

VarioCookingCenter®

Ideální varný systém
pro společné stravování.



Uvaří těstoviny al dente automaticky je vytáhne z vody. Přesné plnění bez nutnosti kontroly.



Chcete uvařit těstoviny? Přístroj VarioCookingCenter® se automaticky naplní vodou a v rekordním čase ji uvede do varu. Koncentrovaný výkon topného systému zajišťuje, že voda i po přidání těstovin nadále vře. Vestavěný inteligentní řídicí systém za vás kontroluje proces vaření a připravovaný pokrm bude ve správný okamžik automaticky vyjmut.

Těstoviny a rýže jsou dokonale uvařeny a zelenina si zachovává křehkost a barvu.

„300 porcí těstovin je dokonale al dente a zcela automaticky během 28 minut...“

... zkuste totéž s varným kotlem.“



Z 0 na 200 °C potřebuje méně než 2,5 minuty.*

Prudké orestování v rekordním čase.



Díky silnějšímu topnému výkonu přístroje VarioCookingCenter® se dno vany rozežřeje již během několika sekund a je připraveno k použití. Díky variabilní výkonové rezervě je mimoto možné restovat až o 40% více masa než v běžných sklopných pánvích. Z masa neunikne žádná šťáva: Výsledkem je vyšší kvalita jídel a až o 17% nižší hmotnostní ztráta.* Následné čištění proběhne snadno během několika minut a vy můžete ve velmi krátké době začít s další přípravou.*

// „Tak zvládnou připravit 300 porcí krůtího kari v přístroji VarioCookingCenter® 211 za 34 minut...“

... zkuste totéž ve sklopné pánvi.“



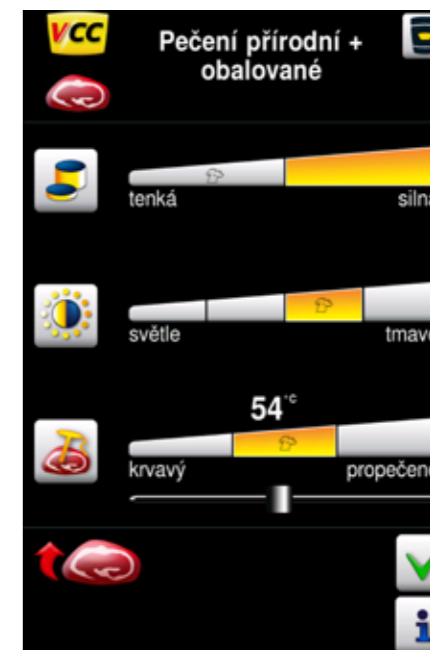
* Viz srovnávací tabulka na straně 25

Dá vědět, kdy je správný čas otočit steaky.

Zaručená kvalita přípravy – bez nutnosti kontroly.

Vestavěný inteligentní řídicí systém VarioCookingControl® vás přivolá, jakmile bude třeba něco udělat, například otočit steak či podlít ragú, nebo jakmile bude hotová vaše tradičně připravovaná bešamelová omáčka. Průběh přípravy se přitom vždy individuálně přizpůsobí upravovanému pokrmu. Bez ohledu na to, kolik porcí připravujete – vždy dosáhnete dokonalých výsledků.


System VarioCookingControl® vám skvěle pomůže s každodenní prací a snadno vás zbaví časově náročných rutinních činností, jako je neustálé nastavování teploty a sledování procesu.





Dušená či opečená masa, těstoviny, fritované pokrmy, polévky nebo dezerty ... Vy určujete POŽADOVANÝ VÝSLEDEK.




VarioCookingControl®:

 ... kontroluje za vás nepřetržitě průběh přípravy, okamžitě se přizpůsobuje a zaručí vámi požadovaný výsledek.

 ... dosáhne vámi požadované barvy opečené kůrky.

 ... upozorní vás, kdy je nejvhodnější okamžik k obrácení.

 ... zajistí dokonale požadovaný stupeň propečení – ať již rare, medium nebo well done.

Frituje do křupava a šetrně vaří.

Maximální flexibilita bez kompromisů!



Se zařízením VarioCookingCenter® je snadné a rychlé nejen vaření a pečení, ale také blanšování, vaření tlaku nebo fritování. Díky velmi krátké době zahřívání a snadnému čištění je vám toto všestranné zařízení k dispozici 24 hodin denně prakticky bez prostojů při čištění.

Kombinace výkonu a citlivosti činí ze zařízení VarioCookingCenter® skutečného všeměla: připravené ryby a maso jsou šťavnatá, zelenina křehká a hranolky křupavé.

„Připravím až 70 kg hranolků za hodinu nebo 70 kg Tafelspitzu v zařízení VarioCookingCenter® 311...“

... zkuste to samé fritézou.“



Sám nenechá nic připálit nebo rozvařit, i když vy nemáte čas na kontrolu.

Více volnosti pro prezentaci vašich pokrmů.



Dozlatova připravené palačinky, delikátní panna cotta nebo krémová rýžová kaše: Citlivé pokrmy vyžadují maximální přesnost a jemnou regulaci teploty. Tepelná energie se rovnoměrně přenáší na produkt a je přitom nepřetržitě kontrolována systémem VarioCookingControl® – vestavěným inteligentním řídicím systémem. Sladké pokrmy se nepřipálí, mléko nepřekypí.

K čištění proto potřebujete výrazně méně vody a čisticího prostředku* než u běžných kuchyňských zařízení. Už za dvě minuty je zařízení VarioCookingCenter® dokonale čisté a vy tak máte dostatek času realizovat kreativní nápady.

