

VarioCooking Center®





Выпустив VarioCooking Center®, компания РАЦИОНАЛЬ предлагает совершенно новую, революционную технологическую концепцию для профессиональной кухни.

Узнайте заново, что значит готовить лучше. Забудьте о стрессе и рутине – воспользуйтесь многообразными преимуществами аппарата VarioCooking Center®, удивите своих гостей.

2 года
гарантии
RATIONAL

Варка, жарение,
фритирование...

- просто лучше
- в одном аппарате
- вдвое быстрее



RATIONAL

"Приходится делать не то, что хотелось бы, а лишь то, что возможно".

Мир сегодняшней профессиональной кухни слишком часто несет на себе отпечаток стресса, монотонности и рутины. Необходимо одновременно решать множество проблем. Бесчисленные поручения и индивидуальная ответственность являются в то же время источником многочисленных ошибок. От этого часто страдает качество всего меню.

Длительное время прогрева, вынужденные паузы и постоянный контроль за процессами приготовления вносят ощущение монотонности и создают множество рутинной работы. Ограниченные технические возможности обычного кухонного оборудования не позволяют свободно творить и уделять внимание решающим деталям.

Приходится делать не то, что хотелось бы, а лишь то, что возможно.

**Стресс – однообразие – рутина – тяжёлый физический труд
Эти времена прошли.**



VarioCooking Center®

**Варка, жарение, фритирование...
Просто лучше, все виды тепловой обработки в
одном аппарате и при этом вдвое быстрее**

Минимальное время нагрева, обработки и охлаждения, обжаривание без тушения, не требуется постоянный контроль, продукты не пригорают, быстрая очистка и мгновенная готовность к работе – вот лишь некоторые из преимуществ аппарата VarioCooking Center®, которые помогут Вам в Вашей ежедневной работе.

Функция VarioCooking Control® - искусственный интеллект - полностью автоматически контролирует процесс приготовления блюд и зовет Вас, когда необходимо Ваше вмешательство.

Рутинные операции, такие как загрузка или разгрузка аппарата, а также контроль за процессом приготовления становятся ненужными. Необходимость постоянно находиться у аппарата и контролировать его работу отпадает. Вы больше не «прикованы» к аппарату.

Идеальное обжаривание
(напр., 20 кг гуляша без тушения)!

**Варка продуктов не
требует контроля**
(даже в ночное время)!

Или даже фритирование
(идеального качества)!



VarioCooking Center®:

Революционная нагревательная система

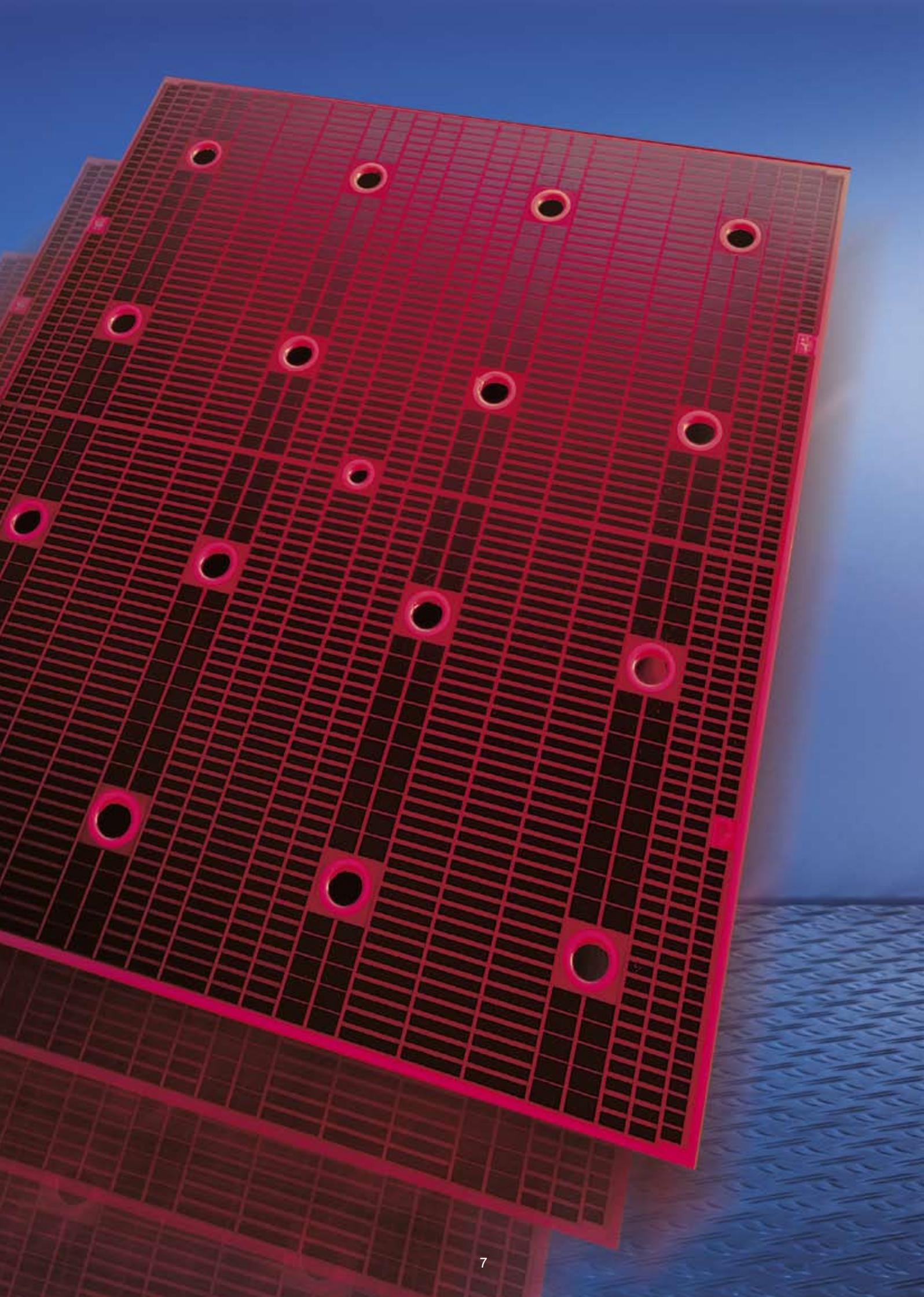
Благодаря запатентованной нагревательной системе VarioBoost™ Вы готовите невероятно быстро и легко. Всего за 90 секунд достигается температура 200°C и затем поддерживается на одном уровне даже в то время, когда чаша заполняется продуктом.

Резервы мощности настолько велики, что дополнительная подача энергии и поддержание необходимой мощности не составляет труда.

