VarioCooking Center MULTIFICIENCY®

FRIMA

VOUS ÊTES LE CHEF

Des cuissons parfaites sans surveillance

ÉGOUTTE LES PÂTES

tout seul

LORSQU'ELLES SONT AL DENTE...

Imaginez : le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® se remplit d'eau automatiquement et la porte à ébullition en un temps record. Grâce à la puissance concentrée du système de chauffe VarioBoost®, l'ébullition est maintenue même lorsque l'on plonge les pâtes. L'intelligence de cuisson embarquée surveille pour vous le processus de cuisson, assurant que les produits soient automatiquement sortis de l'eau au bon moment.
Les pâtes et le riz sont cuits à point, les légumes conservent tout leur croquant et leur couleur.

» ...**50 PORTIONS** de pâtes al dente automatiquement **EN 28 MINUTES**...

...ESSAYEZ DE FAIRE LA MÊME CHOSE AVEC UNE CASSEROLE.

Vous êtes curieux ?
Venez faire le test en direct !

Saisir à vif en un temps record

DE 0 À 200°C EN MOINS DE

2,5 minutes...*

Des émincés colorés et juteux ou des ragoûts fondants font partie des classiques de la gastronomie et sont un gage de qualité de votre cuisine.
La puissance de chauffe extraordinaire du VarioCooking Center MULTIFICIENCY® se libère immédiatement vous permettant de vous mettre directement au travail. Grâce à son exceptionnelle capacité de marquage, la viande est saisie avec une qualité inégalée et dans une quantité bien plus importante qu'avec des poêles ou des plaques à snacker. Le jus reste dans la viande, vos convives sentent la différence et vous avez nettement moins de pertes de poids à la cuisson.

» Je réalise **110 PORTIONS** de curry de dinde **EN 28 MINUTES** dans le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112L...

...ESSAYEZ DE FAIRE LA MÊME CHOSE AVEC UNE POÊLE.

* frima-online.com

Vous n'y croyez pas ?
Essayez par vous-même !

VOUS PRÉVIENT

quand

C'EST LE MOMENT IDÉAL POUR TOURNER VOS STEAKS...

VarioCooking Control®, l'intelligence de cuisson embarquée, vous prévient lorsqu'il faut intervenir pour retourner un steak, déglacer votre bourguignon, ou encore lorsque la cuisson de votre sauce béchamel est terminée. Le processus de cuisson s'adapte automatiquement aux produits cuisinés : petits ou gros, en petite ou en grande quantité... le résultat de cuisson sera toujours parfait.
Au quotidien, VarioCooking Control® vous assiste de façon idéale en vous déchargeant des tâches de routine fastidieuses, comme le contrôle des températures et la surveillance des cuissons.

» Ragoûts, pâtes, fritures, soupes ou desserts... Vous êtes le chef, **VOUS** décidez du **RÉSULTAT**.

Qualité de cuisson garantie – sans surveillance

VarioCookingControl®

...surveille pour vous en permanence le processus de cuisson, l'ajuste toutes les secondes, et vous garantit le résultat souhaité.

...obtient la coloration que vous souhaitez.

...vous prévient lorsque c'est le moment de retourner vos viandes.

...assure une cuisson parfaite, que ce soit saignant, à point ou bien cuit.

Flexibilité maximale
sans compromis !

RÉALISER DES FRITURES

croustillantes

OU DES CUISSONS EN DOUCEUR...

Dans un VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, vous pouvez non seulement pocher et sauter, mais aussi blanchir, confire ou frire sans effort et très rapidement.
Le système intégré de descente et de relevage automatique des paniers AutoLift vous libère ainsi des tâches de surveillance et assure des cuissons parfaites. Les poissons et les viandes confits sont tendres et juteux, les frites dorées et croustillantes...

» Je fais confire mes légumes mais aussi jusqu'à **18 KG** de frites à l'heure **EN MÊME TEMPS** dans le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112L...

...ESSAYEZ DE FAIRE LA MÊME CHOSE AVEC UNE FRITEUSE.

Vous souhaitez des exemples d'application ?
Découvrez nos vidéos !