// „600 porcí rýžové kaše v zařízení VarioCookingCenter® 211 bez připálení a bez převaření...“

... zkuste totéž s varným kotlem.“



* Viz srovnávací tabulka na straně 25

Dokáže připravit výborné jehněčí, zatímco počítáte ovečky.

Vytváření dalších výrobních kapacit.



Zařízení VarioCookingCenter® pro vás pracuje dokonce i v noci, a to zcela bez nutnosti kontroly. Vestavěný inteligentní řídicí systém VarioCookingControl® jemně reguluje teplotu a do rána se postará o skvělý výsledek vaření.

Díky tomu vytvoří další výrobní kapacity a ve dne se můžete soustředit na jiné činnosti, například na přípravu vlastních příloh a dezertů.

„Přes noc připravím 70 kg masa v zařízení VarioCookingCenter® 311 vždy dokonale upravenýc...“

... zkuste totéž ve sklopné pánvi.“



Připraví i pod tlakem dokonalé výsledky vaření.

Snížení doby přípravy o dalších 30%.



Chcete zvýšit svou produktivitu a připravovat pokrmy ještě rychleji? S volitelnou možností tlakového vaření můžete snížit dobu přípravy ragú, dušených pokrmů, polévek, fondue a základů o dalších 30%. Výkonný systém ohřevu VarioBoost® velmi rychle vytvoří tlak a udržuje jej na konstantní úrovni během celého procesu vaření. Struktura připravovaných potravin tak zůstane zachována a vy dosáhnete ve velmi krátkém čase vysoce kvalitních výsledků vaření – jednoduše stisknutím tlačítka. Volitelná možnost tlakového vaření je navíc bezúdržbová. Nevzniknou vám žádné další provozní náklady.

// „28 kg fazolí připravíte v zařízení VarioCookingCenter® 311+ metodou tlakového vaření za pouhých 20 minut...“

... zkuste totéž s varným kotlem.“





Multifunkčnost, výkon a vynikající výsledky vaření každý den.

Nepřekonatelné ve společném stravování. Ideální pro gastronomii.

V oblasti profesionální kuchyně představuje značka RATIONAL prvotřídní techniku varných přístrojů již mnoho desetiletí. Naším záměrem je nabídnout co největší užitek lidem, kteří tepelně připravují jídla ve všech profesionálních kuchyňských provozech.

Společnost RATIONAL vyvinula již v roce 1985 první multifunkční zařízení pracující na bázi přenosu tepla kontaktním ohřevem a tento systém dodnes neustále zdokonaluje. Současné zařízení VarioCookingCenter® v sobě spojuje maximální účinnost a snadné ovládání na minimální ploše. Toto všestranné zařízení nahrazuje běžné sklopné pánve, kotle, sporáky a fritézy. Ušetříte s ním místo, čas, elektrickou energii, vodu... a získáte flexibilitu pro řešení každodenních úkolů ve vaší kuchyni.

Vynikající výsledky, kterých budou vaši kuchaři pomocí něj dosahovat, vás budou přesvědčovat každý den!

Restaurace à la carte i společné stravování, 30 jednotlivých porcí nebo 1 000 jídel, vaření přes noc a v tlaku či příprava minutek – VarioCookingCenter® nabízí vždy vhodné řešení individuálních požadavků vaší kuchyně.

/// Vaření. Restování. Fritování. Vše v jednom zařízení, až 4krát rychleji a se 40% úsporou elektrické energie.*

* Viz srovnávací tabulka na straně 25



Všude okamžitě jednoduše použitelné.

Maximální flexibilita na
minimální ploše.



Při přípravě, při výdeji nebo i při vaření přímo před hosty: zařízení VarioCookingCenter® lze použít kdekoliv.

Můžete jej vestavět do kuchyňské linky nebo do kuchyňského ostrůvku a díky jeho multifunkčnosti ušetříte cenný prostor. Integrovaný odtok vody nevyžaduje ani odtokový žlábek v podlaze. Vyhnete se tak kluzké kuchyňské podlaze a zvýšíte bezpečnost práce.

Možnosti instalace jsou mnohostranné. Ať již jako volně stojící zařízení, na kolečkách, na stavebním soklu nebo zavěšením na stěnu: Můžete jej nainstalovat tak, aby co nejlépe odpovídal vašim požadavkům.



... neboť chcete z aktuálních možností vytěžit maximum.

30% více prostoru pro vaše hosty.



VarioCookingCenter® spojuje funkce konvenčních varných přístrojů, jako je sporák, grilovací deska, fritéza, sklopná pánev a varný kotel, do jednoho multifunkčního varného zařízení. Požadavek na prostor ve vaší kuchyni se tak snižuje až o 30%. Vaření, pečení, fritování... Díky jeho flexibilitě lze zařízení VarioCookingCenter® využívat k mnoha způsobům vaření a zůstat tak nezávislí.

Instalace je velmi snadná: Nezáleží na tom, zda realizujete novou kuchyni nebo pouze doplňujete stávající, zařízení VarioCookingCenter® lze použít kdekoliv.

... neboť den je vždy příliš krátký.