- VarioBoost™ готовит вдвое быстрее: обладающая высокой плотностью сетчатая структура нагревательного элемента абсолютно равномерно передает тепло продукту и таким образом препятствует прилипанию. Благодаря тонкому дну чаши VarioCooking Center® в кратчайшие сроки готов к работе, точно так же быстро он снова охлаждается по Вашему желанию, как раз ко времени следующей загрузки. Тем самым Вы готовите в два раза быстрее и сразу, без длительного времени ожидания.
- В VarioBoost™ нагревается только дно чаши: энергия передается непосредственно продукту - ожоги о горячие края и потеря дорогостоящей энергии остались в прошлом.

▷ 200°C за 90 секунд

▷ Вдвое быстрее



VarioCooking Center®

Искусство приготовления пиццы

Выбрать продукт, готово!

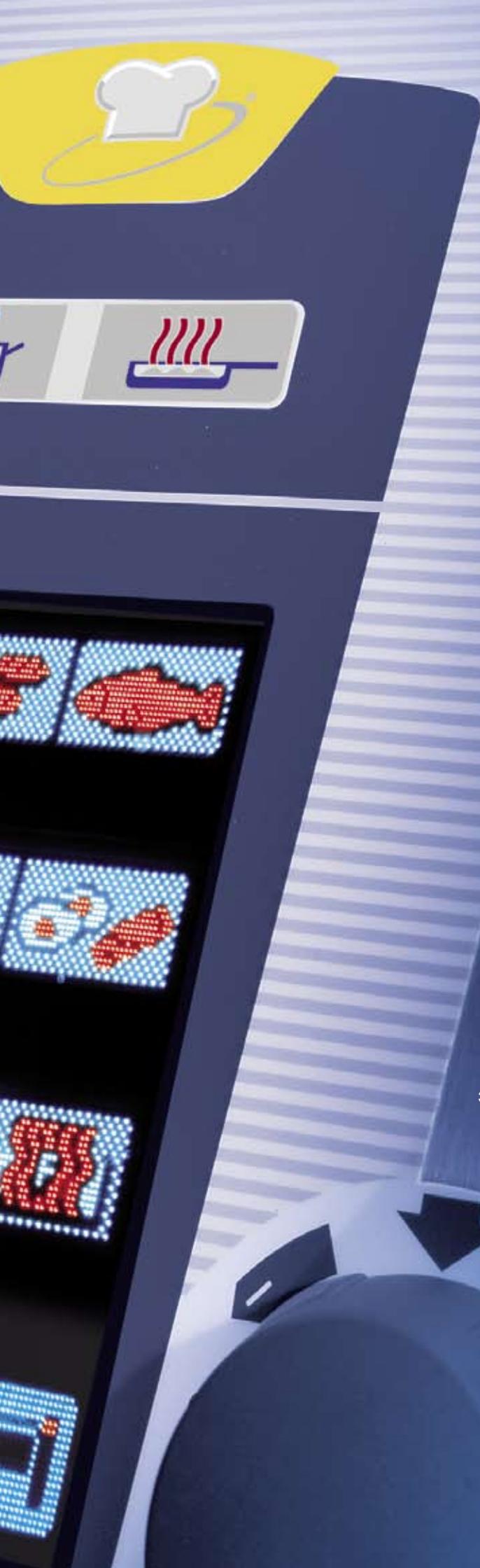
Вы просто выбираете продукт при помощи клавиши с соответствующим символом. Привычная необходимость ввода таких данных, как температура и время, а также необходимость в постоянном контроле полностью отпадают.

«Умный» кухонный аппарат, который работает на Вас

Система VarioCooking Control®  самостоятельно распознает размер продукта, объем загрузки и определяет требования, обусловленные данным продуктом. Время приготовления, а также момент, когда потребуется Ваше вмешательство, рассчитываются индивидуально и корректируются в процессе работы. При этом учитываются даже национальные традиции, связанные с едой и ее приготовлением. Искусственный интеллект - VarioCooking Control®  – точно в нужное время даст Вам сигнал, если необходимо Ваше вмешательство, например, чтобы перевернуть филе. Кроме того, всегда отображается оставшееся время приготовления.

Процесс приготовления оптимизируется каждую секунду

3600 раз в час система VarioCooking Control®  точно контролирует и оптимизирует для Вас процесс приготовления и гарантирует безупречный результат, который можно всегда повторить.



Результат лучше на любом предприятии

Будь то гастрономия или организация питания сотрудников предприятий – благодаря своему VarioCooking Center® Вы всегда без труда справитесь с задачами, ежедневно стоящими перед Вами на кухне: варить, жарить, готовить на гриле, во фритюре или под давлением самые разнообразные блюда – отдельно или в параллельном режиме – Вы можете все.

Инвестиция с “гарантией рентабельности”

На профессиональной кухне VarioCooking Center® замещает до 50% обычного кухонного оборудования, занимая минимальную площадь. Опрокидывающиеся сковороды, котлы, фритюрницы и даже кастрюли и сковородки теперь практически не нужны. Система VarioCooking Control®  полностью автоматически использует при каждом процессе приготовления весь технический потенциал Вашего VarioCooking Center®. Таким образом, Ваши инвестиции всегда окупаются с максимальной эффективностью.

Самообучающая программа управления

Больше не нужно тратить средства на обучение персонала. Вы работаете со своим VarioCooking Center® с первой же минуты без каких-либо проблем.

Быстрое обжаривание без тушения или мягкая щадящее приготовление ... Вдвое быстрее

Реалии сегодняшнего дня

Обжаривание рыбы или мяса на сковороде или в опрокидывающейся сковороде всегда требовало максимального внимания. Необходимо точно соблюдать температурный режим, избегать снижения температуры, чтобы продукт не начал вариться, а оптимально поджарился. Обжариваемые куски нужно переворачивать точно в нужный момент; кроме того, в большинстве случаев их время от времени приходится еще и передвигать, чтобы они обжарились равномерно. Постоянный контроль неизбежен.

