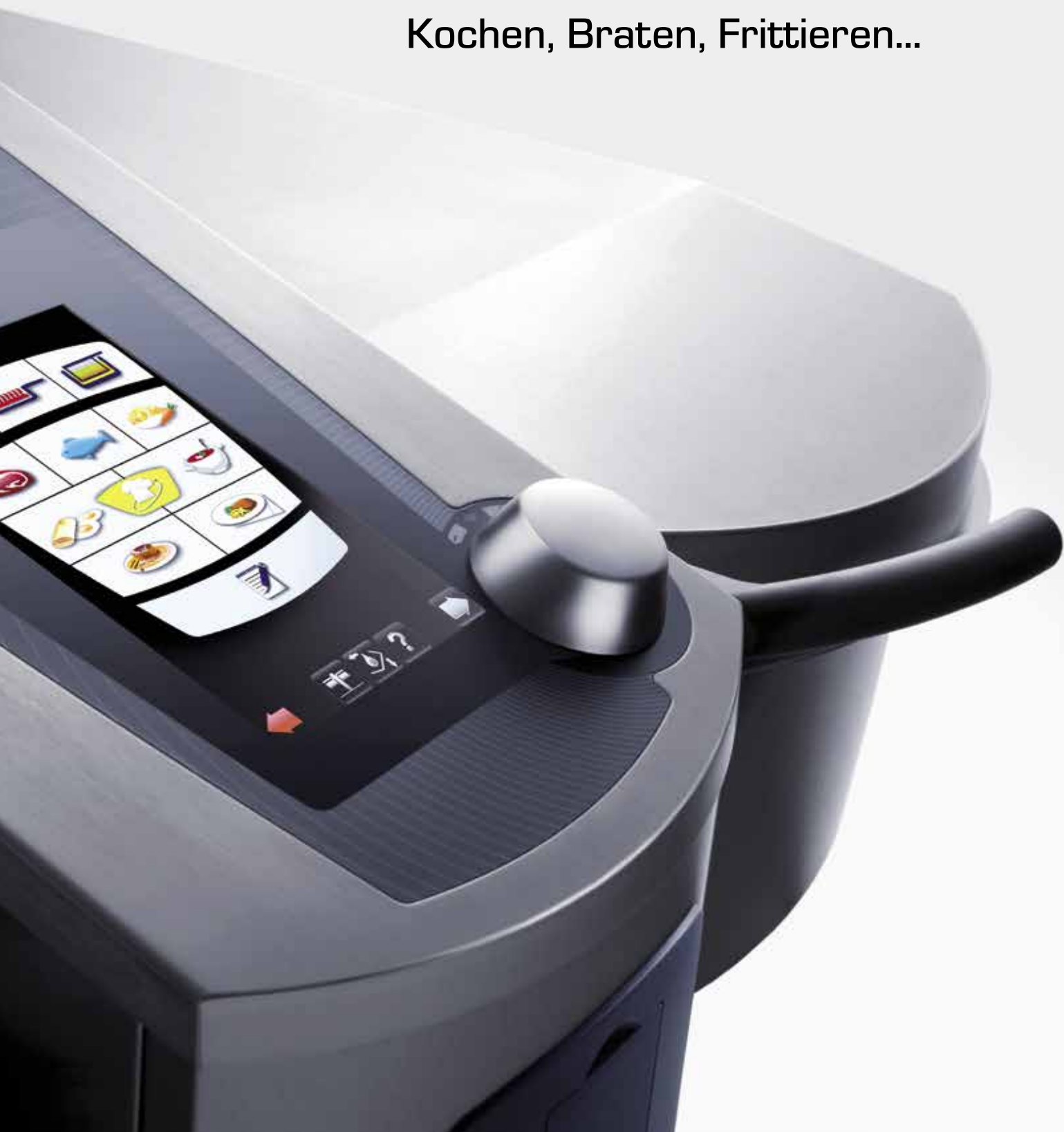


 **VarioCooking Center®**
MULTIFICIENCY

Kochen, Braten, Frittieren...



Effizienz zum Genießen – jeden Tag

Unser Unternehmensziel ist es, den Menschen, die in Groß- und Gewerbeküchen thermisch Speisen zubereiten, den höchstmöglichen Nutzen zu bieten. Die Marke FRIMA steht seit Jahrzehnten für überlegene Technik von Gargeräten in der gewerblichen Küche. Beste Speisenqualität immer wieder, einfach und effizient zu produzieren, erreicht heute eine neue Dimension – das VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. Die hervorragenden Kochergebnisse, die Sie damit erzielen, werden Sie jeden Tag überzeugen.

Überall und immer einsetzbar

Wir haben die Funktionen konventioneller Gargeräte wie Kipper, Kessel, Herd oder Fritteuse in einem hoch effizienten multifunktionalen Gerät zusammengeführt.

Einfachste Handhabung

Sie erreichen stets optimale Ergebnisse durch selbsterklärende Bedienung, eingebaute Kochintelligenz, ergonomisches, sicheres Arbeiten und leichteste Reinigung.

Bestes Garergebnis garantiert

Sie profitieren von homogener Temperaturverteilung, gradgenauer Hitzeregulierung, schnellstem Aufheizen und Abkühlen und wertvollen Leistungsreserven.

Lebenslanger Service

Ihnen stehen unsere kostenlose Anwendungsberatung und Software-Aktualisierungen sowie die landesweiten Servicespezialisten in Ihrer Nähe zur Verfügung.

Höchste Produktivität

Sie garen bis zu 4 mal schneller, sparen bis zu 10 % Lebensmittel, 30 % Platz, 40 % Energie und gewinnen viel Zeit*.

