydajnie wykorzystywać zasoby.

Redukcja kosztów bieżących.

VarioBoost®, innowacyjna technologia grzewcza, zawsze dostarcza optymalną ilość energii tam, gdzie jest ona potrzebna – w odpowiednim czasie. Doskonale rozprowadzanie ciepła oraz wbudowana inteligencja kulinarna, VarioCookingControl®, zapobiegają przypaleniu lub wykipieniu produktów. Czasochłonne namaczanie wymagające dużej ilości wody jest zupełnie zbędne, a urządzenie można wyczyścić w ciągu zaledwie kilku sekund* z wykorzystaniem niewielkiej ilości wody i środków chemicznych.

Dzięki temu codziennie oszczędzasz do 40% prądu i 70% wody.*

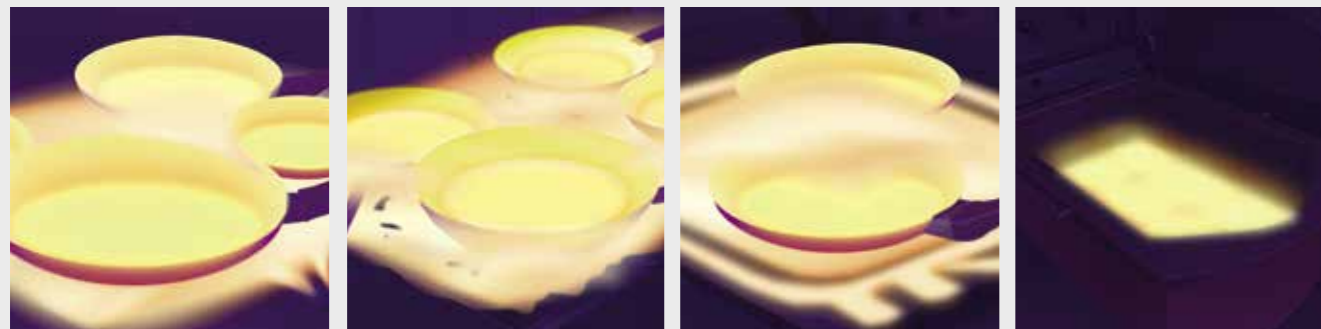
...bo surowce są Ci drogie.

Ograniczenie kosztów zakupu produktów do minimum.

Wbudowana inteligencja kulinarna, VarioCookingControl®, gwarantuje złoto-brązowe frytki, doskonale ugotowany makaron, zeszkloną rybę, idealne desery i potrawy gotowane na mleku – zupełnie bez kontroli i strat przy produkcji. Dzięki ogromnym rezerwom mocy urządzenia VarioCookingCenter® bez utraty soków można przyrządzać również duże ilości mięsa. Pozwala to na redukcję wykorzystywanych surowców nawet o 10% i zapewnia niezmiennie wysoką jakość potraw.



Redukcja kosztów bieżących



Płyta na podczerwień

- > Wydajność poniżej 75%
- > Silne promieniowanie ciepła
- > Opóźniona regulacja

Palnik gazowy

- > Wydajność poniżej 60%
- > Silne promieniowanie ciepła
- > Silne zabrudzenia

Płyta grzewcza

- > Wydajność poniżej 40%
- > Bardzo silne, stałe promieniowanie ciepła
- > Słaba regulacja

VarioCookingCenter®

- > Wydajność 95%
- > Słabe promieniowanie ciepła
- > Bardzo dobra, równomierna regulacja
- > Ścianki kadzi pozostają zimne

Ograniczenie kosztów zakupu produktów do minimum

O 15-17% mniejszy spadek masy produktu w VarioCookingCenter® podczas obsmażania 10 kg drobno krojonej wieprzowiny – tym samym znacznie więcej porcji.



...bo inwestycja ma się opłacać jak najszybciej.

Wielofunkcyjność VarioCookingCenter® gwarantuje Twojej firmie wszechstronne możliwości optymalizacji wszystkich wykorzystywanych surowców. Nasz bezpłatny, indywidualny instruktaż jest gwarancją niezmiennie wysokiej jakości potraw każdego dnia i doskonałym wsparciem w wykonywaniu pracy.