Теперь всё гораздо лучше

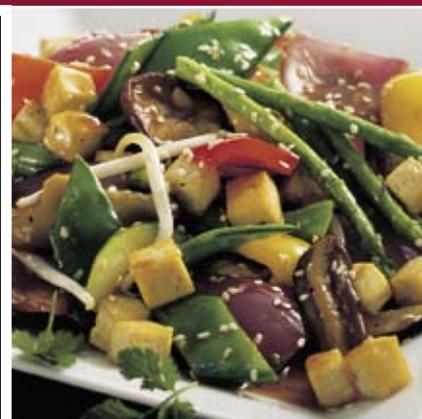
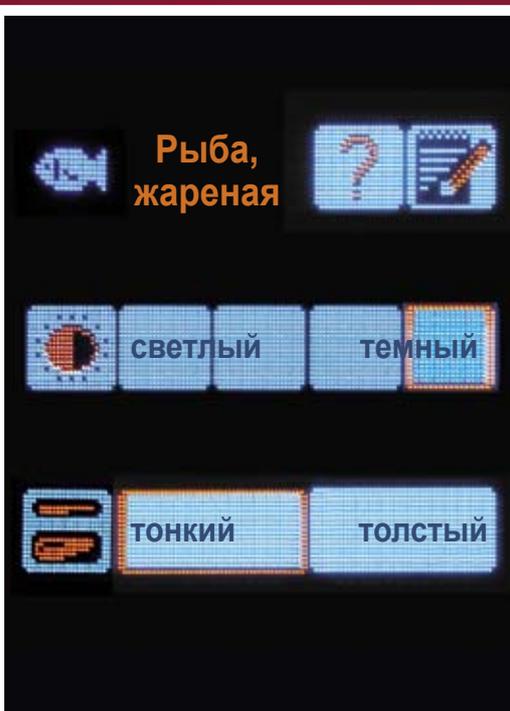
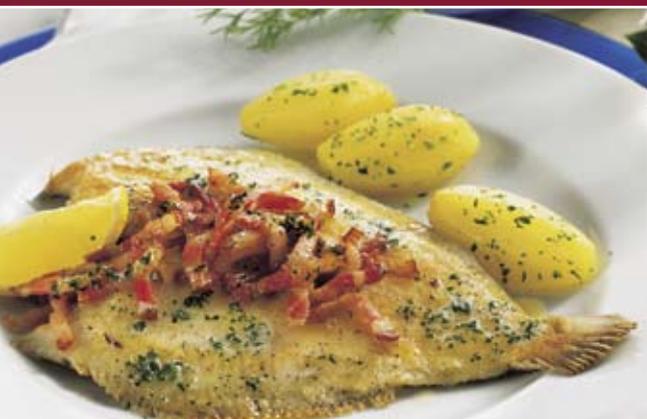
Теперь, благодаря VarioBoost™, уже через несколько секунд в Вашем распоряжении вся мощность нагрева дна чаши в полном объеме. Используя мобильный резерв мощности, VarioCooking Center® повышает мощность обжаривания более чем на 40% по сравнению с обычными опрокидывающимися сковородами. Поры продукта при обжаривании немедленно закрываются, и сок остается внутри. Для Вас это означает, что расход исходного продукта может уменьшиться примерно на 20 %, кроме того, Вы экономите до 60 % времени. Даже для «капризных» продуктов, например для благородной рыбы, высокочувствительная система регулирования температуры и оптимального распределения тепла обеспечит абсолютно равномерное обжаривание.

VarioCooking Control®: просто лучшие результаты

Говядина, баранина, свинина или телятина, продукты быстрого обжаривания или крупные куски жаркого, а также рыба любых видов – любой продукт приобретает в VarioCooking Center® аппетитный вид, красивый цвет, получается сочным и доводится точно до нужной степени готовности.

Больше ничего не пригорает, потому что система VarioCooking Control® вовремя напоминает Вам о том, когда нужно перевернуть продукт. Так что просто выберите нужный продукт, нажав на соответствующую клавишу, и примите программу, предлагаемую системой VarioCooking Control® - готово!

Разумеется, Вы также в любой момент можете определить другие характеристики приготовления.



Выигрыш во времени

- 50 порций нарезанной тонкими ломтиками телятины – не за 66, а за 28 минут

VarioCooking Center® 112

минуты

- 300 порций нарезанной тонкими ломтиками телятины – не за 95, а за 34 минуты

VarioCooking Center® 211

минуты

Опрокидывающаяся сковорода



Блюда из яиц больше не пригорают

Реалии сегодняшнего дня

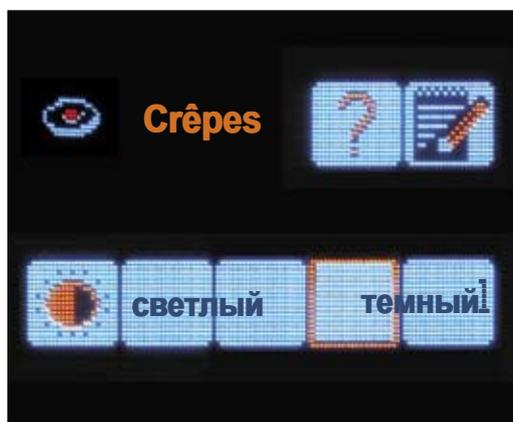
Блюда из яиц – «привередливые» продукты, которые легко подгорают или пересушиваются. Равномерное поджаривание достигается только за счет постоянного помешивания или добавления жира. За точным соблюдением температуры дна чаши должен следить сам шеф-повар.

Теперь всё гораздо лучше

В VarioCooking Center® блюда получаются великолепно и не прилипают благодаря абсолютно равномерному распределению тепла. В течение всего процесса приготовления температура автоматически поддерживается с точностью до градуса. Поэтому даже «капризные» продукты получаются сочными внутри, не пересушиваются. Это отличие позволяет превратить такое простое блюдо как яичный омлет в деликатес.

VarioCooking Control®: просто лучшие результаты

Нужно всего лишь нажать на кнопку, чтобы приготовить яичницу-глазунью, блинчики Crêpes или кайзеровский омлет. Объем загрузки не играет роли – Ваши блюда великолепно подрумянятся и получатся сказочно сочными. Просто примите настройки, предлагаемые VarioCooking Control®, или выберите другие характеристики приготовления.





Молочные блюда: молоко не прикипает и не убегает

Реалии сегодняшнего дня

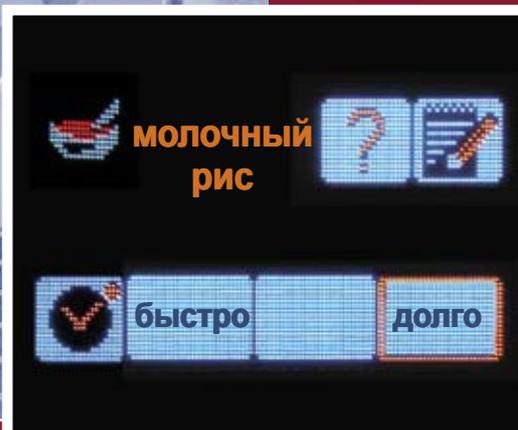
Приготовление молочных продуктов требует постоянного контроля и помешивания, так как Вам нужно избежать прикипания молока к стенкам чаши и пригорания, а также не допустить, чтобы молоко убежало. Кроме того, последующая чистка – это настоящая проблема для любой кухонной бригады.

