

Краткое описание

VarioCookingCenter® 112L (2x19 dm², 2x25 l)

Контрольный номер:



VarioCooking Control® - 7 рабочих режимов



Функции: режим VarioCooking Control®

В 7 группах процессов (мясо, рыба, овощи и блюда из яиц, супы и соусы, молочные блюда и десерты, Finishing® и сервис) система VarioCooking Control® самостоятельно определяет специфические особенности продукта, а также его размер и объём загрузки. Время приготовления и температура рассчитываются с учётом характеристик, заданных пользователем, и корректируются в процессе работы. Аппарат обеспечивает активное сопровождение пользователя в процессе приготовления. Время, оставшееся до окончания приготовления блюда, отображается на дисплее.

ручной режим



Варка: 30 °C - температура кипения



Жаренье: 30 °C - 250 °C



Фритюр: 30 °C - 180 °C

VarioBoost®



Запатентованная нагревательная система сетевого типа, обеспечивающая абсолютно равномерную и точную передачу тепла

Программирование



Функция управления программами позволяет самостоятельно создавать программы, сохранять

Допуски



Наименование

- Multifunctional appliance for frying, roasting and browning in a fryer, with VarioCooking Control® for automatic preparation of meat, fish, vegetables and garnishes, dishes from eggs, soups and sauces, dairy dishes and desserts, as well as with modes Finishing® and "Service".
- Manual mode allows to use the majority of the methods of food preparation, which are used in professional kitchens. Suitable for frying, roasting and browning.
- two baskets, used independently of each other
- Temperature range: 30-250 °C

Безопасность труда

- water release after cooking or washing the basket directly through the built-in drain (without turning over, without a drain channel in the pan)
- working and warning messages, for example, about heating of oil during browning in a fryer
- protective temperature limiter
- max. external temperature of the basket 70 °C
- Output of HACCP data and software update through built-in interface Ethernet or USB

Управление

- 8,5-inch color TFT monitor and sensor screen
- central regulator with "Push" function for confirmation of data entry
- manual on operation is displayed on the device display taking into account the operation

Оснащение

- thermostat with 6 measurement points, patented basket holder
- automatic filling device VarioDose, working with accuracy up to liter
- water release after cooking or washing the basket directly through the built-in drain (without turning over, without a drain channel in the pan)
- patented heating system VarioBoost®
- process control with microprocessor
- built-in manual shower with return mechanism and smooth temperature control
- interface USB
- Ethernet interface
- built-in switch
- possibility of language settings, displayed on the screen
- choice of temperature measurement unit: °C or °F
- digital temperature indication
- display of set and actual values
- digital timer, 0-24 hours, with constant setting, setting in format «ч/мин» or «мин/сек» by choice
- real time, 24 hours
- material inside and outside – special steel DIN 1.4301
- seamless basket, corresponding to hygiene standards, with rounded corners
- basket is turned over with electrocylinder
- service diagnostic system with automatic indication of service messages
- Class of protection IP X5

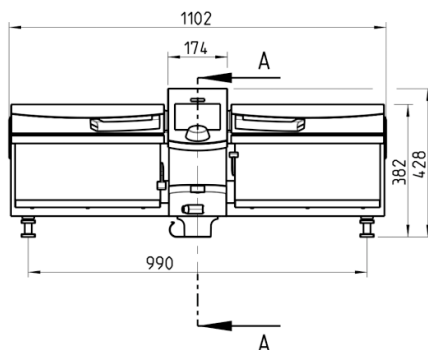
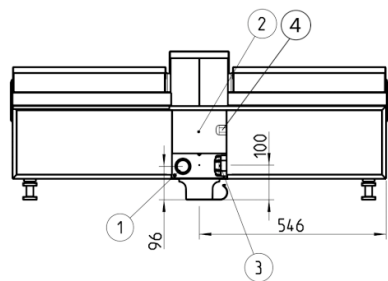
Дополнительные функции

- AutoLift lifting device AutoLift baskets for frying and browning in a fryer
- Output of HACCP data and software update through built-in interface USB
- possibility of storage up to 350 user programs/processes
- preparation by method "Delta-T"
- Energy efficiency tested in accordance with DIN 18873, and data on energy consumption published in the database of HKI CERT (Germany): <http://grosskuechen.cert.hki-online.de/en>