100 % Umweltnutzen

Ob Produktentwicklung, Herstellung, Transport, Installation, jahrelange Nutzung und Entsorgung – im gesamten Produktlebenszyklus werden Ressourcen sorgfältig und sparsam eingesetzt.

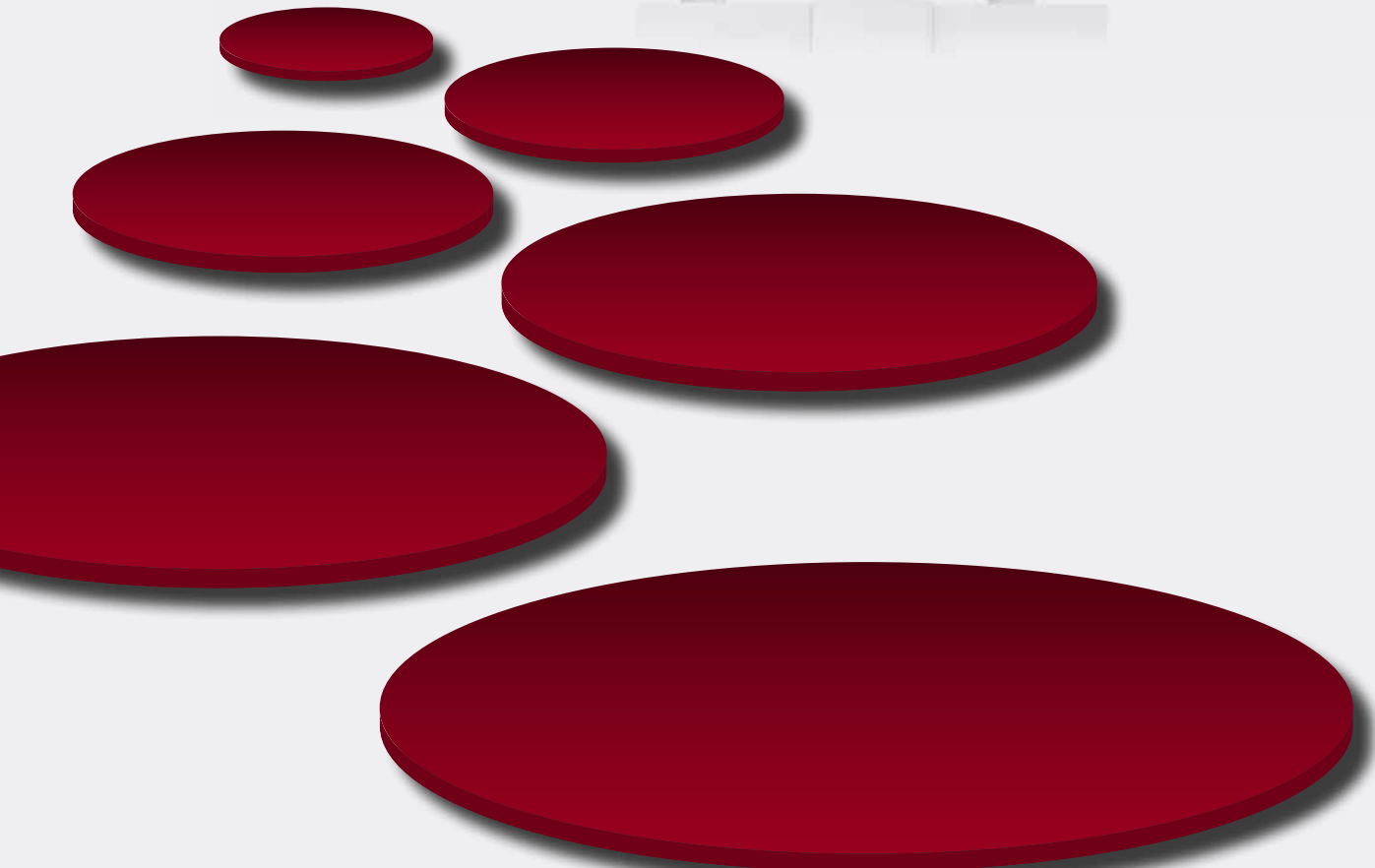
Mit dem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® erhalten Garqualität und Leistung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung einen neuen Namen:

MULTIFICIENCY

*siehe Vergleichstabelle Seite 35.



**Kochen, Braten, Frittieren...
Nur ein Gerät,
bis zu 4 mal schneller und
40 % weniger Stromverbrauch.***



MULTIFICIENCY

Die passende Lösung für Ihre Küche

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

**Perfekt
für die Gastronomie.**



**Mise en place und Service,
nur ein Gerät.**



**Unschlagbar in der
Gemeinschaftsverpflegung.**



**Beste Garergebnisse auch bei
großen Mengen, bis zu 4 mal so
schnell*.**



* siehe Vergleichstabelle Seite 35.

Revolutionär – Das VarioBoost™ Heizsystem

Das patentierte VarioBoost™ Heizsystem beflügelt Sie beim Kochen. In nur 2 Minuten** erreicht der Tiegel 200 °C und hält die Hitze selbst dann, wenn er mit viel kaltem Gargut befüllt wird. Die Leistungsreserven sind so großzügig ausgelegt, dass die notwendige Energie sofort nachgeschoben und die gewünschte Temperatur gehalten wird.