Теперь все гораздо лучше

VarioBoost™, запатентованная нагревательная система VarioCooking Center®, обеспечит равномерную теплоотдачу на дне чаши, без одновременного нагрева его стенок. Тепловая энергия «деликатно» передается через дно чаши на продукт. Продукт больше не убегает и не прикипает к стенкам, не пригорает. Теперь Вы сможете полностью сконцентрироваться на творческой стороне Вашей работы. Вы получаете выигрыш во времени и покой, чтобы сделать Ваши блюда еще более изысканными.

VarioCooking Control®: просто лучшие результаты

Простым нажатием на кнопку Вы готовите самые разнообразные молочные блюда. Будь то соус бешамель, пудинг, молочный рис или манная каша – все это Вы приготовите без всякого стресса и получите превосходный результат, независимо от объема загрузки. Если Вы хотите, чтобы результат был другим, просто выберите нужный вариант.





Варка, жарение или фритирование гарниров

Реалии сегодняшнего дня

Варка овощей или приготовление гарниров во фритюре подразумевают трудоемкую загрузку продуктов, долгое время прогрева и необходимость постоянного контроля. Используете ли Вы воду или масло, - нужная температура жидкости, как правило, не выдерживается. Она резко падает при погружении продуктов, а затем быстро поднимается. Во время варки Вам то и дело приходится перемешивать продукты, затем вынимать их и сливать жидкость из кастрюли или котла. Все это зачастую означает тяжелую физическую работу и становится источником стресса.

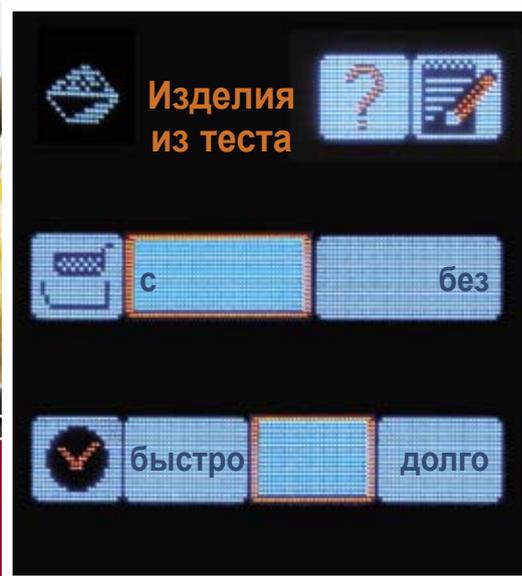
Теперь всё гораздо лучше

Стоит нажать на кнопку, – и VarioCooking Center® самостоятельно заполняет чаши водой или маслом из специального контейнера. Благодаря концентрированной нагревательной мощности системы VarioBoost™ жидкость разогревается до нужной температуры за рекордно короткое время.

Теперь можно приступать к варке. Автоматический подъем и погружение корзин гарантирует оптимальный результат без какого-либо контроля персонала, а, кроме того, обеспечивают экономию воды более чем на 70% по сравнению с обычными котлами. Помимо этого, автоматически исключается возможность передерживания продуктов. Таким образом, Вы получаете максимальную продуктивность при минимальном потреблении ресурсов, даже если готовите в больших объемах.

VarioCooking Control®: просто лучшие результаты

Лапша и картофель, клецки и продукты во фритюре всегда удаются идеально, причем без какого бы то ни было контроля, – стоит лишь нажать на кнопку. Просто примите настройки, предлагаемые системой VarioCooking Control® – и готово! Система VarioCooking Control® вовремя напомнит Вам о том, что лапша уже готова.



Выигрыш во времени

- 50 порций лапши – не за 86, а за 29 минут

VarioCooking Center® 112

минуты

Кастрюля

- 300 порций лапши – не за 107, а за 56 минут

VarioCooking Center® 211

минуты

Варочный котел



Изысканные супы и соусы

Реалии сегодняшнего дня

Приготовление подлив, супов и соусов требует большой опытности. Такие процессы требуют долгого нагрева, вываривания, сгущения, кипячения, требуют контролировать температуру и постоянно перемешивать продукт. Чтобы достичь идеального результата, при сложном регулировании температуры необходима максимальная аккуратность и постоянный контроль. Всё это не позволяет Вам отойти от кухонного оборудования, становится причиной стресса и требует тяжёлого физического труда.

Теперь всё гораздо лучше

Мощность и искусственный интеллект VarioCooking Center® – Ваша ежедневная поддержка. Нужная температура обеспечивается с точностью до градуса за кратчайшее время, „умная“ система управления оптимально подстраивается под заданный результат – продукт не подгорает, не прикипает к стенкам и не „убегает“. Идеальные соусы всегда удаются Вам с первого раза – одним движением руки.

VarioCooking Control®: просто лучшие результаты

Придайте Вашей кухне свою индивидуальность. Вы можете без труда сами создавать супы и соусы. От простого соуса до сложной подливы – VarioCooking Control® будет сопровождать Вас по всем рабочим этапам и обеспечит идеальные результаты.



Finishing®: наивысшее качество вплоть до подачи на стол!

Реалии сегодняшнего дня

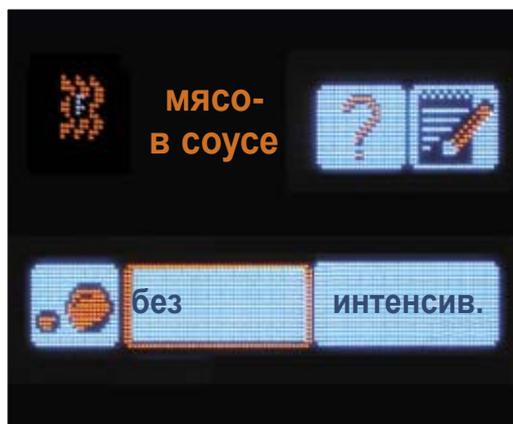
В пылу кухонных битв нередко звучит просьба быстро довести продукт до нужной температуры, не снижая качество блюда. Результатом часто становятся подгоревшие соусы, пересушенное жаркое или передержанная выпечка. Чтобы этого избежать, приходится тратить массу сил на контроль и кропотливое регулирование температуры. В спешке, когда блюда отправляются на раздачу, это нелегко.

Теперь все гораздо проще

Нагревательная система VarioBoost™ обеспечивает идеальную температуру в кратчайшее время – VarioCooking Control® автоматически управляет процессом, даже при работе с деликатными продуктами, позволяя достичь превосходного результата за самый короткий срок. Это означает, что VarioCooking Center® работает на 100% на всех стадиях – от производства до подачи на стол.

Идеальный Finishing® с помощью VarioCooking Control®

С системой Finishing® качество уже приготовленных гарниров, супов, соусов, рагу, варёных и тушёных блюд остаётся идеальным. Точная система управления доводит до превосходного состояния даже большие количества блюд. Вы можете быть уверены, что благодаря VarioCooking Center® прекрасно контролируете все процессы, – и потому спокойно занимаетесь подбором специй и превращайте свои творения в наслаждение для каждого посетителя – именно такое, каким Вы его задумывали.