Установка

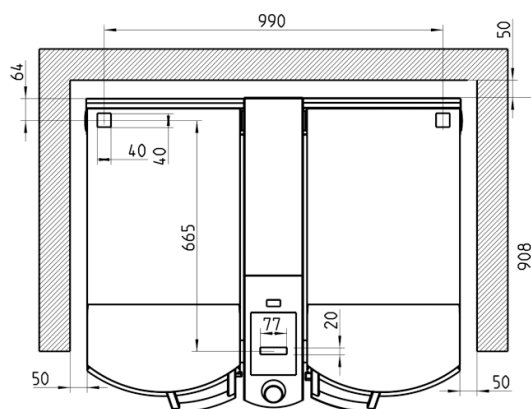
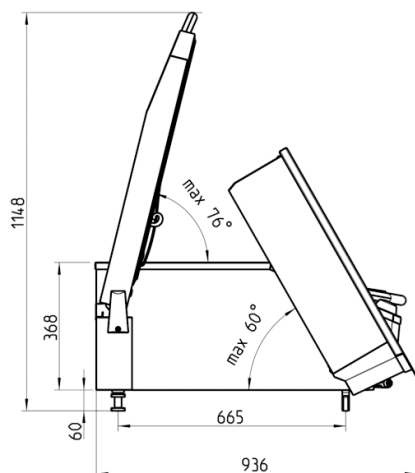
- possible installation without drain channel in the pan
- Nuts of the device, adjustable by height from 15 to 60 mm
- Gasket with seal

Проектировщик:



1. сток DN40
2. подключение к линии холодной воды G3/4
3. Подключение к электросети
4. Влагозащищенный разъем RJ45

Размеры в мм



Техническая информация.

Полезная ёмкость	2 x 25 литров	Холодная вода:	R3/4" для напорного шланга 1/2"	Рекомендуемая мощность	1.642 М ³ /ч
Объём тигеля [Ширина x Глубина x Высота]:	344 x 557 x 130 MM	Давление воды:	от 150 до 600 кПа / от 1,5 до 6 bar	воздухоотвода*:	
Площадь [dm²]:	2 x 19 dm ²	Подключение к системе канализации:	DN 40	Потребляемая мощность**:	28 кВт - 3NAC 400B
Корзины:	2 x 4 кг	Тепловая нагрузка скрытая:	7728 W (276 W/KW)	Предохранитель***:	40 A - 30 mA 4-pol
Ширина:	1102 MM	Тепловая нагрузка явная:	966 Вт (34,5 Вт/кВт)	Подвод***:	5 x 6 MM ²
Глубина:	908 MM			Интерфейс данных:	Влагозащищенный разъем RJ45
Высота:	428 MM				
Вес:	132 кг				

Установка

- *В нормальном режиме работы согласно VDI 2052. (Комбинация применений - 60% варка, 38 % жаренье, 2 % фритирование). При отклоняющемся от этой нормы применении перед выкладкой RTL следует связаться с фирмой RATIONAL.
- **В том, что касается других напряжений просьба связаться с изготовителем.
- ***Указанные значения приведены для кабелей с максимальной длиной 2 м. Вы можете регулировать данные значения в зависимости от используемой длины.
- Необходимо следить за тем, чтобы аппарат был отдельно подключен к УЗО на 30 мА в распределительной системе заказчика.
- Соблюдайте все предписания по электроустановкам, действующие в Вашей стране для оборудования такого типа (Международный стандарт IEC364 или национальный стандарт в соответствии с IEC364).
- Для использования ConnectedCooking аппарат должен быть подключен к сети через разъем RJ45. Для оптимальной работы предпочтительным соединением является кабельное подключение со скоростью передачи данных не менее 10 Мбит/с. В качестве альтернативы можно использовать беспроводное соединение с соответствующими адаптерами RJ45 – WLAN.

Опции

- возможность подключения к Sicotronic
- без фритирования
- особое напряжение – по запросу

Аксессуары

- шпатель
- кронштейн для автоматического подъемного устройства
- корзины для варки и фритирования
- сито
- решётка на дно тигеля
- VarioMobil®
- набор для подключения к линии подачи воды
- Подставка UG12L, стандартная, передвижная
- Набор для консервации установки, сток из тигеля
- ConnectedCooking - сетевым решением для профессиональных кухонь