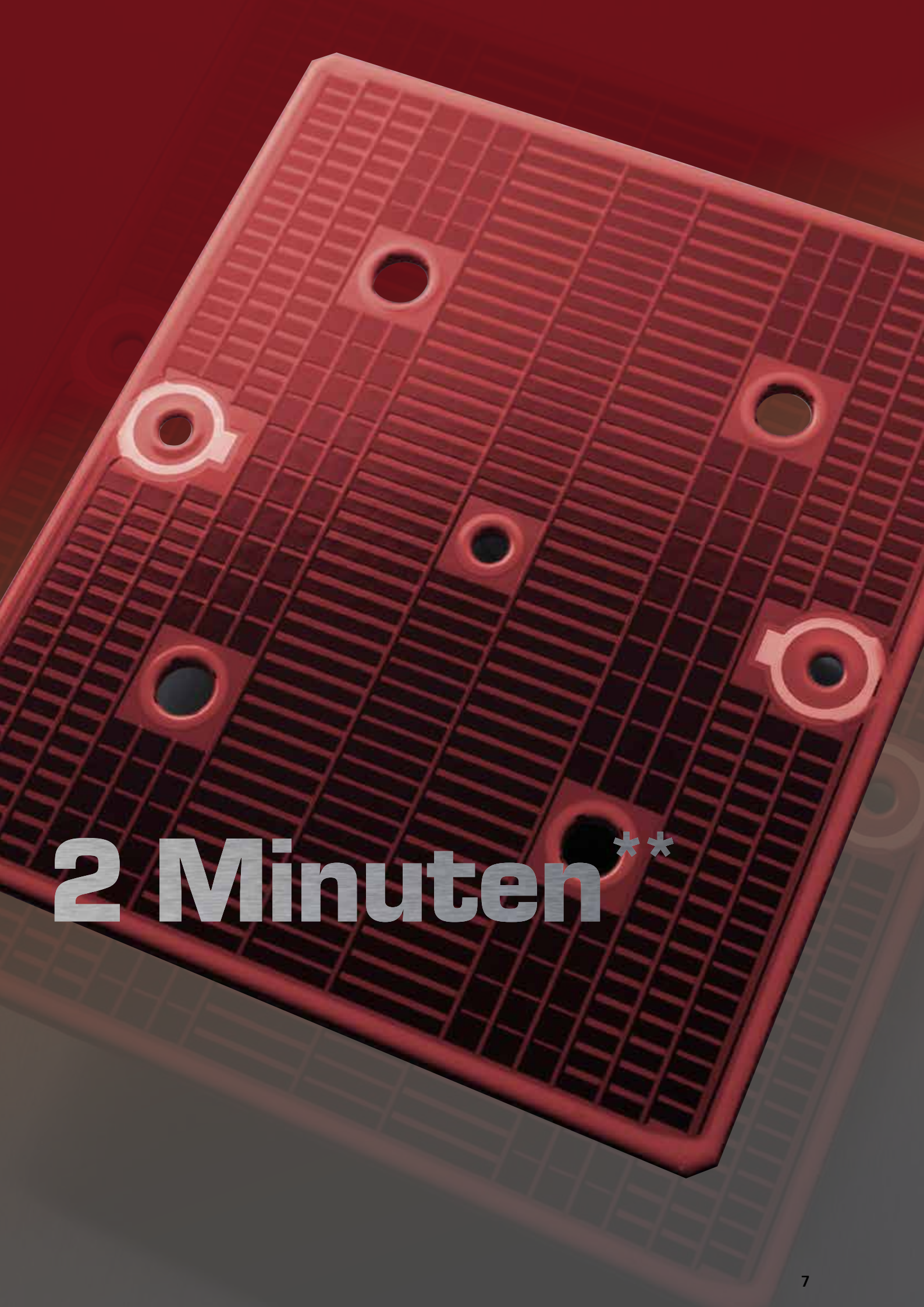
Sie kochen bis zu 4 mal* so schnell ohne lange Wartezeiten, Charge für Charge. Die hoch verdichtete netzartige VarioBoost™ Heizstruktur gibt die Hitze über den Tiegelboden gleichmäßig an das Gargut weiter und verhindert so ein Anbrennen. Dank des zum Patent angemeldeten Tiegelbodens ist das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® in kürzester Zeit wieder einsatzbereit. Aufheizen, abkühlen... VarioBoost™ reagiert sofort und erlaubt Ihnen dynamisches Kochen.

VarioBoost™ beheizt nur den Tiegelboden: Die Energie wird direkt auf das Gargut übertragen – Verbrennungen an heißen Tiegelrändern und Energieverschwendung gehören der Vergangenheit an.

200 °C in

**Bis zu 4 mal so schnell und
40 % weniger Energieverbrauch.*
Keine Wartezeiten**

* siehe Vergleichstabelle Seite 35. ** Typ 112, 2,5 Minuten bei Typ 211 und 311.



2 Minuten**




Scharf anbraten ohne Saftverlust

Dank VarioBoost™ steht jetzt bereits nach wenigen Sekunden die überlegene Heizleistung am Tiegelboden zur Verfügung.

Mit der variablen Leistungsreserve des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® erhöht sich die Anbratkapazität gegenüber herkömmlichen Kippern um über 40 %. Der Fleischsaft tritt nicht aus. Dies bedeutet für Sie bessere Speisenqualität und bis zu 17 % weniger Gewichtsverlust*. Die anschließende Reinigung erfolgt mühelos in wenigen Minuten**. Somit können Sie ohne lange Unterbrechung mit der nächsten Produktion beginnen.

 bis zu 50 Portionen Kalbsgeschnetzeltes in 28 Min. im VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112 (statt bis zu 66 Min. in der Pfanne)

 bis zu 300 Portionen Putengeschnetzeltes in 34 Min. im VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311 (statt bis zu 95 Min. im Kipper)



*siehe Vergleichstabelle Seite 35. ** Typ 112: 2 -3 Liter Wasser, 2 Min., Typ 211: 10 Liter Wasser, 4 Min., Typ 311: 15 Liter Wasser, 5 Min.