Приготовление продуктов под давлением: значительно быстрее и точно до нужной степени готовности

Реалии сегодняшнего дня

Приготовление продуктов под давлением требует максимального внимания. Давление в котле нужно поддерживать неизменным, иначе куски мяса или овощи развалятся. Стоит лишь немного передержать продукт – и это заметно скажется на результате.

Теперь всё гораздо лучше

Все блюда можно готовить теперь за рекордное время, и причем без всякого контроля. В течение всего процесса приготовления система VarioBoost™ самостоятельно контролирует давление, а также температуру сока, образующегося при тепловой обработке. Давление в рабочей камере всегда остается неизменным. Время приготовления сокращается наполовину по сравнению с обычными методами. Идеальный результат гарантирован всегда и в любое время.

VarioCooking Control®: просто лучшие результаты

Для приготовления всех видов рагу или таких твердых овощей, как свекла и морковь, а также для приготовления соусных блюд нажмите просто клавишу с соответствующим символом и примите настройки, предлагаемые системой VarioCooking Control® – готово! Или определите другие характеристики приготовления самостоятельно.



Самая быстрая очистка и защита окружающей среды – уже включено

Как при приготовлении блюд, так и при очистке оборудования VarioCooking Center® устанавливает новые масштабы в плане экономии ресурсов.

Первоклассная очистка за счет активного предотвращения загрязнения

Благодаря полностью гомогенному распределению тепла в VarioCooking Center® продукт не пригорает. Тщательная очистка осуществляется без усилий и требует всего 2 л воды* и минимального применения стандартных чистящих средств. Такая очистка бережет не только Ваши руки, но и окружающую среду. Необходимость в трудоемкой чистке кастрюль и сковородок полностью отпадает.

Экономия воды при варке

Потребление воды при варке продуктов в VarioCooking Center® заметно сокращается. Применение корзин включает в себе огромный потенциал экономии: Так, например, 40 кг лапши отлично готовятся всего в 50 л воды. Это означает, что экономия воды составляет свыше 70% по сравнению с приготовлением в обычном котле.

*на одну чашу в VarioCooking Center® 112



VarioCooking Center®:

идеальный выбор для ресторана

Ситуация, типичная для ресторана: обслуживать нужно быстро, необходима гибкая организация работы на кухне. Гости требуют наилучшего качества – если они удовлетворены, то придут снова. Вы добиваетесь успеха только благодаря правильному кухонному оборудованию, Вашим умениям и командному духу персонала. Сделайте ставку на VarioCooking Center® – сделайте работу на своей кухне высокопроизводительной и гибкой. Это станет решающим шагом вперёд – с самого первого дня Вы обеспечите себе дополнительную прибыль.

Mise en place выполняется автоматически.

Варить, жарить, готовить продукты во фритюре, готовить под давлением – всё это возможно с помощью уникального VarioCooking Center®. Mise en place занимает на 50 % меньше времени. Например, в левой чаше Вы можете тушить баранью голень по бабушкиному рецепту, а справа, словно по волшебству, готовить лакомый рис на молоке, не контролируя процесс. После этого в той же чаше Вы можете немедленно сварить овощи в солёной воде. Тем временем голень вынута, и параллельно уваривается соус. Вы полностью контролируете все процессы. Теперь на плите VitroCeran вы, не торопясь, глазируете лук-шалот.

Быстро, гибко, с идеальным качеством... просто лучшие результаты



Варка, жарение, фритирование и приготовление под давлением – вдвое быстрее



Жарение



Варка



Бланширование в масле



Приготовление под давлением

VarioCooking Center®: идеальный выбор для обслуживания a la carte

Заказы скапливаются на стойке, и Ваша задача – доставить гостям гастрономическое наслаждение. С VarioCooking Center® выдача готовых блюд больше не означает для Вас стресс.

Сочные стейки, золотистые поджаренные шницели, хрустящая птица, нежная рыба или крепкие, не разваренные овощи – всё это можно одновременно готовить в VarioCooking Center® в кратчайшее время, в точности так, как необходимо. Интенсивно, равномерно и быстро поджаривать самые разные продукты удаётся без труда. Параллельно Вы доводите до готовности порционированные макароны, овощи или блюда во фритюре. 6 вкусных соусов или супов стоят на плите VitroCeran, готовые для подачи.

Начиная с mise en place и до выдачи – Вы всегда прекрасно контролируете ситуацию.

жарить продукты для
обслуживания à la carte



приправлять соусом



варить продукты для
обслуживания à la carte



Инвестиция с “гарантией рентабельности”

Ваш дополнительный доход возрастает с каждой дополнительной порцией. Даже при производстве лишь 60 порций в день Ваш ежегодный дополнительный доход уже составит 334.740 руб и во много раз превысит, таким образом, Ваши расходы на приобретение VarioCooking Center®.

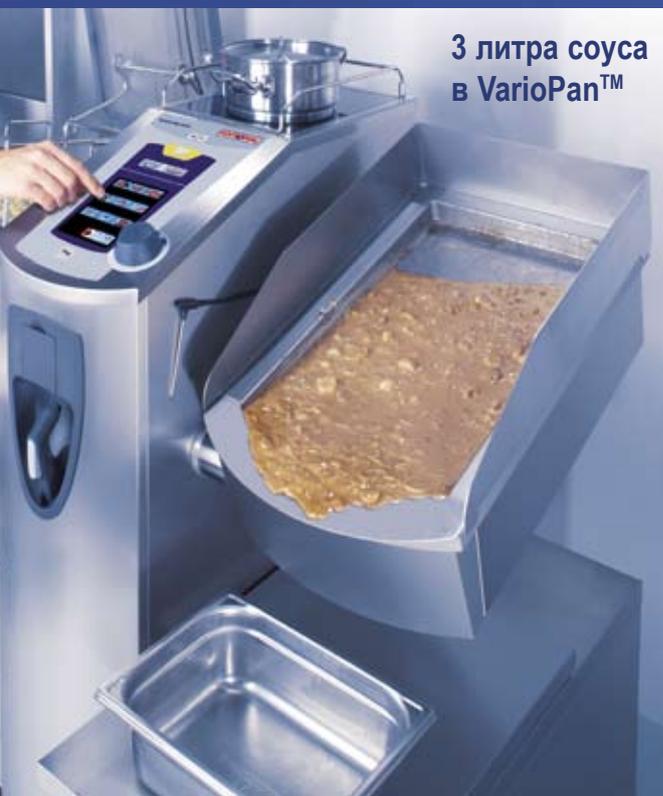
Пример: ресторан рассчитан на приготовление 60 порций в день; оборудован одним VarioCooking Center® 112

