



VarioCookingCenter®

Restauración.



Saca la pasta al dente automáticamente del agua.

Al punto sin supervisión.



¿Quiere cocinar pasta? La VarioCookingCenter® se llena automáticamente de agua y la lleva a ebullición en un tiempo récord. La increíble potencia del sistema de calentamiento permite que siga en ebullición cuando se echa la pasta. El sistema inteligente de cocción controla los procesos por usted, avisando automáticamente en el momento justo para sacar el alimento.

Las pastas y los arroces se cocinan al punto y la verdura mantiene su consistencia y color.

// “50 raciones de pasta al dente perfecta y sin supervisión en 28 minutos...”

...intente hacerlo con una cazuela.”



De 0 a 200 °C en tan solo 2,5 minutos*.
Sellar a fuego fuerte en tiempo récord.



Las tiras de carne a la plancha jugosas o los ragús, son una base importante de la cocina tradicional. En pocos segundos podrá disponer de la increíble potencia de la VarioCookingCenter®, con lo que puede comenzar a usarla directamente. Gracias a la excepcional capacidad de su plancha, es posible hacer a la plancha el doble de carne con mejor calidad que en sartenes o planchas convencionales. La carne no pierde su jugo, los clientes notarán la diferencia y además ahorrará en materia prima.

“Así consigo cocinar 110 raciones de pavo al curry en 28 minutos con la VarioCookingCenter® 112L...

... intente hacerlo con una sartén.”



* Vaya a la tabla comparativa en la página 25

Avisa justo cuando es el momento perfecto para dar la vuelta.

Calidad de cocción garantizada; sin supervisión.

VarioCookingControl®, el sistema inteligente de cocción, le avisa cuando necesite intervenir, por ejemplo, para dar la vuelta a un chuletón, agregar caldo al guiso o retirar la salsa bechamel preparada de forma tradicional. El proceso de cocción se adapta siempre de forma individual a sus platos. No importa el tamaño o la cantidad, los resultados son siempre perfectos.

VarioCookingControl®, le ayuda de manera óptima en su quehacer diario y evita que tenga que prestar atención a tareas rutinarias como la permanente regulación de la temperatura y la constante vigilancia de los procesos.



Estofados, pasta, fritos, sopas o postres... usted decide el resultado deseado



VarioCookingControl®:

-  ...controla continuamente el proceso de cocción por usted, se adapta cada segundo y garantiza el resultado deseado.
-  ...consigue el toque dorado que desee.
-  ...avisa justo cuando es el mejor momento para dar la vuelta.
-  ...a la vez que obtiene el punto deseado; poco hecho, al punto o bien hecho.

Fritos crujientes, delicados confitados.

¡Máxima flexibilidad sin compromisos!



No solo cocer y hacer a la plancha, sino también escaldar, confitar o freír. Todo esto es posible de forma rápida y sencilla con la VarioCookingCenter®.

El sistema automático de elevación y descenso integrado AutoLift se encarga de realizar los pesados trabajos de supervisión y aporta un resultado siempre en su punto. El pescado y la carne confitados quedan tiernos y jugosos, las patatas fritas doradas y crujientes.

“Preparo hasta 18 kg de patatas fritas por cuba y hora sin vigilancia constante en la VarioCookingCenter® 112L...”

...intente hacerlo con una freidora.”



Ni se quema ni se sale nada, y todo sin supervisión.

Más tiempo libre para concentrarse
en la presentación.



Crepes doradas, delicada panna cotta o cremoso arroz con leche. Los platos 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 VarioCookingControl®, el sistema inteligente de cocción. Los postres no se queman, la leche no rebosa.

Para la limpieza necesita bastante menos agua y detergentes* que los equipos de cocina tradicionales. Tras solo dos minutos, la VarioCookingCenter® queda reluciente y le sobrará tiempo para poner en práctica sus ideas creativas.

// “100 raciones de panna cotta en una cuba del VarioCookingCenter® 112T sin que se queme ni se salga nada...

...intente hacerlo con una cazuela.”



Le prepara un estofado de cordero mientras usted cuenta ovejitas. Obtener mayor capacidad de producción.



La VarioCookingCenter® trabaja por usted incluso de noche, totalmente sin supervisión. VarioCookingControl®, 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 puede dedicar el día a otras tareas, como a preparar guarniciones o postres caseros.