Plus de liberté pour mettre en scène vos plats

MÊME

sans surveillance,

RIEN NE BRÛLE NI N'EST TROP CUIT...

Du caramel doré et croquant, du chocolat fondant, une panna cotta légère ou un riz au lait bien crémeux : l'art délicat des desserts et entremets exige une très grande précision et un contrôle fin de la température.
La chaleur est transmise délicatement et uniformément au produit tout en étant contrôlée en permanence par VarioCooking Control®, l'intelligence de cuisson embarquée. Les préparations sucrées ne brûlent pas, le lait ne déborde plus.

» Je réalise **100 PORTIONS** de panna cotta dans une cuve du VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T **SANS ACCROCHE** ni **DÉBORDEMENT.**

...ESSAYEZ DE FAIRE LA MÊME CHOSE AVEC UNE CASSEROLE.

Augmenter les capacités de production

PRÉPARE UN DÉLICIEUX

agneau braisé

PENDANT QUE VOUS COMPTEZ LES MOUTONS

Le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® travaille pour vous même la nuit, sans aucune surveillance. L'intelligence de cuisson embarquée, régule la température de façon précise et garantit ainsi un résultat de cuisson parfait pour le lendemain matin.
Vous gagnez du temps pour réaliser des productions supplémentaire comme réaliser des garnitures ou des desserts faits maison ou vous consacrer à d'autres tâches.

» ...**24 KG** de viande braisée de nuit toujours **À POINT** dans un VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112L

...ESSAYEZ DE FAIRE LA MÊME CHOSE AVEC UN RONDEAU.

Vous avez besoin d'idées de recettes ?
Laissez-vous inspirer !

MULTIFONCTIONNALITÉ, EFFICACITÉ
ET RÉSULTATS DE CUISSON

parfaits

CHAQUE JOUR !

Depuis plusieurs décennies déjà, la marque FRIMA est reconnue pour ses solutions de cuisson innovantes en cuisines professionnelles. Notre but est d'apporter le maximum de bénéfices aux personnes qui assurent la préparation thermique des aliments dans les cuisines commerciales et collectives.

C'est en 1985 que FRIMA a créé le premier appareil de cuisson multifonctions basé sur la transmission de chaleur par contact. Depuis, il n'a cessé d'être perfectionné. Aujourd'hui, le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® allie efficacité maximale et utilisation simplissime dans un encombrement réduit.
L'appareil aux multiples talents remplace les équipements conventionnels tels marmites, sauteuses, pianos ou friteuses. Vous économisez ainsi de l'espace, du temps, de l'électricité, de l'eau... et gagnez en flexibilité dans vos tâches quotidiennes.

» POCHER, SAUTER, FRIRE...

Dans un seul appareil,
jusqu'à 4 fois plus vite et
avec 40 % d'énergie en moins.*

Les résultats exceptionnels que vous et vos cuisiniers obtiendrez vous surprendront chaque jour.

* frima-online.com

Idéal pour la restauration

LA

solution

IDÉALE POUR VOTRE CUISINE

Que ce soit en restauration commerciale ou collective, pour un service de 30 ou 1000 couverts, avec des cuissons de nuit, sous pression ou des préparations à la minute... le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® vous offre toujours une solution adaptée aux challenges spécifiques auxquels vous avez à faire face dans votre cuisine.

Imbattable en collectivité

Références clients :
frima-online.com

UTILISABLE

partout

IMMÉDIATEMENT...

En cuisine de production, de service ou même en cuisine ouverte le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® peut être installé n'importe où : sur une table, un plan de travail, sur un piano central ou même intégré dedans. Il est ainsi disponible de jour comme de nuit, à proximité du passe ou en production.

Que ce soit dans une cuisine neuve, en complément ou en renouvellement d'un équipement existant, le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® trouve sa place dans toutes les cuisines. Il est très facile à installer et vous apportera une aide précieuse 24h/24.

