

VarioCookingCenter®

Do kantyny pracowniczej.



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

Perfekcyjne rezultaty bez nadzoru.



Gotowanie makaronu? Urządzenie VarioCookingCenter® automatycznie napełnia się wodą i doprowadza ją 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 wyjmie produkty we właściwym momencie.

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

// ...300 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.



Dzięki zaawansowanej technologii grzewczej VarioCookingCenter®, podstawa patelni jest gorąca i gotowa do użycia w kilka sekund. Dzięki dodatkowej pojemności można podsmażyć o 40% więcej mięsa niż na tradycyjnej patelni. Mięso zatrzymuje swoje soki: oznacza to lepszą jakość oraz nawet o 17% mniejszą utratę wagi*. Czyszczenie odbywa się bez wysiłku, zajmuje tylko kilka minut, więc Ty może szybko rozpocząć następny cykl produkcyjny.

// „W VarioCookingCenter® 211 przyrządzam 300 porcji indyka w sosie curry w 34 minuty...

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



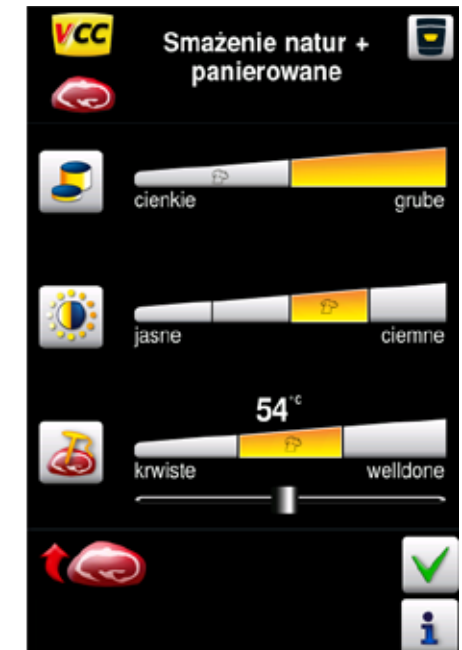
* Patrz tabela
porównawcza str. 25

Daje znać, gdy nadejdzie odpowiedni czas na obrócenie produktów.

Gwarantowana jakość potraw – bez nadzoru.

VarioCooking Control®, 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.

VarioCooking Control® 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.



VarioCooking Control®:

-  ...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, gotowanie ciśnieniowe oraz frytowanie. Dzięki krótkim czasom rozgrzewania urządzenia oraz prostemu czyszczeniu to wszechstronne urządzenie jest do dyspozycji bez przestojów praktycznie przez całą dobę.

Połączenie wydajności i precyzji sprawia, że urządzenie VarioCookingCenter® jest niezwykle uniwersalne: zapewnia soczyste dogotowanie ryb i mięsa, jędrność warzyw i chrupiące frytki.

„W VarioCookingCenter® 311 przyrządzam do 70 kg frytek na godzinę lub 70 kg tafelspitz...

...prosimy spróbować osiągnąć to w frytownicy.“



Nawet bez nadzoru nie zepsuje żadnej potrawy.

Więcej swobody na odpowiednią
prezentację potraw.



Złotobrązowe crêpes, puszysty deser panna cotta, kremowy ryż na mleku: delikatne potrawy wymagają najwyższej dokładności i precyzyjnego sterowania temperaturą. Energia cieplna jest przenoszona na produkt bardzo równomiernie – w sposób, który nieustannie nadzoruje wbudowana inteligencja kulinarna – VarioCooking Control®. Słodkie potrawy nie przypalają się, a mleko nie kipi.

Do czyszczenia potrzeba więc znacznie mniej wody i środków czystości* niż w przypadku konwencjonalnych sprzętów kuchennych. Czyszczenie urządzenia VarioCookingCenter® trwa zaledwie dwie minuty, a Ty zyskujesz czas na realizację kreatywnych pomysłów.

// „600 porcji ryżu
na mleku w
VarioCookingCenter®
211 bez przypalania i
kipienia...

...prosimy spróbować
osiągnąć to w kotle.“



*See comparative
table on page 25

Przyrządza wyśmienitą pieczeń jagnięcą, gdy Ty liczysz barany.

Zapewnienie dodatkowych mocy produkcyjnych.



VarioCookingCenter® pracuje dla Ciebie również nocą, zupełnie bez nadzoru. VarioCooking Control®, 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, np. przyrządzaniu specjałów lokalu w postaci dodatków i deserów.

// „Przyrządzam 70 kg pieczeni w VarioCookingCenter® 311 przez noc i zawsze na czas...”

