

Rational VarioCooking Center®



VarioCooking Center®

Alles in één voor de professionele keuken

Het VarioCooking Center® is een kantelbraadpan, kookketel en friteuse - alles in één apparaat en 50% sneller. Dit belooft een enorme winst in tijd en ruimte. Gerecht kiezen, klaar!



*“Super snel!
Dit is wat iedere kok
in zijn keuken wil”*

Nicky Verspui, Executive chef
Regardz Airport Hotel Rotterdam



Zeer korte opwarm-, bereidings- en afkoeltijden, binnen seconden gebruiksklaar en gereinigd én geen aangebrande gerechten.

Het VarioCooking Center® scheelt u handen vol werk bij het gebruik in de dagelijkse keukenpraktijk. De ingebouwde kookintelligentie VarioCooking Control® bewaakt het bereidingsproces volautomatisch en roept als u actief moet worden.

Routinehandelingen zoals vullen, leegmaken en het bereidingsproces bewaken, worden daarmee overbodig. U bent voortaan niet meer gebonden aan uw ‘fornuis’.



RATIONAL

VarioCooking Center®

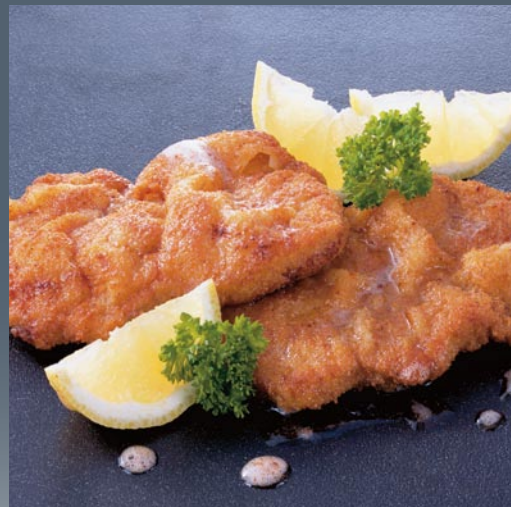
U heeft geen ander apparaat meer nodig

- 1 VarioCooking Center® vervangt kantelbare braadpan (bijvoorbeeld vlees aanbraden).
- 2 VarioCooking Center® vervangt kookketel (bijvoorbeeld pasta's of groenten koken).
- 3 VarioCooking Center® vervangt friteuse (bijvoorbeeld frites of snacks frituren).
- 4 VarioCooking Center® vervangt high speed cooker (bijvoorbeeld onder hoge druk garen).



Kookketel

- Veel en veel sneller perfect gaar.
- Verfijnde soepen en sauzen.
- 250°C en 50% sneller, een kwestie van minuten.



“De VCC® is niet
meer weg te denken
uit mijn
productieproces”

Jan Ruig, directeur
“Ruig Wild en Gevogelte” Oostzaan



Bak-/braadslede

- Sappig braadvlees of malse vis tot 60% sneller.



AreaControl®

Bewaakt uw proces per zone.



Friteuse

Perfect bereide pasta's, aardappelen of gefrituurde producten lukken altijd en zonder erbij te blijven, met een druk op de knop. Volg eenvoudig het voorstel van VarioCooking Control®, klaar! VarioCooking Control® zal u er tijdig aan herinneren wanneer de pasta gaar is. U kunt echter ook te allen tijde alternatieve tijd- of temperatuurinstellingen kiezen.



High speed functie

- Bereiden onder hoge druk.
- Veel sneller.
- Tijd vrij voor bijvoorbeeld opmaak.