Un maximum de flexibilité sur un minimum d'espace

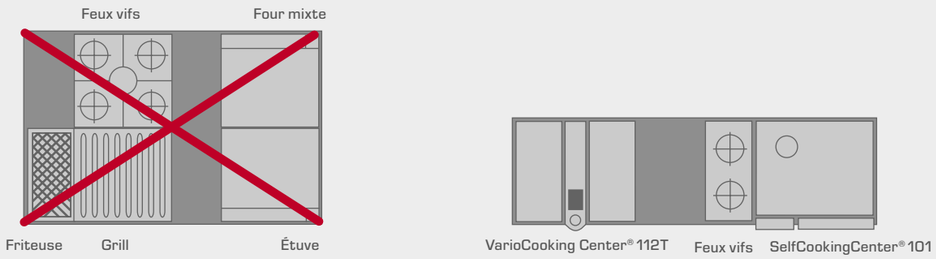
Autres possibilités d'installation :
frima-online.com

...PARCE QUE LA PLUS PETITE DES CUISINES EST ENCORE TROP **grande.**

Le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® combine toutes les fonctions d'appareils de cuisson conventionnels tels les marmites, sauteuses, piano, plaques à snacker, grills et friteuses. L'encombrement est considérablement réduit dans votre cuisine, ce qui vous permet par exemple, de dégager de la place pour vos clients dans le restaurant ou d'optimiser le service.

30 % d'espace en plus pour vos clients

Cuisine d'un restaurant de 60 couverts par service



...PARCE QUE LA JOURNÉE EST TOUJOURS TROP **courte.**

Le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® vous fait gagner jusqu'à deux heures de temps de travail par jour. L'intelligence de cuisson embarquée, le préchauffage à 200 °C en un temps record ainsi qu'une puissance de marquage de 40 % plus élevée, autant de fonctionnalités qui rendent ce gain possible.
Même les temps de nettoyage sont réduits au minimum, car rien n'accroche ni ne brûle. Nettoyé en à peine deux minutes le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® est immédiatement disponible pour les prochaines cuissons. Le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® est à votre service de jour comme de nuit, les temps improductifs sont donc réduits au minimum.

Jusqu'à 2 heures de temps de production supplémentaire chaque jour

Plan de production d'un restaurant de 60 couverts par service

...PARCE QUE VOUS SOUHAITEZ EXPLOITER

efficacement

LES RESSOURCES.

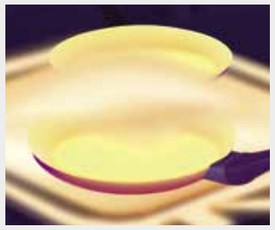
VarioBoost®, la technologie de chauffe innovante, fournit la juste quantité d'énergie nécessaire là où vous en avez besoin, et toujours au bon moment. Grâce à une parfaite répartition de la chaleur et à VarioCooking Control®, l'intelligence de cuisson embarquée, les produits ne brûlent pas et n'attachent jamais. Fini le trempage des poêles et casseroles à grande eau, le nettoyage s'effectue en deux minutes* avec très peu d'eau et de produit lessiviel.

Vous économisez ainsi chaque jour jusqu'à 40 % d'électricité et 70 % d'eau.*

Réduisez vos coûts d'exploitation

Plaque de cuisson infrarouge
- Rendement inférieur à 75 %
- Dissipation de chaleur importante
- Régulation à action différée

Feux vifs à gaz
- Rendement inférieur à 60 %
- Dissipation de chaleur élevée
- Nettoyage fastidieux



Plaque coup de feu
- Rendement inférieur à 40 %
- Dissipation de chaleur massive et permanente
- Régulation difficile

VarioCooking Center®
- Rendement supérieur à 95 %
- Dissipation de chaleur faible
- Répartition homogène de la chaleur
- Les parois de la cuve restent froides

* frima-online.com

...PARCE QUE LES MATIÈRES PREMIÈRES SONT

précieuses

ET COÛTENT CHER.

VarioCookingControl®, l'intelligence de cuisson, vous garantit des frites dorées, des pâtes al dente, des poissons cuits à l'arête, des desserts parfaits, et ce sans surveillance ni pertes de produits.
Grâce à la puissance de marquage exceptionnelle du VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, vous pouvez aussi saisir de grandes quantités de viande sans la dessécher.
Ces réductions de perte et de freinte vous font ainsi gagner jusqu'à 10 % de matières premières tout en offrant des plats d'une qualité élevée et constante.

