VarioCookingCenter®

Para catering y gastronomía industrial.



Levanta la pasta al dente automáticamente del agua.
Al punto sin supervisión.



¿Quiere cocinar pasta? El VarioCookingCenter® se llena automáticamente con agua y la lleva a ebullición en un tiempo récord. La increíble potencia del sistema calefactor VarioBoost® permite incluso que el agua siga burbujeando cuando se carga la pasta. VarioCooking Control®, el sistema inteligente de cocina integrado, controla el proceso de cocción para usted y el alimento se saca automáticamente en el momento adecuado.

Las pastas y el arroz se cocinan al punto y las verduras mantienen su consistencia y color.



"300 raciones de Pasta al dente perfecta y sin supervisión en 28 minutos...

...intente hacer lo mismo con un caldero."



De 0 a 200 °C en tan sólo 2.5 minutos.*

Saltear a fuego alto en tiempo récord.



Gracias a la superioridad de la potencia calorífica del VarioCookingCenter®, la superficie de cocción se calienta y está lista para su uso en pocos segundos. Con la reserva de potencia variable, también puede saltear un 40 % más de carne que con un sartén basculante convencional. La carne no pierde su jugo: lo cual se traduce para usted en una mejor calidad y en hasta un 17 % menos de merma wdel alimento. A continuación, la limpieza es muy sencilla y dura poco minutos. En poco tiempo, usted podrá comenzar con la siguiente producción.*



"Así consigo cocinar 300 raciones de pollo al curry en 34 minutos en el VarioCookingCenter® 211...

...intente hacer lo mismo con un sartén basculante".



* Véase la tabla comparativa en la página 25

Avisa cuándo es el momento perfecto para dar vuelta a los alimentos.

Calidad de cocción garantizada – sin supervisión.

VarioCooking Control®, el sistema inteligente de cocina integrado, le avisa cuándo usted debe intervenir activamente, por ejemplo, para dar la vuelta a un bistec, agregar caldo a un estofado o retirar la salsa que preparó de forma tradicional. El proceso de cocción se adapta siempre de forma individual a sus platillos. No importa si el platillo es grande o pequeño, si mucho o poco – los resultados de cocción son siempre óptimos.

VarioCooking Control® le asiste de forma óptima en sus actividades diarias y evita que tenga que prestar atención a tareas rutinarias como la permanente regulación de la temperatura y la constante vigilancia.



Estofados, pasta, frituras, sopas o postres ... Usted es el chef y decide cuáles resultados desea obtener.



VarioCooking Control®:

...controla continuamente el proceso de cocción por usted, se adapta cada segundo y garantiza el resultado deseado.

...consigue el toque dorado que usted desee.

...avisa cuándo es el mejor momento para voltear a los alimentos.

... a la vez que obtiene el término deseado: rojo, medio o bien cocido.

Brinda productos fritos crujientes, cocidos suaves.

Máxima flexibilidad sin compromisos.



No sólo cocer y asar, sino también blanquear, cocinar a presión o freír, todo esto es posible de forma rápida y sencilla con el VarioCookingCenter®. Gracias a los breves tiempos de calentamiento y a la sencilla limpieza, este equipo multifuncional está a su disposición prácticamente a todas horas, sin tiempos de espera.

La combinación de alto rendimiento y sensibilidad hace que el VarioCookingCenter® sea un auténtico "todoterreno": el pescado y la carne quedan jugosos, las papas a la francesa salen crujientes y las verduras mantienen su consistencia.



"Cocino hasta 70 kg de papas a la francesa por hora o 70 kg de res en el VarioCookingCenter® 311...

...intente hacer lo mismo con una freidora".



Se le puede dejar sin supervisión y nada se quema ni se desborda.

Más libertad para concentrarse en sus platillos y en su presentación.



Crepas doradas, delicada panna cotta o cremoso arroz con leche: Los platillos más delicados exigen la máxima precisión y un control muy exacto de la temperatura. La energía calorífica es aplicada de forma homogénea al producto y es supervisada constantemente por el VarioCooking Control®, el sistema inteligente de cocina integrado. Los postres no se queman, la leche no se desborda.

Por ello, para la limpieza usted necesita bastante menos agua y detergentes* que con los aparatos de cocina convencionales. Tras sólo dos minutos, el VarioCookingCenter® queda reluciente y a usted le sobra tiempo para poner en práctica sus ideas creativas.



“Yo preparo 600 raciones de arroz con leche en un VarioCookingCenter® sin que nada se queme ni desborde...

...intente hacer lo mismo con una olla”.



* Véase la tabla comparativa en la página 25

Puede cocinar un suculento cordero asado mientras usted descansa.