Gotowanie. Smażenie. Frytowanie. Wszystko w jednym urządzeniu, nawet cztery razy szybciej i przy zużyciu energii niższym o 40%.*

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

Zysk	Kalkulacja w okresie rocznym	Zysk dodatkowy w okresie rocznym	Zapraszamy do kalkulacji
Mięso			
Nawet o 10% mniejsze wykorzystanie wyrobów surowych w przypadku potraw wydawanych w ciągu dnia (krajanka mięsna, ragout) dzięki niezwyklej mocy pieczenia VarioBoost®, jak również mniejsze nawet o 10% wykorzystanie wyrobów surowych w przypadku potraw duszonych w cyklu nocnym.	Koszt zakupu towarów przy pracy z wykorzystaniem tradycyjnych piekarników, garnków i patelni oraz płyty grillowej – 24.900 PLN Koszt zakupu towarów przy pracy z wykorzystaniem VarioCookingCenter® 22.400 PLN	= 2.500 PLN	
Energia			
Średnia oszczędność wynosząca 14 kWh/ wydanie potraw dzięki wyższemu stopniowi sprawności systemu grzewczego VarioBoost®.*	14 kWh × 2 wydania potraw × 6 dni × 48 tygodni × 0,55 PLN na kWh	= 4.400 PLN	
Czas pracy			
Średnia oszczędność wynosząca 60 minut czasu pracy dziennie dzięki mocy i szybkości systemu grzewczego VarioBoost®, automatycznemu gotowaniu z VarioCookingControl® oraz gotowaniu w cyklu nocnym.	288 godzin mniej × 20 PLN (Kalkulacja mieszana stawka godzinowa kucharza/pracownika zmywaka)	= 5.800 PLN	
Czyszczenie			
Średnia roczna oszczędność wody i płynu do mycia naczyń w porównaniu z tradycyjnymi urządzeniami. Korzystanie z VarioCookingCenter® pozwala na zmniejszenie liczby garnków i patelni do umycia.	Oszczędności rzędu 800 l wody na wydanie potraw × 4,5 PLN/m ³ oraz 10 l płynu do mycia naczyń rocznie	= 300 PLN	
Zysk dodatkowy w okresie rocznym		= 13.000 PLN	

* W porównaniu z tradycyjnymi piecami oraz garnkami i patelniami, a także grillem lub frytownicami.

Przemysłane detale.

Maksymalna radość gotowania.



Czujnik temperatury rdzenia

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



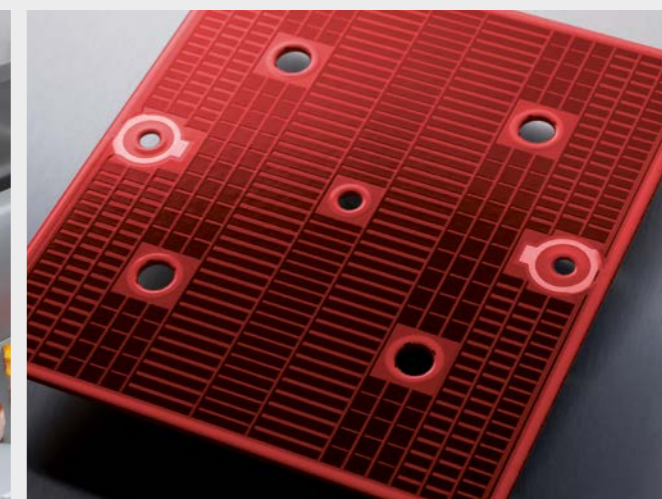
Zintegrowany dopływ wody VarioDose

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



Automatyka opuszczająco-podnosząca AutoLift

- > Automatyczne i dokładne przyrządzanie makaronów, produktów frytowych lub innych gotowanych w wodzie



System grzewczy VarioBoost®

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



Ochrona przed oparzeniem

- > Nieogrzewane ściany boczne
- > Bez ryzyka oparzeń na krawędzi kadzi
- > Opatentowane rozpoznawanie produktu
- > Bez przypalania



Zintegrowany spryskiwacz ręczny

- > Proste czyszczenie
- > Bezstopniowa regulacja siły strumienia wody
- > Ergonomiczne położenie
- > Dopuszczenie DVGW/SVGW



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

Wyposażenie dodatkowe.

Inteligentna pomoc w osiągnięciu maksymalnej wydajności produkcyjnej i ergonomicznej pracy.