Réduction de vos consommations de matières premières

15 à 17 % de freinte en moins lors de la saisie de 10 kg d'émincé de porc dans un VarioCooking Center®, soit autant de portions en plus.

...PARCE QUE VOTRE INVESTISSEMENT DOIT ÊTRE

rentable

AUSSI VITE QUE POSSIBLE.

Le VarioCooking Center® permet à votre établissement d'optimiser les ressources utilisées. La formation à l'utilisation gratuite et individuelle supporte votre équipe et garantit à vos clients des plats d'une qualité constante, jour après jour, ce qui contribue à votre succès économique.

» POCHER, SAUTER, FRIRE...

Dans un seul appareil, jusqu'à 4 fois plus vite et avec 40 % d'énergie en moins.*

* frima-online.com

Restaurant servant en moyenne 100 repas par jour avec un VarioCooking Center MULTIFICENCY® 112T – Gain additionnel par rapport à un établissement équipé de feux vifs, d'un grill et d'une friteuse conventionnels.

Votre bénéfice	Méthode de calcul pour un an	Vos gains supplémentaires sur une année	Faites le calcul
Viande Jusqu'à 10 % de matières premières en moins pour les plats du jour (émincés, ragoûts) grâce à l'extraordinaire puissance de chauffe VarioBoost®, et jusqu'à 10 % de matières premières en moins pour les braisés cuisant de nuit.	Frais de matières premières pour les équipements conventionnels casseroles, poêles, grill ou friteuses **6 220 €** Frais de matières premières avec VarioCooking Center MULTIFICIENCY® **5 600 €**	= 620 €	
Énergie Économie moyenne de 14 kWh par service grâce au rendement supérieur du système de chauffe VarioBoost®*.	14 kWh x 2 services x 6 jours x 48 semaines x 0,12 € par kWh	= 970 €	
Temps de travail Économie moyenne de 60 minutes de temps de travail par jour grâce à la puissance et à la rapidité du système de chauffe VarioBoost®, à la cuisson automatique de VarioCooking Control® et à la cuisson de nuit.	288 h en moins x 12 € (calcul mixte Taux horaire moyen du personnel de cuisine/personnel d'entretien)	= 3 460 €	
Nettoyage Économie annuelle moyenne d'eau et de produit de nettoyage par rapport aux appareils conventionnels. L'utilisation du VarioCooking Center® réduit également le nombre de casseroles et de poêles devant être nettoyées.	Économie de 90 litres d'eau par service x 4,50 €/m³ et 10 litres de produits de nettoyage	= 250 €	
Vos gains supplémentaires sur une année		**= 5 300 €**	

* En comparaison avec les pianos classiques équipés de casseroles, poêles, grill ou friteuses.

BIEN PENSÉS

Des détails

Pour le plaisir de cuisiner

Sonde de température à cœur

- 6 points de mesure
- Correction automatique en cas d'erreur de positionnement

Dosage de cuve intégré VarioDose

- Remplissage d'eau au litre près
- automatique pour gagner du temps

Protection contre les brûlures

- Parois de cuves non chauffées
- Pas de risque de brûlure sur les bords de cuve
- Fonction brevetée de reconnaissance de présence de produit
- Pas d'accroche

Douchette intégrée

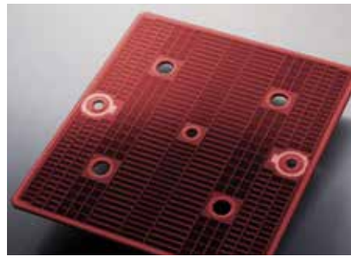
- Pour un nettoyage facile
- Jet réglable
- Design ergonomique
- Homologation DVGW/SVGW

Descente et relevage automatique des paniers AutoLift

- Cuisson automatique et à-point de pâtes, fritures, produits pochés

Système de chauffe VarioBoost®

- Puissance, vitesse et précision réunies
- 200 °C en 2 minutes*



Vidange intégrée

- Suppression des caniveaux de sol avec un raccordement fixe à l'évacuation
- Vidange de cuve possible sans basculement : gain de temps et sécurité accrue