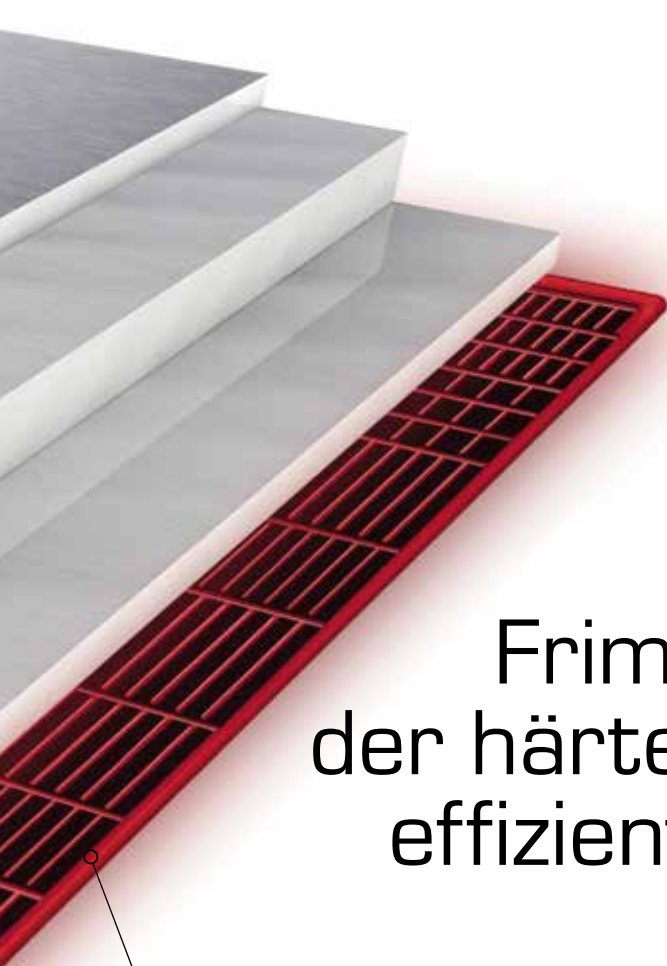
20 kg eine Charge



FrimaTherm® Kontaktschicht

die harte, hoch korrosionsbeständige und kratzfeste obere Schicht sichert die Garqualität

Härter, robuster



FrimaTherm® – der härteste und effizienteste Tiegelboden

VarioBoost™ Heizsystem

FrimaTherm® Tragschicht

bildet die formstabile und solide Basis und sorgt für hohe Robustheit des Tiegels

FrimaTherm® Zentralschicht

bietet die besten Eigenschaften in Bezug auf Temperaturstabilität und Wärmeübertragung

Der FrimaTherm® Boden besteht aus drei untrennbaren Schichten. Die Stahlkonstruktion ist so dimensioniert, dass der Tiegelboden große und sehr schnelle Temperaturwechselbeanspruchungen jederzeit und robust meistert.

Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® bietet den härtesten und kratzfestesten Tiegelboden überhaupt.

Beste Eigenschaften in der Temperaturübertragung und höchste Präzision beim Garen; Sie werden Jahr für Jahr davon profitieren.

schneller,

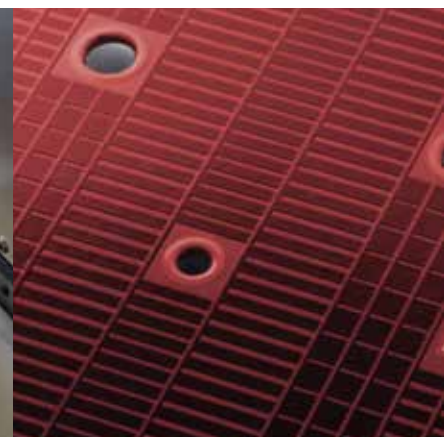


Sensible Produkte gelingen immer

Dank der gleichmäßigen Wärmeverteilung im VarioCooking Center MULTIFICIENCY® gelingt Ihnen ein perfektes Garergebnis ohne Anhaften, jederzeit wiederholbar, immer wieder. Während des gesamten Garvorganges wird die benötigte Temperatur stets automatisch gradgenau erreicht und feinfühlig nachgeregelt. Dadurch werden sogar empfindliche Produkte perfekt nach Ihrem Wunsch gebräunt ohne anzuhafte oder anzubrennen.



Eierspeisen





ohne Anhaften



VarioCooking Control® Kochintelligenz, die Ihnen zuarbeitet

1 VarioCooking Control®



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

Schmorbraten, Pasta, Frittiertes, Suppen oder Desserts – per Fingerdruck wählen Sie für das jeweilige Produkt Ihr Wunschergebnis, wie die Bräunung von hell bis dunkel und den Gargrad von glasig bis durch.

VarioCooking Control® ruft Sie, wenn Sie aktiv werden müssen, um zum Beispiel ein Steak zu wenden, das Ragout abzulöschen oder wenn Ihre traditionell zubereitete Béchamelsoße fertig ist.

Der Garverlauf passt sich dabei immer an die Speisen an, ob groß oder klein, viel oder wenig – Ihr Garergebnis ist immer perfekt.

2 Manueller Betrieb



Wollen Sie lieber im manuellen Betrieb arbeiten?

Natürlich können Sie das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® auch manuell ohne die eingebaute Kochintelligenz nutzen. Wählen Sie einfach aus, ob Sie Kochen, Braten oder Frittieren wollen und stellen Sie Temperatur, Zeit oder Kerntemperatur ein.

3 Programmieren





Wollen Sie Ihre eigenen Kochprogramme definieren?

Mit der Programmverwaltung können Sie selbstverständlich auch eigene Programme erstellen und Garprozesse mit Ihren individuellen Einstellungen abspeichern und übersichtlich verwalten.