Kosz do gotowania i frytowania z ramieniem podnoszącym

Doskonałe urządzenie do gotowania i frytowania dzięki koszom z automatyczną podnosząco-opuszczającą AutoLift.

VarioMobil® GN 1/1

Do transportowania żywności w pojemnikach GN 1/1 oraz ich łatwego i bezpiecznego opróżniania (pojemniki GN nie są zawarte w zestawie). Z 4-poziomą regulacją wysokości.

Stelaż 112T

Do umieszczania pod urządzeniem z przewodnicami zapewniającymi ergonomię RATIONAL przy opróżnianiu kadzi i czyszczeniu.

Szpachla

Idealnie nadaje się do użytkowania z VarioCookingCenter®.

Kosze na porcje

Zestaw 6 perforowanych koszy z ramą.

Podstawka do kadzi

Zapobiega bezpośredniemu kontaktowi dna kadzi z produktami, np. podczas całonocnego gotowania.

Nadstawka bemarowa

Nadstawka z 4 pojemnikami z uchwytami i pokrywkami i jednym pojemnikiem GN 2/3.

Podstawa UG12, UG12L

Szafka podblatowa z 2 wysuwanymi półkami i 8 parami przewodnic. Zamknięte boki i góra, otwarty tył.



ConnectedCooking.

Więcej wygody. Więcej bezpieczeństwa.
Więcej inspiracji.



Zapraszamy do poznania ConnectedCooking, nowoczesnej platformy internetowej dla kuchni profesjonalnych: obszerna biblioteka z tysiącami przepisów z całego świata z możliwością pobierania, porady i wskazówki od naszych kucharzy oraz praktyczne filmy instruktażowe dostarczają mnóstwo inspiracji. Jeżeli szukają Państwo innych kreatywnych pomysłów na określone tematy, do dyspozycji mają Państwo liczne książki kucharskie do pobrania.

Dodatkowo ConnectedCooking może ułatwić pracę w kuchni: wystarczy podłączyć SelfCookingCenter®, VarioCookingCenter® lub CombiMaster® Plus do sieci i korzystać z wielu zalet kuchni cyfrowej. Otrzymują Państwo wiadomości push z aktualnymi informacjami o wszystkich działaniach podejmowanych w Państwa urządzeniach. Swoje urządzenia mogą Państwo obsługiwać zdalnie*. Mogą Państwo przysłać programy gotowania i zarządzać nimi. A ponadto otrzymują Państwo automatyczne aktualizacje oprogramowania. Wygodniej się nie da.

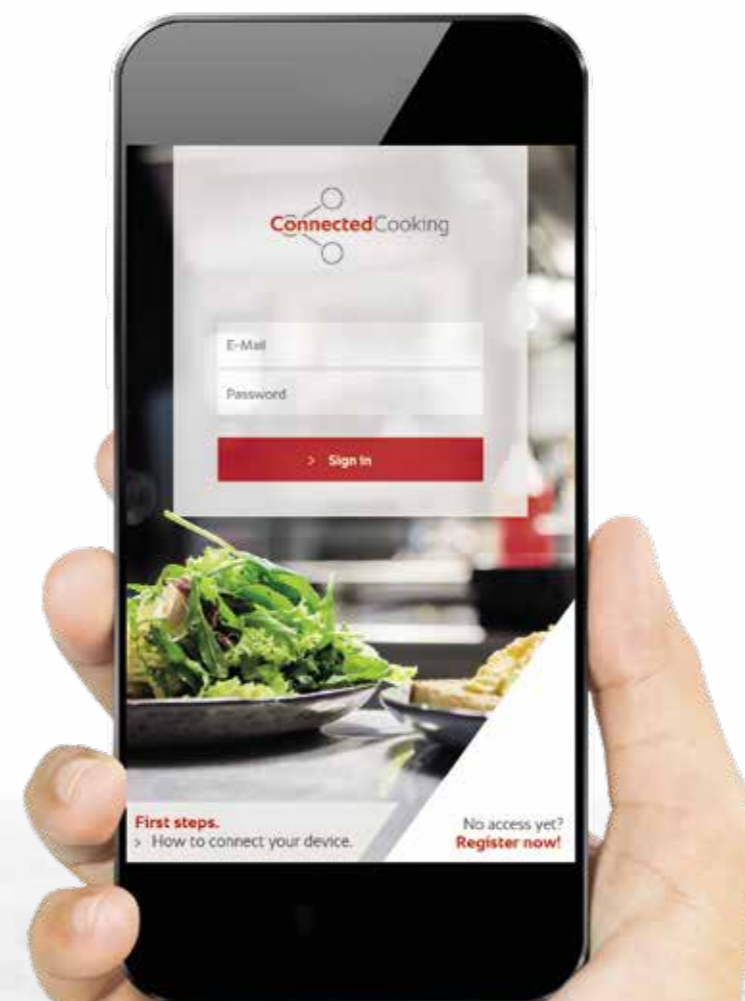
* Ograniczona dostępność dla VarioCookingCenter®

