



VarioCookingCenter®

Für Restaurants.



**Schöpft Ihnen die Pasta al dente
und von selbst aus dem Wasser.**
Punktlandung ohne Überwachung.



Stellen Sie sich vor: Das VarioCookingCenter® füllt sich automatisch mit Wasser und bringt es in Rekordzeit zum Kochen. Die geballte Power des Heizsystems, VarioBoost®, bewirkt, dass es sogar weitersprudelt, wenn es mit Nudeln beladen wird. Die eingebaute Kochintelligenz, VarioCooking Control®, überwacht für Sie den Kochprozess und das Gargut wird automatisch zum richtigen Zeitpunkt herausgehoben.

Teigwaren und Reis sind auf den Punkt gegart und das Gemüse behält Biss und Farbe.

// „50 Portionen
Pasta perfekt al dente
und ganz von selbst
in 28 Minuten...“

...versuchen Sie das
mal mit einem Topf.“



**Braucht von 0 auf 200 °C nicht
mal 2,5 Minuten.***

Scharf anbraten in Rekordzeit.



Saftig gebratenes Geschnetzeltes oder Ragouts sind feste Bestandteile der traditionellen Kochkunst und Aushängeschilder der Küche. Bereits nach wenigen Sekunden steht die überlegene Heizleistung des VarioCookingCenter® zur Verfügung, so können Sie direkt loslegen. Dank der außerordentlichen Anbratkapazität ist es möglich, doppelt so viel Fleisch in besserer Qualität anzubraten als mit herkömmlichen Pfannen oder Grillplatten. Der Saft bleibt im Fleisch, Ihre Gäste schmecken den Unterschied und Sie sparen am Rohwareneinsatz.

// „So schaffe ich
110 Portionen Puten-
curry in 28 Minuten im
VarioCookingCenter®
112L...

...versuchen Sie das
mal mit einer Pfanne.“



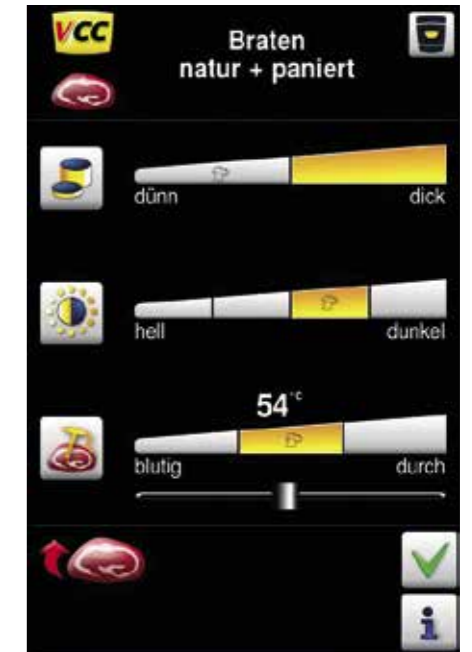
* Siehe
Vergleichstabelle
Seite 25

Sagt Bescheid, wann der perfekte Zeitpunkt zum Wenden ist.

Garantierte Garqualität – ohne Überwachung.

VarioCooking Control®, die eingebaute Kochintelligenz, ruft Sie, wenn Sie aktiv werden müssen, um zum Beispiel ein Steak zu wenden, das Ragout abzulöschen oder wenn Ihre traditionell zubereitete Béchamelsoße fertig ist. Der Garverlauf passt sich dabei immer individuell an die Speisen an. Ob groß oder klein, viel oder wenig – Ihr Garergebnis ist immer perfekt.


VarioCooking Control® unterstützt Sie ideal bei Ihrer täglichen Arbeit und nimmt Ihnen lästige Routinearbeiten, wie das permanente Regeln der Temperatur und das Überwachen, einfach ab.





Schmorbraten, Nudeln, Frittiertes, Suppen oder Desserts... Sie sind der Chef und bestimmen Ihr Wunschergebnis.




VarioCooking Control®:

 ...überwacht für Sie permanent den Garverlauf, passt sich sekundlich an und garantiert Ihr Wunschergebnis.

 ...erzielt die von Ihnen gewünschte Bräunung.

 ...sagt Bescheid, wann der beste Zeitpunkt zum Wenden ist.

 ...sorgt gleichzeitig für das Garen auf den Punkt – egal ob blutig, medium oder durch.

Kann knusprig frittieren, sanft konfieren.

Maximale Flexibilität ohne Kompromisse.



Nicht nur Kochen und Braten, sondern auch Blanchieren, Konfieren oder Frittieren gelingt mühelos und blitzschnell im VarioCookingCenter®.

Die serienmäßig eingebaute Hebe- und Senkautomatik, AutoLift, befreit von lästigen Überwachungstätigkeiten und sorgt für ein punktgenaues Ergebnis. Der Fisch und das Fleisch sind zart und saftig konfiert, die Pommes frites goldbraun und knusprig frittiert.

„Ich mache bis zu 18 kg Pommes frites pro Tiegel und Stunde nebenbei im VarioCookingCenter® 112L...

...versuchen Sie das mal mit einer Fritteuse.“



Lässt auch ohne Überwachung nichts anbrennen oder überkochen.