| Ваш выигрыш | Расчет | Ваш дополнительный доход |
|---|--|-----------------------------|
| Мясо Больше производительность, так как мясо обжаривается, а не тушится; сокращение закупок исходного продукта в среднем на 20 %* | Расход в неделю - примерно 78 кг x 50 недель/год = расход в год 3.900 кг x цена 250 руб/кг = 975.000 руб | = 195.000 руб/год |
| Овощи & гарниры Более интенсивное обжаривание, отсутствие пригорания и потерь продукта, примерно 15 %* | Расход в неделю - примерно 115 кг x 50 недель/год = расход в год 5.750 кг x цена 70 руб/кг = 402.500 руб | = 60.375 руб/год |
| Жир Расход жира благодаря современной технике регулировки значительно сокращается, примерно 80 %* | Расход в неделю - примерно 6 л x 50 недель/год = расход в год 300 л x цена 40 руб/л = 12.000 руб | = 9.600 руб/год |
| Рабочее время Более быстрое приготовление и прогрев, автоматическая варка, меньше работы по очистке, примерно 3 часа /день** | Экономия 3ч/день = экономия в год 900 ч за 300 дней x почасовая ставка 100 руб = 90.000 руб | = 9.600 руб/год |
| Вода Меньше расход на чистку, точная дозировка и автоматическое кипячение, примерно 500 л* | Экономия воды 500 л/день = экономия в год 150.000 л x цена 1,20 руб/куб.м = 180 руб | = 180 руб/год |
| | | = 27.895,- руб*** |
| | | = 334.740,- руб*** |
| | | = 1.673.700,- руб*** |

* по сравнению с обычными методами приготовления продукта

** Смешанная калькуляция с учетом почасовой ставки заработной платы поваров и вспомогательного персонала

*** Ваш дополнительный доход за вычетом амортизации (на 5 лет)



VarioCooking Center®: в отрасли питания персонала ему просто нет равных

Варить, жарить, готовить на гриле, во фритюре или под давлением – все можно делать в одном единственном VarioCooking Center®. Благодаря этому площадь, занимаемая на кухне, сокращается минимум на 50%, а стресс ликвидируется на все 100%. За счет обширных резервов мощности VarioBoost™ Вы можете без «провалов» мощности готовить партии продуктов, по меньшей мере на 50% большие, чем в обычных опрокидывающихся сковородах. Простота обслуживания, постоянная поддержка системой VarioCooking Control® и быстрая смена различных загрузок дополняют предложение. Так Вы экономите не только время, но и деньги.

- 40 кг мясо ломтиками: **Время приготовления 34 мин., время работы 21 мин.**



Прогрев, обжаривание 2 партий телятины по 20 кг, добавление жидкости, тушение и разгрузка

- Рабочее время повара
- VarioCooking Center® работает один

- 30 кг лапши: **время приготовления 57 мин., время работы 8 мин.**



Наполнение и нагрев 50 л холодной воды, варка 30 кг лапши 3 партиями

- Рабочее время повара
- VarioCooking Center® работает один

* в VarioCooking Center® 211



Инвестиция с “гарантией рентабельности”

Ваш дополнительный доход возрастает с каждой дополнительной порцией. При производстве 2 000 порций в день Ваш ежегодный дополнительный доход уже составит 122 070 евро и во много раз превысит, таким образом, Ваши расходы на приобретение VarioCooking Center®.

Пример: производственная столовая, рассчитанная на производство 2.000 порций в день; оборудована VarioCooking Center® 2 x 211 и 1 x 311

| Ваш выигрыш | Расчет | Ваш дополнительный доход |
|---|---|-------------------------------------|
| Мясо Больше производительность, так как мясо обжаривается, а не тушится; сокращение закупок исходного продукта в среднем на 20 %* | Расход в неделю - примерно 810 кг x 50 недель/год = расход в год 40.500 кг x цена 250 руб/кг = 10.125.000 руб | = 2.025.000,- руб/год |
| Овощи & гарниры Более интенсивное обжаривание, отсутствие пригорания и потерь продукта, примерно 15 %* | Расход в неделю - примерно 1.320 кг x 50 недель/год = расход в год 66.000 кг x цена 70 руб/кг = 4.620.000 руб | = 693.000,- руб/год |
| Жир Расход жира благодаря современной технике регулировки значительно сокращается, примерно 80 %* | Расход в неделю - примерно 60 л x 50 недель/год = расход в год 3000 л x цена 40 руб/л = 120.000 руб | = 96.000,- руб/год |
| Рабочее время Более быстрое приготовление и прогрев, автоматическая варка, меньше работы по очистке, примерно 3 часа /день** | Экономия 3ч/день = экономия в год 1200 ч за 300 дней x почасовая ставка 100 руб = 120.000 руб | = 120.000,- руб/год |
| Вода Меньше расход на чистку, точная дозировка и автоматическое кипячение, примерно 500 л* | Экономия воды 1.500 л/день = экономия в год 450.000 л x цена 1,20 руб/куб.м = 540 руб | = 540,- руб/год |
| | | За месяц = 130.960,- руб*** |
| | | За год = 1.442.680,- руб*** |
| | | За 5 лет = 7.857.040,-руб*** |

* по сравнению с обычными методами приготовления продукта

** Смешанная калькуляция с учетом почасовой ставки заработной платы поваров и вспомогательного персонала

*** Ваш дополнительный доход за вычетом амортизации (на 5 лет)



РАЦИОНАЛЬ VarioCooking Center®



Термозонд

- Измерение в 6 точках
- Автоматическая корректировка при неправильной установке зонда



VarioDose™ встроенная система подачи воды

- подача воды с точностью до литра
- автоматическое заполнение экономит время



Интегрированный сток воды

- Позволяет установить аппарат при отсутствии стока в полу с помощью жесткого подключения
- Повышение безопасности труда и рабочей скорости за счет слива воды из чаши без ее смещения



Автоматическое подъемное устройство AutoLift™

- Автоматическое приготовление точно до нужной степени готовности макаронных изделий, фритированных и пошированных продуктов

Защита от ожогов

- за счет того, что боковые стенки чаши не нагреваются, опасность ожога о край чаши сведена к минимуму
- за счет запатентованной системы распознавания продукта

ПАТЕНТ

Плита Vitroceran (опционально)

- 2,1 кВт мощность нагрева
- 6-ступенчатая регулировка
- для приготовления продуктов в малых объемах
- Сохранение в горячем состоянии в емкостях GN 1/2

Встроенная розетка

Встроенный ручной душ

- Плавная регулировка струи
- Эргономичное размещение
- Допуск по DVGW/SVGW
- Встроенный возвратный механизм

Подставка (опционально)

- Выдвигаемый поднос для установки гастроемкостей в целях безопасной разгрузки чаш
- Подставка для хранения кухонных принадлежностей