...prosimy spróbować osiągnąć to w patelni uchyłnej.“



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 cieple, 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 gastronomii.

Marka RATIONAL od dziesięcioleci jest symbolem przemysłowej technologii w zakresie urządzeń 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 uchylne, kotły, kuchenki i frytownice. Pozwala oszczędzać miejsce, czas, prąd, wodę... a Ty zyskujesz elastyczność podczas wykonywania codziennych prac w swojej kuchni.

Doskonałe wyniki, jakie można osiągać za jego pomocą, będą zachwycać Twoich klientów każdego dnia!

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

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

* Patrz tabela porównawcza str. 25



Możliwość zastosowania zawsze i wszędzie.

Maksymalna elastyczność na
minimalnej powierzchni.



Do produkcji, serwowania lub gotowania pokazowego:
z VarioCookingCenter® można korzystać wszędzie.

Można wkomponować je w wyposażenie kuchni lub
umieścić na wyspie, a dzięki jego wielofunkcyjności
zaoszczędzić cenne miejsce. Zintegrowane
odprowadzanie wody sprawia, że nie potrzeba
nawet podłogowej rynny odprowadzającej, dzięki
czemu podłogi nie są śliskie, a wykonywanie prac
bezpieczniejsze.

Możliwości instalacyjne są niezwykle wszechstronne.
Urządzenie można rozstawić na nóżkach, rolkach, cokole
lub uchwytych ściennych: można je zamontować w
sposób najlepiej spełniający dane wymagania.



..... bo chcesz wydobyć maksimum
możliwości z posiadanej przestrzeni.
30 % więcej przestrzeni dla gości.



Wielofunkcyjne urządzenie VarioCookingCenter® łączy funkcje konwencjonalnych sprzętów kuchennych, takich jak kuchenka, płyta grillowa, frytownica, patelnia uchylna czy kocioł. W ten sposób zapotrzebowanie na miejsce w kuchni zostaje ograniczone o 30 %. Gotowanie, smażenie, frytowanie ... Elastyczność VarioCookingCenter® pozwala na wykorzystywanie go na różne sposoby i zachowanie pełnej niezależności.

Instalacja urządzenia jest niezwykle prosta: niezależnie od tego czy w ramach nowego wyposażenia czy też jako uzupełnienie posiadanego inwentarza – VarioCookingCenter® można wykorzystywać wszędzie.

...bo dzień jest zawsze za krótki.
Do 2 godzin dodatkowego czasu
produkcji każdego dnia.

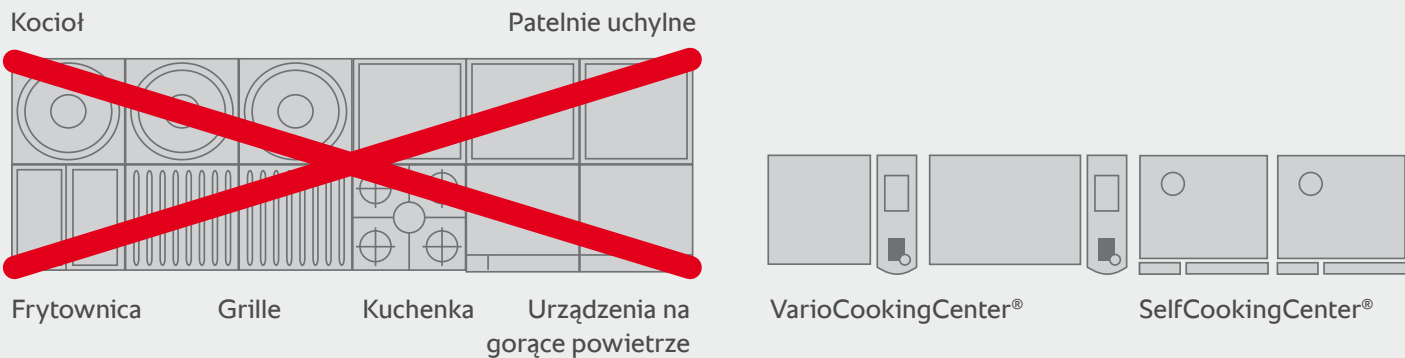


VarioCookingCenter® wręcza Ci w prezencie do 2 godzin cennego czasu pracy dziennie i umożliwia gotowanie dla gości na najwyższym poziomie – zupełnie bez nadzoru. Wszystko to dzięki wbudowanej inteligencji kulinarnej, rozgrzewaniu do 200°C w rekordowym czasie oraz mocy pieczenia większej o 40 %.