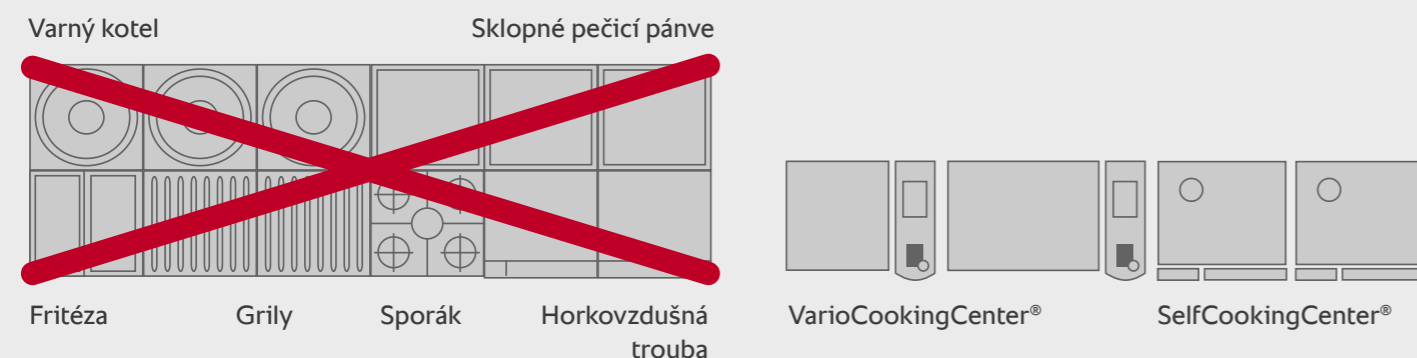
Každý den až 2 hodiny doby přípravy navíc.



Zařízení VarioCookingCenter® vám ušetří denně až 2 hodiny pracovního času a umožní vařit pro vaše hosty na velmi vysoké úrovni a zcela bez nutnosti kontroly. Disponuje totiž vestavěným inteligentním řídicím systémem, rozehríváním na 200 °C v rekordním čase a mimořádným až o 40% vyšším výkonem vaření. Minimální je rovněž doba čištění, jelikož se nic nepřipalí ani nepřekypí. Za pouhé dvě minuty je zařízení VarioCookingCenter® dokonale čisté a připravené k dalšímu vaření. Zařízení VarioCookingCenter® pro vás pracuje ve dne i v noci, neproduktivní doba je snížena na minimum.

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

Jídelna společného stravování (600 jídel, 3 menu)



Plán přípravy (200 jídel, 3 menu)

		9:30 hodin	10:00 hodin	11:00 hodin	12:00 hodin
		Výdej			
VCC 112+	vlevo	Zeleninová polévka max. 30 l	Zeleninová polévka max. 30 l	Omáčka 3,2 l	Tofu Tofu Tofu Tofu
	vpravo		Puding max. 10 l	Frikasé 9 kg	Těstoviny 2,4 kg
VCC 211		Rolády 20 kg		Červené zelí 20 kg	
SCC 101		Koláč 5x 1/1 GN	Rýže 3,6 kg	Brambory 20 kg	Finishing

... neboť nechcete plýtvat energií.

Snížení vašich provozních nákladů.

Inovativní topný systém VarioBoost® stále dodává optimální množství energie tam, kde je potřeba – a ve správný okamžik. Vynikající distribuce tepla a vestavěný inteligentní řídicí systém VarioCookingControl® zabraňují připálení nebo rozvaření pokrmů. Zcela odpadá časově náročné odmaččení vyznačující se vysokou spotřebou vody a čištění probíhá v řádu sekund* pomocí malého množství vody a čisticích přípravků.

Každý den tak prokazatelně ušetříte až 40% elektrické energie a 70% vody.*

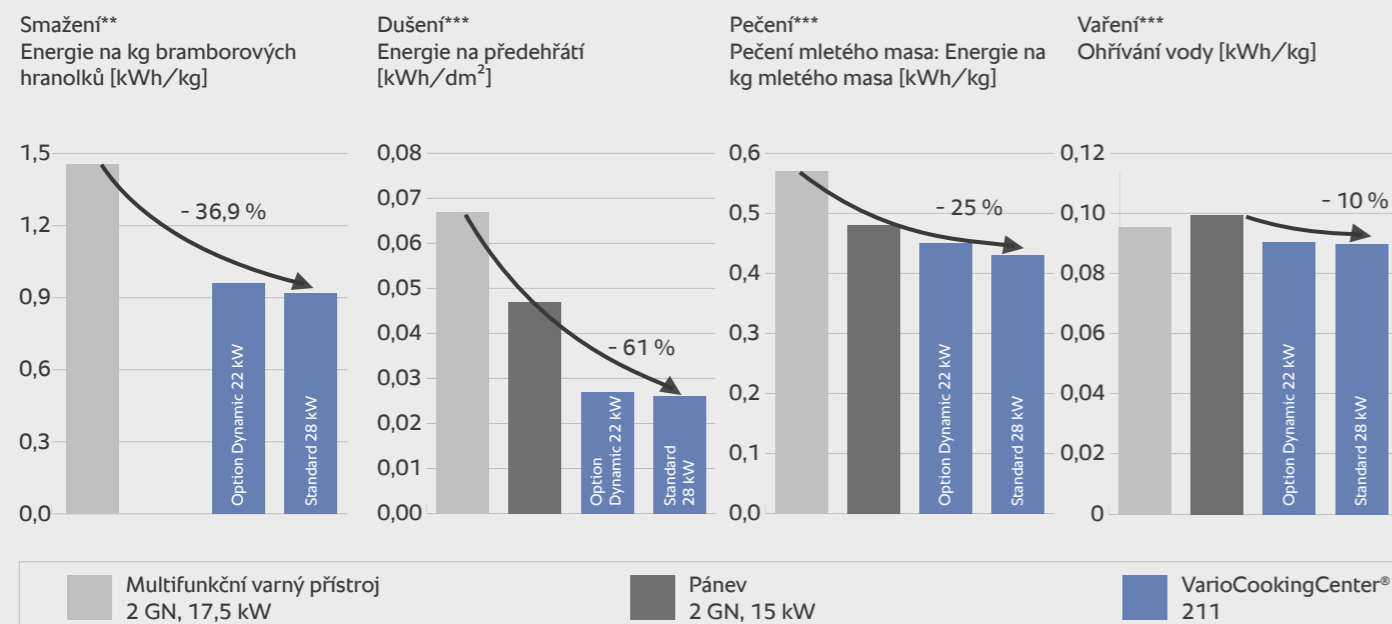
... neboť vám záleží na pečlivě vybíraných surovinách.