Do zagwarantowania najwyższego bezpieczeństwa przyczyniają się: automatyczna dokumentacja danych HACCP, zarządzanie profilami użytkowników, a na życzenie powiadamianie punktów Service Partner. Szczególną niezawodność zapewnia szyfrowanie danych z wykorzystaniem najnowocześniejszych technologii gwarantujących bezpieczeństwo.

Czy chcą Państwo już teraz dołączyć do społeczności złożonej z ponad 100 000 członków z całego świata? Zapraszamy do zarejestrowania się w ConnectedCooking.com za pomocą imienia i nazwiska, adresu e-mail oraz hasła. Znajdą tam Państwo również szczegółowe informacje na temat usługi dostępne przed dokonaniem rejestracji.

„Dzięki ConnectedCooking zawsze wiem, co aktualnie dzieje się w mojej kuchni, nawet jeżeli nie ma mnie na miejscu. Podoba mi się również proste przesyłanie programów przyrządzania potraw na urządzenia w moich kuchniach”.

Alex Gower, CFO, Cobb & Co., sieć restauracji, Tauranga, Nowa Zelandia



Z ConnectedCooking można korzystać również w podróży w postaci aplikacji dostępnej za pośrednictwem Google Play oraz App Store.



Pakiet all inclusive.

RATIONAL ServicePlus.



VarioCookingCenter® live

Zapraszamy do wspólnego gotowania z naszymi mistrzami kuchni i przekonania się, w jaki sposób RATIONAL ułatwia codzienne podejmowanie kulinarnych wyzwań. Wszystkie terminy można znaleźć na stronie rational-online.com.

Doradztwo i planowanie

Pomagamy w podejmowaniu decyzji: wspólnie z klientami opracowujemy optymalne rozwiązania dla danej kuchni. Dodatkowo klienci otrzymują od nas wszelkie potrzebne informacje pomocne w budowie lub remoncie kuchni.

Instalacja

Nasi partnerzy RATIONAL Service Partner zadbają o montaż urządzenia w Państwa kuchni.

Osobisty instruktaż

Odwiedzimy Państwa kuchnię i pokażemy Państwa zespołowi kucharzy, jak funkcjonują nasze urządzenia lub w jaki sposób mogą je Państwo wykorzystywać, aby jak najlepiej spełniały stawiane im wymagania.

Academy RATIONAL

Tylko u nas szkolenia zawsze są wliczone w cenę. Na stronie internetowej rational-online.com można zgłosić swój udział w jednym z naszych bezpłatnych szkoleń. Mają one na celu zaprezentowanie optymalnego wykorzystania VarioCookingCenter® oraz nowych możliwości organizacji imprez lub tworzenia atrakcyjnych kart dań.

Aktualizacje oprogramowania

U nas w pakiecie są również aktualizacje oprogramowania: zapraszamy do korzystania z najnowszych osiągnięć technicznych w zakresie przyrządzania potraw. Państwa urządzenie VarioCookingCenter® zawsze będzie zgodne z aktualnym stanem techniki. Dzięki RATIONAL ConnectedCooking urządzenia aktualizowane są automatycznie. Wystarczy uruchomić instalację oprogramowania i gotowe.

RATIONAL ConnectedCooking

Platforma internetowa dla profesjonalnych kuchni. Zapraszamy do podłączenia swoich urządzeń do sieci i korzystania z licznych dodatkowych funkcji, takich jak proste zarządzanie urządzeniami, zdalne sterowanie za pomocą smartfona lub nieskomplikowany transfer i administracja programów gotowania czy automatyczna dokumentacja danych HACCP. Zapraszamy do czerpania inspiracji z obszernej biblioteki zawierającej tysiące międzynarodowych przepisów, które w prosty sposób można pobierać na swoje urządzenia jednym kliknięciem myszki. Ofertę uzupełniają wiele porad ekspertów, inspiracji i filmów umożliwiających optymalizację procesów w kuchni. Wszystko to jest oczywiście również dostępne w ramach aplikacji mobilnej, spełniającej najwyższe standardy bezpieczeństwa. Wystarczy dokonać bezpłatnej rejestracji i korzystać ze wszystkich zalet: ConnectedCooking.com.

ChefLine®

W razie pytań odnośnie zastosowania urządzeń lub przepisów, mogą Państwo zgłaszać się do nas, a my chętnie doradzimy Państwu telefonicznie. W szybki, nieskomplikowany, profesjonalny sposób. Infolinia ChefLine® jest dostępna pod numerem telefonu +48 22 490 20 50.

RATIONAL Service Partner

Nasze urządzenia VarioCookingCenter® są niezawodne i długotrwałe. Jeżeli mimo to staną Państwo przed wyzwaniem natury technicznej, mogą Państwo liczyć na szybką pomoc od RATIONAL Service Partner.

Zwrot i utylizacja

W myśl wydajności surowców nasze produkty podlegają utylizacji. Odbieramy od Państwa zużyte urządzenia, które ponownie wprowadzane są w obieg surowców.

W celu uzyskania szczegółowych informacji zapraszamy do zamówienia naszego prospektu ServicePlus oraz naszej broszury RATIONAL ConnectedCooking. Więcej informacji można znaleźć również na stronie internetowej rational-online.com

Elementy wyposażenia, opcje, akcesoria

Typ urządzenia

- > VarioCookingCenter® 112T
- > VarioCookingCenter® 112+ (opcja gotowanie ciśnieniowe)
- > VarioCookingCenter® 112L
- > VarioCookingCenter® 211, 211+ (opcja gotowanie ciśnieniowe)
- > VarioCookingCenter® 311, 311+ (opcja gotowanie ciśnieniowe)

- komend dla wszystkich procesów przyrządzania
- > Nastawianie języków wyświetlanych meldunków
- > Centralne pokrętko nastawcze
- > Wskaźniki pracy i ostrzegawcze (n p. gorący olej przy frytowaniu)
- > Cyfrowy wyświetlacz temperatury
- > Wyświetlanie wartości zadanych i rzeczywistych
- > Cyfrowy timer 0–24 h z ustawieniami stałymi
- > Zabezpieczający ogranicznik temperatury
- > System grzewczy VarioBoost®
- > Dno kadzi TrimaTherm do typów 211 i 311
- > Magnetyczny uchwyt czujnika temperatury rdzenia
- > Zintegrowane łącze Ethernet i USB

Energia

- > Urządzenia elektryczne

Środowiska pracy

- > Tryb VarioCookingControl® 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: gotowanie, smażenie, frytowanie
- > Zakres temperatur: 30–250°C
- > Tryb programowania

Funkcje dodatkowe

- > Pomiar temperatury rdzenia z 6 punktami pomiaru
- > Równoczesne przyrządzanie za pomocą 2 różnych trybów w VarioCookingCenter® 112+, 112T, 112L
- > 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 à 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

Podłączenie, ustawienie i dopuszczenia

- > CE
- > Bezpieczeństwo elektryczne: SEMKO Intertek
- > Bezpieczeństwo obsługi: GS
- > Ochrona wody pitnej: SVGW
- > Ochrona przed strumieniem wody IPX5
- > Urządzenie dopuszczone do pracy bez nadzoru zgodnie z VDE

Opcje

- > Płyta VitroCeran
- > Możliwość podłączenia do urządzenia optymalizującego zużycie energii
- > Przyłącze ciepłej wody (za wyjątkiem 112T, 112L)
- > Napięcia specjalne (na zamówienie)