Punktlandung ohne Überwachung

Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® füllt sich auf Tastendruck selbstständig mit Wasser. Dank der geballten Heizleistung des VarioBoost™ Heizsystems wird die Flüssigkeit in Rekordzeit* auf Temperatur gebracht. Die Leistungsreserven sind so ausgelegt, dass die notwendige Energie sofort nachgeschoben und die gewünschte Temperatur gehalten wird. Ein Umrühren des Garguts ist nicht mehr erforderlich, Ihre Teigwaren verkleben nicht.

Die eingebaute Kochintelligenz VarioCooking Control® überwacht den Kochprozess für Sie und hebt die Körbe zum richtigen Zeitpunkt heraus. Ein Übergaren ist damit ausgeschlossen. Somit ist die qualitative Punktlandung ohne Überwachung garantiert.




* 10 Liter in 8 Minuten bei Typ 112,
90 Liter in 14 Minuten bei Typ 311.

Kochen in





 bis zu 50 Portionen Nudeln in 28 Min. im
VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112 (statt bis zu 86 Min. im Topf)

 bis zu 300 Portionen Nudeln in 28 Min. im
VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311 (statt bis zu 107 Min. im Kessel)

Rekordzeit*



* siehe Vergleichstabelle Seite 35



Nichts brennt an, nichts kocht über

VarioBoost™, das patentierte Heizsystem des VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, sorgt für eine gleichmäßige Wärmeübertragung am Tiegelboden, ohne Aufheizen der Tiegelwände. Die Wärmeenergie wird feinfühlig auf das Produkt übertragen und dabei permanent von VarioCooking Control®, der eingebauten Kochintelligenz, überwacht. Milch kocht nicht mehr über und Milchprodukte brennen nicht mehr an. Egal ob Sie kochen, braten oder schmoren... ein Anhängen oder Anbrennen gibt es für Sie nicht mehr.

Für die Reinigung benötigen Sie nicht nur sehr wenig Wasser und Chemie*, sondern auch kaum Zeit. Somit können Sie ohne lange Unterbrechung mit der nächsten Produktion beginnen.



* Typ 112: 2 -3 Liter Wasser, 2 Min., Typ 211: 10 Liter Wasser, 4 Min., Typ 311: 15 Liter Wasser, 5 Min.

Milch kochen ohne Aufsicht

Perfekt im Restaurant

À la carte – Ihre Gäste erwarten auf den Punkt gegarten Fisch, knackiges Gemüse und saftiges Fleisch. Die frischen Produkte sollen schonend zubereitet werden und müssen dabei schnell und in konstant hoher Qualität serviert werden. FRIMA bietet Ihnen mit dem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® die entsprechende Küchentechnik, um diese Herausforderungen perfekt zu meistern.

Denn mit dem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® können Sie kochen, braten, frittieren und das einfach besser, mit nur einem Gerät und bis zu 4 mal so schnell*. Die Produktion gelingt Ihnen wie von selbst, der Service erfolgt ohne Stress.

Mise en place und Service, nur ein Gerät



* siehe Vergleichstabelle Seite 35.

nappieren



à la minute braten

à la minute kochen

Unschlagbar in der Gemeinschaftsverpflegung

Kochen, Braten, Frittieren, Druckgaren oder Niedertemperaturgaren, alles ist mit einem einzigen VarioCooking Center MULTIFICIENCY® möglich. Der Platzbedarf in Ihrer Küche reduziert sich dadurch um 50 %. Dank der großzügigen Leistungsreserve von VarioBoost™ können Sie im Gegensatz zu herkömmlichen Kippern doppelt so große Chargen ohne Wasserziehen anbraten. Die kinderleichte Bedienung, die stets optimale Gestaltung des Kochprozesses durch VarioCooking Control® und der schnelle Wechsel zwischen den verschiedenen Anwendungen runden das Paket ab. Für die Reinigung werden sehr wenig Wasser, Chemie und kaum Zeit* benötigt. Somit können Sie ohne lange Unterbrechung mit der nächsten Produktion beginnen.

Sie gewinnen Zeit und sparen bares Geld.

Zeitgewinn und Arbeitserleichterung

bis zu 60 kg Nudeln

Produktionszeit 57 Min. (statt bis zu 107 Min. im Kessel) davon 8 Min. Arbeitszeit

Auffüllen und Aufheizen von 90 l kaltem Wasser, Kochen von 30 kg trockenen Nudeln in 3 Chargen (Typ 311)

bis zu 40 kg Putengeschnetzeltes

Produktionszeit 34 Min. (statt bis zu 95 Min. im Kipper) davon 22 Min. Arbeitszeit

Aufheizen, Anbraten von 2 Chargen Putenfleisch à 20 kg, ablöschen, schmoren und entleeren (Typ 311)



* Typ 112: 2 -3 Liter Wasser, 2 Min., Typ 211: 10 Liter Wasser, 4 Min., Typ 311: 15 Liter Wasser, 5 Min.



**Weniger Stress,
schneller fertig**



Perfektes Garen über Nacht

Völlig ohne Aufsicht überwacht und steuert das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® die Garprozesse vollautomatisch für Sie. Produzieren Sie einfach Ihre Rouladen, Schmorbraten, Schinken oder Gulasch über Nacht und schaffen Sie somit zusätzliche Produktionskapazität in sonst produktionsfreien Zeiten.

Dank schonendem Garen bei perfekt abgestimmter Temperatur erreichen Sie beste Garergebnisse.



FRIMA Zubehör – die perfekte Ergänzung

Die Verwendung des Original FRIMA Zubehörs erschließt Ihnen die vollständige Nutzung aller Möglichkeiten des VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.

Original FRIMA Zubehör ist speziell auf das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® abgestimmt, von höchster Robustheit und damit bestens für den täglichen, harten Einsatz in der Profiküche geeignet.