Minimalizuje vaše výdaje za suroviny.

Mechanismus zvedání a spouštění AutoLift hlídá vaše suroviny a zvedá surovinu ve správný čas se zárukou zlatých a křupavých hranolků a dokonale uvařených těstovin, bez jakéhokoliv dohledu či starosti. Díky extra velké kapacitě energie zvládne VarioCookingCenter® dokonce i velké množství masa, které může být zarestováno bez ztráty jakékoliv šťávy. Tak snižujete své ztráty surovin až o 10% a zajišťujete konzistentně vysokou kvalitu potravin.

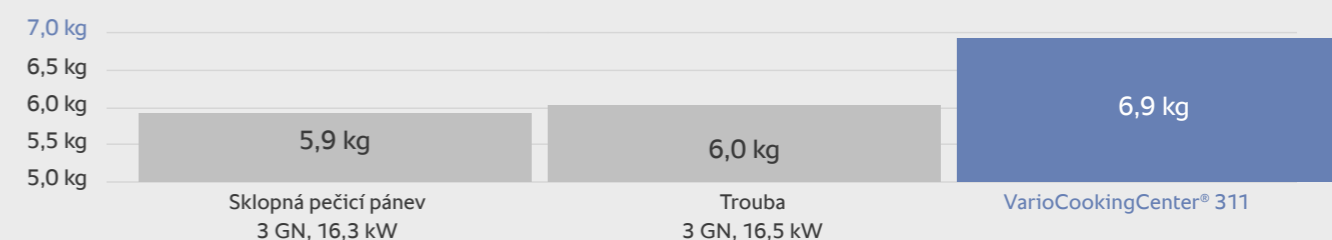


Snížení vašich provozních nákladů



Minimalizuje vaše výdaje za suroviny

Se zařízením VarioCookingCenter® docílíte až o 15–17% nižší hmotnostní ztráty při restování 10 kg vepřových nudliček – a tím výrazně více porcí.



... neboť se má vaše investice co nejrychleji amortizovat.

Multifunkčnost zařízení VarioCookingCenter® nabízí pro váš provoz širokou škálu možností k optimalizaci celé šíře používaných zdrojů. Naše individuální vyškolení vašeho týmu zaručí trvalou kvalitu pokrmů pro vaše hosty a pomůže vám zajistit ekonomický úspěch.



/// Vaření. Restování. Fritování. Vše v jednom zařízení, až 4 krát rychleji a se 40% úsporou elektrické energie.*

Průměrná závodní jídelna připravující 600 jídel denně pomocí zařízení VarioCookingCenter® 211 a 311, vyšší zisk v porovnání s provozem běžného sporáku, sklopné pánve, varného kotle a fritézy.

Váš zisk	Roční náklady	Váš zvýšený roční zisk	Spočítejte si sami
Maso			
Díky mimořádnému pečicímu výkonu zařízení VarioBoost® až o 10% nižší spotřeba surovin u denního menu (maso na nudličky, ragú) a rovněž až 10% úspora surovin u dušených pokrmů připravovaných přes noc.	Náklady na suroviny u běžných sporáků, sklopných pánví a varných kotlů 1.346.400 CZK Náklady na suroviny se zařízením VarioCookingCenter® 1.211.760 CZK	= 134.640 CZK	
Energie			
Průměrná úspora 64 kWh za den díky vysoké míře účinnosti topného systému VarioBoost®.*	64 kWh × 5 dnů × 50 týdnů × 4 CZK na kWh	= 64.000 CZK	
Pracovní doba			
Průměrná úspora 120 minut denní pracovní doby díky výkonu a rychlosti topného systému VarioBoost®, automatickému vaření se systémem VarioCookingControl® a také díky vaření přes noc.	Úspora 500 hodin × 100 CZK (smíšená kalkulace hodinové sazby účinnosti vaření/čištění)	= 50.000 CZK	
Čištění			
Průměrná roční úspora vody a čisticích prostředků ve srovnání s konvenčním zařízením. Díky používání zařízení VarioCookingCenter® se sníží množství hrnců a pánví, které je nutné čistit.	Úspora 600 litrů vody za den × 130 CZK/m ³ a 50 litrů čisticích prostředků za rok	= 20.300 CZK	
Váš navýšený roční zisk		= 268.940 CZK	

* V porovnání s běžnými sporáky, hrnci a pánvemi a také s grilovacími deskami nebo fritézami.

Promyšlené detaily.

Maximální užitek pro radost z vaření.



