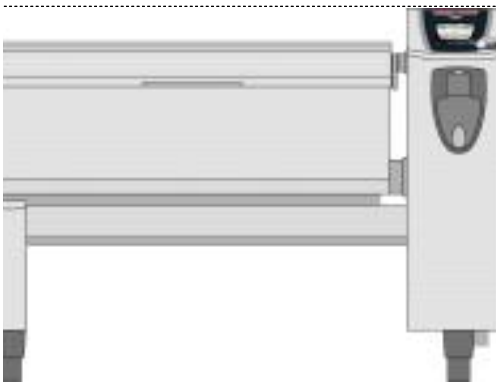
Especificaciones

VarioCookingCenter® 311 (65 dm², 150 l)

Referencia:



VarioCooking Control® - 7 grupos de procesos



Principio funcional: Modo VarioCooking Control®
En los 7 modos de cocción (carnes, pescados, verduras y guarniciones, ovoproductos, sopas y salsas, lácteos y postres, Finishing® y servicio). VarioCooking Control® detecta automáticamente los demanda específicos de cada producto, el tamaño del género y volumen de carga. Teniendo en cuenta sus preferencias, el aparato calcula el tiempo de cocción y la temperatura necesaria y adapta estos valores constantemente. El usuario viene guia activamente a mediante los procesos de cocción. El aparato indica el tiempo que falta para terminar la cocción.

Modo manual

Cocer: 30 °C - ebullición

Asar: 30 °C - 250 °C

Freír: 30 °C - 180 °C

VarioBoost®

Patentado sistema de calefacción reticulado con trasmisión de calor absolutamente precisa y uniforme

Programación

Con la función de gestión de programas podrá crear programas propios y procesos de cocción con ajustes individuales, ordenarlos, guardarlos y gestionarlos.

Designación
- Centro para cocer, asar y freír alimentos (Modo VarioCooking Control®) para la cocción automática de carnes, pescados, verduras y guarniciones, ovoproductos, sopas y salsas, lácteos y postres, Finishing® y servicio.
- Aparato de cocción multifuncional (modo manual) con dos cubas de operación totalmente independiente,para la mayoría de los métodos de cocción empleados en la cocina industrial y comercial. Ideal para cocer, asar y freír.
- Margen de temperatura: 30-250 °C

Seguridad laboral
- Vaciamiento del agua de cocción o de lavado directamente de la cuba (sin volcar, sin desagüe en el suelo)
- Señales de información y de seguridad, como “aceite caliente” durante el proceso de fritura
- Limitador de la temperatura
- Temperatura de contacto del revestimiento de la cuba máx. 70 °C
- Descarga de datos APPCC/actualización de software a través de Ethernet integrado o puerto USB

Operación
- Monitor color TFT, 8,5 pulgadas. Pantalla táctil con símbolos evicente para simplificar la operación
- Rueda de regulación centralizada con función “Push” para confirmación de las entradas, y teclas de limpiar
- Función de ayuda online, manual de instrucciones de servicio y libro de cocina

Equipamiento
- Sonda térmica con 6 puntos de medición, soporte patentado para la sonda térmica
- VarioDose dispositivo de llenado de agua automático y absolutamente preciso por litros
- Vaciado del agua de cocción o de lavado directamente de la cuba (sin volcar, sin desagüe en el suelo)
- VarioBoost® sistema de calefacción patentado
- Fondo de cuba TrimaTherm - fondo de cuba eficiente y robusto, hecho de tres camadas de acero inseparables
- Proceso de cocción regulado por microprocesador
- Ducha de mano con dispositivo recogedor integrada y dosificación sin escalonamiento
- Caja de enchufe integrada
- Intersección USB para conexión
- Interface Ethernet
- Interruptor integrado
- Posibilidad de seleccionar el idioma conveniente para la visualización de mensajes en el display
- Posibilidad de seleccionar entre °C o °F como unidad de temperatura
- Visualización digital de los valores de temperatura
- Visualización de valores efectivos y valores teóricos
- Reloj programador digital, 0 -24 horas con posición permanente; posibilidad de seleccionar entre h/min o min/seg
- Indicación en tiempo real (24 horas)
- Material interior y exterior: acero inoxidable DIN 1.4301
- Cuba higiénica, con esquinas redondeadas
- Cuba de cocción abatible debido al cilindro eléctrico
- Sistema de servicio de diagnóstico con visualización automática de los mensajes de servicio
- Clase de protección IP X5

Funciones adicionales
- AutoLift dispositivo de elevación y descenso automático (Cestas para cuece y frituras)
- Memoria de datos APPCC y salida de datos sobre la intersección USB
- Posibilidad de memorizar hasta 350 procesos personales
- Cocción Delta T
- Eficacia energética testado según la norma DIN 18873 y valores de consumo publicado en la base de datos de HKI CERT (Alemania): http://grosskuechen.cert.hki-online.de/en

Instalación
- Posibilidad de conexión fija de la tubería de desagüe debido a la sección de separación de tubos integrada en el aparato
- Posibilidad de instalar sin necesidad de canalón de desagüe
- Aparatos con patas regulables en altura (de 150 a 175 mm)
- Todos los modelos VarioCookingCenter® son compatibles con aparatos y mesas de 850 mm de profundidad

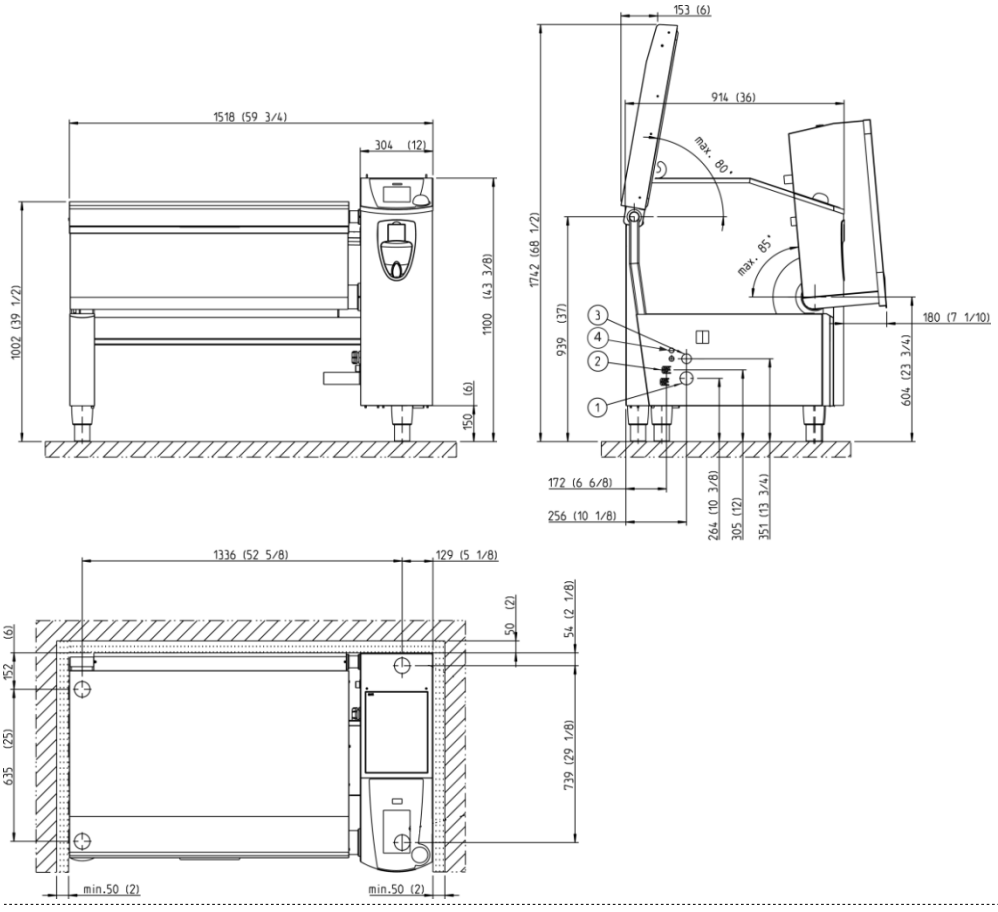
Homologaciones

Proyectista:

Especificaciones/Hojas de datos

Mon Dec 09 10:33:00 CET 2019

VarioCookingCenter® 311 (65 dm², 150 l)



1. Desagüe DN50
2. Acometida de agua G3/4
3. Conexión eléctrica
4. Conexión LAN con Conexión RJ45 protegida contra salpicaduras

Medidas en mm (pulgadas)

Información Técnica

Capacidad del volumen:	150 litro	**Afluencia del agua:**	R3/4" para 1/2" tubo presión	**Potencia eléctrica**:**	40 kW - 3 AC 220V
Volumen de la cuba [AxPxA]:	1066 x 620 x 280 mm	**Presión del agua:**	150-600 kPa / 1,5-6 bar	**Potencia eléctrica con VitroCeran**:**	42 kW - 3 AC 220V
Superficie [dm²]:	65 dm²	**Desagüe:**	DN 50	**Fusible***:**	125 A - 30 mA 4-pol
Capacidad cestas:	3 x 1/1 GN	**Carga térmica latente:**	11.385 W (253 W/ KW))	**Potencia maxima del enchufe:**	3,6 KW (16 A)
Ancho:	1518 mm	**Carga térmica sensible:**	1417,5 W (31,5 W/ kW)	**Interfaz de datos:**	Conexión LAN con Conexión RJ45 protegida contra salpicaduras
Profundidad:	914 mm	**Ventilación recomendada*:**	2.640 m³/h		
Alto:	1100 mm				
Peso:	251 kg				
Alto del borde de la cuba:	900 mm				

Instalación

- * En la operación normal según VDI 2052. (Mezcla de aplicaciones: 60% de cocción, 38% de fritura, 2% de freír). Cuando se aparta la aplicación antes del dimensionamiento del sistema de ventilación por favor consulta RATIONAL.
- **Tensión especial a petición
- ***Los valores son válidos para una longitud de cable de máx. 2 metros. Para la instalación de la unidad, es necesario ajustar los valores de acuerdo a la longitud del cable utilizado.
- Asegúrese de que el aparato se conecta separadamente en la distribución de fábrica a un interruptor de seguridad FI de 30 mA.
- En los demás países se observarán las normas específicas vigentes a escala nacional y/o regional (IEC364 o estándar nacional correspondiendo con la norma IEC 364)
- Mantener una distancia de 350 mm entre el lado izquierdo del aparato y fuentes de calor
- Para el uso correcto de ConnectedCooking, se debe disponer de una conexión tipo RJ45. Para obtener un óptimo rendimiento, se debe usar una conexión por cable con una transferencia de datos de al menos 10 Mb/s. Como alternativa, también se pueden usar conexiones W-LAN con adaptadores W-LAN apropiados.

RATIONAL México
Lamartine 238, No 702.
11560 – Polanco V Sección, Mexico City
Phone: +52 (55) 5292 7538

Visítenos en Internet: www.rational-online.mx

Sujeto a modificaciones técnicas que constituyan un progreso técnico

Especificaciones/Hojas de datos

Mon Dec 09 10:33:00 CET 2019

VarioCookingCenter® 311 (65 dm², 150 l)

Opciones
- Posibilidad de conexión a Sicotronic
- Modo Cocción a presión
- Toma de agua caliente
- Sin modo frituras
- Tensión especial a petición
- Señalización SOLAS
- Pies de acero inoxidables

Accesorios
- Espátula
- Soporte elevador cestas
- Cesta para cuece y freidoras
- Kit Baño Maria
- Escurridor
- Parilla de fondo de cuba
- Carro de aceite
- VarioMobil®
- Kit móvil
- Kit peana
- Kit carroceria
- Kit de suspensión mural
- Kit de conexión del acqua
- ConnectedCooking - la solución de conectividad para la cocina profesional

RATIONAL México
Lamartine 238, No 702.
11560 – Polanco V Sección, Mexico City
Phone: +52 (55) 5292 7538

Visítenos en Internet: www.rational-online.mx

Sujeto a modificaciones técnicas que constituyan un progreso técnico