// “Cocino 24 kg de asados en la VarioCookingCenter® 112L de noche, siempre en su punto...

...intente hacerlo con su cazuela o sartén basculante.”



También proporciona bajo presión los mejores resultados.

Reducir los tiempos de cocción un 30% más.



¿Desea continuar aumentando su productividad y cocinar incluso más rápido? Con la cocción a presión, reducirá un 30 % el tiempo necesario para sus ragús, guisos, sopas, fondos y estofados. El potente sistema de calentamiento VarioBoost® alcanza rápidamente la presión y la mantiene durante todo el proceso de cocción. De este modo, se preserva la estructura molecular del alimento y se obtienen unos excelentes resultados de cocción en muy poco tiempo; con sólo pulsar un botón. Además, esta opción no precisa mantenimiento, por lo que tampoco se originan gastos adicionales.

// “cocinar a presión 28 litros de caldo de ternera con VarioCookingCenter® 112+ en sólo 20 minutos...

...intente hacerlo en una olla.”





Multifuncionalidad, rendimiento y los mejores resultados de cocción día a día.

Imbatible en la restauración de colectividades.

La marca RATIONAL apuesta desde hace décadas por la tecnología desarrollada para equipos de cocinas industriales. Nuestro objetivo como empresa es el de ofrecer las mejores prestaciones a aquellas personas que preparan comida con energía térmica en grandes cocinas industriales.

En 1985, RATIONAL ya había diseñado el primer dispositivo multifuncional basado en la cocina de transmisión de calor por conducción y lo hemos seguido mejorando continuamente. La VarioCookingCenter® actual combina la máxima eficiencia con el manejo más sencillo en el mínimo espacio. Éste multifuncional equipo sustituye a aparatos convencionales como sartenes basculantes, marmitas, fogones y freidoras. Así podrá ahorrar espacio, tiempo, energía, agua ... ganará flexibilidad en los retos diarios de su cocina.

Los excelentes resultados que sus cocineros conseguirán con este equipo, satisfarán sus expectativas día tras día.

La VarioCookingCenter® ofrece la solución perfecta para cualquier situación, tanto en la restauración "a la carta" como de colectividades. Prepara con la misma eficiencia tanto 30 cubiertos en un restaurante a la carta como 1000 comidas; en cocción nocturna, a presión o en el momento.

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

* Ver tabla comparativa en la página 25



Puede utilizarse fácilmente en cualquier lugar.

¡La máxima flexibilidad en muy poco espacio!



La VarioCookingCenter® 112T puede colocarse en cualquier lugar: en una mesa, una encimera, el módulo central de su cocina o incluso integrado dentro de éste. Así estará a su disposición día y noche en la zona de paso o durante el cocinado.

Tanto si planifica una nueva cocina como si desea ampliarla, la VarioCookingCenter® encuentra su lugar en cualquier cocina. Se puede instalar sin problemas y le ayuda las 24 horas del día.



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

Un 30% más de espacio para sus clientes.



La VarioCookingCenter® combina en un solo equipo multifuncional de cocción, las funciones de equipos de cocción convencionales como fuegos, planchas, freidoras, sartenes basculantes y marmitas. Así se reduce considerablemente la necesidad de espacio en la cocina y podrá, por ejemplo, crear más espacio para sus clientes en el restaurante u optimizar sus procesos en la cocina.

...porque al día siempre le faltan horas.

Hasta 2 horas de capacidad de producción adicional cada día.

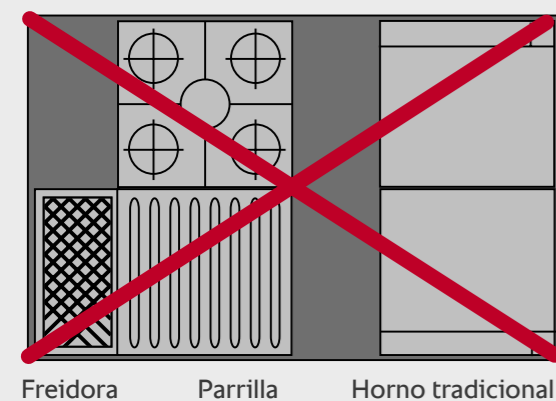


El cocinado sin supervisión gracias al sistema inteligente de cocina integrado, calienta de forma récord en tan solo dos minutos* y permite el ahorro del 40% en potencia. Esto le permite ahorrar hasta 2 horas de trabajo al día. El tiempo dedicado a la limpieza es mínimo, porque no se quema ni se sale nada. De este modo, la VarioCookingCenter® queda reluciente en dos minutos, lista para el siguiente uso. Con esta inversión se reducen al mínimo los períodos sin producción, porque trabaja día y noche para usted.