- Sonda teploty jádra**
- > Šestibodové měření
 - > Automatická korekce při chybném vpichu



- Integrovaný přívod vody VarioDose**
- > Napouštění vody s přesností na litr
 - > Automatické plnění šetřící čas



- Funkce automatického zvedání a spuštění AutoLift**
- > Dokonalá automatická příprava těstovin, fritovaných, posírovaných nebo vařených potravin



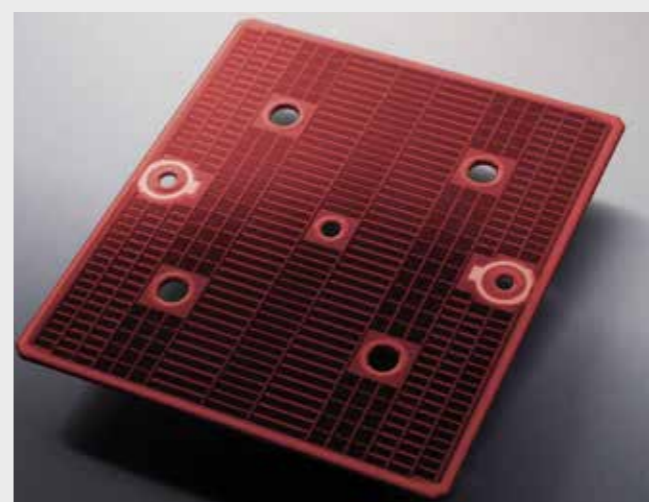
- Ochrana před popálením**
- > Nevyhříváné boční stěny
 - > Nehrozí nebezpečí popálení o okraj nádoby
 - > Patentovaný systém rozpoznávání připravené potraviny
 - > Nehrozí nebezpečí připálení



- Integrovaný odtok vody**
- > Umožňuje instalaci bez podlahové výpusti s pevnou montáží
 - > Vyšší bezpečnost a rychlost práce díky vypouštění bez sklápění nádoby



- Podstavba (volitelné příslušenství)**
- > Zdvíhací zařízení k odstavení nádob za účelem jejich bezpečného vyprazdňování
 - > Vsuny k ukládání nádob GN



- Topný systém VarioBoost®**
- > Kombinace síly, rychlosti a přesnosti
 - > 200 °C za 2 minuty*



- Integrovaná sprcha**
- > Pro snadné čištění
 - > Plynulé nastavení proudu vody
 - > Ergonomické provedení
 - > Certifikát DVGW/SVGW

Příslušenství.

Chytrí pomocníci pro maximální produktivitu a ergonomii práce.

Vozík na koše

Ke skladování, přepravě a odkapávání fritovacích a varných košů.

VarioMobil® 2/1 GN

Výškově nastavitelný, pro snadné a bezpečné vyprazdňování pokrmů a pro přepravu v 2/1 nebo 1/1 gastronádobách (gastronádoby nejsou součástí balení).

Rošt dna nádoby

Slouží k zabránění kontaktu mezi potravinami a dnem nádoby, např. při vaření přes noc.

Lopatka / děrovaná lopatka

Lopatka byla vyrobena za účelem bezpečnějšího a jednoduššího vyprazdňování nebo porcování většího množství vařeného jídla.

Vozík na olej

K plnění pánve i ke skladování filtrovacího oleje. Je vybaven funkcí předehřívání umožňující rozpouštět tuk v blocích nebo chlazené oleje. Je možné i čerpání horkého tuku.

Míchací špachtle

Ke vmíchávání a míchání potravin.

Varný a fritovací koš a zvedací rameno

Ideální na vaření a fritování v koších s funkcí AutoLift.

Sítka

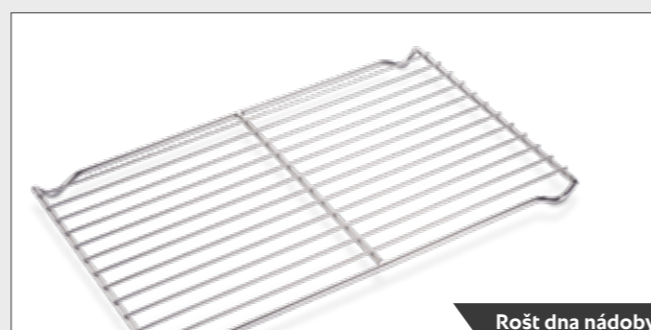
Při vypouštění vody zadržuje kousky potravin uvolněné při vaření.



Vozík na koše



VarioMobil® 2/1 GN



Rošt dna nádoby



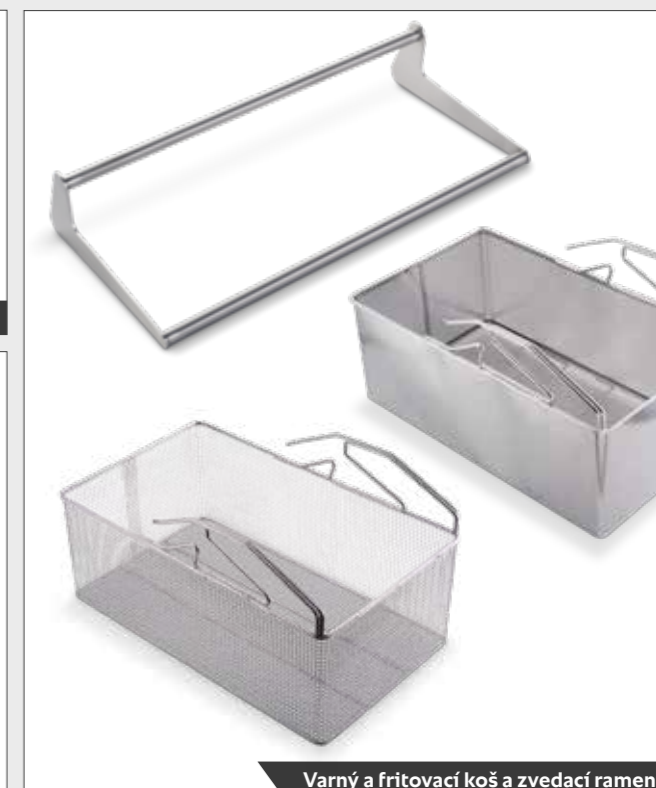
Lopatka / děrovaná lopatka



Vozík na olej



Míchací špachtle



Varný a fritovací koš a zvedací rameno



Sítka

ConnectedCooking.