Również 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. VarioCookingCenter® pracuje dla Ciebie w dzień i w nocy, ograniczając czasy przestoju do minimum.

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

Restauracja zakładowa (600 porcji, 3 menu)



Plan produkcji (200 porcji, 3 menu)

		Godz. 09:30	10:00	11:00	12:00
		Wydawanie			
VCC 112+	lewa strona	Zupa warzywna maks. 30 l	Zupa warzywna maks. 30 l	Sos 3,2 l	Tofu Tofu Tofu Tofu
	prawa strona		Budyń maks. 10 l	Potrawka z jasnego mięsa 9 kg	Makaron 2,4 kg
VCC 211			Rolady 20 kg		Czerwona kapusta 20 kg
SCC 101		Ciasto z blachy 5 x 1/1 GN	Ryż 3,6 kg	Ziemniaki 20 kg	Finishing

...bo chcesz wydajnie wykorzystywać zasoby.

Redukcja kosztów bieżących.

VarioBoost®, czyli innowacyjna technologia grzewcza, zawsze dostarcza optymalną ilość energii tam, gdzie jest ona potrzebna – w odpowiednim czasie. Doskonale rozpraszanie ciepła oraz wbudowana inteligencja kulinarna, VarioCooking Control®, 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.

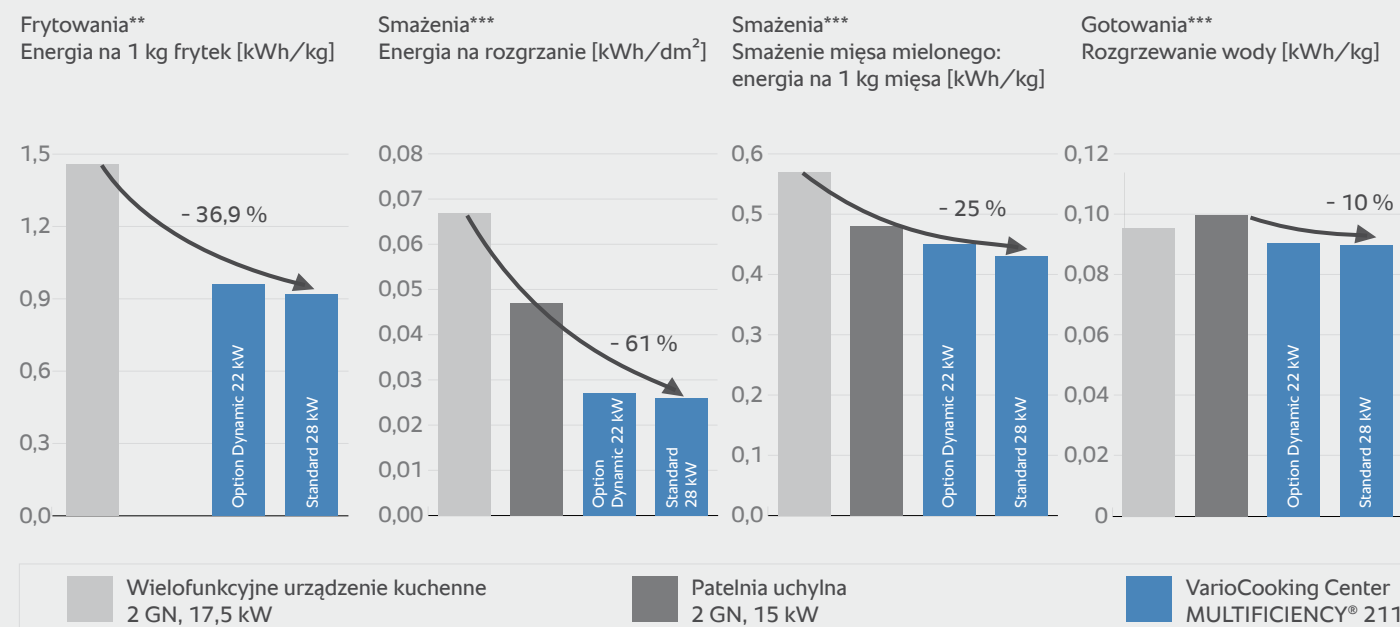
Ograniczenie kosztów zakupu produktów do minimum.

Montowany seryjnie automatyczny system AutoLift w odpowiednim czasie podnosi i zanurza produkty, gwarantując złotobrzęde frytki oraz wykwaszone makarony, zupełnie bez nadzoru.

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.