**... продуманные детали обеспечивают
лучшие результаты**



VarioCooking Center®

Размеры и производительность

| | VarioCooking Center® 111 | VarioCooking Center® 112 | VarioCooking Center® 211 | VarioCooking Center® 311 |
|------------------------------|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| чаша / VarioPan™ | | | | |
| Количество порций | от 50 | от 50 | 100 - 300 | 100 - 500 |
| Полезный объем | 16 литров / 3 литров | 16 литров | 100 литров | 150 литров |
| Ширина | 1200 мм | 1200 мм | 1157 мм | 1540 мм |
| Глубина | 777 мм | 777 мм | 914 мм | 914 мм |
| Высота | 1100 мм | 1100 мм | 1100 мм | 1100 мм |
| Вес | 185 кг | 205 кг | 265 кг | 340 кг |
| Высота борта чаши | 900 мм / 850 мм | 900 мм | 900 мм | 900 мм |
| Нагревательная поверхность | 11 дм ² / 14 дм ² | 11 дм ² | 42 дм ² | 65 дм ² |
| Подача воды | R3/4 " | R3/4 " | R3/4 " | R3/4 " |
| Отвод воды | DN 40 мм | DN 40 мм | DN 50 мм | DN 50 мм |
| Общая потребляемая мощность, | | | | |
| - электричество | 19,8 кВт | 17 кВт | 28 кВт | 45 кВт |
| - церан | 22,2 кВт | 19,4 кВт | 30,6 кВт | 47,6 кВт |
| Предохранители | 3 x 32 А | 3 x 32 А | 3 x 50 А | 3 x 80 А |
| чаша / VarioPan™ | | | | |
| Омлет | 80 / 105 порц./час | 80 порц./чаша/час | 320 порц./час | 480 порц./час |
| Рубленые стейки | 140 / 185 шт./час | 140 шт./чаша/час | 270 шт./час | 500 шт./час |
| Гуляш, обжаривание | 3 / 4,5 кг/партия | 3 кг/партия/чаша | 12 кг/партия | 20 кг/партия |
| Гуляш, до готовности | 6 кг/час | 6 кг/чаша/час | 60 кг/час | 100 кг/час |
| Чечевица (сухая) | 3 кг/партия | 3 кг/партия/чаша | 20 кг/партия | 40 кг/партия |
| Рис (сухой) | 3 кг/партия | 3 кг/партия/чаша | 20 кг/партия | 30 кг/партия |
| Таглиателли (сухие) | 6 кг/час | 6 кг/чаша/час | 36 кг/час | 45 кг/час |
| Пудинг | 10 литров/партия | 10 литров/партия/чаша | 80 литров/партия | 120 литров/партия |
| Картофель фри, Г3 | 12 кг/час | 12 кг/чаша/час | 35 кг/час | 70 кг/час |
| Рыбные палочки Г3 | 130 шт./час | 130 шт./чаша/час | 530 шт./час | 950 шт./час |
| Копченая свинина | 5 кг | 5 кг/чаша | 54 кг | 80 кг |



VarioCooking Center®

Характеристики оснащения

Тип аппарата

- VarioCooking Center® 111, 111+ (с давлением)
- VarioCooking Center® 112, 112+ (с давлением)
- VarioCooking Center® 211, 211+ (с давлением)
- VarioCooking Center® 311, 311+ (с давлением)

Энергия

- Электрические аппараты

Рабочие режимы

- Режим VarioCooking Control® с 9 рабочими подрежимами: «Жаркое большой массы», «Быстрое жаренье», «Рыба/морепродукты», «Овощи/картофель», «Изделия из теста/рис», «Блюда из яиц и муки», «Молоко/десерты», «Супы/соусы» и Finishing®
- Ручной режим с 3 рабочими подрежимами: жарение, варка, приготовление во фритюре
- Диапазон температур: 30 - 250°C

Дополнительные функции

- Температурный зонд, измерение в 6 точках
- Одновременное приготовление в двух различных рабочих средах в VarioCooking Center® 112 (например, паста / соус или стейки / фритирование)
- Подъемное устройство AutoLift™ (корзины для варки лапши и приготовления продуктов во фритюре)
- Распознавание рабочей среды в чаше: подгорание масла невозможно
- AreaControl™ для идеальной варки/фритирования отдельных порций блюд
- Память данных HACCP и вывод через USB-интерфейс
- 250 программ, выбор по желанию

Оснащение

- Розетка
- Встроенный ручной душ с возвратным механизмом, встроенное устройство перекрытия воды и плавная регулировка струи
- Температурный зонд, измерение в 6 точках
- Слив воды после варки продуктов или, соответственно, после очистки аппарата непосредственно из чаши (без опрокидывания, без стока в полу)
- VarioDose™ – автоматическое встроенное устройство заполнения водой
- Сенсорный экран с самообъясняющими символами для максимальной простоты обслуживания
- Встроенный выключатель
- Дополнительные функции вызываются нажатием кнопки
- Индикация в виде открытого текста для любых процессов приготовления
- Выбор иностранного языка для индикации сообщений
- Центральный регулятор и легко чистящиеся кнопки
- Рабочие и предупреждающие сообщения, например, теплое масло – при фритировании
- Цифровая индикация температуры
- Индикация заданных и фактических значений
- Цифровой таймер, 0 -24 часа, с постоянной настройкой
- Температурный предохранитель
- VarioBoost™ – запатентованная нагревательная система

- Запатентованное устройство держателя термоядра
- Доступ спереди к сервисной дверце
- Компактный аппарат
- USB интерфейс, например, для подключения к РАЦИОНАЛЬ CombiLink®

Подключение и установка, знаки проверки

- CE
- Электробезопасность: SEMKO Intertek
- Эксплуатационная безопасность: GS
- Обеспечение качества питьевой воды согласно стандартам: SVGW
- Жесткое подключение к системе отвода сточных вод допустимо, поскольку разделительный патрубок для трубопроводов встроен в аппарат
- Водозащищенность по стандарту IPX5
- Регулируемые по высоте ножки аппарата 150 - 175 мм
- Все VarioCooking Center® совместимы с аппаратами и столами глубиной 850 мм
- Руководство по установке и подключению и Руководства по эксплуатации
- Согласно VDE допускается эксплуатация аппарата без надзора со стороны персонала

Опции

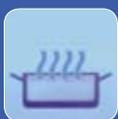
- Плита Vitroceran с рамой /креплением для Bainmarie
- Шкаф-подставка для VarioCooking Center® 112
- Исполнение для флота
- Ethernet-интерфейс
- Возможность подключения к системе Sicotronic (другие установки оптимизации расхода энергии - по запросу)
- Особое напряжение - по запросу