Více pohodlí. Vyšší bezpečnost.

Víc inspirace.



ConnectedCooking, moderní internetová platforma pro profesionální kuchyni, vás zajisté nadchne: rozsáhlá knihovna obsahující tisíce mezinárodních receptů ke stažení včetně tipů a triků našich kuchařů a praktická videa s ukázkami způsobu použití nabízejí spoustu inspirace. Kdo hledá další kreativní nápady k nějaké určité oblasti, může si zde stáhnout nespočet kuchařských knih.

ConnectedCooking vám navíc i usnadní život v kuchyni: Jednoduše spolu vzájemně propojte SelfCookingCenter®, VarioCookingCenter® nebo CombiMaster® Plus a využijte mnoha výhod digitální kuchyně. Dostanete tak například push zprávy o všem, co se právě děje ve vašich zařízeních a kolem nich. Svá zařízení můžete obsluhovat pomocí vzdáleného přístupu*. Můžete přenášet a spravovat varné programy. A automaticky obdržíte aktualizace softwaru. Více pohodlí už snad nemůže být.

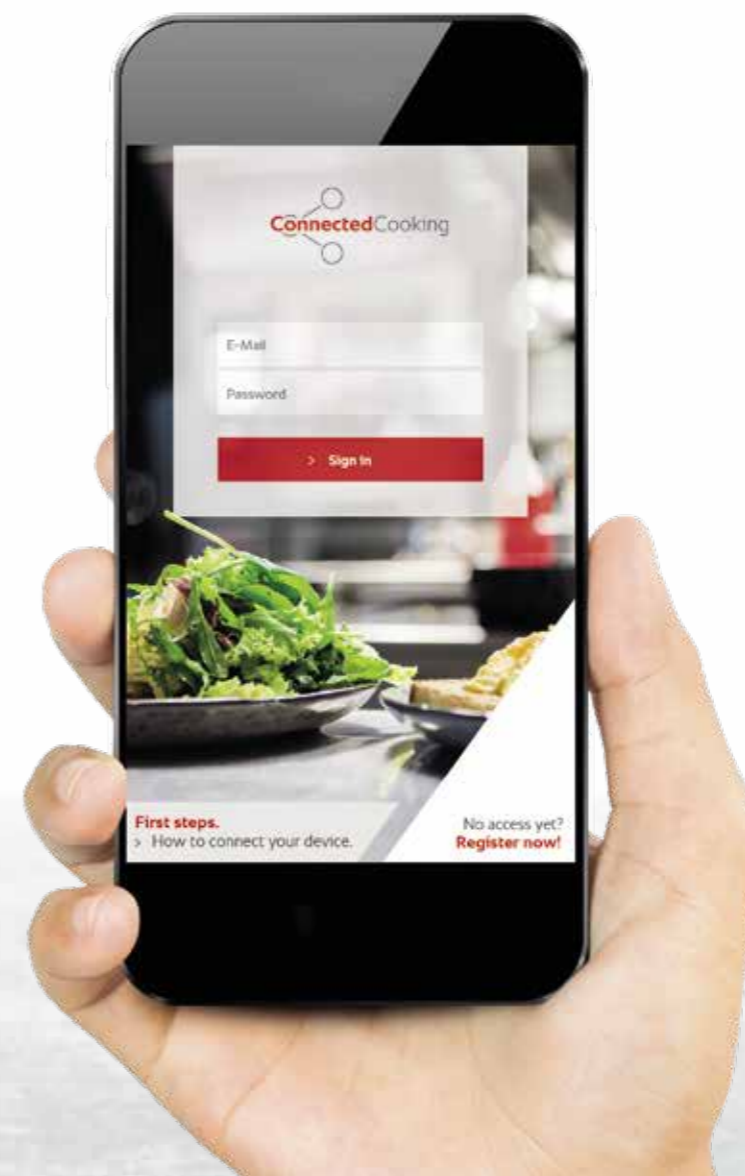
* Omezená dostupnost pro VarioCookingCenter®

K bezpečnosti přispívá automatická dokumentace HACCP, správa uživatelského profilu a na přání též vyrozumění servisního partnera. A na co se můžete obzvlášť spolehnout: všechny údaje jsou zabezpečeny pomocí nejmodernější šifrovací technologie.

Přejete si být součástí sítě čítající více než 100 000 členů po celém světě? V tom případě se hned přihlaste pomocí jména, e-mailové adresy a hesla na ConnectedCooking.com. A pokud byste si předtím přáli ještě další informace, najdete je tu také.

„Díky funkci ConnectedCooking mám neustále přehled o tom, co se právě v mé kuchyni děje, když zrovna nejsem na místě. Vynikající je také jednoduché rozdělení varných programů na všechna zařízení v mé kuchyni.“

Alex Gower, CFO, Cobb & Co.,
řetězec restaurací, Tauranga, Nový Zéland



Na cesty je ConnectedCooking k dispozici také jako aplikace Google Play nebo App Store.



Balíček all inclusive.

RATIONAL ServicePlus.



VarioCookingCenter® live

Vyzkoušejte si vaření s našimi kuchařskými mistry a zažijte, jak mohou stroje RATIONAL zlepšit každodenní provoz vaší kuchyně. Všechny termíny naleznete na stránkách rational-online.com.

Poradenství a plánování

Pomůžeme vám s rozhodováním: společně s vámi sestavíme řešení, které vám bude nejlépe vyhovovat. Navíc od nás obdržíte návrhy na přestavbu nebo novou výstavbu vaší kuchyně.

Stroj na zkoušku

Rádi byste si VarioCookingCenter® před jeho zakoupením na pár dní vyzkoušeli u vás v provozu? Samozřejmě! Stačí zavolat: tel.: +420 723 462 212

Instalace

O instalaci stroje ve vaší kuchyni se postarají servisní partneři RATIONAL.

Osobní zaškolení

Přijdeme do vaší kuchyně a ukážeme vašemu kuchařskému týmu, jak naše stroje fungují a jak je můžete nejlépe využít tak, aby vám přinášely co největší užitek.

Academy RATIONAL

Jedině u nás je průběžné vzdělávání vždy v ceně. Na stránkách rational-online.com se bezplatně přihlaste na námi pořádané semináře. V nabídce pro vás máme také placené eventy na vybraná speciální témata. Tam uvidíte, jak lze v provozu optimálně používat nové VarioCookingCenter® a objevíte nové možnosti, které využijete při akcích a sestavování atraktivního jídelního lístku.

Aktualizace softwaru

Aktualizace softwaru nabízíme bezplatně: Využívejte nejnovější poznatky našeho výzkumu v oblasti vaření. Své zařízení VarioCookingCenter® tak budete mít vždy v aktuálním stavu. Se službou RATIONAL ConnectedCooking to jde zcela automaticky. Jednoduše jen spusťte aktualizaci.

RATIONAL ConnectedCooking

Internetová platforma pro profesionální kuchyně. Jednoduše připojte svá zařízení do sítě a ihned můžete profitovat z mnoha dalších funkcí, jako je snadná správa zařízení, ovládání na dálku pomocí chytrého telefonu nebo jednoduchý přenos a správa vašich varných programů či automatická dokumentace HACCP. Čerpejte inspiraci z rozsáhlé knihovny receptů obsahující tisíce mezinárodních receptů, které si můžete velmi jednoduše stáhnout do vašich zařízení jedním kliknutím myši. Nabídku doplňuje velké množství rad odborníků, nápadů a videonávodů pro optimalizaci vaší kuchyně. To vše je samozřejmě k dispozici mobilní podobě prostřednictvím aplikace a splňuje nejvyšší standardy bezpečnosti. Jednoduše se bezplatně přihlaste a můžete okamžitě využívat všechny výhody: ConnectedCooking.com.

ChefLine®

Máte-li jakýkoli dotaz ohledně používání vašeho VarioCookingCenter® nebo konkrétního receptu, velmi rádi vám poradíme po telefonu. Rada od našeho kuchaře – rychle, jednoduše a 365 dní v roce. Linka ChefLine® je dostupná na tel. čísle +420 723 462 212.

Servisní partner RATIONAL

Naše VarioCookingCenter® jsou spolehlivá a mají dlouhou životnost. Pokud však přece jen dojde k technickému problému, poskytnou vám servisní partneři RATIONAL rychlou pomoc. Garantovaná dostupnost náhradních dílů a víkendové pohotovostní služby: tel.: +420 723 462 212.

Navrácení starých strojů a recyklace

Zcela v souladu s efektivním využitím zdrojů jsou naše produkty recyklovatelné. Starý stroj u vás vyzvedneme a zajistíme jeho recyklaci.

V případě zájmu o další informace si vyžádejte náš prospekt ServicePlus a brožuru o službě RATIONAL ConnectedCooking. Nebo navštivte webové stránky rational-online.com.

Vlastnosti výbavy, volitelné příslušenství, příslušenství



Přehled produktů*	VarioCookingCenter® 112T	VarioCookingCenter® 112+	VarioCookingCenter® 112L	VarioCookingCenter® 211	VarioCookingCenter® 311
Počet porcí	od 30	od 30	50–100	100–300	100–500
Užitná kapacita	14 litrů + 14 litrů	14 litrů + 14 litrů	25 litrů + 25 litrů	100 litrů	150 litrů
Varná plocha	12 dm² + 12 dm²	12 dm² + 12 dm²	19 dm² + 19 dm²	42 dm²	65 dm²
Šířka	962 mm	1 224 mm	1 102 mm	1 164 mm	1 542 mm
Hloubka	800 mm	777 mm	908 mm	914 mm	914 mm
Výška	400 mm	1 100 mm	428 mm	1 100 mm	1 100 mm
Hmotnost	99 kg	168 kg	132 kg	195 kg	251 kg
Výška okraje pánve		900 mm		900 mm	900 mm
Přívod vody	R3/4"	R3/4"	R3/4" pro 1/2"	R3/4"	R3/4"
Odvod vody	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Přípojná hodnota (elektrické provedení bez možnosti VitroCeran)	17 kW (možnost Dynamic: 13 kW)	17 kW (možnost Dynamic: 13 kW)	28 kW (možnost Dynamic: 21 kW)	28 kW (možnost Dynamic: 22 kW)	45 kW (možnost Dynamic: 35 kW)
Přípojná hodnota (elektrické provedení s možností VitroCeran)	–	19 kW (možnost Dynamic: 15 kW)	–	31 kW (možnost Dynamic: 24 kW)	47 kW (možnost Dynamic: 37 kW)
Jišťení	25 A (možnost Dynamic: 20 A)	40 A (možnost Dynamic: 32 A)	40 A (možnost Dynamic: 32 A)	50 A (možnost Dynamic: 40 A)	80 A (možnost Dynamic: 63 A)

* Zobrazení zařízení včetně volitelného příslušenství: Podestavba, boční skříňky, VitroCeran, tlakové vaření