*“Ik sta elke dag
weer versteld over
de snelheid en
mogelijkheden”*

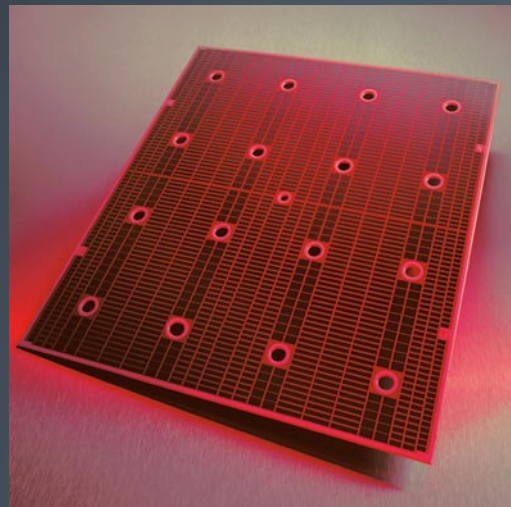
Richard van der Zande
Elstar Catering Barneveld



VarioCooking Center®

VarioBoost® verhittings-systeem werkt voor u

Lange opwarmtijden, wachttijden en een permanente controle van het bereidingsproces zorgen voor monotoon werk en vele routinematige werkzaamheden. De creativiteit en de aandacht voor de echt belangrijke details worden beperkt door de technische onvolkomenheden van traditionele keukenapparatuur. Het VarioBoost® verhittingssysteem werkt voor u.



“Het VarioCooking Center ontstrest mijn keuken. We hebben meer tijd voor andere werkzaamheden”

Mark Kattouw
Muziektheater 'Stopera' Amsterdam

VarioCooking Center® is compact gebundelde kracht. Het gepatenteerde verwarmingssysteem VarioBoost® geeft u werkelijk vleugels bij het koken. Binnen niet meer dan 4 minuten is het 250°C heet en dat blijft zo, want er treedt geen warmteverlies op als u de braadpan met bakproducten vult.

Elke seconde wordt er geoptimaliseerd. 3600 Keer per uur controleert en optimaliseert VarioCooking Control® uiterst nauwkeurig voor u het bereidingsproces en garandeert een perfect resultaat - dat te allen tijde kan worden herhaald.

- Perfecte warmteverdeling (100% homogeen over de gehele oppervlakte).
- Eén graadnauwkeurige temperatuursturing.
- Kortst mogelijke responstijden - verwarmen en afkoelen (verwarmt in 4 minuten tot 250°C).
- Zijwanden van de kuip worden niet heet (Geen aanbranden of overkoken van gerechten, snel en simpel te reinigen).



VarioCooking Control®

- Kookintelligentie die voor u werkt (gerecht kiezen, gewenste eindresultaat ingeven, klaar).
- Gangbare instellingen van temperatuur en tijd, permanente controle en vele routinematige werkzaamheden vervallen volledig.
- Continue eindkwaliteit dankzij intelligente kookprocessen.



VarioCooking Center® a la Carte

- Betere kwaliteit, hogere opbrengst, minder stress.
- Ingewikkelde gebruikscursussen zijn niet meer nodig. U bedient uw VarioCooking Center® vanaf de eerste minuut zonder problemen.
- Uitermate geschikt voor horeca- en catering bedrijven, alsmede in de “frontcooking” in gezondheidszorg en buffet locaties.

Laat u nu verrassen door de eenvoud en het gemak!



FrontCooking

Eenvoudiger gaat het niet. Het uniforme bedieningsconcept voor beide toestellen staat garant voor de zeer eenvoudige bediening. Kostbare gebruikscursussen worden simpelweg overbodig. Zelfs invalkrachten kunnen de apparatuur onmiddellijk bedienen. Alleen maar het gerecht kiezen, klaar! Traditionele invoer als temperatuur en tijd alsmede gecompliceerd programmawerk kunnen vervallen.

“Het VarioCooking Center is een geschenk. Zonder kan ons concept niet renderen”

Cees Buys
Evean Zorg Noord Holland



Evean Zorg



Finishing®

Uw gast krijgt de hoogste kwaliteit.



All in two

All in two is een volledig nieuw, revolutionair keukenconcept - voor het eerst kan met een combinatie van de SCC en VCC de complete warme keuken worden gerealiseerd op niet meer dan 2 m². Dat is absoluut nieuw!



Veel accessoires om het geheel te complementeren

Pas door het gebruik van de originele accessoires profiteert u onbeperkt van alle voordelen van het VarioCooking Center®. De originele accessoires zijn speciaal afgestemd op het VarioCooking Center®, zeer robuust en daardoor optimaal geschikt voor het dagelijkse, intensieve gebruik in de professionele keuken.