Korbwagen zum Lagern, Transportieren und Abtropfen von Garkörben



UltraVent®
Kondensationshaube



VarioMobil™, zum mühe-losen und sicheren Entleeren und Transportieren von Gargut in GN Behältern



Ölwagen mit Vorheizung zum Befüllen, Filtern und Aufbewahren von Frittieröl



Kochkorb und Frittierkorb



Bain Marie Aufsatz mit 4 Behältern



Portionskörbe für die portionsweise Zubereitung im à la carte



100 % Nutzen

In der Entwicklung und Herstellung

Dank seiner Multifunktionalität und seiner hohen Leistungsfähigkeit kann ein VarioCooking Center MULTIFICIENCY® bis zu 3 herkömmliche Gargeräte ersetzen. Dadurch werden 40 % weniger Stahl verbaut, 50 % weniger Verpackung benötigt und der CO₂-Ausstoß beim Transport um 50 % reduziert.

Ersparnisse durch effiziente Entwicklung und Herstellung

Rohmaterial 40 %

Transport/Verpackung 50 %



Nachhaltig gut für Ihre Küche und die Umwelt.

FRIMA Produkte sind innovativ und multifunktional. Sie bieten ergonomisches, effizientes und sicheres Arbeiten. Ihre intelligente Konstruktion garantiert robuste Langlebigkeit und nachhaltige Schonung von Ressourcen, beginnend in der Produktentwicklung, in der Herstellung, dem laufenden Betrieb und der Rückgewinnung.

für die Umwelt

Im laufenden Betrieb

Durch die geringere Geräteanzahl wird eine durchschnittliche Platzeinsparung von 30 % der Küchenfläche realisiert, zudem fällt das Abluftsystem erheblich kleiner aus. Aufgrund der außergewöhnlich hohen Energieeffizienz wird der Energieverbrauch um bis zu 40 %* reduziert. Beim Kochen und Reinigen werden deutlich weniger Wasser, Chemie, Fett und Lebensmittel verbraucht.

In der Entsorgung und Rückgewinnung

Die eingesetzten Materialien und Prozesse berücksichtigen die einfache Entsorgung und Rückgewinnung am Ende des Lebenszyklus. Aufgrund der geringen Anzahl benötigter Gargeräte sind mindestens 40 % weniger Materialien zu entsorgen. Dabei besteht das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® zum größten Teil aus leicht recycelbaren Materialien.

Einsparungen im laufenden Betrieb

| | |
|--------------|------|
| Fläche | 30 % |
| Abluft | 60 % |
| Energie | 40 % |
| Lebensmittel | 10 % |

Geringe Umweltbelastung bei der Entsorgung und Rückgewinnung

| | |
|-----------------|------|
| Materialeinsatz | 40 % |
| Recyclingquote | 98 % |

* siehe Vergleichstabelle Seite 35.

FRIMA Service – wir sind jederzeit für Sie da

Ein dichtes Servicenetz von qualifizierten FRIMA SERVICE-PARTNERN in Ihrer Nähe gewährleistet Ihnen jederzeit schnelle Hilfe. Die FRIMA SERVICE-PARTNER garantieren beste Servicequalität, sie werden regelmäßig trainiert und zertifiziert. Zudem verfügen sie über ein Ersatzteillager und sind in kürzester Zeit in der Lage, qualifizierte Hilfe vor Ort zu leisten. Darüber hinaus bieten wir Ihnen eine technische Service Hotline.

Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® steht für höchste Betriebssicherheit und Langlebigkeit. Aus diesem Grund gibt es auf alle VarioCooking Center MULTIFICIENCY® eine Garantie von 2 Jahren.





FRIMA Forum – die Informationsplattform für Köche

Mit dem FRIMA Forum bieten wir allen VarioCooking Center® Benutzern die Möglichkeit, sich gezielt weiterzubilden, untereinander auszutauschen oder von einem der vielen weiteren kostenlosen Informations- und Service-Angebote Gebrauch zu machen.

Dazu gehören:

- ▶ Einweisung vor Ort in Ihrer Küche
- ▶ Kostenlose Benutzerseminare
Hier erfahren Sie Tipps und Kniffe, die Ihren Küchenalltag mit dem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® positiv und nachhaltig verbessern werden.
- ▶ FRIMA Chef Telefonhotline
Beantwortet täglich von 8 bis 18 Uhr Ihre Fragen und hilft mit Tipps und Tricks.
- ▶ Rezeptaustausch
Teilen Sie mit Ihren Kollegen Ihr persönliches Erfolgsrezept.
- ▶ Kostenlose Softwareupgrades
Wir bieten unseren FRIMA Forum Mitgliedern jederzeit die neuste Software für das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® zum kostenlosen Download an.

Sie finden das FRIMA Forum unter:

www.frima-deutschland.de

www.frima-international.ch



Testen Sie das

 **VarioCooking**
MULTIFICIENCY

Probieren geht über Studieren

Besuchen Sie eines unserer FRIMA CookingLIVE Seminare ganz in Ihrer Nähe. Dabei bieten wir Ihnen die Möglichkeit, selbst mit dem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® zu arbeiten und zu erleben, wie einfach es ist, damit zarten Fisch zu braten, Nudeln zu kochen, Crêpes zuzubereiten oder saftige Steaks zu braten. Die Teilnahme ist kostenlos.

Weitere Informationen und das Anmeldeformular finden Sie online unter: www.frima-deutschland.de und www.frima-international.ch oder rufen Sie uns einfach an!

Haben Sie Interesse an einer kostenlosen Probestellung in Ihrer Küche? Ein Anruf genügt!