Wyposażenie dodatkowe

- > Cokół uszczelniający 112T, 112L
- > Podstawa 112T, 112L
- > Sito
- > Szpatułka
- > Ramię do automatyki podnoszącej i opuszczającej
- > Kosze do gotowania
- > Kosze porcjowe perforowane i nieperforowane z uchwytem (112+, 112T, 112L)
- > Kosze do frytowania
- > Wkład do kosza
- > Nadstawka bemarowa, pojemnik porcjowy i pokrywa
- > Nadstawka bemarowa GN
- > Wózek na kosze
- > Wózek na olej
- > VarioMobil®
- > Okap kondensacyjny UltraVent (za wyjątkiem 112T, 112L)
- > Zestaw rolek do ustawienia na rolkach
- > Zestaw z cokolem do ustawienia na cokole
- > ConnectedCooking – najnowocześniejsze rozwiązanie sieciowe
- > Łopata perforowana/nieperforowana
- > Szpatułka do mieszania



Przeгляд produktów*	VarioCookingCenter® 112T	VarioCookingCenter® 112+	VarioCookingCenter® 112L	VarioCookingCenter® 211	VarioCookingCenter® 311
Liczba porcji	od 30	od 30	50 – 100	100 – 300	100 – 500
Pojemność użytkowa	14 l + 14 l	14 l + 14 l	25 l + 25 l	100 l	150 l
Powierzchnia do gotowania	12 dm² + 12 dm²	12 dm² + 12 dm²	19 dm² + 19 dm²	42 dm²	65 dm²
Szerokość	962 mm	1224 mm	1102 mm	1164 mm	1542 mm
Głębokość	800 mm	777 mm	908 mm	914 mm	914 mm
Wysokość	400 mm	1100 mm	428 mm	1100 mm	1100 mm
Waga	99 kg	168 kg	132 kg	195 kg	251 kg
Wysokość brzegu kadzi		900 mm		900 mm	900 mm
Dopływ wody	R3/4 "	R3/4 "	R3/4 " dla 1/2 "	R3/4 "	R3/4 "
Odpływ wody	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Moc przyłączeniowa (wersja elektryczna bez opcji VitroCeran)	17 kW (Opcja Dynamic: 13 kW)	17 kW (Opcja Dynamic: 13 kW)	28 kW (Opcja „Dynamic”: 21 kW)	28 kW (Opcja Dynamic: 22 kW)	45 kW (Opcja Dynamic: 35 kW)
Moc przyłączeniowa (wersja elektryczna z opcją VitroCeran)	–	19 kW (Opcja Dynamic: 15 kW)	–	31 kW (Opcja Dynamic: 24 kW)	47 kW (Opcja Dynamic: 37 kW)
Zabezpieczenie elektryczne	25 A (Opcja Dynamic: 20 A)	40 A (Opcja Dynamic: 32 A)	40 A (Opcja Dynamic: 32 A)	50 A (Opcja Dynamic: 40 A)	80 A (Opcja Dynamic: 63 A)

* Prezentacja urządzenia z opcjami: podstawa, szafy boczne, VitroCeran, gotowanie ciśnieniowe

Przykłady wydajności	112T /112+	112L	211	311
Omlet	80 porcji/kadź/h	120 porcji/kadź/h	300 porcji/h	450 porcji/h
Steki siekane	60 szt./kadź/h	100 szt./h	240 szt./h	360 szt./h
Obsmażanie gulaszu	3 kg/załadunek/kadź	4 kg/załadunek/kadź	12 kg/załadunek	20 kg/załadunek
Gulasz, gotowanie (ciśnieniowe)	6 kg/kadź	12 kg/kadź	45 kg	70 kg
Soczewica (sucha)	3 kg/załadunek/kadź	5 kg/załadunek/kadź	20 kg/załadunek	30 kg/załadunek
Ryż (suchy)	3 kg/załadunek/kadź	5 kg/załadunek/kadź	20 kg/załadunek	30 kg/załadunek
Tagliatelle (suche)	6 kg/kadź/h	10 kg/kadź/h	36 kg/h	54 kg/h
Budyń	10 litrów/załadunek/kadź	15 litrów/załadunek/kadź	60 litrów/załadunek	100 litrów/załadunek
Frytki	12 kg/kadź/h	18 kg/kadź/h	50 kg/h	70 kg/h
Paluszki rybne mrożone frytowane	400 szt./kadź/h	700 szt./kadź/h	1 800 szt./h	2 700 szt./h
Schab	5 kg/kadź	14 kg/kadź	45 kg	70 kg



RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Bokserska 66
Warszawa
02-690 Polska

Tel. +48 22 864 93 26
Fax +48 22 864 93 28

info@rational-online.pl
rational-online.com