Uw voordeel

Arbeidstijd- besparing

-

Ingrediënten

- # Energie

- # Kwaliteit

- # Uw keuken

- 
- Tot 20% minder energieverbruik.
- RATIONAL**



VarioCooking Center®

Ervaar het zelf bij één van onze seminars

Bezoek één van onze gratis TeamCooking Live seminars bij u in de buurt. Daar kookt u in het RATIONAL VarioCooking Center® ‘hands on’ samen met collega’s onder leiding van een ervaren RATIONAL chef-kok.



“Je moet het meemaken om het te geloven”

Walter Rietbergen, Executive chef
Grand Hotel Huis ter Duin Noordwijk

VarioCooking Center®

Specificaties

	VarioCooking® Center a la Carte	VarioCooking® Center 112	VarioCooking® Center 211	VarioCooking® Center 311
	braadschotel / VarioPan™			
Aantal maaltijden	vanaf 50	vanaf 50	100 -300	100 - 500
Nuttige capaciteit	16 liter / 3 liter	16 liter	100 liter	150 liter
Breedte	1200 mm	1200 mm	1157 mm	1540 mm
Diepte	777 mm	777 mm	914 mm	914 mm
Hoogte	1100 mm	1100 mm	1100 mm	1100 mm
Gewicht	185 kg	205 kg	265 kg	340 kg
Hoogte rand	900 mm / 850 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hoogte rand	11 dm² / 14 dm²	11 dm²	42 dm²	65 dm²
Watertoevoer	R3/4 “	R3/4 “	R3/4 “	R3/4 “
Waterafvoer	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Aansluitwaarde elektra	19,8 kW	17 kW	28 kW	45 kW
Aansluitwaarde (ceraan)	22,2 kW	19,4 kW	30,6 kW	47,6 kW
Zekering	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 50 A	3 x 80 A
	braadschotel / VarioPan™			
Omelet	80 / 105 port./uur	80 port./braadschotel/uur	320 port./uur	480 port./uur
Tartaartjes	140 / 185 st./uur	140 st./braadschotel/uur	270 st./uur	500 st./uur
Goulash aanbraden	3 / 4,5 kg/charge	3 kg/charge/braadschotel	12 kg/charge	20kg/charge
Goulash bereiden onder hogedruk	6 kg/uur	6 kg/braadschotel/uur	60 kg/uur	100 kg/uur
Linzen (droog)	3 kg/charge	3 kg/charge/braadschotel	20 kg/charge	40 kg/charge
Rijst (droog)	3 kg/charge	3 kg/charge/braadschotel	20 kg/charge	30 kg/charge
Tagliatelle (droog)	6 kg/uur	6 kg/braadschotel/uur	36 kg/uur	45 kg/uur
Pudding	10 liter/charge	10 liter/charge/braadschotel	80 liter/charge	120 liter/charge
Pommes frites	12 kg/uur	12kg/braadschotel	35 kg/uur	70 kg/uur
Vissticks diepvries	130 st./uur	130 st./braadschotel/uur	530 st./uur	950 st./uur
Kasseler	5 kg	5 kg/braadschotel	54 kg	80 kg



VarioCooking Center®

Uitrustingskenmerken

Type

- VarioCooking Center® a la Carte, a la Carte+ (met hogedruk)
- VarioCooking Center® 112, 112+ (met hogedruk)
- VarioCooking Center® 211, 211+ (met hogedruk)
- VarioCooking Center® 311, 311+ (met hogedruk)

Energie

- Elektrische apparatuur

Bereidingsmedia

- VarioCooking Center® Modus met 9 bedrijfsmodussen: groot gebraad, kort gebraden vlees, vis/zeevruchten (seafood), groente/aardappelen, pasta/rijst, ei-/deeggerechten, melk- en zoetwaren, soepen/sauzen en Finishing®
- Handmatige modus met drie bedrijfsmodussen: braden, koken, frituren
- Koken onder hogedruk alleen voor VarioCooking Center® Plus (drukgaringsregeling door hogedruk en verwarmingsregeling voor optimale besparing van water en energie)
- Temperatuurbereik: 30-250°C