Obtener mayor capacidad de producción.



El VarioCookingCenter® trabaja para usted incluso de noche, totalmente sin supervisión. VarioCooking Control®, el sistema inteligente de cocina, regula la temperatura con precisión y consigue un resultado de cocción perfecto a la mañana siguiente.

Así se obtiene mayor capacidad de producción y usted puede dedicar el día a otras tareas, como a preparar guarniciones y postres caseros.



"70 kg de asados en el VarioCookingCenter® se cocinan de noche, siempre en su punto...

...intente hacer lo mismo con un sartén basculante".



Incluso cocinando a presión, le proporciona resultados de cocción perfectos.

Reducir los tiempos de cocción en un 30 %.



¿Desea seguir aumentando su productividad y cocinar sus platillos con mayor rapidez aún? Con la opción de cocción a presión, puede reducir sus tiempos de cocción en un 30 % al cocinar, estofados, sopas, caldos y guisados. El potente sistema calefactor VarioBoost® acumula presión rápidamente y la mantiene constante durante todo el proceso de cocción. Así se conserva la estructura celular de los alimentos y usted logra resultados de cocción de alta calidad en el más breve tiempo – con tan sólo pulsar un botón. Además, la opción de cocción a presión no requiere mantenimiento, por lo que usted no tendrá que pagar gastos operativos adicionales.



“Preparar 28 kg de frijoles en un VarioCookingCenter en tan sólo 20 minutos es posible gracias a la cocción a presión...

...intente hacer lo mismo con una olla”.



Multifuncionalidad, potencia y los mejores resultados de cocción día tras día.

Imbatible en el catering y gastronomía industrial, ideal para toda operación.

Desde hace décadas, la marca RATIONAL es sinónimo de tecnología superior para cocinas industriales. Nuestro objetivo como empresa es ofrecer los mejores beneficios a aquellas personas que preparan comidas con energía térmica en grandes cocinas industriales.

Ya en 1985, RATIONAL había diseñado el primer equipo de cocción multifuncional basado en la transmisión de calor por contacto y lo hemos seguido mejorando continuamente. El VarioCookingCenter® actual combina la máxima eficiencia con el manejo más sencillo ocupando muy poco espacio. Este equipo multifuncional sustituye a equipos de cocina convencionales como sartenes basculantes, ollas, estufas y freidoras. Así podrá ahorrar espacio, tiempo, energía eléctrica y agua. Además, ganará flexibilidad en los retos diarios de su cocina.

Los excelentes resultados que sus cocineros consiguen con este equipo satisfarán sus expectativas días tras día.

El VarioCookingCenter® ofrece siempre la solución perfecta para las necesidades particulares de su cocina, tanto en la operación "a la carta" como en el catering y gastronomía industrial. Prepara con la misma eficiencia tanto 30 raciones individuales como 1,000 comidas; en cocción nocturna, cocción a presión o al momento.







Listo para utilizarse de inmediato en cualquier lugar.

¡La máxima flexibilidad en muy poco espacio!

En la producción o en las horas de servicio y también en cocinas abiertas. El VarioCookingCenter® puede utilizarse en cualquier sitio.

Lo puede montar en una cocina pequeña o en una estación de cocina. Su multifuncionalidad le permite ahorrar valioso espacio. Gracias al desagüe integrado, ni siquiera necesita un desagüe en el suelo. Así evitará que el suelo de la cocina esté resbaladizo y aumentará la seguridad laboral.

Hay muchas posibilidades para instalar el equipo. Como equipo de suelo, sobre ruedas, sobre una base o con un soporte para pared: lo puede montar según mejor convenga a sus necesidades.





...porque usted quiere aprovechar al máximo el espacio disponible.

Un 30 % más de espacio para sus clientes.



El VarioCookingCenter® combina en un solo equipo multifuncional de cocción y las funciones de aparatos de cocción convencionales, como estufas, planchas, freidoras, sartenes basculantes y ollas. Así se reduce hasta en un 30 % la necesidad de espacio en su cocina. Cocer, asar, freír... Gracias a la flexibilidad del VarioCookingCenter®, usted puede usar múltiples métodos de cocción sin depender de ningún otro aparato. La instalación es muy fácil. Tanto si planifica una nueva cocina o desea ampliar su cocina, puede utilizar el VarioCookingCenter® en cualquier lugar.

...porque al día siempre le faltan horas.

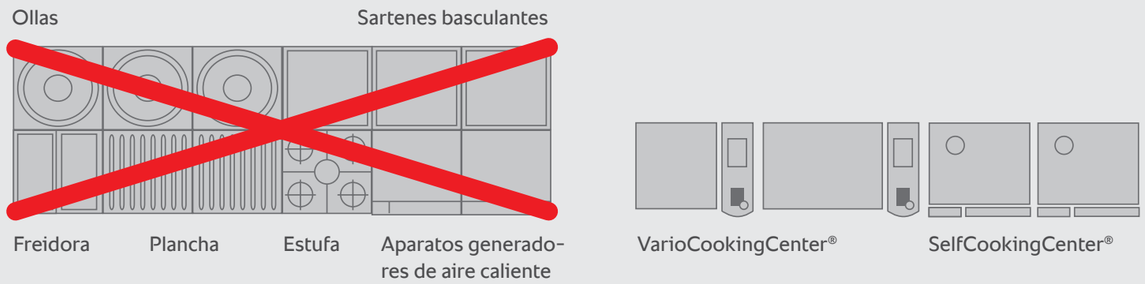
Hasta 2 horas de producción adicional al día.



El VarioCookingCenter® le regala hasta 2 horas de valioso tiempo de trabajo al día y le permite cocinar para sus clientes a un nivel muy alto, sin ningún tipo de supervisión. El sistema inteligente de cocina integrado, la capacidad de calentar a 200 ºC en tiempo récord de 2 minutos* y el 40 % más de potencia a la hora de freír, lo hacen posible. También el tiempo dedicado a la limpieza es mínimo, porque no se quema ni se desborda nada. De este modo, el VarioCookingCenter® queda reluciente en tan sólo dos minutos, listo para el siguiente uso. Trabaja día y noche para usted, así los períodos improductivos se reducen al mínimo.

* Modelos 112+/112T/112L, 2.5 minutos para los modelos 211/311

Comedor de empresa (600 comidas, 3 menús)



Planificación de producción (200 comidas, 3 menús)



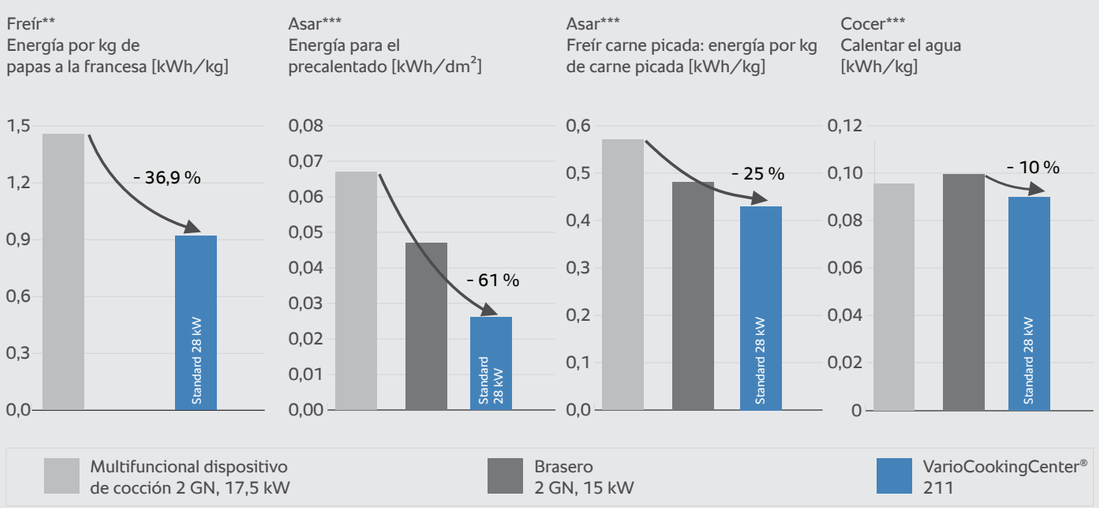
...porque usted quiere aprovechar los recursos de forma eficiente.

Reducción de sus costos.

VarioBoost®, la innovadora tecnología calefactora, aporta siempre la cantidad de energía óptima allí donde se necesite y en el momento en que se necesite. La excelente distribución del calor y el sistema inteligente de cocina integrado, VarioCooking Control®, evitan que se quemen o desborden los productos. Así ya no hace falta remojar los utensilios en absoluto, con lo que se ahorra tiempo y agua; se limpia en pocos segundos*, con poca agua y productos químicos.

Está demostrado que así conseguirá ahorrar cada día hasta un 40 % de energía eléctrica y un 70 % de agua.*

Reducción de sus gastos corrientes



* Prueba realizada con un dispositivo alimentado por 3N AC 400V
** conforme a la norma DIN 18873-3:2011-12 *** conforme a la norma DIN 18873-5:2011-02

...porque usted quiere aprovechar al máximo la materia prima que tanto le cuesta.

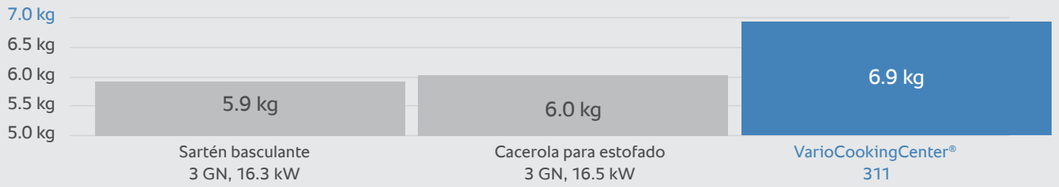
Minimización del consumo de materia prima.

El dispositivo de serie automático de elevación y descenso, AutoLift, saca la comida en el momento apropiado y garantiza unas papas a la francesa doradas y una pasta al dente, todo ello sin supervisión. Gracias a las enormes reservas de potencia del VarioCookingCenter® también puede saltear grandes cantidades de carne sin que pierda su jugo. Así reducirá el consumo de materia prima hasta en un 10 % y ofrecerá siempre la misma alta calidad en sus platillos.



Minimización del número de utensilios necesarios

15–17 % menos de merma del alimento en el VarioCookingCenter® al saltear 10 kg de carne de cerdo en tiras – con lo que se consiguen muchas más raciones.



...porque su inversión se debería amortizar lo antes posible.

La multifuncionalidad del VarioCookingCenter® ofrece numerosas posibilidades para que su establecimiento optimice toda la gama de recursos utilizados. La capacitación gratuita e individual que ofrecemos a su personal de cocina garantiza una calidad constante en las comidas para sus clientes, día tras día, con lo que contribuye a su éxito económico.





// Cocer. Asar. Freír.
Todo en un solo equipo, hasta 4 veces más rápido y con un 40 % menos de consumo de energía.*

Un comedor de empresa promedio, que ofrezca 600 comidas diarias, con un VarioCookingCenter® 211 y 311, obtendrá una ganancia adicional comparada con el uso de estufas, sartenes basculantes, ollas y freidoras convencionales.

Su ganancia	Cálculo anual	Su ganancia adicional al año	Haga su propio cálculo
Cárnicos/Pescado/Aves			
Ahorre hasta un 10 % en el consumo de materia prima para preparar menús del día (fajitas de res, estofados) gracias a la extraordinaria potencia de VarioBoost® a la hora de freír y hasta un 10 % menos en el consumo de materia prima para estofados con la modalidad de cocción nocturna.	Costos de materia prima si se emplean estufas, sartenes basculantes y ollas convencionales, 1,485,000 MXN Consumo de materia prima si se emplea VarioCookingCenter® 1,336,500 MXN	**= 148,500 MXN**	
Energía			
Ahorro promedio de 64 kWh al día gracias a la eficiencia superior del sistema calefactor VarioBoost® *.	64 kWh × 30 días × 3.15 MXN por kWh	**= 50,400 MXN**	
Horas de trabajo			
Ahorro medio de 120 minutos de tiempo de trabajo al día gracias a la potencia y a la velocidad del sistema calefactor VarioBoost®, a la cocción automática de VarioCooking Control® y a su modalidad de cocción nocturna.	500 horas menos × 50 MXN/h (cálculo ponderado del precio por hora cocinero/personal de limpieza)	**= 25,000 MXN**	
Limpieza			
Ahorro promedio anual de agua y detergente con respecto a equipos convencionales. Mediante la utilización del VarioCookingCenter® tendrá que lavar menos ollas y sartenes.	Ahorro de 600 litros de agua al día × 66 MXN/m^3 y 50 litros de detergente al año	**= 12,400 MXN**	
Ganancia adicional mensual		**= 19,700 MXN**	
Ganancia adicional anual		**= 236,300 MXN**	

* En comparación con sartenes basculantes, ollas y freidoras convencionales.

Detalles sofisticados.

Máximas ventajas para disfrutar de la cocina.



Sonda térmica inteligente
> 6 puntos de medición
> Corrección automática en caso de inserción errónea



VarioDose: la toma de agua integrada
> Alimentación de agua con los litros precisos
> Ahorro de tiempo gracias al llenado automático



Desagüe integrado
> Permite instalar el equipo, incluso si no se dispone de un tubo de drenaje de instalación fija en el suelo
> Mayor seguridad laboral y rapidez al trabajar gracias al vaciado de la cacerola sin necesidad de moverla



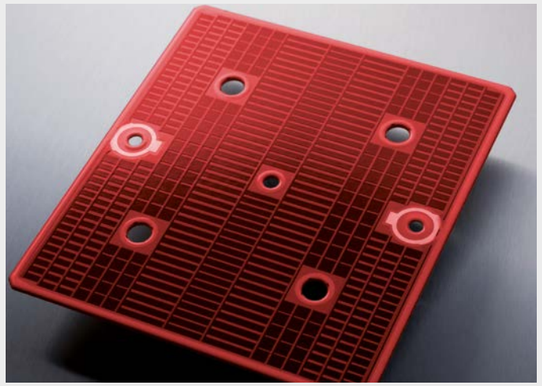
Mesa (opcional)
> Plataforma extensible para la colocación de recipientes y un vaciado seguro de cacerolas
> Bandejas para alojar recipientes Gastronorm



Sistema automático de elevación y descenso AutoLift
> Cocción automática y en su punto de pastas, frituras y productos pochados o hervidos



Protección antiquemaduras
> Los laterales de la superficie de cocción no se calientan
> Sin peligro de quemarse en los bordes de la superficie
> Sistema patentado de detección de alimentos a cocinar
> Los alimentos no se queman



Sistema de calefacción VarioBoost®
> Combina potencia, velocidad y precisión
> 200 °C en 2 minutos*



Ducha de mano integrada
> Para una limpieza sencilla
> Dosificación del chorro de agua de forma gradual
> Disposición ergonómica
> Certificación DVGW/SVGW

* Modelos 112+/112T/112L, 2.5 minutos para los modelos 211/311

Accesorios.

Utensilio inteligente para máxima productividad y trabajo ergonómico.

Carrito
Para guardar, transportar y escurrir cestas de cocción y frituras.

VarioMobil® 2/1 GN
Con altura ajustable, para vaciar los alimentos de forma segura y sin esfuerzo, así como para transportar en recipientes GN 2/1 o 1/1 (recipientes GN no incluidos).

Parrilla de fondo de superficie de cocción
Para evitar el contacto de los alimentos con el fondo de la superficie de cocción, por ejemplo, durante la cocción nocturna.

Pala perforada/no perforada
La pala está diseñada para vaciar o sacar porciones de alimentos de gran tamaño de forma fácil y segura.

Carro de aceitera
Para llenar cacerolas, así como para almacenar y filtrar el aceite. Con función de precalentamiento para derretir bloques de grasa o calentar el aceite frío. Se puede evacuar la grasa caliente.

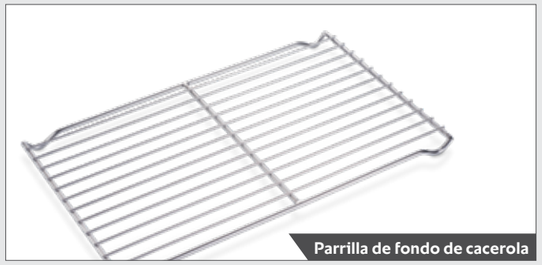
Paleta
Para mezclar y remover los alimentos.

Cesta de cocción y fritura, así como brazo elevador
Ideal para cocinar y freír en cestas con AutoLift.

Coladera
Para escurrir fácilmente los productos cocidos a granel.


Carrito


VarioMobil® 2/1 GN

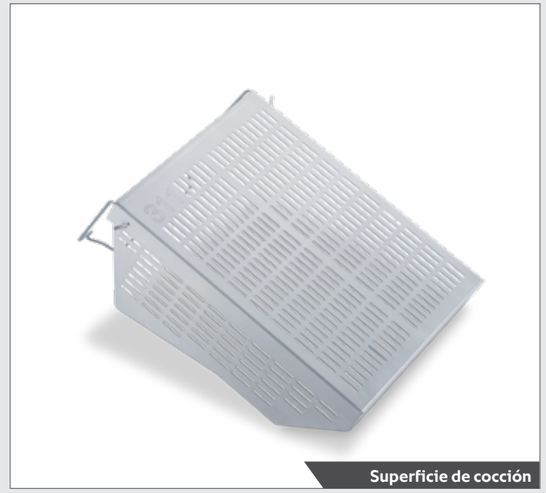

Parrilla de fondo de cacerola


Pala perforada/no perforada


Carro de aceitera


Paleta


Cesta de cocción y fritura, así como brazo elevador


Superficie de cocción

ConnectedCooking.

Más comodidad. Más seguridad. Más inspiración.

Déjese llevar por el entusiasmo que despierta ConnectedCooking, la solución de conectividad más moderna para la cocina profesional: Un mundo de ideas inspiradoras en forma de extensa biblioteca con miles de recetas internacionales para descargar, con consejos y trucos de nuestros cocineros, así como videos sobre aplicaciones prácticas. Si desea más ideas creativas sobre un tema en concreto, las encuentra también en numerosos libros de cocina listos para descargar.

Además, ConnectedCooking le facilita el trabajo diario en la cocina: Sólo tiene que interconectar sus SelfCookingCenter®, VarioCookingCenter® o sus CombiMaster® Plus para aprovechar muchísimas ventajas de la cocina digital. De ese modo, va a recibir, por ejemplo, notificaciones acerca de todo lo que ocurre en sus equipos. Puede manejar sus equipos a través del acceso remoto. Puede transferir y manejar programas de cocción. Y recibir automáticamente actualizaciones de software. ¡Esto se llama comodidad!

* disponibilidad limitada para VarioCookingCenter®

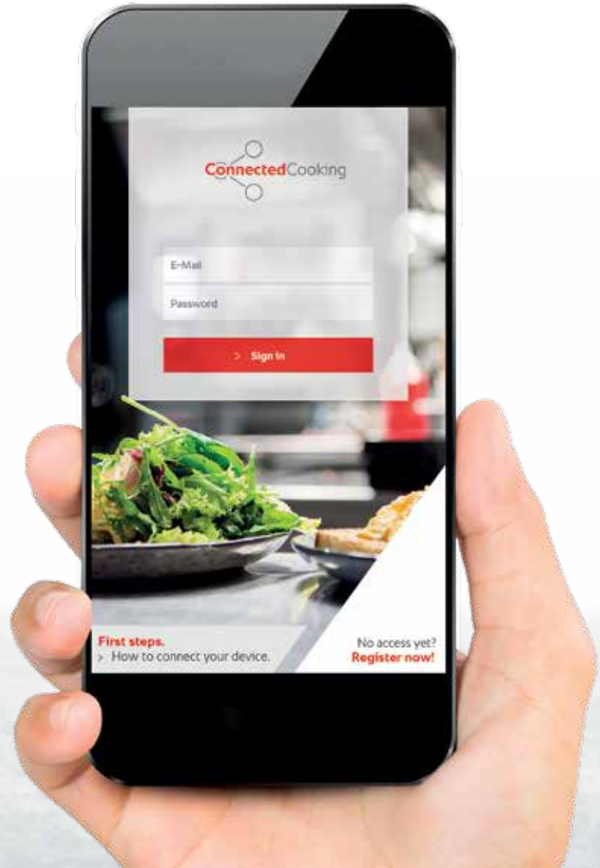


Disfrute de mayor seguridad mediante la documentación automática de datos HACCP, la administración de perfiles de usuario y, si lo desea, las notificaciones automáticas a su proveedor de servicio técnico. Además usted puede confiar en que todos los datos se encriptan con la tecnología más avanzada para protegerlos con seguridad.

¿Desea formar parte de una red integrada por más de 100,000 miembros de todo el mundo? Entonces regístrese ahora mismo con su nombre, dirección de correo electrónico y contraseña en ConnectedCooking.com. Y si desea recibir más información, puede encontrarla en nuestra página web.

«Con ConnectedCooking estoy siempre informado de lo que está pasando en mi cocina a ella desde otros lugares. También destaca la sencillez a la hora de distribuir los programas de cocción por todos los equipos de mi cocina»

Alex Gower, CFO, Cobb & Co., cadena de restaurantes, Tauranga, Nueva Zelanda



ConnectedCooking también está disponible en versión móvil como app en Google Play o en App Store.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

El paquete Todo Incluido.
RATIONAL ServicePlus.





VarioCookingCenter® live
Cocine con nuestros experimentados Chefs y descubra cómo RATIONAL mejora la rutina diaria en la cocina. Pongáse en contacto con nosotros y le diremos cómo.

Asesoría y planificación
Le ayudamos a la hora de tomar una decisión: junto con usted desarrollamos la solución que mejor se adapte a sus necesidades. Además le ofrecemos sugerencias para el proyecto de su cocina o la renovación.

Instalación
La red de servicio técnico de RATIONAL se encargará de instalar el equipo en su cocina. Nuestra amplia red de servicio técnico certificado de RATIONAL, asegura una instalación correcta y rápida.

Capacitación inicial personalizada
Vamos a su cocina y le mostramos a su equipo cómo funcionan nuestros equipos y cómo los puede aprovechar al máximo para satisfacer sus necesidades.

Actualizaciones de software
Incluso las actualizaciones de nuestro software son gratis: aproveche los más recientes avances de nuestras investigaciones sobre cocción. Así, su VarioCookingCenter® estará siempre al día en tecnología. ConnectedCooking de RATIONAL le brinda la oportunidad de lograrlo incluso de forma automática. Sólo tiene que iniciar la actualización, ¡y listo!



ConnectedCooking de RATIONAL
La plataforma en Internet para la cocina profesional. Sólo tiene que conectar sus equipos para comenzar a beneficiarse de las numerosas funciones adicionales como la configuración de equipos, el control remoto a través de un smartphone o la sencilla transferencia y manejo de sus programas de cocción o la documentación HACCP automática. Consiga ideas inspiradoras en la extensa biblioteca RATIONAL con miles de recetas internacionales y cárguelas muy fácilmente en sus equipos con tan sólo hacer un clic. Nuestra oferta se complementa con muchos consejos de expertos, sugerencias y videos para optimizar su cocina. Por supuesto, todo esto también está disponible en dispositivos móviles a través de una app conforme a las más estrictas normas de seguridad. Con tan sólo registrarse gratuitamente podrá comenzar a disfrutar de todas las ventajas: ConnectedCooking.com

ChefLine®
Estaremos encantados de atender sus preguntas sobre el uso de su equipo o recetas por teléfono. Rápido y fácil, de cocinero a cocinero. Puede consultar la ChefLine® en el teléfono 55 6821 1132.

RATIONAL Service Partner
Nuestros VarioCookingCenter® son fiables y duraderos. Si en algún momento tuviera problemas técnicos, nuestro servicio técnico certificado de RATIONAL, le ayudará rápidamente.
Suministro de refacciones garantizado y servicio de urgencias en fin de semana.

Recolecta y reciclaje
De acuerdo con nuestra filosofía de sustentabilidad, nuestros productos son reciclables. Retiramos sus equipos obsoletos y los reciclamos según la normativa vigente.

Para más información, solicite nuestra hoja informativa sobre ServicePlus y nuestro folleto sobre ConnectedCooking de RATIONAL.
O visite nuestra web en Internet: rational-online.com







Panorámica de productos*	VarioCookingCenter® 112T	VarioCookingCenter® 112+	VarioCookingCenter® 112L	VarioCookingCenter® 211	VarioCookingCenter® 311
Número de comidas	a partir de 30	a partir de 30	50 – 100	100 – 300	100 – 500
Capacidad útil	14 litros + 14 litros	14 litros + 14 litros	25 litros + 25 litros	100 litros	150 litros
Superficie de cocción	12 dm² + 12 dm²	12 dm² + 12 dm²	19 dm² + 19 dm²	42 dm²	65 dm²
Ancho	962 mm	1,224 mm	1,102 mm	1,164 mm	1,542 mm
Profundidad	800 mm	777 mm	908 mm	914 mm	914 mm
Altura	400 mm	1,100 mm	428 mm	1,100 mm	1,100 mm
Peso	99 kg	168 kg	132 kg	195 kg	251 kg
Altura del borde de la cacerola		900 mm		900 mm	900 mm
Acometida de agua	R3/4"	R3/4"	R3/4" para 1/2"	R3/4"	R3/4"
Desagüe	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Potencia conectada** (versión eléctrica sin la opción VitroCeran)	15 kW	15 kW	25 kW	25 kW	40 kW
Potencia conectada** (versión eléctrica con la opción VitroCeran)	–	17 kW	–	27 kW	42 kW
Fusible automático** (versión eléctrica sin la opción VitroCeran)	40 A	40 A	50 A	80 A	125 A

* Representación del equipo, con opciones incluidas: Mesa inferior, armarios laterales, VitroCeran, cocción a presión. ** 3 AC 220 V

Ejemplos de rendimiento	112T / 112+	112L	211	311
Tortilla Española	80 raciones/superficie de cocción/h	120 raciones/superficie de cocción/h	300 raciones/h	450 raciones/h
Hamburguesas	60 uds./superficie de cocción/h	100 uds./h	240 uds./h	360 uds./h
Sellado de estofado	3 kg/lote/superficie de cocción	4 kg/lote/superficie de cocción	12 kg/lote	20 kg/lote
Estofados y guisados (cocción a presión)	6 kg/superficie de cocción	12 kg/superficie de cocción	45 kg	70 kg
Lentejas (secas)	3 kg/lote/superficie de cocción	5 kg/lote/superficie de cocción	20 kg/lote	30 kg/lote
Arroz (seco)	3 kg/lote/superficie de cocción	5 kg/lote/superficie de cocción	20 kg/lote	30 kg/lote
Tallarines (secos)	6 kg/superficie de cocción/h	10 kg/superficie de cocción/h	36 kg	54 kg
Budín	10 litros/lote/superficie de cocción	15 litros/lote/superficie de cocción	60 litros/lote	100 litros/lote
Papas a la francesa	12 kg/superficie de cocción/h	18 kg/superficie de cocción/h	50 kg	70 kg
Palitos de pescado fritos	400 uds./superficie de cocción/h	700 uds./superficie de cocción/h	1,800 uds./h	2. 700 uds./h
Jamón cocido	5 kg/superficie de cocción	14 kg/superficie de cocción	45 kg	70 kg

ENERGY EFFICIENT CERTIFIED BY PROCERT Germany

CE

Intertek GS

EAC

SVGW SSIGE

Características de equipamiento, opciones, accesorios

Modelo
- VarioCookingCenter® 112T
- VarioCookingCenter® 112+ (con opción de cocción a presión)
- VarioCookingCenter® 112L
- VarioCookingCenter® 211, 211+ (con opción de cocción a presión)
- VarioCookingCenter® 311, 311+ (con opción de cocción a presión)

Energía
- Equipos eléctricos

Medios de cocción
- Modo VarioCooking Control® con 7 grupos de procesos: carne, pescado, verduras y guarniciones, platos con huevos, sopas y salsas, lácteos y postres, Finishing® y servicio
- Modo manual con 3 modos de cocción: Cocer, Asar, Freír
- Rango de temperaturas: 30–250 °C
- Modo de programación

Funciones adicionales
- Detección de la temperatura del núcleo térmico con 6 puntos de medición
- Cocción simultánea de alimentos con dos medios de cocción diferentes en un VarioCookingCenter® 112+, 112T, 112L
- AutoLift: Dispositivo de elevación y descenso automático (cestas para cocción y frituras)
- Detección del medio de cocción en la superficie de cocción: evita que el aceite se queme
- Vista a la carta para cocer, asar o freír porciones individuales de forma ideal
- Almacenamiento de datos HACCP y transferencia de datos a través del puerto USB
- 350 puestos de memoria para procesos y programas individuales

Equipamiento
- Caja de enchufe (excepto 112T, 112L)
- Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático, y dosificación gradual del chorro
- Vaciado del agua de cocción o de lavado directamente a través de un desagüe integrado en la cacerola (sin volcar, sin desagüe en el suelo)
- Dispositivo automático de llenado de agua con los litros precisos
- Fácil manejo gracias a la pantalla TFT con símbolos fácilmente comprensibles
- Interruptor de encendido/apagado integrado
- Selección de las funciones adicionales con tan sólo pulsar un botón
- Manual de aplicaciones integrado y manual de instrucciones
- Visualización de mensajes de texto para todos los procesos de cocción
- Contenidos en pantalla personalizables en varios idiomas para los mensajes del equipo
- Perilla central de ajuste
- Visualización de mensajes de servicio y advertencias; por ejemplo, el mensaje “Aceite caliente” al freír
- Indicador digital de temperatura
- Visualización de valores nominales y reales
- Reloj programador digital, 0–24 horas con ajustes permanentes
- Limitador de temperatura de seguridad
- Sistema calefactor VarioBoost®
- Fondo de superficie de cocción TrimaTherm para los modelos 211 y 311
- Soporte magnético para la sonda térmica
- Puerto USB y Ethernet

Conexión y montaje, símbolos de certificación
- CE
- Seguridad de la instalación eléctrica: SEMKO Intertek
- Seguridad operacional: GS
- Protección del agua potable: SVGW
- Protección IPX5 contra chorros de agua
- Certificado de funcionamiento sin supervisión conforme a las especificaciones de la Asociación de Ingenieros Eléctricos de Alemania (VDE)

Opciones
- Zona de cocción VitroCeran
- Opción de conexión a un sistema de optimización de energía
- Toma de agua caliente (excepto los modelos 112T, 112L)
- Tensiones especiales (por encargo)

Accesorios
- Base aislante 112T, 112L
- Mesa inferior 112T, 112L
- Filtro de evacuación
- Espátula
- Brazo para elevación y descenso automático
- Cestas de cocción
- Recipientes de porción perforados o no perforados con asa (112 +/112T/112L)
- Cestas de fritura
- Cesta interior
- Accesorio para baño María, recipientes de porción y tapa
- Accesorio para baño María GN
- Carrito
- Carro de aceitera
- VarioMobil®
- Kit de ruedas para el montaje sobre ruedas
- Kit de base para el montaje sobre una base
- ConnectedCooking – la solución de conectividad más avanzada
- Pala perforada/no perforada
- Paleta

RATIONAL México SA de CV
Miguel de Cervantes Saavedra169 Piso 4
Col. Ampliación Granada
11520, Del. Miguel Hidalgo
Ciudad de México

Tel. +52 (55) 5292-7538

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

11.291 · V-04 · MDS/Ad · 12/18 · spanisch MX
Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos para perfeccionar los equipos.