Mehr Freiheit, um Ihre Speisen in Szene zu setzen.



Goldenes Karamell, zart schmelzende Schokolade, feine Panna Cotta oder cremiger Milchreis: Die süße Kunst des Kochens verlangt höchste Präzision und sensibelste Temperaturregung.

Die Wärmeenergie wird feinfühlig auf das Produkt übertragen und dabei permanent von VarioCooking Control®, der eingebauten Kochintelligenz, überwacht. Süßspeisen brennen nicht an, Milch kocht nicht über.

„100 Portionen Panna Cotta in einem Tiegel des VarioCookingCenter® 112T ohne Anbrennen und ohne Überkochen...“

„...versuchen Sie das mal mit einem Topf.“



Macht leckeren Lamnbraten während Sie Schäfchen zählen.

Zusätzliche Produktionskapazitäten schaffen.



Das VarioCookingCenter® arbeitet für Sie sogar nachts, ganz ohne Überwachung. VarioCooking Control®, die eingebaute Kochintelligenz, regelt die Temperatur feinfühlig und sorgt für ein perfektes Garergebnis am nächsten Morgen.

Das schafft zusätzliche Produktionskapazitäten und Sie können sich tagsüber anderen Aufgaben wie hausgemachten Beilagen oder Desserts widmen.

// „24 kg Braten im VarioCookingCenter® 112L garen über Nacht immer auf den Punkt...

...versuchen Sie das mal mit einem Kipper.“



Liefert auch unter Druck perfekte Garergebnisse.

Kochzeiten um weitere 30 % reduzieren.



Wollen Sie Ihre Produktivität weiter steigern und Ihre Speisen noch schneller garen? Mit der Option Druckgaren können Sie die Garzeiten für Ihre Ragouts, Schmorgerichte, Suppen, Fonds und Eintöpfe um weitere 30 % reduzieren. Das leistungsstarke VarioBoost® Heizsystem baut den Druck schnell auf und hält ihn während des gesamten Garprozesses konstant. So wird die Zellstruktur des Gargutes geschont und Sie erzielen in kürzester Zeit hochwertige Garergebnisse – einfach per Tastendruck. Zudem ist die Option Druckgaren wartungsfrei, es entstehen keine zusätzlichen Betriebskosten.

// „28 Liter Kalbsfond in einem VarioCookingCenter 112+ in nur 20 Minuten druckgaren...

...versuchen Sie das mal mit einem Kochtopf.“





Multifunktionalität, Leistung und beste Garergebnisse jeden Tag.

Unschlagbar in der Gemeinschafts-
verpflegung, perfekt für die Gastronomie

Die Marke RATIONAL steht seit Jahrzehnten für überlegene Technik von Gargeräten in der gewerblichen Küche. Unser Unternehmensziel ist es, den Menschen, die in Groß- und Gewerbeküchen thermisch Speisen zubereiten, den höchstmöglichen Nutzen zu bieten.

Bereits 1985 hat RATIONAL das erste multifunktionale Gargerät auf Basis von Wärmeübertragung durch Kontakthitze erfunden und es seitdem stetig weiterentwickelt. Das heutige VarioCookingCenter® vereint höchste Effizienz und einfachste Bedienung auf kleinster Fläche. Das Multitalent ersetzt herkömmliche Kipper, Kessel, Herde und Fritteusen. Dadurch sparen Sie Platz, Zeit, Strom, Wasser... und gewinnen Flexibilität bei den täglichen Herausforderungen in Ihrer Küche.

Die hervorragenden Ergebnisse, die Ihre Köche damit erzielen, werden Sie jeden Tag überzeugen.

Ob im à la carte Restaurant oder in der Gemeinschaftsverpflegung, 30 individuelle Portionen oder 1.000 Essen, über Nacht gegart, unter Druck gekocht oder à la minute zubereitet – für die individuellen Anforderungen in Ihrer Küche bietet Ihnen das VarioCookingCenter® immer die passende Lösung.

/// Kochen, Braten, Frittieren...
Alles in einem Gerät,
bis zu 4 mal schneller und
40% weniger Stromverbrauch.*

* Siehe Vergleichstabelle Seite 25



Überall sofort einsetzbar.

Höchste Flexibilität auf kleinster Fläche.



Das VarioCookingCenter® kann überall eingesetzt werden: auf einem Tisch, einer Arbeitsfläche, auf dem zentralen Herdblock oder sogar darin integriert. Es steht Ihnen somit Tag und Nacht in Passnähe oder in der Produktion zur Verfügung.

Ob Neuplanung oder Ergänzung, das VarioCookingCenter® findet Platz in jeder Küche. Es lässt sich mühelos installieren und entlastet Sie rund um die Uhr.



...weil die kleinste Küche immer noch zu groß ist.

30 % mehr Raum für Ihre Gäste.



Das VarioCookingCenter® vereint die Funktionen konventioneller Gargeräte wie Herd, Grillplatte, Fritteuse, Kipper und Kessel in einem multifunktionalen Gargerät. Somit reduziert sich der Platzbedarf in Ihrer Küche dramatisch und Sie können z. B. mehr Platz für Ihre Gäste im Restaurant schaffen oder Ihre Küchenabläufe optimieren.