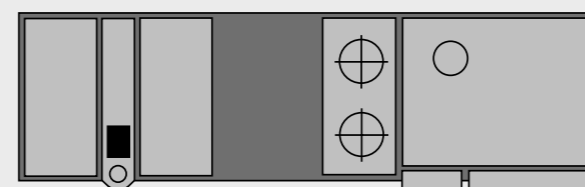
Cocina de restaurante para 60 comidas por servicio

Plan del menú (restaurante, 60 comidas por servicio)

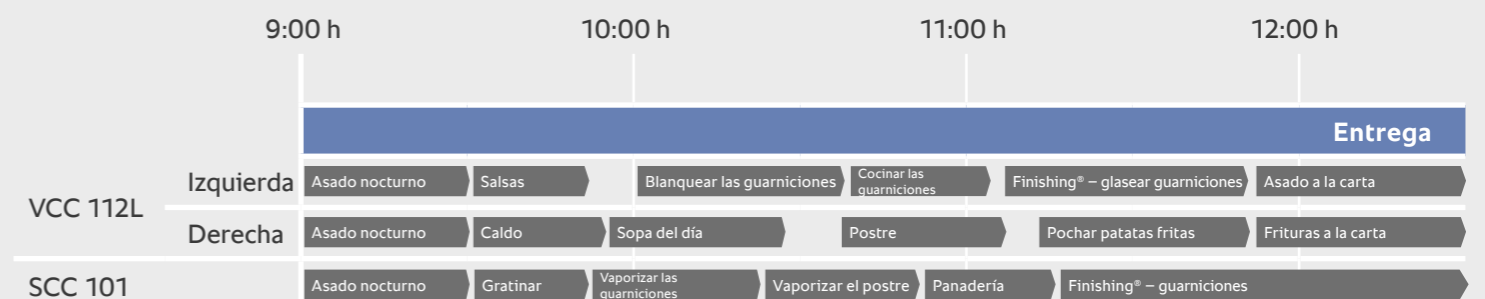
Cocina Vaporizador combinado



Freidora Parrilla Horno tradicional



VarioCookingCenter® 112T SelfCookingCenter® 101



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

Reducción de los gastos fijos.

VarioBoost, la innovadora tecnología de calentamiento aporta siempre la misma cantidad de energía allá donde se necesite, en el momento preciso. La excelente distribución del calor y el sistema inteligente de cocina integrado, VarioCookingControl®, evitan que se quemen o se salgan los productos. Así ya no hace falta ablandar los residuos pegados, con lo que se ahorra tiempo y agua y se limpia en pocos segundos*, con poca agua y productos químicos.

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

... porque quiere aprovechar la materia prima al máximo.

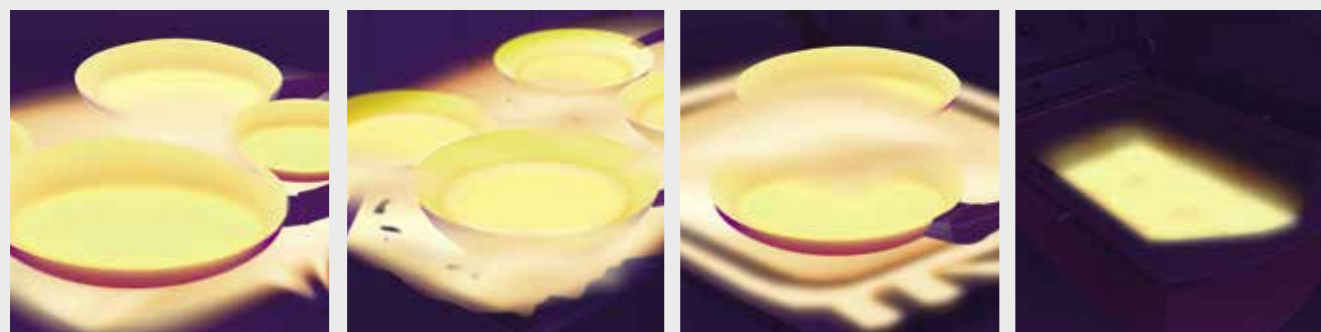
Minimización del consumo de materia prima.

El sistema inteligente de cocina integrado VarioCookingControl®, le garantiza unas patatas fritas doradas, pasta al dente, pescado al punto, productos de panadería y pastelería perfectos; todo ello sin supervisión ni merma.

Gracias a las generosas reservas de potencia de la VarioCookingCenter®, se pueden freír, por ejemplo, grandes cantidades de carne sin que pierda su jugo. Así reducirá el consumo de materia prima hasta un 10% y ofrecerá siempre la misma alta calidad en sus platos.



Reducción de los gastos fijos



Zona de cocción con infrarrojos

- > Rendimiento inferior al 75 %
- > Gran pérdida de calor
- > Muy mala regulación

Zona de cocción de gas

- > Rendimiento inferior al 60 %
- > Alta pérdida de calor
- > Gran suciedad

Placa radiante

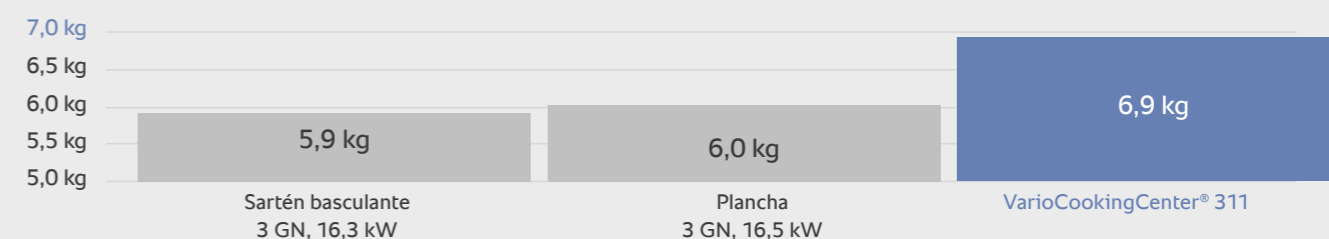
- > Rendimiento inferior al 40 %
- > Pérdida de calor masiva, permanente
- > Mala regulación

VarioCookingCenter®

- > Rendimiento del 95 %
- > Pérdida de calor reducida
- > Regulación muy buena y homogénea
- > Las paredes de la cuba se mantienen frías

Minimización del consumo de materia prima

Un 15%–17% menos de merma de peso del alimento en la VarioCookingCenter® al sellar 10 kg de cerdo en tiras – con lo que se consiguen bastantes más porciones.



... porque su inversión se tiene que amortizar lo antes posible.

La multifuncionalidad de la VarioCookingCenter® ofrece numerosas posibilidades para que su establecimiento optimice los diversos recursos utilizados. La formación gratuita que le ofrecemos a su personal ayuda a garantizar una calidad de comida constante para sus clientes, día a día, con lo que contribuye a su éxito.



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

Un restaurante que ofrezca 100 servicios diarios obtiene un mayor ahorro con VarioCookingCenter® 112T que con el uso de fogones, planchas y freidoras convencionales.

Su ganancia	Cálculo anual	Ganancia adicional anual	Haga el cálculo usted mismo
Carne			
Ahorre hasta un 10% en la compra de materia prima para preparar menús del día (guisos, estofados) gracias a la extraordinaria capacidad de VarioBoost a la hora de freír, y hasta un 10% en la compra de materia prima para potajes con la modalidad de cocción nocturna.	El consumo de materia prima con los tradicionales fogones con ollas, sartenes y planchas es de 6.220 €. El consumo de materia prima con VarioCookingCenter® es de 5.600 €	= 620 €	
Energía			
Ahorro medio de 14 kWh por servicio gracias a la gran eficiencia del sistema de calentamiento VarioBoost®.*	14 kWh × 2 servicios × 6 días × 48 semanas × 0,12 € por kWh.	= 970 €	
Horas de trabajo			
Ahorro medio de 60 minutos de trabajo diario gracias a la potencia y a la velocidad del sistema de calentamiento VarioBoost, de la cocción automática de VarioCookingControl® y de su modalidad de cocción nocturna.	288 horas menos × 12 € (cálculo ponderado del precio por hora cocinero/personal de limpieza).	= 3.460 €	
Limpieza			
Ahorro medio anual de agua y detergente con respecto a equipos convencionales. Con VarioCookingCenter® tendrá que lavar menos ollas y sartenes.	Ahorro de 90 litros de agua por servicio × 4,50 €/m³ y 10 litros de detergente.	= 250 €	
Ganancia adicional anual		= 5.300 €	

* En comparación con las ollas, sartenes, planchas y freidoras

Detalles bien pensados.

Máximas ventajas para disfrutar de la cocina.



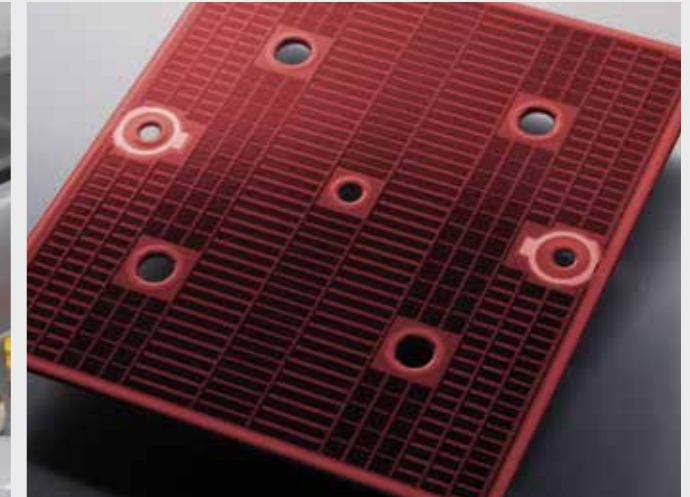
- Sonda térmica**
- > 6 puntos de medición
 - > Corrección automática en caso de inexactitud al pinchar



- VarioDose la toma de agua integrada**
- > Surtidor de agua en litros, exacta y precisa
 - > Ahorro de tiempo gracias al llenado automático



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



- VarioBoost® sistema de calentamiento**
- > Combina potencia, rapidez y precisión
 - > 200 °C en 2 minutos*



- Protección antiquemaduras**
- > Los laterales de la cuba no se calientan
 - > Sin riesgo de quemarse con los bordes de la cuba
 - > Detección patentada del género a cocinar
 - > Los alimentos no se queman



- Ducha de mano integrada**
- > Para una limpieza sencilla
 - > Dosificación sin escalonamiento del chorro de agua
 - > Disposición ergonómica
 - > Homologación DVGW/SVGWI



- Desagüe integrado**
- > Permite el emplazamiento del aparato sin disponer de canalón de desagüe fijo
 - > Mayor seguridad laboral y rapidez de trabajo gracias al vaciado de la cuba sin necesidad de moverla



- Soporte (opcional)**
- > Bandeja extensible para la colocación de contenedores y un vaciado seguro de las cubas
 - > Soporte para alojar contenedores Gastronorm

* Modelo 112+/112T/112L, 2,5 minutos para los modelos 211/311

Accesorios.

El complemento perfecto.

Cesta de cocción y fritura, así como brazo elevador

Ideal para cocinar y freír en cestas con el sistema automático de elevación y descenso AutoLift.

VarioMobil® 1/1 GN

Para vaciar los alimentos de forma segura y sin esfuerzos, así como para transportar en recipientes GN (no incluidos). Regulable en 4 alturas.

Bastidor de montaje 112T

Para colocar debajo del equipo con extraíbles para una mayor comodidad al vaciar la cuba y para una limpieza sencilla.

Espátula

Ideal para cocinar con VarioCookingCenter®.

Cestas de porción

Juego de 6 cestas de porción perforadas con bastidor.

Parrilla de fondo de cuba

Para evitar el contacto de los grandes asados con el fondo de la cuba, por ejemplo, durante la cocción nocturna.

Kit baño maría

Soporte con 4 recipientes con mango y tapa, así como un recipiente GN 2/3.

Bastidor UG12/UG12L

Bastidor con 2 bases extraíbles y 8 pares de rieles. Paredes laterales y cubierta cerrada, parte trasera abierta.



ConnectedCooking.

Más comodidad. Más seguridad.
Más ideas inspiradoras.



Descubra ConnectedCooking, la plataforma de Internet más avanzada para la cocina profesional. Un mundo de ideas inspiradoras en una extensa biblioteca con miles de recetas internacionales para descargar, con consejos y trucos de nuestros cocineros, así como vídeos sobre aplicaciones prácticas. Quien busque más ideas creativas sobre un tema en concreto, encontrará también numerosos libros de cocina para descargar.

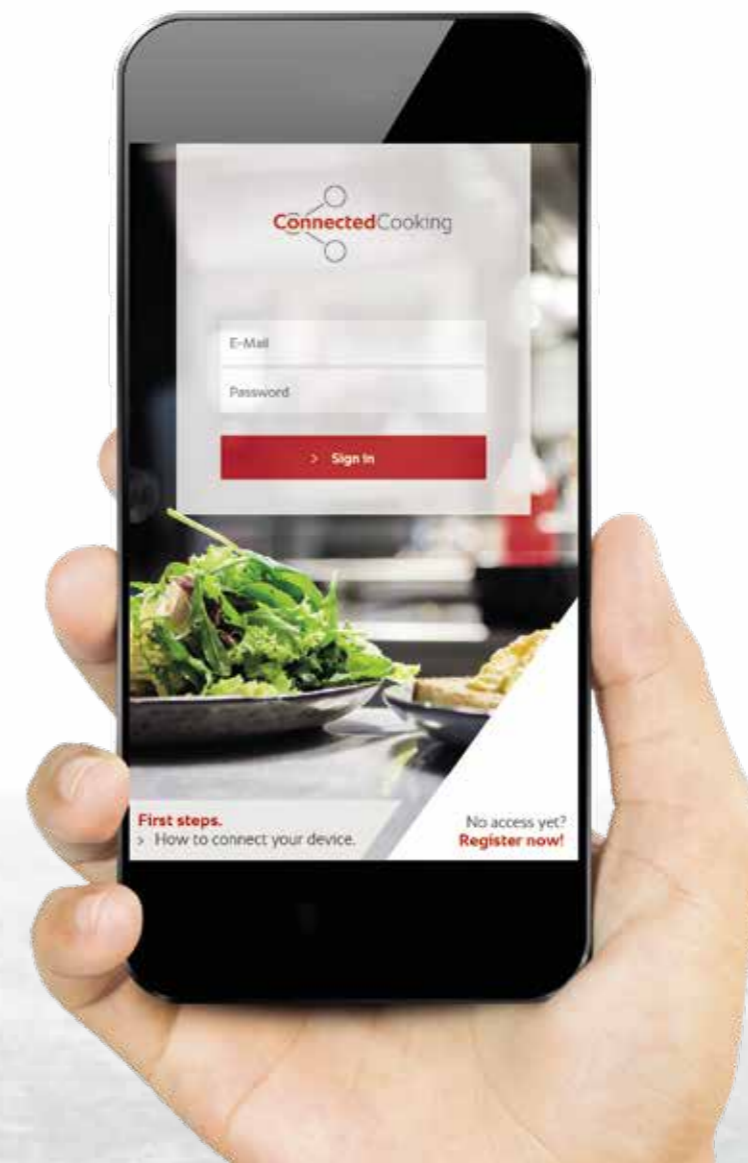
Además, ConnectedCooking puede facilitarle el trabajo diario en la cocina. Simplemente conecte sus SelfCookingCenter®, sus VarioCookingCenter® o sus CombiMaster® Plus y aproveche las numerosas ventajas de la cocina digital. Así recibirá notificaciones acerca de todo lo que ocurre en sus equipos. Puede transferir y gestionar programas de cocción. Y recibir automáticamente actualizaciones de software. Más comodidad, imposible.

La seguridad se refuerza mediante la documentación automática de datos HACCP, la administración de perfiles de usuario y, si se desea, los avisos al proveedor de servicio técnico. Y una garantía en la que puede confiar especialmente. Todos los datos se encriptan con la tecnología más avanzada y con ello quedan protegidos con seguridad.

¿Desea formar parte también de una red con más de 100 000 miembros en todo el mundo? Regístrese ahora mismo con su nombre, dirección de correo electrónico y contraseña en ConnectedCooking.com. Si desea recibir más información, también la encontrará aquí.

“Con ConnectedCooking estoy siempre al corriente del estado de mis equipos desde cualquier lugar. Además, también resulta muy útil poder distribuir fácilmente los programas de cocción por todos los equipos de mi cocina.”

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



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



El paquete Todo Incluido.

RATIONAL ServicePlus.



VarioCookingCenter® live

Cocine con nuestros experimentados Chefs y descubra cómo RATIONAL mejora la rutina diaria en la cocina. Encontrará todas las fechas en rational-online.com.

Asesoramiento 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.

Préstamo de un equipo

¿Desea probar nuestra VarioCookingCenter® antes de comprarla? Llámenos para consultar las posibilidades: Tel. 93 475 17 50.

Instalación

La red de servicio técnico de RATIONAL se encargará de instalar el equipo en su cocina.

Academy RATIONAL

Solo con nosotros podrá seguir formándose de forma gratuita. En rational-online.com podrá apuntarse a nuestros cursos gratuitos para usuarios de equipos RATIONAL.

Actualizaciones de software

Incluso las actualizaciones de nuestro software son gratuitas: Participe en las más recientes novedades desarrolladas por nuestro equipo de investigación. Así su VarioCookingCenter® estará siempre a la última. Con RATIONAL ConnectedCooking tiene lugar de forma automática. Inicie la actualización y listo.

ConnectedCooking de RATIONAL

Solo tiene que conectar sus equipos y se podrá beneficiar de numerosas funciones adicionales, como una sencilla gestión de los equipos, acceso remoto a través de un teléfono inteligente o transmitir y gestionar fácilmente programas de cocción o documentación APPCC automáticamente. Y si lo que necesita es inspiración, aproveche las infinitas posibilidades que le ofrece la biblioteca de recetas, con miles de recetas internacionales que podrá descargar en sus equipos con tan solo hacer clic con el ratón. Numerosos consejos de expertos, propuestas y vídeos completan la oferta pensada para optimizar su cocina. Y todo esto también está disponible a través de aplicaciones móviles y con las más estrictas normas de seguridad. Solo tiene que registrarse de forma gratuita y podrá aprovechar 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. Llame a ChefLine® 93 475 22 80 y le atenderemos.

Servicio técnico de RATIONAL

Nuestras VarioCookingCenter® son fiables y duraderas. Si en algún momento tuviera problemas técnicos, el servicio técnico de RATIONAL le ayudará rápidamente. Suministro de recambios garantizado y servicio de urgencias en fin de semana.

Retirada y reciclaje

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

Para más detalles solicite nuestro catálogo ServicePlus y nuestros folletos RATIONAL ConnectedCooking. O visítenos en Internet en rational-online.com

Características de equipamiento, opciones, accesorios



Listado 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	1224 mm	1102 mm	1164 mm	1542 mm
Profundidad	800 mm	777 mm	908 mm	914 mm	914 mm
Altura	400 mm	1100 mm	428 mm	1100 mm	1100 mm
Peso	99 kg	168 kg	132 kg	195 kg	251 kg
Alto del borde		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
Valor de conexión (versión eléctrica sin la opción VitroCeran)	17 kW. (Opción Dynamic: 13 kW)	17 kW. (Opción Dynamic: 13 kW)	28 kW. (Opción Dynamic: 21 kW)	28 kW. (Opción Dynamic: 22 kW)	45 kW. (Opción Dynamic: 35 kW)
Valor de conexión (versión eléctrica con la opción VitroCeran)	–	19 kW. (Opción Dynamic: 15 kW)	–	31 kW. (Opción Dynamic: 24 kW)	47 kW. (Opción Dynamic: 37 kW)
Fusible automático	25 A. (Opción Dynamic: 20 A)	40 A. (Opción Dynamic: 32 A)	40 A. (Opción Dynamic: 32 A)	50 A. (Opción Dynamic: 40 A)	80 A. (Opción Dynamic: 63 A)

* Representación del equipo incl. opciones: Mesa inferior, armarios laterales, VitroCeran, cocción a presión

Ejemplos de rendimiento	112T /112+	112L	211	311
Tortilla	80 rac./cuba/h	120 rac./cuba/h	300 rac./h	450 rac./h
Hamburguesas	60 uds./cuba/h	100 uds./h	240 uds./h	360 uds./h
Sellado de guisos	3 kg/lote/cuba	4 kg/lote/cuba	12 kg / lote	20 kg / lote
Cocción (a presión) de estofado	6 kg/cuba	12 kg/cuba	45 kg	70 kg
Lentejas (secas)	3 kg/lote/cuba	5 kg/lote/cuba	20 kg / lote	30 kg / lote
Arroz (seco)	3 kg/lote/cuba	5 kg/lote/cuba	20 kg / lote	30 kg / lote
Tallarines (secos)	6 kg/cuba/h	10 kg/cuba/h	36 kg/h	54 kg/h
Pudín	10 litros/lote/cuba	15 litros/lote/cuba	60 litros/lote	100 litros/lote
Patatas fritas	12 kg/cuba/h	18 kg/cuba/h	50 kg/h	70 kg/h
Palitos de pescado congelados fritos	400 uds./cuba/h	700 uds./cuba/h	1.800 uds./h	2.700 uds./h
Chuletero ahumado	5 kg / cuba	14 kg / cuba	45 kg	70 kg



Modelo

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

Energía

- > Aparatos eléctricos

Medios de cocción

- > Modo VarioCookingControl® con 7 grupos de proceso: carne, pescado, verduras y guarniciones, ovoproductos, sopas y salsas, lácteos y postres, Finishing® y servicio
- > Modo manual con 3 modos de cocción: Cocciones, planchas, frituras...
- > Margen de temperatura: 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 (por ejemplo: pasta/salsa o bistecs/frituras) en el VarioCookingCenter® 112+, 112T, 112L
- > AutoLift Dispositivo de elevación y descenso automático (cestas para la cocción de pasta y frituras)
- > Detección del medio de cocción en la cuba evita que el aceite se queme
- > Vista a la carta para cocer, planchar, freír porciones individuales
- > Memorización de datos HACCP y salida de datos a través de la interfaz 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, función de corte de agua integrada y dosificación sin escalonamiento del chorro de agua
- > Vaciado del agua de cocción o de lavado directamente a través de un desagüe de agua integrado en la cuba (sin volcar, sin desagüe en el suelo)
- > Dispositivo automático de llenado de agua en litros, exacto y preciso VarioDose
- > Fácil operación gracias a la pantalla TFT con símbolos de fácil comprensión
- > Interruptor de encendido/apagado integrado
- > Selección de las funciones

- adicionales mediante activación de una tecla
- > Manual de instrucciones integrado
- > Visualización en texto claro para todos los procesos de cocción
- > Pantalla regulable en varios idiomas para los mensajes del equipo
- > Selector rápido
- > Visualización de mensajes de servicio y advertencias, p.ej. aceite caliente al freír
- > Representación digital de la temperatura
- > Visualización de valores efectivos y teóricos
- > Reloj programador digital, 0–24 horas con configuraciones permanentes
- > Limitador de seguridad para la temperatura
- > Sistema de calentamiento VarioBoost®
- > Fondo de la cuba TrimaTherm para el modelo 211 y 311
- > Soporte magnético para la sonda térmica
- > Puertos Ethernet y USB

Conexión y montaje,

- símbolos de homologación**
- > CE
- > Seguridad eléctrica: SEMKO Intertek
- > Seguridad operacional: GS
- > Protección agua potable: SVGW
- > Protección IPX5 contra salpicaduras
- > Homologado para operación sin vigilancia conforme a las especificaciones VDE

Opciones

- > Zona de cocción VitroCeran
- > Conexión a sistema de optimización de energía
- > Toma de agua caliente (excepto en 112T y 112L)
- > Voltajes especiales por encargo

Accesorios

- > Espuma aislante 112T, 112L
- > Armazón inferior 112T, 112L
- > Filtro de evacuación
- > Espátula
- > Espuma para elevación y descenso automático
- > Cestas de cocción
- > Cestas de porción perforadas/no perforadas con asa (112+ /112T/112L)
- > Cestas para freír
- > Cesta interior
- > Accesorio para baño maría, contenedores de porción y tapa
- > Carro portacestas de baño maría
- > Carro almacenamiento
- > Carro de aceite
- > VarioMobil®
- > UltraVent® Campana de condensación (excepto 112T/112L)
- > Kit de ruedas para el montaje sobre ruedas
- > Kit de zócalo para el montaje en el zócalo
- > ConnectedCooking – la solución de trabajo en red más puntera
- > Pala perforada/no perforada
- > Espátula



RATIONAL Ibérica
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc/Edif. París D
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

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