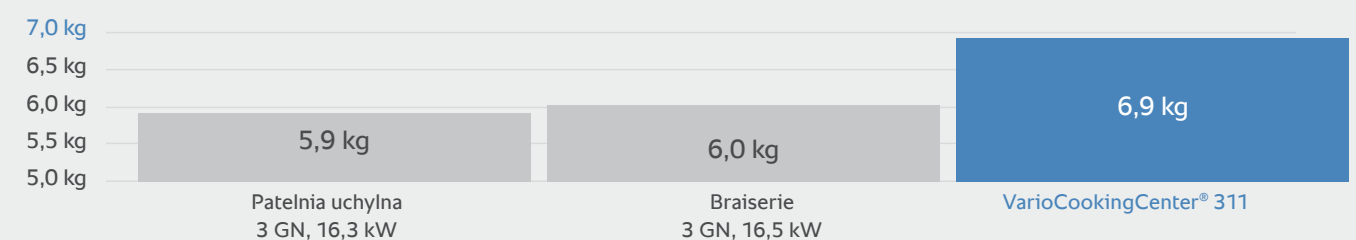


Redukcja kosztów bieżących



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 zakładowa, wydająca 600 posiłków dziennie, posiadająca VarioCookingCenter® 211 i 311, zysk dodatkowy w porównaniu z pracą z wykorzystaniem tradycyjnego piekarnika, patelni przechylnej, kotła 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.	Zużycie surowców w przypadku tradycyjnych kucharek, patelni uchylanych i kotłów 198.000 PLN Zużycie surowców przy pracy z wykorzystaniem VarioCookingCenter® – 178.000 PLN	= 19.000 PLN	
Energia			
Średnia oszczędność wynosząca 64 kWh/dzień dzięki wyższemu stopniowi sprawności systemu grzewczego VarioBoost®.*	64 kWh × 5 dni × 50 tygodni × 0,55 PLN na kWh	= 8.800 PLN	
Czas pracy			
Średnia oszczędność wynosząca 120 minut czasu pracy dziennie dzięki mocy i szybkości systemu grzewczego VarioBoost®, automatycznemu gotowaniu z VarioCooking Control® oraz gotowaniu w cyklu nocnym.	500 godzin mniej × 20 PLN (Kalkulacja mieszana stawka godzinowa kucharza/pomywacza)	= 10.000 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 600 l wody dziennie × 4,5 PLN/m ³ oraz 50 l płynu do mycia naczyń rocznie	= 1.000 PLN	
Zysk dodatkowy w okresie rocznym		= 39.600 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



Ochrona przed oparzeniem

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



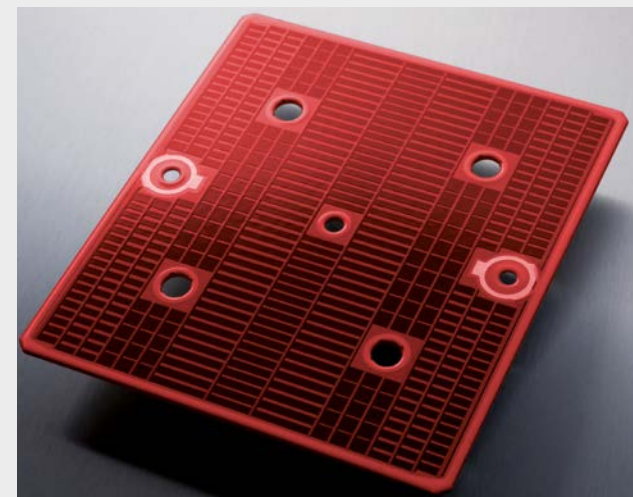
Zintegrowany odpływ wody

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



Podstawa (opcja)

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



System grzewczy VarioBoost®

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



Zintegrowany spryskiwacz ręczny

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

Wyposażenie dodatkowe.

Inteligentna pomoc w osiągnięciu maksymalnej wydajności produkcyjnej i ergonomicznej pracy.

Wózek na kosze

Do przechowywania, transportowania i suszenia koszy do frytowania i gotowania.

VarioMobil® GN 2/1

Z regulacją wysokości, do transportowania żywności w pojemnikach GN 2/1 lub 1/1 oraz ich łatwego i bezpiecznego opróżniania (pojemniki GN nie są dołączone do zestawu).

Podstawka do kadzi

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

Sito

Zatrzymuje gotowane, pojedyncze produkty podczas spuszczenia wody.

Łopata/Łopata perforowana

Łopata została opracowana do bezpiecznego i prostego opróżniania i porcjowania większych ilości przyrządzanych potraw.