Extra functies

- Kerntemperatuurmeting met 6 meetpunten
- Gelijktijdige bereiding met twee verschillende bereidingsmedia bij het VarioCooking Center® 112 (bijv. pasta / saus of steaks / gefrituurde producten)
- Autolift™ automatische liftfunctie (mandjes voor het koken van pasta en frituren)
- Herkenning van het bereidingsmedium in de apparatuur: verbranden van olie is niet mogelijk
- AreaControl™ voor ideaal koken/frituren van enkele porties
- HACCP-gegevensopslag en uitvoer via USB-interface
- 250 programma's, vrij te kiezen

Uitrustingen

- Stopcontact
- Geïntegreerde handdouche met automatisch oprolmechanisme en traploze dosering van de straal
- Kerntemperatuurmeter met 6 meetpunten
- Aftappen van kook- of afwaswater, direct door apparatuur (zonder kantelen, zonder bodemafvoer)
- VarioDose™ Automatische op de liter nauwkeurige watervulninrichting
- Afbluskastje (alleen bij hogedruk-uitvoeringen)
- Touchscreen met zelfverklarende pictogrammen voor zeer eenvoudige bediening
- Geïntegreerde Aan/Uit-schakelaar
- Extra functies met een druk op de knop selecteerbaar
- Displays met gewone tekst voor alle bereidingsprocessen
- Taal display instelbaar voor meldingen apparatuur
- Centraal instelwielkje en gemakkelijk schoon te maken druktoetsen
- Indicatielampje voor in bedrijf en waarschuwing, bijvoorbeeld warme olie bij frituren
- Digitale temperatuurmeters
- Weergave van ingestelde en werkelijke waarden
- Schakelklok digitaal 0-24 uur met continu-instellingen
- Veiligheidstemperatuurbegrenzer
- VarioBoost™ gepatenteerd thermisch systeem
- Gepatenteerde houder kernthermometer
- Onderhoudsdeurtje van voren toegankelijk
- Compacte set apparatuur
- USB-interface, bijv. voor de aansluiting op FRIMA CombiLink®

Aansluiting en opstelling, keurmerk

- CE
- Elektrische veiligheid: VDE, SEMKO Intertek

- Bedieningsveiligheid: GS
- Bescherming drinkwater: DVGW/SVGW
- vaste aansluiting afvoerwater toegestaan wegens geïntegreerd leidingsscheidings-traject als onderdeel van de apparatuur
- Waterstraalbescherming IPX5
- In hoogte verstelbare pootjes 150 tot 175 mm
- Alle VarioCooking Center® zijn compatible met apparatuur en tafels van 850 mm diep
- Installatiehandboek en bedieningshandleidingen
- VDE-goedgekeurd voor werken zonder toezicht

Opties

- Vitroceran-plaat met frame/houder voor bain-marie
- Onderkastje voor VarioCooking Center® 112
- Scheepsuitvoering
- Ethernet-interface
- Aansluitmogelijkheid op Sicotronic (andere energiemanagement-installaties op aanvraag)
- Speciale spanning op aanvraag

Optionele accessoires

- FRIMA spatels
- Arm voor automatische liftfunctie
- Rijst-, pastamandjes
- Portiemandjes (a la Carte / 112)
- Frituurmandjes en frituurbak
- VarioPan™-houdertje (a la Carte)
- BainMarie-opzetstuk
- Mandjesslede
- Oliewagen
- VarioMobil™
- Chef tafel
- Thermokast 102 en 202
- UltraVent® condensatie-kap
- Wieltjes-kit voor installatie op wieltjes
- Voet-kit voor installatie op voet
- RATIONAL CombiLink® - uw virtuele assistent
- RS 485 / RS 232 interface voor de aansluiting op RATIONAL CombiLink®
- Service met RATIONAL CombiCheck®
- GN-bakken/sleden in verschillende maten en uitvoeringen