Table support (en option pour 112T et 112L)

- Tablette escamotable pour débarrasser les cuves en toute sécurité dans des bacs
- Glissières pour le rangement des bacs GN

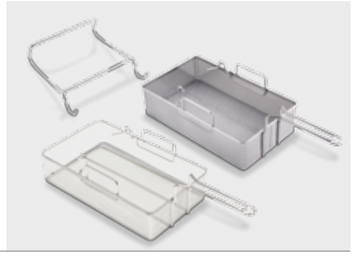
* Type 112/112T/112L, 2,5 minutes pour type 211/311

Accessoires

Pour une productivité maximale et un travail ergonomique

Panier de cuisson, panier de friture et bras de relevage

Pour pocher et frire dans des paniers avec dispositif de descente et de relevage AutoLift.

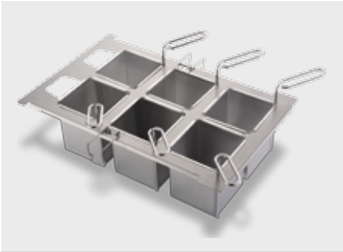


Spatule

Conçue pour cuisiner avec le VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.

Paniers portions

Kit comprenant 6 paniers portions et leur support.

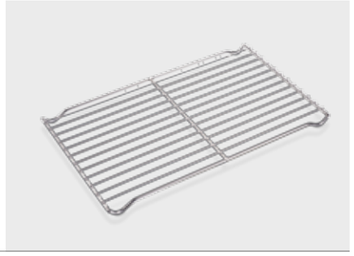


Chariot VarioMobil® 1/1 GN

Chariot permettant un déchargement des aliments sûr et sans effort ainsi qu'un transport dans des bacs GN 1/1. Hauteur réglable sur 4 niveaux.

Grille de fond de cuve

Pour éviter le contact direct des produits avec le fond de cuve, par ex. pour la cuisson de nuit.



Kit bain-marie pour modèle 112 avec vitro uniquement

Support avec 4 bacs avec poignée et couvercle, ainsi qu'un bac GN 2/3.

Table de soubassement UG12/UG12L

Table support avec 2 tablettes coulissantes et 8 paires de glissières GN. Dessus et côtés fermés, panneau arrière ouvert.

Support avec tiroirs 112T

À placer sur table sous l'appareil. Avec tablettes escamotables conçues pour vider la cuve et faciliter le nettoyage.

Plus d'accessoires :
frima-online.com

FRIMA

toujours

À VOS CÔTÉS !

FRIMA COOKINGLIVE

Nous souhaitons que vous soyez convaincu dès le début par les nombreux avantages du VarioCooking Center MULTIFICIENCY® : nous vous invitons à venir découvrir les performances de nos appareils en direct, sans engagement, et tout près de chez vous.

ESSAI GRATUIT

Vous pouvez essayer le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T dans votre cuisine pendant 4 semaines, gratuitement et sans engagement.

FORMATION SUR SITE

Selon vos besoins et après concertation, un chef FRIMA organisera une séance de formation personnalisée directement dans votre cuisine.

MON FRIMA

L'espace client « Mon FRIMA » permet aux utilisateurs du VarioCooking Center® d'obtenir toutes les informations et les services liés à leurs appareils (modes d'emploi, mises à jour du logiciel, idées de recettes etc.).

HOTLINE CULINAIRE

Aide collégiale de cuisinier à cuisinier. Vous pouvez à tout moment bénéficier de l'expérience de nos chefs FRIMA pour trouver une réponse à vos questions. Un entretien personnel vous permettra d'obtenir rapidement et simplement les conseils professionnels et pratiques dont vous avez besoin.

SÉMINAIRES UTILISATEURS

Destinés aux utilisateurs, nos séminaires permettent de découvrir de nouveaux processus de cuisson et de partager vos expériences avec des collègues.