...weil der Tag immer zu kurz ist.

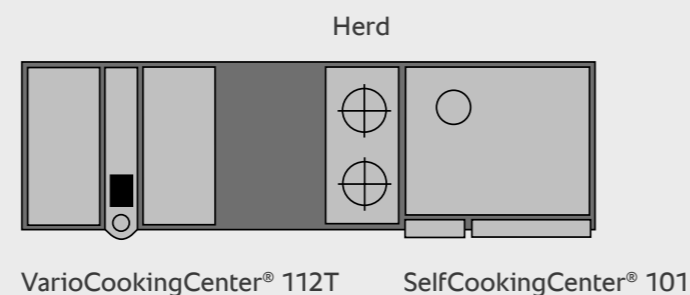
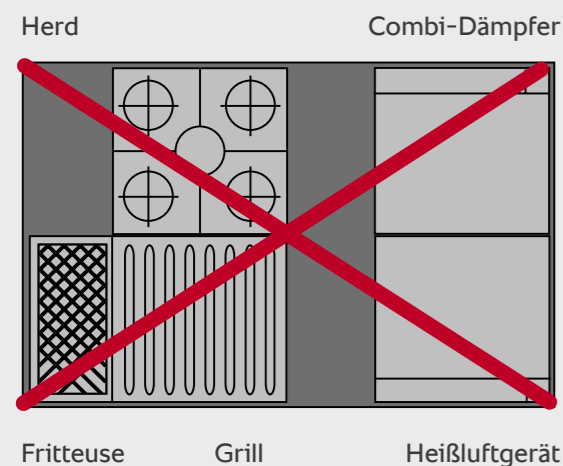
Bis zu 2 Stunden zusätzliche Produktionszeit jeden Tag



Kochen ohne Überwachung dank der integrierten Kochintelligenz, Aufheizen in Rekordzeit in 2 Minuten* sowie 40 % mehr Anbratpower schenken Ihnen bis zu 2 Stunden wertvolle Arbeitszeit pro Tag. Die Reinigungszeit ist minimal, da nichts anbrennt oder überkocht. So steht das VarioCookingCenter® nach nur zwei Minuten blitzblank für die nächste Anwendung zur Verfügung. Bei dieser Investition sind unproduktive Zeiten auf ein Minimum reduziert, denn sie arbeitet Tag und Nacht für Sie.

* Typ 112+/112T/112L, 2,5 Minuten für Typ 211/311

Restaurant-Küche für 60 Essen pro Ausgabe



Menüplan (Restaurant, 60 Essen pro Ausgabe)

		9.00 Uhr	10:00 Uhr	11:00 Uhr	12:00 Uhr
		Ausgabe			
VCC 112	links	Übernachtkochen	Saucen	Beilagen blanchieren	Beilagen kochen
				Finishing* – Beilagen glasieren	À la carte – Braten
	rechts	Übernachtkochen	Bouillon	Tagessuppe	Dessert
				Pommes frites blanchieren	À la carte – Frittieren
SCC 101		Übernachtbraten	Überkrusten	Beilagen dämpfen	Dessert dämpfen
				Backen	Finishing* – Beilagen

* Typ 112+/112T/112L, 2,5 Minuten für Typ 211/311

...weil Sie Ressourcen effizient nutzen wollen.

Reduzierung Ihrer laufenden Kosten.

Die innovative Heiztechnologie, VarioBoost®, liefert stets die optimale Menge an Energie dort, wo sie benötigt wird – und zum richtigen Zeitpunkt. Die hervorragende Wärmeverteilung und die eingebaute Kochintelligenz, VarioCooking Control®, verhindern ein Anbrennen oder Überkochen der Produkte. Ein zeitraubendes und wasserintensives Einweichen entfällt vollständig, das Reinigen gelingt in Sekundenschnelle* mit wenig Wasser und Chemie.

Damit sparen Sie jeden Tag nachweislich bis zu 40% Strom und 70% Wasser.*

...weil Ihnen Rohwaren lieb und teuer sind.

Minimierung Ihres Wareneinsatzes.

Die eingebaute Kochintelligenz, VarioCooking Control®, garantiert Ihnen goldbraune Pommes frites, auf den Punkt gekochte Pasta, glasigen Fisch, perfekte Milch- und Süßspeisen – ganz ohne Überwachung und Produktionsverluste.

Dank der großzügigen Leistungsreserven des VarioCookingCenter® können z. B. große Mengen Fleisch ohne Saftverlust angebraten werden. So reduzieren Sie Ihren Rohwareneinsatz um bis zu 10% und liefern konstant hohe Speisenqualität.