Wózek na olej

Do napełniania kadzi oraz do przechowywania i filtrowania oleju. Rozgrzewany w celu rozpuszczania bloków tłuszczu lub schłodzonego oleju. Możliwość tłoczenia gorącego tłuszczu.

Szpatułka do mieszania

Do łączenia składników i mieszania potraw.

Kosz do gotowania i frytowania z ramieniem podnoszącym

Doskonały do gotowania i frytowania w koszach z systemem AutoLift.



Łopata / Łopata perforowana



Kosz do gotowania i frytowania z ramieniem podnoszącym



Wózek na olej



Szpatułka do mieszania



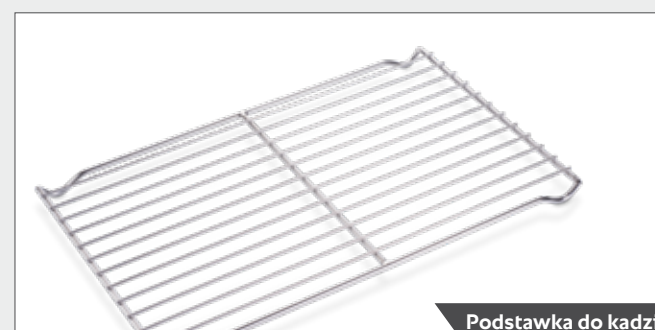
Sito



Wózek na kosze



VarioMobil® 2/1 GN



Podstawka do kadzi

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 przysyłać programy gotowania i zarządzać nimi. A ponadto otrzymują Państwo automatyczne aktualizacje oprogramowania. Wygodniej się nie da.

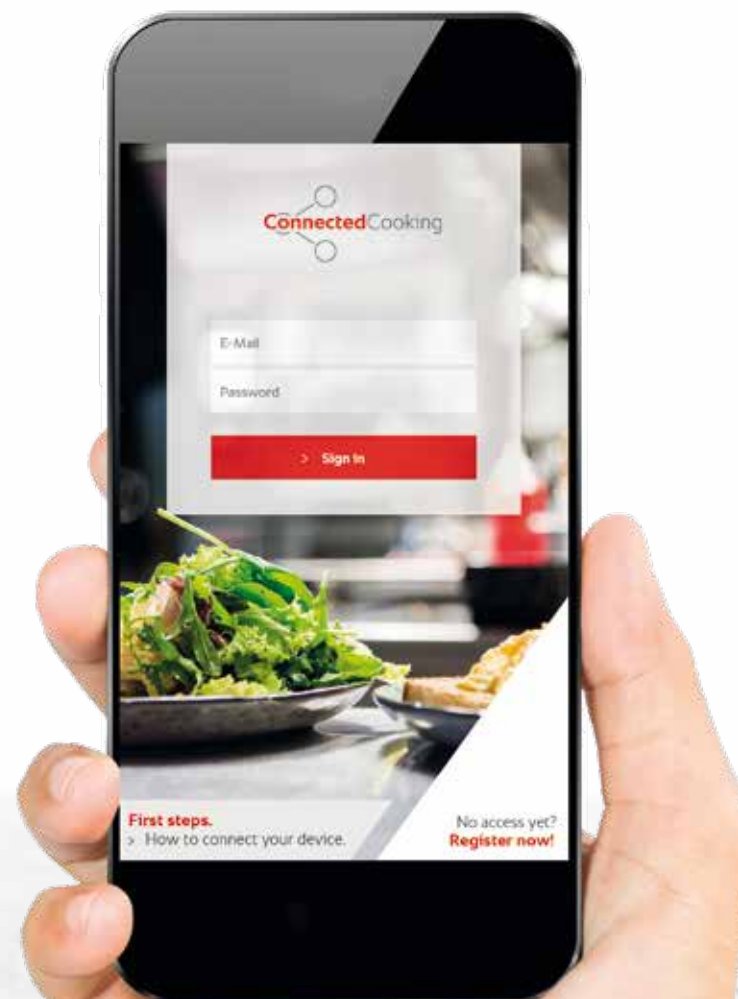
* Ograniczona dostępność dla VarioCookingCenter®

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 przysyłanie 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 uzupełnia 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 wyzwaniami 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

					
Przegląd 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

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

- 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
- 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

- 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
 - > Podstawa112T, 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 cokołem do ustawienia na cokole
 - > ConnectedCooking – najnowocześniejsze rozwiązanie sieciowe
 - > Łopata perforowana/ nieperforowana
 - > Szpatułka do mieszania

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