FRIMA-ONLINE.COM

CONSEILS

Nous nous tenons à votre disposition pour étudier ensemble une solution répondant aux besoins spécifiques de votre cuisine et vous proposons gratuitement des idées d'implantation en cas de création ou de rénovation.

SOLUTIONS D'INSTALLATION

Le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® est très facile à installer. Nous proposons des solutions complètes permettant une installation dans les structures les plus variées. Les partenaires de notre réseau commercial assurent une installation conforme dans les plus brefs délais.

GARANTIE DE 2 ANS

Nous vous offrons une garantie de 2 ans sur les nouveaux appareils FRIMA.

MISE À JOUR LOGICIELLE

Même si votre VarioCooking Center® est déjà ancien, vous disposez toujours des dernières mises à jour. Vous avez en effet la possibilité d'actualiser gratuitement le logiciel de votre appareil.

HOTLINE TECHNIQUE

Nous mettons une assistance technique téléphonique à la disposition de nos clients, un système sécurisé de livraison de pièces de rechange ainsi qu'un service d'urgence à travers tout le pays pendant les weekends.

RÉSEAU S.A.V. FRIMA

Quelle que soit votre région, nous sommes toujours à vos côtés. Grâce à son vaste réseau de professionnels qualifiés, FRIMA vous garantit une assistance technique rapide et fiable.

Gamme*

	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112L	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311
Nombre de couverts	à partir de 30	à partir de 30	50 – 100	100 – 300	100 – 500
Capacité utile	14 litres + 14 litres	14 litres + 14 litres	25 litres + 25 litres	100 litres	150 litres
Surface de cuisson	12 dm^2 + 12 dm^2	12 dm^2 + 12 dm^2	19 dm^2 + 19 dm^2	42 dm^2	65 dm^2
Largeur	962 mm	1224 mm	1102 mm	1164 mm	1542 mm
Profondeur	800 mm	777 mm	905 mm	914 mm	914 mm
Hauteur	400 mm	1100 mm	428 mm	1100 mm	1100 mm
Poids	99 kg	168 kg	132 kg	195 kg	251 kg
Hauteur de bord de cuve		900 mm		900 mm	900 mm
Arrivée d'eau	R3/4 "	R3/4 "	R3/4‘‘‘	R3/4 "	R3/4 "
Évacuation d'eau	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Puissance raccordée	17 kW (Option Dynamic : 13 kW)	17 kW (Option Dynamic : 13 kW)	28 kW (Option Dynamic : 21 kW)	28 kW (Option Dynamic : 22 kW)	45 KW (Option Dynamic : 35 kW)
Puissance raccordée (avec VitroCeran en option)	–	19 KW (Option Dynamic : 15 kW)	–	31 KW (Option Dynamic : 24 kW)	47 KW (Option Dynamic : 37 kW)
Protection	25 A (Option Dynamic : 20 A)	40 A (Option Dynamic : 32 A)	40 A (Option Dynamic : 32 A)	50 A (Option Dynamic : 40 A)	80 A (Option Dynamic : 63 A)

* Illustrations des appareils avec les options : table support, caissons de rangement, VitroCeran, cuisson sous pression

Exemples de production

	112T/112	112L	211	311
Omelette	80 port./cuve/h	120 port./cuve/h	300 port./h	450 port./h
Steaks hachés	60 pièces/cuve/h	100 pièces/h	240 pièces/h	360 pièces/h
Goulasch marquage	3 kg/charge/cuve	4 kg/charge/cuve	12 kg/charge	20 kg/charge
Goulash (pression)	6 kg/cuve	–	45 kg	70 kg
Lentilles (sec)	3 kg/charge/cuve	5 kg/charge/cuve	20 kg/charge	30 kg/charge
Riz (sec)	3 kg/charge/cuve	5 kg/charge/cuve	20 kg/charge	30 kg/charge
Tagliatelles (sec)	6 kg/cuve/h	10 kg/cuve/h	36 kg/h	54 kg/h
Pudding	10 litres/charge/cuve	15 litres/charge/cuve	60 litres/charge	100 litres/charge
Frites	12 kg/cuve/h	18 kg/cuve/h	50 kg/h	70 kg/h
Sticks de poisson surg.	400 pièces/cuve/h	700 pièces/cuve/h	1 800 pièces/h	2. 700 pièces/h
Échine de porc fumée	5 kg/cuve	14 kg/cuve	45 kg	70 kg