Příklady výkonu	112T /112+	112L	211	311
Omeleta	80 porcí/nádoba/hod.	120 porcí/nádoba/hod.	300 porcí/hod.	450 porcí/hod.
Karbanátky	60 kusů/nádoba/hod.	100 kusů/hod.	240 kusů/hod.	360 kusů/hod.
Guláš (restování)	3 kg/dávka/nádoba	4 kg/dávka/nádoba	12 kg/dávka	20 kg/dávka
Guláš (tlakové) vaření	6 kg/nádoba	12 kg/nádoba	45 kg	70 kg
Čočka (suchá)	3 kg/dávka/nádoba	5 kg/dávka/nádoba	20 kg/dávka	30 kg/dávka
Rýže (suchá)	3 kg/dávka/nádoba	5 kg/dávka/nádoba	20 kg/dávka	30 kg/dávka
Tagliatelle (suché)	6 kg/nádoba/hod.	10 kg/nádoba/hod.	36 kg/hod.	54 kg/hod.
Puding	10 litrů/dávka/nádoba	15 litrů/dávka/nádoba	60 litrů/dávka	100 litrů/dávka
Hranolky	12 kg/nádoba/hod.	18 kg/nádoba/hod.	50 kg/hod.	70 kg/hod.
Rybí prsty, hluboce zmražené fritování	400 kusů/nádoba/hod.	700 kusů/nádoba/hod.	1 800 kusů/hod.	2 700 kusů/hod.
Kasselské uzené	5 kg/nádoba	14 kg/nádoba	45 kg	70 kg



- Typ přístroje**
- > VarioCookingCenter® 112T
 - > VarioCookingCenter® 112+ (volitelná možnost tlakového vaření)
 - > VarioCookingCenter® 112L
 - > VarioCookingCenter® 211, 211+ (volitelná možnost tlakového vaření)
 - > VarioCookingCenter® 311, 311+ (volitelná možnost tlakového vaření)
- Energie**
- > Elektrické přístroje
- Varná média**
- > Režim VarioCookingControl® se 7 možnostmi přípravy: Maso, Ryby, Zelenina a přílohy, Pokrmy z vajec, Polévky a omáčky, Mléčné a sladké pokrmy, Finishing® a Servis
 - > Ruční režim se 3 provozními režimy: Vaření, pečení, fritování
 - > Teplotní rozsah: 30–250°C
 - > Režim programování
- Doplňkové funkce**
- > Zaznamenávání teploty jádra pomocí 6 měřicích bodů
 - > Souběžné vaření pomocí dvou různých varných médií u VarioCookingCenter® 112+, 112T, 112L
 - > Funkce automatického zvedání a spouštění AutoLift (koše k vaření a fritování)
 - > Rozpoznávání varných médií v nádobě: nehrozí nebezpečí popálení ani připálení oleje
 - > Náhled à la carte pro dokonalé vaření, pečení a fritování jednotlivých porcí
 - > Datová paměť HACCP a výstup přes rozhraní USB
 - > 350 paměťových míst pro individuální procesy a programy
- Prvky výbavy**
- > Zásuvka (vyjma 112T, 112L)
 - > Vestavěná ruční sprcha s navjícím mechanismem a plynulým nastavením proudu vody
 - > Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v nádobě (bez nutnosti sklápění, bez podlahového odtokového žlábků)
 - > Automatické zařízení k napouštění vody s přesností na litry VarioDose
 - > Displej TFT se srozumitelnými symboly pro snadnou obsluhu
 - > Vestavěné tlačítko zapnutí/vypnutí
 - > Doplňkové funkce lze volit stisknutím tlačítka
 - > Integrovaná uživatelská příručka a návod k obsluze
- > Zobrazení textových informací u všech postupů přípravy
- > Nastavitelné zobrazení hlášení zařízení v cizím jazyce
- > Centrální ovládací kolečko
- > Indikátor provozního stavu a výstražné indikátory, např. horkého oleje při fritování
- > Digitální zobrazení teploty
- > Zobrazení požadovaných a skutečných hodnot
- > Digitální časový spínač 0–24 hodin s trvalým nastavením
- > Bezpečnostní omezovač teploty
- > Topný systém VarioBoost®
- > Dno nádoby TrimaTherm u typu 211 a 311
- > Magnetický držák sondy teploty jádra
- > Integrované ethernetové rozhraní a rozhraní USB
- Připojení a instalace, zkušební značka**
- > CE
 - > Elektrická bezpečnost: SEMKO Intertek
 - > Bezpečnost ovládání: GS
 - > Ochrana pitné vody: SVGW
 - > Ochrana proti stříkající vodě: IPX5
 - > Schválení pro provoz bez dozoru dle podmínek VDE
- Volitelné možnosti**
- > Varná deska VitroCeran
 - > Možnost připojení energetického optimalizačního zařízení
 - > Přípojka teplé vody (mimo 112T, 112L)
 - > Jiná napětí na požádání
- Příslušenství**
- > Těsnicí podstavec 112T, 112L
 - > Podstavec 112T, 112L
 - > Síťka pro vylévání
 - > Stěrka
 - > Rameno pro automatické zdvihání a spouštění
 - > Varné koše
 - > Nádoby na malé porce děrované a neděrované s rukojetí (112+/112T/112L)
 - > Fritovací koše
 - > Vložka do koše
 - > Nástavec Bain Marie, nádoba na malé porce a víko
 - > Nástavec Bain Marie GN
 - > Vozík na koše
 - > Vozík na olej
 - > VarioMobil®
 - > Kondenzační digestoř UltraVent® (mimo 112T/112L)
 - > Sada koleček pro montáž
 - > Sada podstavců pro montáž
 - > ConnectedCooking – nejmodernější síťové řešení
 - > Děrovaná/neděrovaná lopatka
 - > Míchací stěrka



RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 71 727 90 90
Fax +41 71 727 90 80

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