Deutschland Tel.: 069 257 88 76 10

Schweiz Tel.: 071 727 90 20

FRIMA
CookingLIVE

Center®



Anbrennschutz

- ▶ Nicht beheizte Seitenwände
- ▶ Keine Verbrennungsgefahr am Tiegelrand
- ▶ Patentierte Gargutererkennung
- ▶ Kein Anbrennen

PATENT

Vitroceran (optional)

- ▶ 2,5 kW Heizleistung
- ▶ In 6 Stufen regelbar
- ▶ Zum Zubereiten kleiner Speisemengen
- ▶ Zum Warmhalten in GN Behältern

Integrierte Steckdose

- ▶ Anschluss Ölwagen, Mixer usw.

Integrierte Schlauchbrause

- ▶ Zum einfachen Ablöschen und Reinigen
- ▶ Stufenlose Strahldosierung
- ▶ Ergonomische Anordnung
- ▶ DVGW/SGW-Zulassung



Kerntemperaturfühler

- ▶ 6-Punkt-Messung
- ▶ Automatische Korrektur bei Fehlsteckung

PATENT

VarioDose™ Integrierter Wassereinlauf

- ▶ Litergenaue Wasserzufuhr
- ▶ Zeitsparendes automatisches Befüllen

Durchdachte Details für besseres Kochen

VarioBoost™

- ▶ 200 °C in 2 Minuten*

Unterschrank (optional)

- ▶ Auszug zum Abstellen von Behältern für sicheres Entleeren der Tiegel
- ▶ Unterschrank zum Aufbewahren von Küchenutensilien

* Typ 112, 2,5 Minuten bei Typ 211 und 311.

Integrierter Wasserablauf

- ▶ Ermöglicht die Aufstellung ohne Bodenablauffrinne mit Festanschluss
- ▶ Erhöhte Arbeitssicherheit und Arbeitsgeschwindigkeit durch Entleeren ohne Tiegelbewegung



AutoLift™ Hebe- und Senkautomatik

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





Baugröße

| | VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112 | VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211 | VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311 |
|-----------------------|---|---|---|
| Essen-Anzahl | ab 30 | 100 - 300 | 100 - 500 |
| Nutzkapazität | 14 Liter + 14 Liter | 100 Liter | 150 Liter |
| Breite | 1200 mm | 1157 mm | 1540 mm |
| Tiefe | 777 mm | 914 mm | 914 mm |
| Höhe | 1100 mm | 1100 mm | 1100 mm |
| Gewicht | 168 kg | 195 kg | 251 kg |
| Tiegelrandhöhe | 900 mm | 900 mm | 900 mm |
| Kochoberfläche | 12 dm ² + 12 dm ² | 42 dm ² | 65 dm ² |
| Wasserzulauf | R3/4 " | R3/4 " | R3/4 " |
| Wasserablauf | DN 40 mm | DN 50 mm | DN 50 mm |
| Anschlusswert Elektro | 17 kW | 28,2 kW | 45 kW |
| Anschlusswert (Ceran) | 19,5 kW | 30,7 kW | 47,5 kW |
| Absicherung | 3 x 40 A | 3 x 50 A | 3 x 80 A |

Leistungsbeispiele

| | | | |
|-----------------------------|------------------------|-----------------|------------------|
| Omelette | 80 Port./Tiegel/h | 300 Port./h | 450 Port./h |
| Hacksteaks | 60 Stück/Tiegel/h | 240 Stück/h | 360 Stück/h |
| Gulasch Anbraten | 3 kg/Charge/Tiegel | 12 kg/Charge | 20 kg/Charge |
| Gulasch (Druckgaren) | 6 kg/Tiegel | 45 kg | 70 kg |
| Linsen (trocken) | 3 kg/Charge/Tiegel | 20 kg/Charge | 30 kg/Charge |
| Reis (trocken) | 3 kg/Charge/Tiegel | 20 kg/Charge | 30 kg/Charge |
| Tagliatelle (trocken) | 6 kg/Tiegel/h | 36 kg/h | 54 kg/h |
| Pudding | 10 Liter/Charge/Tiegel | 60 Liter/Charge | 100 Liter/Charge |
| Pommes Frites | 12 kg/Tiegel/h | 70 kg/h | 110 kg/h |
| Fischstäbchen TK Frittieren | 400 Stück/Tiegel/h | 1800 Stück/h | 2700 Stück/h |
| Kassler | 5 kg/Tiegel | 45 kg | 70 kg |



Ausstattungsmerkmale, Optionen

Gerätetyp

- ▶ VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112, 112+ (Option Druckgaren)
- ▶ VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211, 211+ (Option Druckgaren)
- ▶ VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311, 311+ (Option Druckgaren)

Energie

- ▶ Elektrogeräte

Garmedien

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

Zusatzfunktionen

- ▶ Kerntemperaturerfassung mit 6 Messpunkten
- ▶ Gleichzeitiges Garen mit zwei unterschiedlichen Garmedien beim VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112 (z.B. Pasta/ Sauce oder Steaks/Frittiertes)
- ▶ AutoLift™ Hebe- und Senkvorrichtung (Körbe zum Kochen und Frittieren)

- ▶ Erkennung von Garmedium im Tiegel: keine Verbrennung von Öl möglich
- ▶ A la carte Ansicht zum idealen Kochen, Braten, Frittieren von Einzelportionen
- ▶ HACCP Datenspeicher und Ausgabe über USB-Schnittstelle
- ▶ 350 Speicherplätze für individuelle Prozesse

Ausstattungen

- ▶ Steckdose
- ▶ Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und stufenloser Strahldosierung
- ▶ Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten
- ▶ Entleerung von Koch- bzw. Reinigungswasser direkt durch Tiegel (ohne Kippen, ohne Bodenabfluss)
- ▶ VarioDose™ automatische litergenaue Wasserfüllvorrichtung
- ▶ TFT-Display mit selbsterklärender Symbolik für einfachste Bedienung
- ▶ Integrierter Ein-/Ausschalter
- ▶ Zusatzfunktionen per Tastendruck anwählbar
- ▶ Integriertes Anwendungshandbuch und Bedienungsanleitung
- ▶ Klartext-Anzeigen für alle Garvorgänge

- ▶ Einstellbare Fremdsprachenanzeige für Gerätemeldungen
- ▶ Zentrales Einstellrad
- ▶ Betriebs- und Warnanzeige, z.B. heißes Öl beim Frittieren
- ▶ Digitale Temperaturanzeigen
- ▶ Anzeige von Soll- und Istwerten
- ▶ Zeitschaltuhr digital 0-24 Std. mit Dauerstellungen
- ▶ Sicherheits-Temperaturbegrenzer
- ▶ VarioBoost™ Heizsystem
- ▶ FrimaTherm™ Tiegelboden für Typ 211 und 311
- ▶ Kerntemperaturfühlerhalterung
- ▶ Servicetüre von vorne zugänglich
- ▶ Kompakte Gerätefamilie
- ▶ USB-Schnittstelle

Anschluss und Aufstellung, Prüfzeichen

- ▶ CE
- ▶ Elektrische Sicherheit: SEMKO Intertek
- ▶ Bediensicherheit: GS
- ▶ Trinkwasserschutz: SVGW
- ▶ Abwasser-Festanschluss zulässig, da integrierte Rohrtrennstrecke Bestandteil des Gerätes
- ▶ Strahlwasserschutz IPX6
- ▶ Höhenverstellbare Gerätefüße 150 bis 175 mm
- ▶ Alle VarioCooking Center MULTIFICIENCY® sind kompatibel mit Geräten und Tischen von

- 850 mm Tiefe
- ▶ Installations-, Anwendungshandbuch und Bedienungsanleitung
- ▶ Gemäß VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen

Optionen

- ▶ Anschlussmöglichkeit an Sicotronic (andere Energieoptimierungsanlagen auf Anfrage)
- ▶ Warmwasseranschluss
- ▶ Sonderspannung auf Anfrage

Optionales Zubehör

- ▶ Spachtel
- ▶ Arm für Hebe- und Senkautomatik
- ▶ Kochkörbe
- ▶ Portionsbehälter gelocht und ungelocht mit Griff (112)
- ▶ Frittierkörbe
- ▶ Korbeinlage
- ▶ Bain Marie Aufsatz Portionsbehälter
- ▶ Bain Marie GN Aufsatz
- ▶ Korbwagen
- ▶ Ölwagen
- ▶ VarioMobil™
- ▶ UltraVent® Kondensationshaube
- ▶ Rollen-Kit für Rollenaufstellung
- ▶ Sockel-Kit für Sockelaufstellung
- ▶ FRIMA KitchenManagement System – Ihr virtueller Assistent

Vergleichstabelle

| Energie und Zeit | Multifunktionales Gargerät 2 GN, 17,5 kW | Braisiere 2 GN, 15 kW | VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211 | Differenz |
|--|---|----------------------------|---|-------------------------|
| Frittieren* | | | | |
| Energie pro kg Pommes frites [kWh/kg] | 1,457 | | 0,919 | 58,5 % |
| Pommes frites pro Stunde [kg/h] | 7,4 | | 26,75 | 3,6 mal schneller |
| Braten** | | | | |
| Energie für Vorheizen [kWh/dm ²] | 0,067*** | 0,047 | 0,026*** | 81 % - 157 % |
| Vorheizen (Zeit bis Beharrungszustand) [min] | 26,5*** | 9,5 | 6*** | 1,6 - 4,4 mal schneller |
| Hackfleisch Braten: Energie pro kg Hackfleisch [kWh/kg] | 0,57*** | 0,48 | 0,43*** | 12 % - 31 % |
| Kochen** | | | | |
| Aufheizen von Wasser [kWh/kg] | 0,094*** | 0,099 | 0,089*** | 5,6 % - 11 % |
| Aufheizen von Wasser [min] | 35,25*** | 27,41 | 20,75*** | 1,3 - 1,7 mal schneller |
| Rohwareneinsatz | Kippbratpfanne 3 GN, 16,3 kW | Braisiere 3 GN, 16,5 kW | VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311 | Differenz |
| Gewichtsverlust beim Anbraten von 10 kg Schweinegeschnetzeltem [%] | 41 % | 40 % | 34 % | 15 % - 17 % |

* nach DIN 18873-3:2011-12 / ** nach DIN 18873-5:2011-02 / *** ermittelt von einem unabhängigen Prüfinstitut



FRIMA Deutschland GmbH

Heinrich-Lanz-Allee 4
D-60437 Frankfurt am Main
Tel. +49 69 257 88 76 10
Fax +49 69 257 88 76 11
E-Mail: info@frima-deutschland.de
www.frima-deutschland.de

FRIMA France S.A.S.

4 rue de la Charente, BP 52
F-68271 Wittenheim Cedex
Tel. +33 3 89 57 02 70
Fax +33 3 89 57 02 71
E-Mail: cial@frima.fr
www.frima.fr

FRIMA International AG

Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel. +41 71 727 90 20
Fax +41 71 727 90 10
E-Mail: info@frima-international.ch
www.frima-international.ch

Ihr FRIMA-Partner:

FRIMA UK Ltd.

Dalton House
60 Windsor Avenue
London, SW19 2RR
Tel. +44 845-680-3981
Fax +44 845-680-3984
E-Mail: info@frima-uk.co.uk
www.frima-uk.co.uk