Caractéristiques, Options

Type d'appareil
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112, 112+ (cuisson pression)
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112L
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211, 211+ (cuisson pression)
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311, 311+ (cuisson pression)

Énergie
- Appareils électriques

Modes de cuisson
- Mode VarioCooking Control® avec 7 groupes de process : viandes, poissons, garnitures/légumes, produits à base d'œufs, soupes et sauces, desserts, Finishing® et service
- Mode Manuel avec 3 fonctions : Pocher, Sauter, Frire
- Plage de température : 30 – 250 °C
- Mode de programmation

Fonctions complémentaires
- Mesure de la température à cœur avec 6 points de mesure
- Cuisson simultanée avec 2 modes de cuisson différents dans VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112, 112T, 112L
- Dispositif de descente et de relevage automatique des paniers de cuisson AutoLift (pochage ou friture)
- Reconnaissance de présence du produit dans la cuve : pour éviter les risques de surchauffe
- Vue « à la carte » parfaite pour pocher, sauter ou frire en portions individuelles
- Enregistrement automatique des données HACCP et édition via port USB
- Possibilité d'enregistrer 350 programmes de cuisson personnalisés

Spécificités techniques
- Prise électrique (sauf 112T, 112L)
- Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable
- Vidange des eaux de cuisson/de lavage intégrée dans la cuve (sans basculement, sans caniveau de sol)
- Remplissage automatique et précis de la cuve en eau avec VarioDose
- Écran TFT convivial et intuitif pour une utilisation simplifiée
- Interrupteur intégré de mise sous tension/arrêt
- Touches fonctions supplémentaires
- Guide d'applications et mode d'emploi intégrés
- Affichages en texte clair de tous les processus de cuisson
- Possibilité de choisir la langue d'affichage
- Molette de sélection rapide
- Messages d'avertissement et de fonction par ex. huile brûlante en cas de friture
- Affichage numérique des températures
- Affichage des valeurs programmées et réelles
- Minuterie réglable de 0 à 24 h avec possibilité d'enregistrer les paramètres
- Thermostat de sécurité
- Système de chauffe VarioBoost®
- Cuve FrimaTherm® pour les types 211 et 311
- Fixation magnétique de la sonde de température à cœur
- Port USB
- Plaque de cuisson VitroCeran (en option)

Raccordement et installation, normes
- CE
- Sécurité électrique : SEMKO Intertek
- Sécurité d'utilisation : GS
- Protection de l'eau potable : SVGW
- Indice de protection IPX5
- Homologué selon la VDE pour un fonctionnement sans surveillance
- Possibilité de raccordement à Sicotronic (autres systèmes sur demande)
- Option raccordement en eau chaude (sauf 112T, 112L)
- Tensions spéciales sur demande

Accessoires en option
- Tapis mousse 112T, 112L
- Table support 112T, 112L
- Egouttoir
- Pelle
- Bras pour cuisson paniers
- Paniers pour pochage
- Paniers portion avec poignée (112 /112T/112L)
- Paniers pour fritures
- Insert pour paniers
- Support bain marie, paniers portion et couvercles
- Support bain marie GN
- Chariot porte paniers
- Chariot réserve d'huile
- VarioMobil®
- Hotte autonome UltraVent® (sauf 112T/112L)
- Kit mobile (112 / 211 / 311)
- Kit socle (211 / 311)
- Logiciel KitchenManagement de FRIMA – Votre assistant virtuel
- Pelle de débarrassage
- Spatule de brassage

VarioCooking Center MULTIFICIENCY®

Votre distributeur FRIMA :

8021.732 · V01 · French · MDS/StFr · 01/16

FRIMA France S.A.S.
4 rue de la Charente, BP 52 | F-68271 Wittenheim Cedex
Tél. +33 3 89 57 02 70 | Fax +33 3 89 57 02 71
info.fr@frima-online.com | frima-online.com

FRIMA

VOUS ÊTES LE CHEF