Reduzierung Ihrer laufenden Kosten



Infrarotkochstelle

- > Wirkungsgrad unter 75 %
- > Starke Wärmeabstrahlung
- > Regelung wirkt verzögert



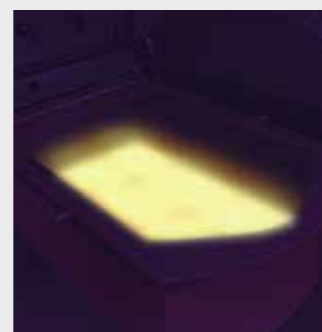
Gaskochstelle

- > Wirkungsgrad unter 60 %
- > Hohe Wärmeabstrahlung
- > Starke Verschmutzung



Glühplatte

- > Wirkungsgrad unter 40 %
- > Massive, permanente Wärmeabstrahlung
- > Schlecht regelbar



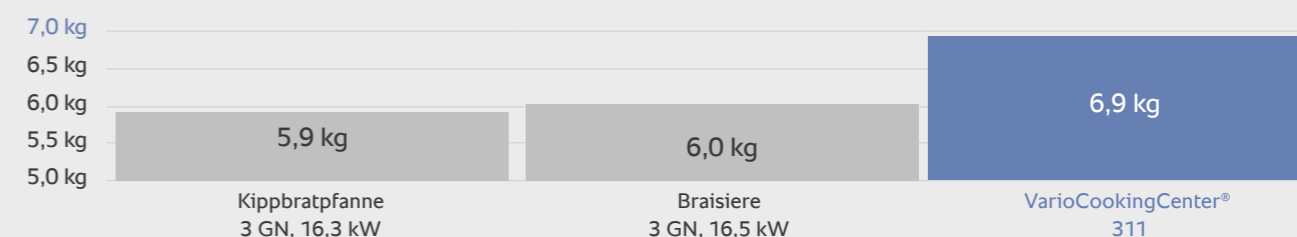
VarioCookingCenter®

- > Wirkungsgrad 95 %
- > Geringe Wärmeabstrahlung
- > Sehr gut und gleichmäßig regelbar
- > Tiegelwände bleiben kühl

* Siehe Vergleichstabelle Seite 25

Minimierung Ihres Wareneinsatzes

15–17% weniger Gewichtsverlust im VarioCookingCenter® beim Anbraten von 10 kg Schweinegeschnetzeltem – und damit deutlich mehr Portionen.



...weil sich Ihre Investition so schnell wie möglich amortisieren soll.

Die Multifunktionalität des VarioCookingCenter® bietet für Ihren Betrieb vielfältige Möglichkeiten, die gesamte Bandbreite der eingesetzten Ressourcen zu optimieren. Unsere kostenlose, individuelle Einweisung für Ihr Team gewährleistet die nachhaltige Speisenqualität für Ihre Gäste Tag für Tag und unterstützt so Ihren wirtschaftlichen Erfolg.



/// Kochen, Braten, Frittieren...
Alles in einem Gerät, bis zu 4 mal schneller und 40 % weniger Stromverbrauch.*

Durchschnittliches Restaurant mit 100 Essen pro Tag mit einem VarioCookingCenter® 112T, Mehrverdienst gegenüber dem Betrieb mit herkömmlichem Herd, Grillplatte und Fritteuse.

Ihr Gewinn	Berechnungsansatz pro Jahr	Ihr Mehrverdienst pro Jahr	Kalkulieren Sie selbst
Fleisch			
Bis zu 10 % weniger Rohwareneinsatz bei Tagesgerichten (Geschnetzeltes, Ragout) dank der außerordentlichen VarioBoost® Bratleistung, sowie bis zu 10 % weniger Rohwareneinsatz bei Schmorgerichten im Übernachtgaren.	Wareneinsatz bei herkömmlichen Herden mit Töpfen und Pfannen sowie Grillplatten 6.220 € Wareneinsatz mit VarioCookingCenter® 5.600 €	= 620 €	
Energie			
Durchschnittliche Einsparung von 14 kWh pro Service dank des überlegenen Wirkungsgrades des VarioBoost® Heizsystems.*	14 kWh × 2 Services × 6 Tage × 48 Wochen × 0,12 € je kWh	= 970 €	
Arbeitszeit			
Durchschnittliche Einsparung von 60 Minuten Arbeitszeit pro Tag, dank der Power und Geschwindigkeit des VarioBoost® Heizsystems, des automatischen Kochens mit VarioCooking Control® sowie dank Übernachtgarung.	288 Std. weniger × 12 € (Mischkalkulation Stundensatz Koch/Reinigungskraft)	= 3.460 €	
Reinigung			
Durchschnittliche jährliche Einsparung von Wasser und Spülmittel gegenüber herkömmlichen Geräten. Durch die Nutzung des VarioCookingCenter® müssen weniger Töpfe und Pfannen gereinigt werden.	Einsparungen von 90 Litern Wasser pro Service × 4,50 €/m³ und 10 Litern Spülmittel	= 250 €	
Ihr Mehrverdienst pro Jahr		= 5.300 €	

* Im Vergleich zu herkömmlichen Herden mit Töpfen und Pfannen sowie Griddleplatten oder Fritteusen.

Durchdachte Details.

Maximaler Nutzen für Freude am Kochen.



Kerntemperaturfühler

- > 6-Punkt-Messung
- > Automatische Korrektur bei Fehlstechung



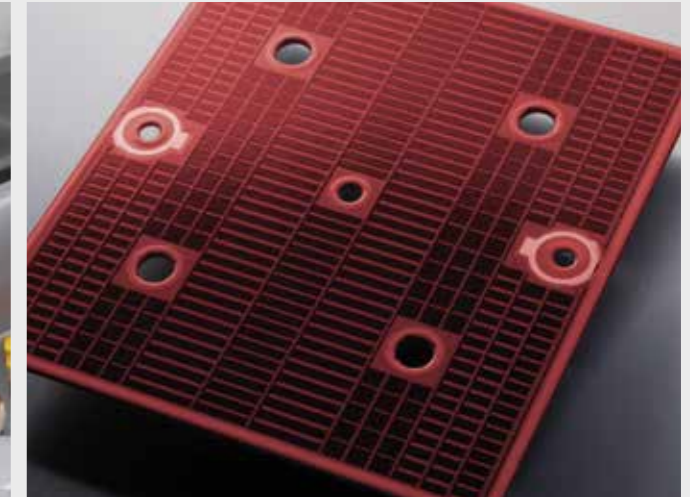
VarioDose Integrierter Wassereinlauf

- > Litergenaue Wasserzufuhr
- > Zeitsparendes, automatisches Befüllen



AutoLift Hebe- und Senkautomatik

- > Automatisches und punktgenaues Garen von Teigwaren, Frittiertem, pochierten oder gekochten Produkten



VarioBoost® Heizsystem

- > Kraft, Geschwindigkeit und Präzision vereint
- > 200 °C in 2 Minuten*



Anbrennschutz

- > Nicht beheizte Seitenwände
- > Keine Verbrennungsgefahr am Tiegelrand
- > Patentierte Garguterkennung
- > Kein Anbrennen



Integrierte Schlauchbrause

- > Zur einfachen Reinigung
- > Stufenlose Strahldosierung
- > Ergonomische Anordnung
- > DVGW/SVGW-Zulassung



Integrierter Wasserablauf

- > Ermöglicht die Aufstellung ohne Bodenablaufrinne mit Festanschluss
- > Erhöhte Arbeitssicherheit und -geschwindigkeit durch Entleeren ohne Tiegelbewegung



Untergestell (optional)

- > Auszug zum Abstellen von Behältern für sicheres Entleeren der Tiegel
- > Einschübe zum Aufbewahren von GN-Behältern

Zubehör.

Smarte Helfer für maximale Produktivität und ergonomisches Arbeiten.

Koch- und Frittierkorb sowie Hebearm

Ideal zum Kochen und Frittieren in Körben mit der Hebe- und Senkautomatik AutoLift.

Spachtel

Ideal zum Kochen mit dem VarioCookingCenter®.

Portionskörbe

Kit mit 6 gelochten Portionskörben und Rahmen.

VarioMobil® 1/1 GN

Zum mühelosen und sicheren Entleeren von Gargut und zum Transportieren in 1/1 GN-Behältern (GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten). Höhenverstellbar in 4 Stufen.

Tiegelbodenrost

Um Kontakt zwischen Gargut und Tiegelboden zu vermeiden, z.B. beim Übernachten.

Bain Marie Aufsatz

Aufsatz mit 4 Behältern mit Griff und Deckel sowie einem 2/3 GN-Behälter.

Untergestell UG12/UG12L

Untergestell mit 2 Ausziehböden und 8 Paar Auflageschienen. Seitenwände und Decke geschlossen, Rückseite offen.

Aufstellrahmen 112T

Zur Platzierung unterhalb des Gerätes mit Auszügen für die gewohnte RATIONAL Ergonomie beim Entleeren der Tiegel und für einfaches Reinigen.



ConnectedCooking.

Mehr Komfort. Mehr Sicherheit.
Mehr Inspiration.



Lassen Sie sich von ConnectedCooking, der modernen Internetplattform für die Profiküche, begeistern: Eine umfangreiche Bibliothek mit tausenden internationaler Rezepte zum Herunterladen, mit Tipps und Tricks von unseren Köchen sowie praktische Anwendungsvideos sorgen für jede Menge Inspiration. Wer nach weiteren kreativen Ideen zu einem bestimmten Themengebiet sucht, findet hier auch zahlreiche Kochbücher zum Download.

Darüber hinaus kann Ihnen ConnectedCooking das Leben in der Küche leichter machen: Einfach SelfCookingCenter®, VarioCookingCenter® oder CombiMaster® Plus miteinander vernetzen und die vielen Vorteile der digitalen Küche nutzen. So erhalten Sie beispielsweise Push-Nachrichten über alles, was gerade an und in Ihren Geräten passiert. Sie können Ihre Geräte über Remote-Zugriff* bedienen. Sie können Garprogramme übertragen und verwalten. Und Sie erhalten automatisch Software-Updates. Mehr Komfort geht nicht.

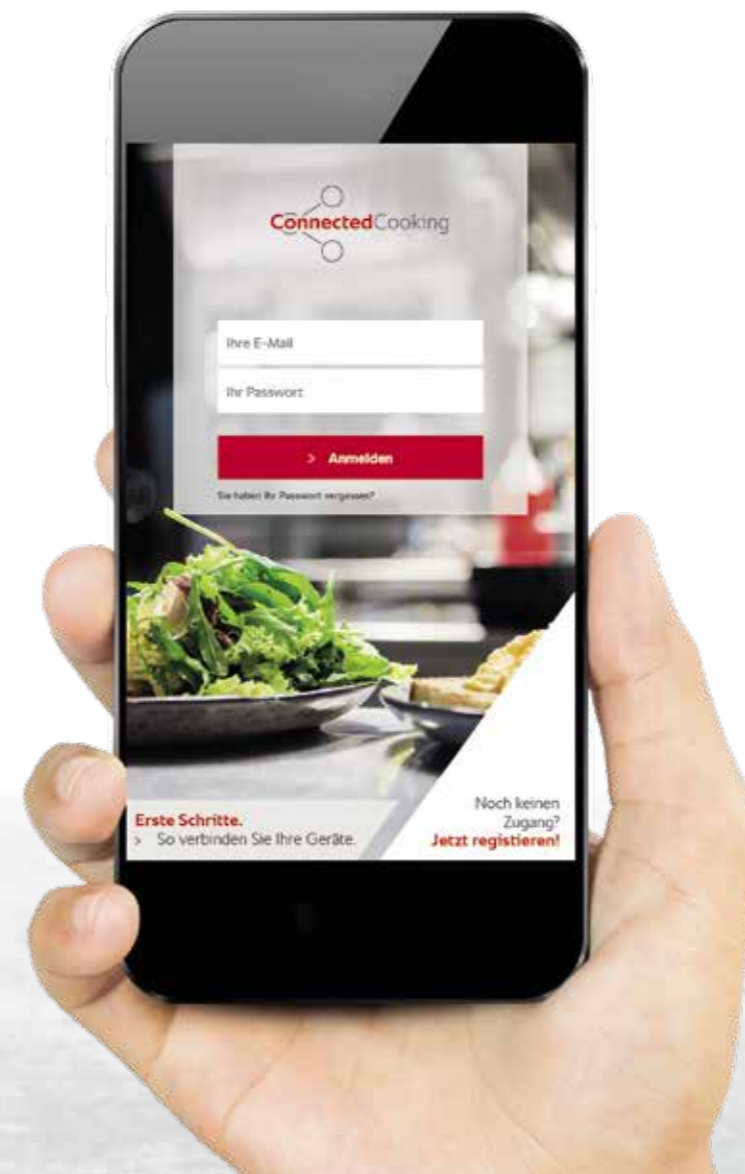
* für VarioCookingCenter® eingeschränkt verfügbar

Zur Sicherheit tragen automatische HACCP-Dokumentation, Verwaltung der Benutzerprofile und auf Wunsch die Verständigung des Servicepartners bei. Und worauf Sie sich besonders verlassen können: Alle Daten sind mit modernster Technik verschlüsselt und damit sicher aufgehoben.

Jetzt möchten Sie auch Teil eines Netzwerkes mit über 100.000 Mitgliedern weltweit werden? Dann melden Sie sich doch gleich mit Namen, E-Mail-Adresse und Passwort bei ConnectedCooking.com an. Und wenn Sie vorher weitere Informationen wünschen, finden Sie diese hier auch.

„Mit ConnectedCooking bin ich immer im Bilde, was gerade in meiner Küche passiert, wenn ich nicht vor Ort bin. Toll ist auch die einfache Verteilung von Garprogrammen an alle Geräte in meinen Küchen.“

Alex Gower, CFO, Cobb & Co.,
Restaurantkette, Tauranga, Neuseeland



Für unterwegs gibt es ConnectedCooking auch als App auf Google Play oder im App Store.



Das All-inklusive-Paket.

RATIONAL ServicePlus.



VarioCookingCenter® live

Kochen Sie mit unseren Küchenmeistern und erleben Sie, wie RATIONAL den Alltag in der Küche verbessert. Alle Termine finden Sie unter rational-online.com.

Beratung und Planung

Wir helfen Ihnen bei Ihrer Entscheidung: Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir für Sie die Lösung, die am besten zu Ihnen passt. Zusätzlich erhalten Sie von uns Planungsvorschläge für Ihren Küchenumbau oder -neubau.

Probestellung

Sie möchten unser VarioCookingCenter® vor dem Kauf erst einmal eine Weile bei sich ausprobieren? Gerne! Ein Anruf genügt: Tel. 08191 327-387.

Installation

Unsere RATIONAL-Servicepartner kümmern sich um die Installation in Ihrer Küche.

Persönliche Einweisung

Wir kommen in Ihre Küche und zeigen Ihrem Küchenteam, wie unsere Geräte funktionieren oder wie Sie sie für Ihre Anforderungen am besten nutzen.

Academy RATIONAL

Nur bei uns ist die Weiterbildung inklusive. Unter rational-online.com melden Sie sich zu einem unserer kostenlosen Seminare an. Zusätzlich bieten wir Ihnen kostenpflichtige Veranstaltungen zu ausgewählten Spezialthemen. Dort sehen Sie, wie Sie das neue VarioCookingCenter® optimal in Ihrem Betrieb einsetzen und entdecken neue Möglichkeiten für Veranstaltungen oder für eine attraktive Menükarte.

Software-Updates

Bei uns sind sogar die Software-Updates inklusive: Haben Sie teil an den neuesten Erkenntnissen unserer Garforschung. So halten Sie Ihr VarioCookingCenter® immer auf dem aktuellen Stand der Technik. Mit RATIONAL ConnectedCooking geschieht dieses sogar automatisch. Einfach Update starten, fertig.

RATIONAL ConnectedCooking

Die Internetplattform für die Profiküche. Vernetzen Sie einfach Ihre Geräte und schon profitieren Sie von zahlreichen zusätzlichen Funktionalitäten, wie einfache Geräteverwaltung, Fernsteuerung via Smartphone oder die einfache Übertragung und Verwaltung Ihrer Garprogramme oder die automatische HACCP-Dokumentation. Lassen Sie sich inspirieren von der umfangreichen Rezeptbibliothek mit tausenden von internationalen Rezepten, die Sie ganz einfach per Mausklick auf Ihre Geräte laden. Viele Expertentipps, Anregungen und Videos für die Optimierung Ihrer Küche ergänzen das Angebot. Das Ganze ist natürlich auch mobil via App verfügbar und entspricht höchsten Sicherheitsstandards. Einfach kostenlos anmelden und schon nutzen Sie alle Vorteile: ConnectedCooking.com.

ChefLine®

Wann immer Sie Fragen zu Anwendungen oder Rezepten haben, beraten wir Sie gerne am Telefon. Schnell, unkompliziert, von Koch zu Koch und an 365 Tagen im Jahr. Sie erreichen die ChefLine® unter Tel. 08191 327-300.

RATIONAL-Servicepartner

Unsere VarioCookingCenter® sind zuverlässig und langlebig. Sollte es doch einmal technische Herausforderungen geben, leisten die RATIONAL-Servicepartner schnelle Hilfe. Garantierte Ersatzteilversorgung und Wochenendnotdienst inklusive: Tel. 08191 327-333.

Rücknahme und Recycling

Ganz im Sinne der Ressourceneffizienz sind unsere Produkte recyclingfähig. Wir holen Ihre Altgeräte bei Ihnen ab und führen sie in den Wertstoffkreislauf zurück.

Für weitere Informationen fordern Sie bitte unseren ServicePlus-Prospekt und unsere Broschüre zu RATIONAL ConnectedCooking an. Oder Sie besuchen uns im Internet unter rational-online.com.



Produktübersicht*	VarioCookingCenter® 112T	VarioCookingCenter® 112+	VarioCookingCenter® 112L	VarioCookingCenter® 211	VarioCookingCenter® 311
Anzahl Essen	ab 30	ab 30	50 – 100	100 – 300	100 – 500
Nutzkapazität	14 Liter + 14 Liter	14 Liter + 14 Liter	25 Liter + 25 Liter	100 Liter	150 Liter
Kochoberfläche	12 dm² + 12 dm²	12 dm² + 12 dm²	19 dm² + 19 dm²	42 dm²	65 dm²
Breite	962 mm	1.224 mm	1.102 mm	1.164 mm	1.542 mm
Tiefe	800 mm	777 mm	905 mm	914 mm	914 mm
Höhe	400 mm	1.100 mm	428 mm	1.100 mm	1.100 mm
Gewicht	99 kg	168 kg	132 kg	195 kg	251 kg
Tiegelrandhöhe		900 mm		900 mm	900 mm
Wasserzulauf	R3/4"	R3/4"	R3/4" für 1/2"	R3/4"	R3/4"
Wasserablauf	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Anschlusswert (Elektro ohne Option VitroCeran)	17 kW (Option „Dynamic“: 13 kW)	17 kW (Option „Dynamic“: 13 kW)	28 kW (Option „Dynamic“: 21 kW)	28 kW (Option „Dynamic“: 22 kW)	45 kW (Option „Dynamic“: 35 kW)
Anschlusswert (Elektro mit Option VitroCeran)	–	19 kW (Option „Dynamic“: 15 kW)	–	31 kW (Option „Dynamic“: 24 kW)	47 kW (Option „Dynamic“: 37 kW)
Absicherung	25 A (Option „Dynamic“: 20 A)	40 A (Option „Dynamic“: 32 A)	40 A (Option „Dynamic“: 32 A)	50 A (Option „Dynamic“: 40 A)	80 A (Option „Dynamic“: 63 A)

* Gerätedarstellung inkl. Optionen: Untergestell, Seitenschränke, VitroCeran, Druckgaren.

Leistungsbeispiele	112T /112+	112L	211	311
Omelette	80 Port./Tiegel/h	120 Port./Tiegel/h	300 Port./h	450 Port./h
Hacksteaks	60 Stück/Tiegel/h	100 Stück/h	240 Stück/h	360 Stück/h
Gulasch anbraten	3 kg/Charge/Tiegel	4 kg/Charge/Tiegel	12 kg/Charge	20 kg/Charge
Gulasch (druck)garen	6 kg/Tiegel	12 kg/Tiegel	45 kg	70 kg
Linsen (trocken)	3 kg/Charge/Tiegel	5 kg/Charge/Tiegel	20 kg/Charge	30 kg/Charge
Reis (trocken)	3 kg/Charge/Tiegel	5 kg/Charge/Tiegel	20 kg/Charge	30 kg/Charge
Tagliatelle (trocken)	6 kg/Tiegel/h	10 kg/Tiegel/h	36 kg/h	54 kg/h
Pudding	10 Liter/Charge/Tiegel	15 Liter/Charge/Tiegel	60 Liter/Charge	100 Liter/Charge
Pommes Frites	12 kg/Tiegel/h	18 kg/Tiegel/h	50 kg/h	70 kg/h
Fischstäbchen TK frittieren	400 Stück/Tiegel/h	700 Stück/Tiegel/h	1.800 Stück/h	2.700 Stück/h
Kassler	5 kg/Tiegel	14 kg/Tiegel	45 kg	70 kg



Ausstattungsmerkmale, Optionen, Zubehör

- Gerätetyp**
- > VarioCookingCenter® 112T
 - > VarioCookingCenter® 112+ (Option Druckgaren)
 - > VarioCookingCenter® 112L
 - > VarioCookingCenter® 211, 211+ (Option Druckgaren)
 - > VarioCookingCenter® 311, 311+ (Option Druckgaren)

- Energie**
- > Elektrogeräte

- Garmedien**
- > VarioCooking Control® Modus mit 7 Prozessgruppen: Fleisch, Fisch, Gemüse und Beilagen, Eierspeisen, Suppen und Saucen, Milch und Süßspeisen, Finishing® und Service
 - > Manueller Modus mit 3 Betriebsarten: Kochen, Braten, Frittieren
 - > Temperaturbereich: 30–250 °C
 - > Programmiermodus

- Zusatzfunktionen**
- > Kerntemperaturerfassung mit 6 Messpunkten
 - > Gleichzeitiges Garen mit zwei unterschiedlichen Garmedien beim VarioCookingCenter® 112+, 112T, 112L
 - > AutoLift Hebe- und Senkautomatik (Körbe zum Kochen und Frittieren)
 - > Erkennung von Garmedium im Tiegel: keine Verbrennung von Öl möglich
 - > À la carte Ansicht zum idealen Kochen, Braten, Frittieren von Einzelportionen
 - > HACCP-Datenspeicher und Ausgabe über USB-Schnittstelle
 - > 350 Speicherplätze für individuelle Prozesse und Programme

- Ausstattungen**
- > Steckdose (außer 112T, 112L)
 - > Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und stufenloser Strahldosierung
 - > Entleerung von Koch- bzw. Reinigungswasser direkt durch einen integrierten Wasserablauf im Tiegel (ohne Kippen, ohne Bodenabfluss)
 - > Automatische, litergenaue Wasserfüllvorrichtung VarioDose
 - > TFT-Display mit selbst-erklärender Symbolik für einfachste Bedienung
 - > Integrierter Ein-/Ausschalter
 - > Zusatzfunktionen per Tastendruck anwählbar

- > Integriertes Anwendungshandbuch und Bedienungsanleitung
- > Klartext-Anzeige für alle Garvorgänge
- > Einstellbare Fremdsprachenanzeige für Gerätemeldungen
- > Zentrales Einstellrad
- > Betriebs- und Warnanzeige z.B. heißes Öl beim Frittieren
- > Digitale Temperaturanzeige
- > Anzeige von Soll- und Istwerten
- > Zeitschaltuhr digital 0–24 Std. mit Dauereinstellungen
- > Sicherheits-Temperaturbegrenzer
- > VarioBoost® Heizsystem
- > TrimaTherm Tiegelboden für Typ 211 und 311
- > Magnetische Kerntemperaturfühlerhalterung
- > Ethernet- und USB-Schnittstelle

Anschluss und Aufstellung, Prüfzeichen

- > CE
- > Elektrische Sicherheit: SEMKO Intertek
- > Bediensicherheit: GS
- > Trinkwasserschutz: SVGW
- > Strahlwasserschutz IPX5
- > Gemäß VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen

Optionen

- > VitroCeran-Kochstelle
- > Anschlussmöglichkeit an Energieoptimierungsanlage
- > Warmwasseranschluss (außer 112T, 112L)
- > Sonderspannung (auf Anfrage)

Zubehör

- > Dichtungssockel 112T, 112L
- > Untergestell 112T, 112L
- > Ausgussieb
- > Spachtel
- > Arm für Hebe- und Senkautomatik
- > Kochkörbe
- > Portionsbehälter gelocht und ungelocht mit Griff (112+ /112T/112L)
- > Frittierkörbe
- > Korbeinlage
- > BainMarie Aufsatz, Portionsbehälter und Deckel
- > BainMarie GN-Aufsatz
- > Korbwagen
- > Ölwagen
- > VarioMobil®
- > UltraVent® Kondensationshaube (außer 112T/112L)
- > Rollen-Kit für Rollenaufstellung
- > Sockel-Kit für Sockelaufstellung
- > ConnectedCooking – die modernste Vernetzungslösung
- > Schaufel gelocht/ungelocht
- > Rührspachtel
- > Spätzlesieb



RATIONAL AUSTRIA GmbH

Münchner Bundesstraße 10
5020 Salzburg
Austria

Tel. +43 662-832799-0
Fax +43 662-832799-10

info@rational-online.at
rational-online.com

FRIMA Deutschland GmbH

Heinrich-Lanz-Allee 4
D-60437 Frankfurt am Main
Deutschland

Tel. +49 69 257 88 76 10
Fax +49 69 257 88 76 11

info@rational-online.de
rational-online.com