Аксессуары опционально

- Лопаточка РАЦИОНАЛЬ
- Кронштейн для автоматического подъемного устройства
- Корзины для риса, пасты
- Порционные корзины (111/112)
- Корзины и вставки для фритирования
- Рама VarioPan™ (111)
- Насадка для водяной бани
- Тележка для корзин
- Тележка для масла
- VarioMobil™
- Рабочий стол шеф-повара
- Тепловой шкаф 102 и 202
- Конденсационный вытяжной зонд UltraVent®
- Комплект колес для установки на колесах
- Цокольный комплект для установки на цоколь
- РАЦИОНАЛЬ CombiLink® – Ваш виртуальный ассистент
- Интерфейс RS 485 / RS 232 для подключения к РАЦИОНАЛЬ CombiLink®
- Технический сервис с помощью системы РАЦИОНАЛЬ CombiCheck®
- Габаритности GN различных размеров и в различном исполнении

Уникальные дополнительные функции – еще никогда не было так просто

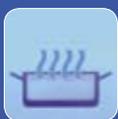
Вы можете сами задать настройки для каждого конкретного продукта.



Приготовление в жидкости от 30°C до 100°C –
поширование, бланширование, варка,
в том числе при низкой температуре



Приготовление при контактном нагреве
от 30°C до 250°C - обжаривание,
жарение и гриль



+



Фритирование в масле при
температурах от 30°C
до 180°C



Приготовление под давлением
– ускоренное приготовление рагу,
гуляша, айнтопфов



Запрограммируйте свои
собственные процессы
приготовления. Здесь могут быть
сохранены и в любой момент
вызваны разработанные Вами
особенно удачные программы
приготовления.



Настройка времени



Настройка температуры



Аксессуары РАЦИОНАЛЬ – составная часть совершенства

Только применение оригинальных аксессуаров РАЦИОНАЛЬ откроет перед Вами безграничные возможности использования VarioCooking Center®.

Оригинальные аксессуары РАЦИОНАЛЬ разработаны специально для VarioCooking Center®. Их отличает высочайшая прочность, благодаря чему они оптимально подходят для ежедневного интенсивного использования на профессиональной кухне.



Тепловой шкаф
для гигиеничного
хранения и
транспортировки
горячих блюд в
гастроемкостях



Насадка для водяной
бани



Рабочий стол
шеф-повара
– Ваше мобильное
рабочее место: все
принадлежности и
ингредиенты всегда
под рукой



Корзина для пасты
и корзина для
фритирования



Тележка для
хранения,
транспортировки
и сушки корзин



VarioMobil™,
для удобной
разгрузки и
порционирования
большого
количества
порций



Конденсационный
вытяжной зонт
UltraVent®



Тележка для масла
– для заполнения/
фильтрации и
гигиеничного
хранения масла для
фритирования

Услуги компании РАЦИОНАЛЬ для максимального комфорта клиентов

Сервисная служба РАЦИОНАЛЬ – всегда к вашим услугам

Широкая сеть квалифицированных СЕРВИС-ПАРТНЕРОВ РАЦИОНАЛЬ гарантирует Вам быструю помощь при возникновении проблем. Помимо этого компания РАЦИОНАЛЬ предлагает своим клиентам горячую линию по техническим вопросам, гарантированное снабжение запчастями и аварийную службу выходного дня, действующую на территории всей страны.

Chef[©]Line – Компетентная помощь повара повару

365 дней в году в рамках программы Chef[©]Line опытные шеф-повара РАЦИОНАЛЬ лично готовы прийти Вам на помощь. Таким образом, мы гарантируем Вам самую быструю и компетентную помощь - просто по телефону.



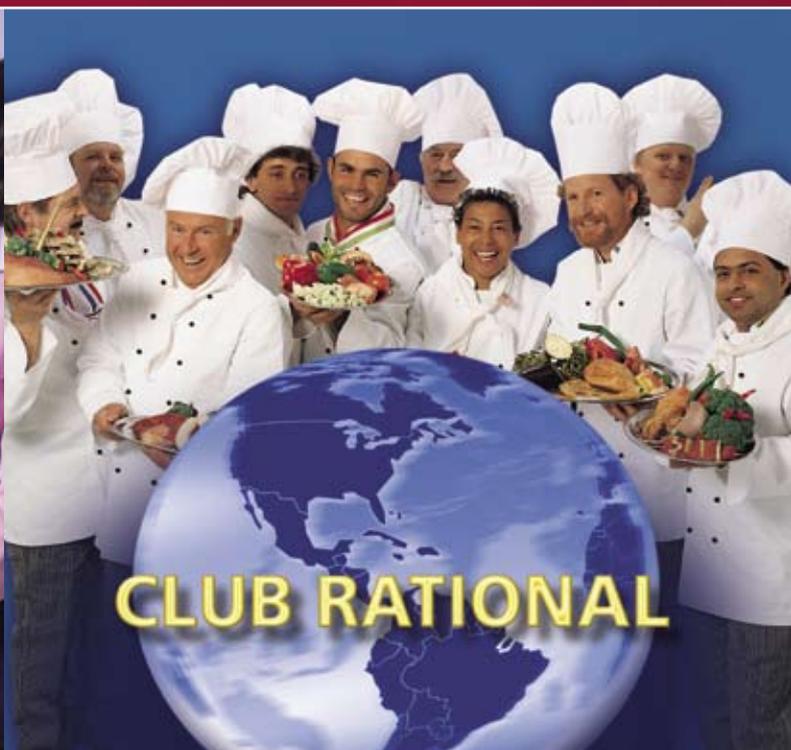
Опыт приобретается в учении

РАЦИОНАЛЬ TeamCooking Live

Посетите один из наших бесплатных практических семинаров РАЦИОНАЛЬ TeamCooking Live, организованный ближайшим представительством нашей компании. Там Вы совместно с Вашими коллегами и под руководством опытного специалиста компании РАЦИОНАЛЬ сможете приготовить блюда в аппарате РАЦИОНАЛЬ VarioCooking Center®.

Клуб РАЦИОНАЛЬ

Клуб РАЦИОНАЛЬ – это уникальный портал знаний и коммуникации для всех владельцев и пользователей РАЦИОНАЛЬ! Как член Клуба РАЦИОНАЛЬ Вы имеете доступ к уникальной во всей отрасли платформе на базе интернета с множеством услуг и преимуществ. Членство в Клубе РАЦИОНАЛЬ бесплатное! Зарегистрируйтесь сейчас и станьте членом Клуба РАЦИОНАЛЬ!
www.club-rational.com





Ваш дилер фирмы РАЦИОНАЛЬ

RATIONAL[®]

ООО "РАЦИОНАЛЬ РУС"
121170, г.Москва,
Кутузовский пр-т, д.36, стр.41
Тел: + 7 495 5043483
Факс: +7 495 9807230
Эл. почта:
info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru