




ro|g
grupo



iCombi® Classic.

Productivo. Robusto. Fiable.





Su idea Puesta en práctica según sus reglas.

Cada día trabajar hasta el límite y, sin embargo, ser creativo; producir grandes cantidades y, no obstante, satisfacer las propias expectativas; querer llegar a todo y, a pesar de ello, centrarse. Ese es el día a día de los cocineros. ¿No hay una idea mejor? Quizás con un sistema de cocción que ofrezca el rendimiento de muchos. Sin ser muchos. Que sea capaz de asar, cocinar a la parrilla, hornear, freír, estofar y cocinar al vapor. Que sea resistente, fácil de manejar y adecuado para el ritmo frenético de un cocinero profesional. Que ponga en práctica las ideas del cocinero. Fiable. Siguiendo sus reglas. Con una alta calidad.

➔ **El resultado:**

El iCombi Classic. La solución para todos los que dominan su oficio y necesitan una tecnología fiable para hacer frente a sus desafíos diarios.

El iCombi Classic.

Su rendimiento es la suma de todos sus detalles.

El iCombi Classic es un auténtico talento polifacético que no tardará en convertirse en un ayudante indispensable en su cocina. Este equipo, que ocupa una superficie de apenas 1 m², sustituye numerosos equipos de cocción convencionales y es robusto, eficiente, potente y eficaz. Es fácil de manejar. Y satisface las expectativas gracias a una serie de funciones que garantizan una elevada calidad de las preparaciones. Para que, con su experiencia como cocinero, siempre obtenga el resultado esperado.

➔ He aquí la clave

Una herramienta que combina una alta productividad con una alta calidad de los platos.

rational-online.com/es/iCombiClassic

Fácil de usar

Mando giratorio con función Push, pantalla a color y símbolos claros en el panel de mando, para que pueda trabajar de forma intuitiva y sin errores.

➔ **Página 08**

Programación fácil

Programación de hasta 100 programas con procesos de cocción multinivel de hasta 12 pasos. Para poder repetir los resultados hasta el infinito.

➔ **Página 08**

ClimaPlus

Los óptimos valores del rendimiento de deshumidificación y la configuración de la humedad por tramos del 10 % crean un clima exacto dentro de la cámara de cocción. Para resultados rápidos.

➔ **Página 06**

Conectividad ampliada

El puerto para red LAN o WiFi opcional permite conectarse a ConnectedCooking, la solución de conectividad de RATIONAL. Por ejemplo, para crear de forma centralizada programas individuales y para consultar la documentación sobre higiene.

Ventiladores

Hasta 3 ventiladores, además de la geometría de la cámara de cocción, producen una distribución óptima del calor y, de esa forma, una elevada penetración de la energía en los alimentos. Para unos resultados uniformes y una elevada productividad.

➔ **Página 06**

Limpieza y descalcificación.

Limpieza automática, incluso por la noche, pastillas de detergente sin fosfatos y menor consumo de productos de limpieza: ¡no podía ser más limpio! El sistema Care también evita la calcificación.

➔ **Página 10**

Iluminación LED de la cámara de cocción

Confiar está bien, pero controlar está mejor. La elevada intensidad lumínica y el color neutro de la luz permiten reconocer rápidamente el grado de cocción externa de los alimentos.





Productividad que se adapta a su rutina.

Potencia de cocción única


ClimaPlus

El iCombi Classic cumple su función a un nivel constantemente alto. Gracias a la central de medición y regulación, crea un clima especial y uniforme en la cámara de cocción. Gracias al potente generador de vapor fresco para una saturación de vapor óptima. Gracias a la potente deshumidificación, más turbinas y una geometría óptima de la cámara de cocción. De esa manera, se aplica una cantidad de energía precisa a los alimentos y, si es necesario, particularmente potente. Resultado: grandes cantidades de carga con una uniformidad excelente en todas las bandejas. Con un consumo de energía y agua de hasta un 10 % menor. Para un mismo objetivo: ofrecer cortezas bien horneadas, deliciosas marcas de parrilla y empanados crujientes como un chef.

 Hasta un **105** ^{litros / s.}
Deshumidificación

 **300 °C**
Aire caliente

 **máx.**
Saturación de vapor

 **En conjunto aporta:**
más rendimiento, más
productividad, menor
consumo de recursos.

rational-online.com/es/ClimaPlus



Todo es regulable.
De forma fácil e intuitiva.

Fácil de usar

Se trata de un proceso muy rápido. En poco tiempo, se encontrará usando el iCombi Classic con total naturalidad. Gracias a su facilidad de uso, sus símbolos claros y su mando giratorio con función de Push. Es fácil.

rational-online.com/es/iCombiClassic



Programable a su gusto
¿Satisfecho con el resultado? En caso afirmativo, guarde el proceso de cocción con hasta 12 pasos. Y puede guardar hasta 100 procesos de cocción.

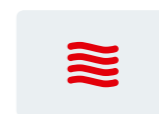
- ➔ Para un gran nivel de estandarización, seguridad y calidad.



30–130 °C

Modo vapor
El generador de vapor fresco con regulación de la humedad por tramos del 10 % produce un vapor fresco e higiénico. Junto con la temperatura constante de la cámara de cocción para una saturación de vapor óptima, asegura un proceso de cocción uniforme.

- ➔ Para lograr un color apetitoso y una buena consistencia y conservar los nutrientes y vitaminas.



30–300 °C

Modo de aire caliente
La recirculación de aire caliente rodea los alimentos por todos los lados a una velocidad del aire ajustada a cada caso. Las reservas de potencia son suficientes incluso para una carga completa con productos ultracongelados fritos, calamares, croquetas y productos de panadería.

- ➔ Un rendimiento potente para unos buenos resultados.



30–300 °C

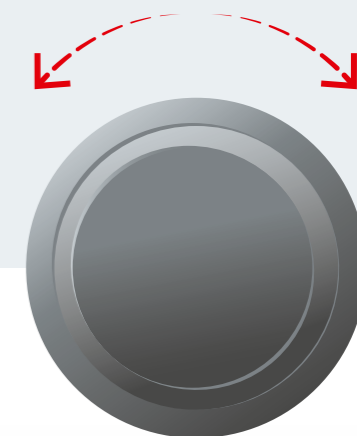
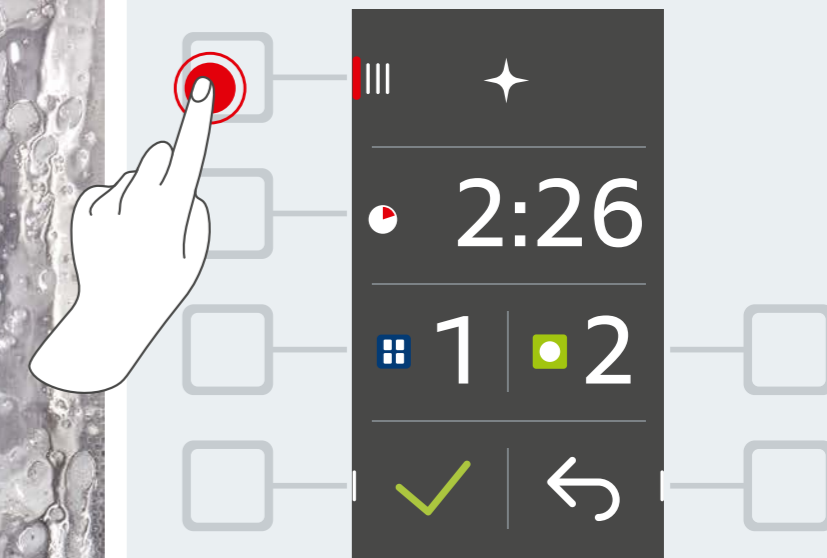
Modo combinado
Las ventajas del vapor caliente unidas a las del aire caliente: reducción del tiempo de cocción, reducción de las mermas por cocción y generación de aromas intensos, además de un color apetitoso. Para unos resultados excelentes.

- ➔ Sin pérdidas por cocción, sin que se sequen los alimentos, con toda la calidad.



Siempre
resplandeciente.

Limpieza eficaz



Independientemente del uso que se haya dado al iCombi Classic, la limpieza automática tiene una respuesta para cualquier suciedad. Intensa, suave o media. Con pastillas de detergente sin fosfatos. De día o de noche. O también entre ambos, incluso sin pastillas. Incluso con sistema Care, que hace innecesario realizar las costosas operaciones de ablandamiento del agua y la descalcificación periódica del generador de vapor. Y, con el fin de facilitar al máximo la limpieza, todos los niveles de limpieza pueden seleccionarse rápida y fácilmente mediante la pantalla.



➔ **Porque solo hay una cosa importante:**
que usted trabaje siempre y sin esfuerzo con un sistema de cocción impecable desde el punto de vista higiénico.

rational-online.com/es/limpieza

Rentabilidad.

Puede usarlos como prefiera:
valen la pena.

Mayor rendimiento para un consumo menor. Porque así se ahorrará numerosos equipos de cocción convencionales y, por tanto, considerables gastos en inversión. Porque reduce el consumo de materia prima, aceite y energía y, de esa forma, no necesita otros recursos adicionales. Porque una producción con certificado medioambiental, una logística de distribución energéticamente eficiente y productos de limpieza sin fosfatos representan una actividad sostenible manteniendo nuestra conciencia tranquila.



Convéncase usted mismo.

El ejemplo se basa en el caso de un restaurante que sirve 200 comidas al día y usa dos iCombi Classic 10-1/1. El equipo de comparación no dispone de ClimaPlus.

➔ Una inversión que merece la pena

El resultado es un periodo de amortización extremadamente corto, con lo que se disfruta aún más trabajando.

rational-online.com/es/invest

Sus beneficios	Método de cálculo al mes	Sus ingresos adicionales al mes	Haga el cálculo usted mismo
Carne/Pescado/Aves			
La considerable reducción de merma por cocción equivale a un ahorro medio de hasta un 25 %* en el consumo de materia prima.	Consumo de materia prima 7.680 €	= 1.920 €	
	Consumo de materia prima con el iCombi Classic 5.760 €		
Energía			
Gracias a los reducidos tiempos de precalentamiento y a la avanzada tecnología de regulación, consumirá hasta un 70 %* menos de electricidad.	Consumo 6.300 kWh × 0,18 € por kWh	= 794 €	
	Consumo con el iCombi Classic 1.890 kWh × 0,18 € por kWh		
Aceite			
Resulta prácticamente innecesario usar aceite. Sus gastos para la compra de materia prima y la eliminación de residuos se reducen hasta un 95 %*.	Consumo de materia prima 50 €	= 47 €	
	Consumo de materia prima con el iCombi Classic 3 €		
Horas de trabajo			
Ganancias gracias a la producción anticipada, a la facilidad de uso y a la limpieza automática.	35 horas menos × 26 €**	= 910 €	
Filtrado de agua/Descalcificación			
La limpieza y descalcificación automáticas permiten ahorrar completamente estos costes.	Costes convencionales 60 €	= 60 €	
	Costes con el iCombi Classic 0 €		
Sus ingresos adicionales al mes		= 3.731 €	
Sus ingresos adicionales al año		= 44.772 €	

* Frente a sistemas de cocción convencionales.

** Cálculo ponderado de la tarifa horaria del cocinero o el personal de limpieza.

Sostenibilidad.

Bueno para el medio ambiente y mejor para el bolsillo.

La sostenibilidad protege los recursos y ahorra dinero: para RATIONAL, son fundamentales la producción y logística energéticamente eficientes y el nuevo estándar para el ahorro energético y el reciclaje de residuos de equipos. Y, naturalmente, lo mismo se puede decir de la sostenibilidad con el iCombi Classic también en su cocina; en comparación con los equipos de cocción convencionales, ahorra energía. También consumen menos materias primas. Se reduce la producción excedente y, además, cocina platos más saludables.



- ➔ **Por amor al medio ambiente**
Para que cocine platos saludables y mantenga un equilibrio ecológico que responda a sus intenciones.

rational-online.com/es/green



Calidad de producto comprobada.

Un iCombi Classic resiste bastante. Durante años.

El día a día en la cocina: duro. Por ello, los vaporizadores combinados de RATIONAL son resistentes y están minuciosamente diseñados. Ello se debe, por una parte, a su fabricación en Alemania y, por otra, al principio «una persona, un equipo». Esto quiere decir que cada persona que trabaje en la producción asumirá toda la responsabilidad sobre la calidad de su sistema de cocción. Resultan fáciles de reconocer por su nombre en la placa de características. Con nuestros proveedores somos igual de exigentes: todo gira en torno a unos altos niveles de calidad, una mejora continua y una garantía de fiabilidad y vida útil de los productos. No es de extrañar que el vaporizador combinado de RATIONAL más antiguo lleve en uso más de 40 años.

- ➔ **Puede contar con ello**
Adecuado para el día a día, sólido y duradero: cuente con un socio fiable.

rational-online.com/es/company



 Made in Germany

Datos técnicos.

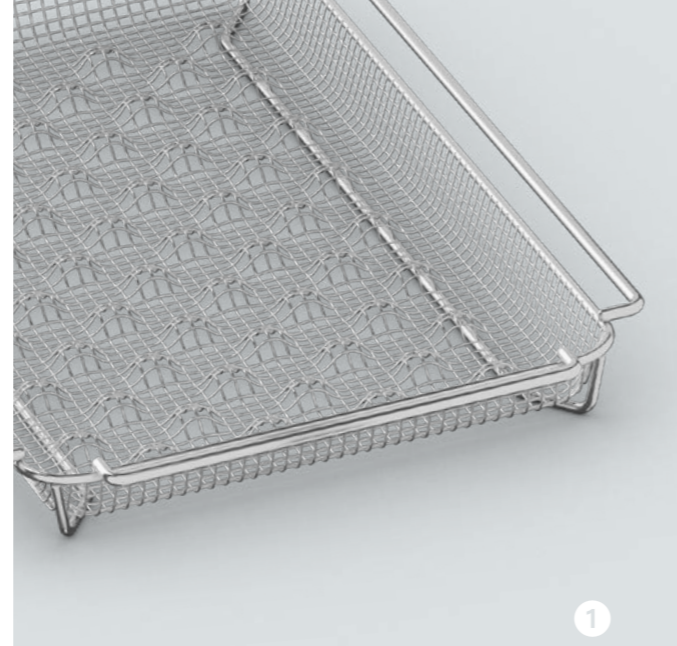
Lo ofrece todo. Hasta el último detalle.



Si hay que rendir tanto, también se debe disponer de un buen equipamiento técnico. Por ese motivo, el iCombi Classic dispone de:

- ❶ Iluminación LED de la cámara de cocción
- ❷ Supervisión de equipos y descarga de datos APPCC a través de ConnectedCooking (solo con interfaz LAN o WiFi opcional)
- ❸ Nueva tecnología de juntas en equipos de suelo
- ❹ Ducha de mano integrada
- ❺ Generador de vapor fresco
- ❻ Puerta de cristal doble con retroventilación y revestimiento reflectante

Además: LAN/WiFi (opcional), bandeja recogegotas integrada en la puerta, separación centrífuga de la grasa



Accesorios.

Los ingredientes adecuados para su éxito.

Usted ya sabe cómo funciona, el iCombi Classic es su herramienta y le asistirá en su camino hasta el resultado deseado. Además, con los accesorios adecuados. Desde la plancha con excelentes propiedades de conducción del calor hasta la potente campana extractora y de condensación, pasando por la práctica mesa. Independientemente de la finalidad de los distintos accesorios, todos ellos tienen algo en común: son resistentes y ofrecen un alto rendimiento. Todos los días.

- 1 CombiFry
- 2 Contenedores de granito esmaltado
- 3 Multisartenes para asar y hornear
- 4 Bandejas para asar y hornear
- 5 Bandejas para plancha y para pizza
- 6 Multibaker

➔ Accesorios originales de RATIONAL

Y, si los resultados son espectaculares, se debe a los sofisticados accesorios.

rational-online.com/es/accesorios

Modelos de iCombi Classic.

Cuando el trabajo llama, no hay quien lo pare.



El iCombi Classic está disponible en muchos tamaños distintos, pero en todos los casos está pensado para adaptar su potencia a las necesidades del cliente, y no al contrario. ¿20 comidas o 2.000? ¿Cocina a la vista del cliente? ¿Tamaño de la cocina? ¿Electricidad? ¿Gas? ¿6-1/1? ¿20-2/1? ¿Qué modelo se ajusta a su cocina?

Toda la información sobre opciones, características del equipo y accesorios en: rational-online.com

iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Versión eléctrica y de gas						
Capacidad	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Número de comidas por día	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Rack longitudinal (GN)	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Ancho	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Profundidad (con maneta de la puerta)	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Altura	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
Toma de agua	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Desagüe	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Presión del agua	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar
Versión eléctrica						
Peso	93 kg	121 kg	131 kg	160 kg	231 kg	304 kg
Potencia de conexión	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Fusible	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Alimentación de red	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Potencia «calor seco»	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Potencia «vapor»	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Versión para gas						
Peso	101 kg	139 kg	128 kg	184 kg	276 kg	371 kg
Potencia de conexión de la versión eléctrica	0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Fusible	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Alimentación de red	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Alimentación/toma de gas	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Gas natural/Gas líquido G31/Gas líquido G30*						
Máx. Carga técnica nominal	13 kW/13 kW/ 13,5 kW	22 kW/22 kW/ 23 kW	28 kW/28 kW/ 29,5 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	42 kW/42 kW/ 44 kW	80 kW/80 kW/ 84 kW
Potencia «calor seco»	13 kW/13 kW/ 13,5 kW	22 kW/22 kW/ 23 kW	28 kW/28 kW/ 29,5 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	42 kW/42 kW/ 44 kW	80 kW/80 kW/ 84 kW
Potencia «vapor»	12 kW/12 kW/ 12,5 kW	20 kW/20 kW/ 21 kW	21 kW/21 kW/ 22 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	38 kW/38 kW/ 40 kW	51 kW/51 kW/ 53,5 kW



iCombi Pro: el nuevo estándar.

El iCombi Pro es inteligente, eficiente y flexible. Y le ofrece los resultados que usted desea. Una y otra vez. Lo use quien lo use. Junto con la iVario Pro, insuperable precisamente para las cocinas profesionales.




iVario Pro: totalmente distinta, pero también de RATIONAL.

Cocer, sellar, freír. La iVario Pro, que funciona mediante calor por contacto, es el complemento ideal para el iCombi Pro. Inteligente, cómoda y flexible. Lo que se dice un equipo insuperable.

* Para un funcionamiento correcto, se deberá garantizar que las presiones de flujo de conexión sean correctas:
Gas natural H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), gas natural L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), gas líquido G30 y G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
XS y 20-2/1 Versión eléctrica: ENERGY STAR no contempla la certificación de estos modelos.





“Tenemos el equipo de 6 bandejas por espacio. Lo vimos trabajando en una demostración y nos decidimos por el”

Cristina Calvo, chef y propietaria de K&Co.

ServicePlus.

El comienzo de una gran amistad.

Con el servicio de asistencia adecuado, los sistemas de cocción RATIONAL serán perfectos para su cocina. RATIONAL ofrece un servicio integral, desde el primer asesoramiento, las demostraciones de producto y la instalación, pasando por la introducción inicial y las actualizaciones de software, hasta el ChefLine, la línea de atención telefónica para preguntas individuales sobre los procesos de cocción. También puede ampliar sus conocimientos en el Academy RATIONAL. Paralelamente, puede dirigirse en cualquier momento a uno de los distribuidores especializados certificados de RATIONAL: ellos son quienes mejor conocen los sistemas de cocción y le ofrecerán el más adecuado para su cocina. Y, si tuviese alguna urgencia, el servicio de asistencia mundial de RATIONAL le atenderá en breve.

➔ ServicePlus

Todo ello con un solo objetivo: Para que pueda estar satisfecho con su inversión durante mucho tiempo, siempre saque el máximo provecho de sus sistemas de cocción y no se quede sin ideas.

rational-online.com/es/ServicePlus

iCombi live.

Que no se lo cuenten: pruébelo por sí mismo.

Ya hemos visto suficiente teoría, así que es hora de pasar a la práctica, porque nada tiene más peso que la experiencia en primera persona. Conozca los sistemas de cocción RATIONAL en uso, permita que le mostremos sus funciones y pruebe a trabajar con ellos. En directo y sin compromiso. Muy cerca de usted. ¿Tiene alguna pregunta o desea más información sobre cómo puede satisfacer sus necesidades y qué opciones le permiten nuestros equipos? No dude en llamarnos o enviarnos un correo electrónico. Además, puede encontrar más información, detalles, vídeos y opiniones de clientes en rational-online.com

➔ Regístrese ahora

Teléfono +34 93 4751750
info@rational-online.es

rational-online.com/es/live



roig
grupo

VarioCooking Center MULTIFICIENCY®



USTED ES EL JEFE



Al punto sin supervisión



» ... **50 RACIONES** Pasta
al dente perfecta y
sin supervisión **EN**
28 MINUTOS ...

... INTENTE HACERLO CON
UNA CAZUELA.

SACA LA PASTA AL DENTE

automáticamente

DEL AGUA ...

Imagínese: El VarioCooking Center MULTIFICIENCY® se llena automáticamente de agua y la lleva a ebullición en un tiempo récord. La increíble potencia del sistema de calefacción permite que siga en ebullición cuando se echa la pasta. El sistema inteligente de cocina integrado controla el proceso de cocción por usted y el alimento se saca automáticamente en el momento apropiado.

Las pastas y los arroces se cocinan al punto y las verduras mantienen su consistencia y color.



¿Tiene curiosidad?
¡Venga a conocerlo en directo!





Sellar a fuego fuerte
en tiempo récord



» Así consigo cocinar
110 RACIONES de pavo
al curry **EN 28 MINUTOS**
en el VarioCooking Center
MULTIFICIENCY® 112L ...

... INTENTE HACERLO CON
UNA SARTÉN.

DE 0 A 200°C EN TAN SOLO

2,5 minutos* ...

Tiras de carne a la plancha jugosas o ragús son una base importante de la cocina tradicional.

En pocos segundos podrá disponer de la increíble potencia del VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, con lo que puede comenzar a usarlo directamente. Gracias a la excepcional capacidad de plancha, es posible planchar el doble de carne con mejor calidad que en sartenes o planchas convencionales. La carne no pierde su jugo, los clientes notarán la diferencia y además ahorrará en materia prima.



* Ver tabla comparativa en la página 23

¿No se lo cree?
¡Haga la prueba usted mismo!



AVISA JUSTO

cuando

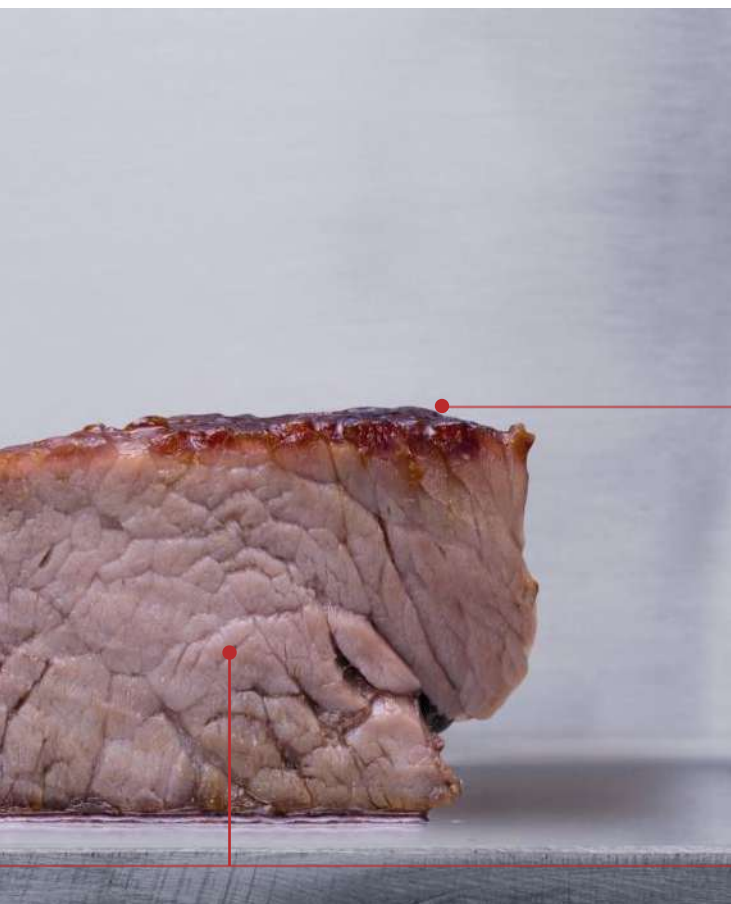
ES EL MOMENTO PERFECTO
PARA DAR LA VUELTA ...

VarioCooking Control® el sistema inteligente de cocina integrado, le avisa cuando necesite intervenir; por ejemplo, para dar la vuelta a un chuletón, agregar caldo al guiso o retirar la salsa bechamel preparada de forma tradicional. El proceso de cocción se adapta siempre de forma individual a sus platos. No importa grande o pequeño, mucho o poco... Los resultados son siempre perfectos. VarioCooking Control®, le ayuda de manera óptima en su quehacer diario y evita que tenga que prestar atención a tareas rutinarias como la permanente regulación de la temperatura y la constante vigilancia de los procesos.

Calidad de cocción garantizada;
sin supervisión



» Estofados, pasta, fritos, sopas o postres ... Usted decide **EL RESULTADO DESEADO.**



VarioCookingControl®



... controla continuamente el proceso de cocción por usted, se adapta cada segundo y garantiza el resultado deseado.



... consigue el toque dorado que desee.



... avisa justo CUANDO es el mejor momento para dar la vuelta.



... a la vez que obtiene el punto deseado; poco hecho, al punto o muy hecho.



¡Máxima flexibilidad
sin compromisos!



» Preparo hasta **18 KG** de patatas fritas por cuba y hora **SIN VIGILANCIA CONSTANTE** en el VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112L ...

... INTENTE HACERLO CON UNA FREIDORA.



FRITOS

crujientes,

CONFITADOS SUAVES ...

No solo cocer y planchar, sino también escaldar, confitar o freír, todo esto es posible de forma rápida y sencilla con el VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.

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



¿Quiere ver algunos ejemplos de cómo usarlo?
¡Vea los vídeos!





Más tiempo libre para concentrarse en la presentación



» **100 RACIONES** de panna cotta en una cuba del VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T **SIN QUE SE QUEME** ni **SE SALGA NADA.**

... INTENTE HACERLO CON UNA CAZUELA.

SE LE PUEDE DEJAR SOLO Y

no

SE QUEMA NI SE SALE NADA ...

Caramelo dorado, chocolate fundido, delicada panna cotta o cremoso arroz con leche: El dulce arte de la cocina exige máxima precisión y un control perfecto de la temperatura.

La energía calorífica es aplicada minuciosamente al producto y es supervisada constantemente por el VarioCooking Control®, el cocinero inteligente e integrado. Los postres no se queman, la leche no rebosa.





Obtener mayor capacidad de producción



» Cocino **24 KG** de asados en el VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112L de noche, siempre **EN SU PUNTO.**

... INTENTE HACERLO CON UNA SARTÉN BASCULANTE.

LE PREPARA UN

cordero asado

MIENTRAS USTED CUENTA OVEJITAS ...

El VarioCooking Center MULTIFICIENCY® trabaja por usted incluso de noche, totalmente sin supervisión. VarioCooking Control®, el sistema inteligente de cocina, regula la temperatura con precisión y consigue un resultado de cocción perfecto a la mañana siguiente.

Así se obtiene mayor capacidad de producción y puede dedicar el día a otras tareas, como a preparar guarniciones o postres caseros.



¿Busca ideas para recetas?
¡Inspírese!



MULTIFUNCIONALIDAD,
RENDIMIENTO Y LOS

mejores

RESULTADOS DE COCCIÓN CADA DÍA

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

En 1985, FRIMA ya había diseñado el primer dispositivo multifuncional basado en la cocina de transmisión de calor por conducción y lo hemos seguido mejorando continuamente. El VarioCooking Center MULTIFICIENCY® actual combina la máxima eficiencia con el manejo más sencillo en el mínimo espacio. El multitalento sustituye a equipos convencionales como sartenes basculantes, marmitas, fuegos, planchas y freidoras. Así podrá ahorrar espacio, tiempo, energía, agua... y ganará flexibilidad en los retos diarios de su cocina.

» **COCER, ASAR, FREÍR ...**

Todo en un solo aparato,
hasta 4 veces más rápido y
un 40% menos de consumo de energía.*

Los excelentes resultados que sus cocineros consiguieran con este equipo satisfarán sus expectativas días tras día.

* Ver tabla comparativa en la página 23

Ideal para hostelería y
restauración



ÓPTIMA

La solución

PARA SU COCINA

El VarioCooking Center MULTIFICIENCY® ofrece siempre la solución perfecta para cualquier situación porque prepara con la misma eficiencia 30 cubiertos en un restaurante a la carta como 1.000 comidas en una restauración de colectividades; en cocción nocturna, a presión o en el momento.

Imbatible en restauración de
colectividades



PUEDE UTILIZARSE DE

facilmente

EN CUALQUIER LUGAR ...

El VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T puede colocarse en cualquier lugar: en una mesa, una encimera, el módulo central de su cocina o incluso integrado dentro de éste. Así estará a su disposición día y noche en la zona de paso o en la producción.

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





¡La máxima flexibilidad en muy poco espacio!



... PORQUE QUIERE APROVECHAR AL

máximo

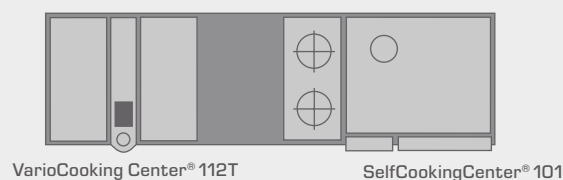
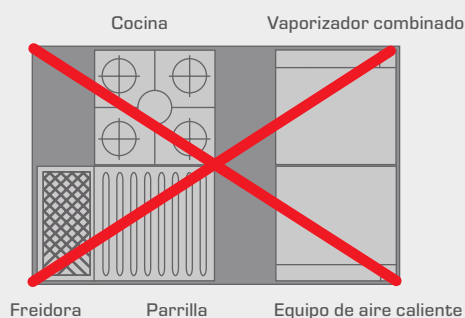
EL ESPACIO
DISPONIBLE ...

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



**Un 30% más de espacio
para sus clientes**

Cocina de restaurante para 60 comidas por servicio





... PORQUE
AL DÍA

siempre

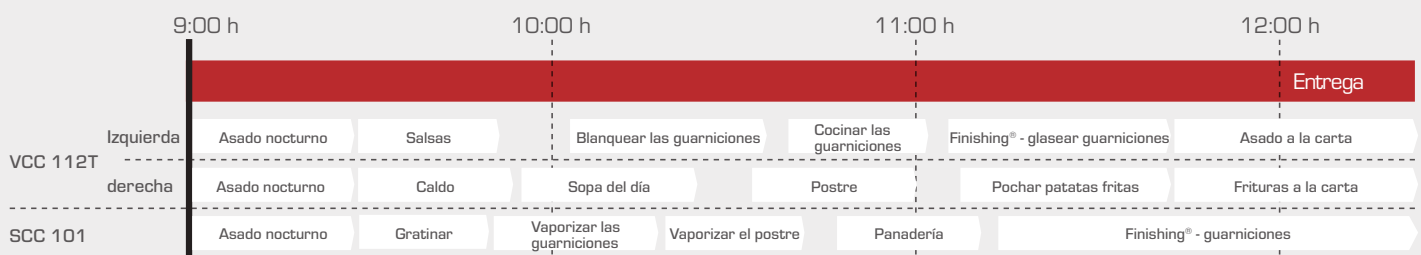
LE FALTAN HORAS.

El cocinado sin supervisión gracias al sistema inteligente de cocina integrado, el calentamiento en tiempo récord en 2 minutos* y el 40% más de potencia le regalan hasta 2 horas de preciado tiempo de trabajo al día.

El tiempo dedicado a la limpieza es mínimo, porque no se quema ni se sale nada. De este modo, el VarioCooking Center MULTIFICIENCY® queda reluciente en dos minutos, listo para el siguiente uso. Con esta inversión se reducen al mínimo los períodos sin producción, porque trabaja día y noche por usted.

Hasta 2 horas de capacidad de producción adicional cada día

Plan del menú (restaurante, 60 comidas por servicio)



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

... PORQUE QUIERE APROVECHAR LOS RECURSOS

de forma eficiente

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

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

Reducción de los gastos fijos



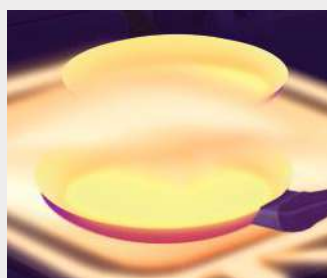
Zona de cocción con infrarrojos

- Rendimiento inferior a 75%
- Gran pérdida de calor
- Regulación parece retrasada



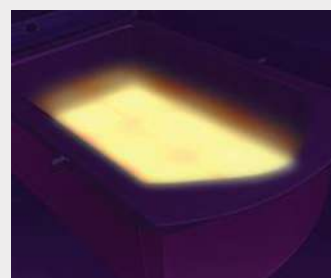
Zona de cocción de gas

- Rendimiento inferior a 60%
- Alta pérdida de calor
- Gran suciedad



Placa radiante

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



VarioCooking Center®

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

* Ver tabla comparativa en la página 23



... PORQUE QUIERE APROVECHAR LA
MATERIA PRIMA

al máximo

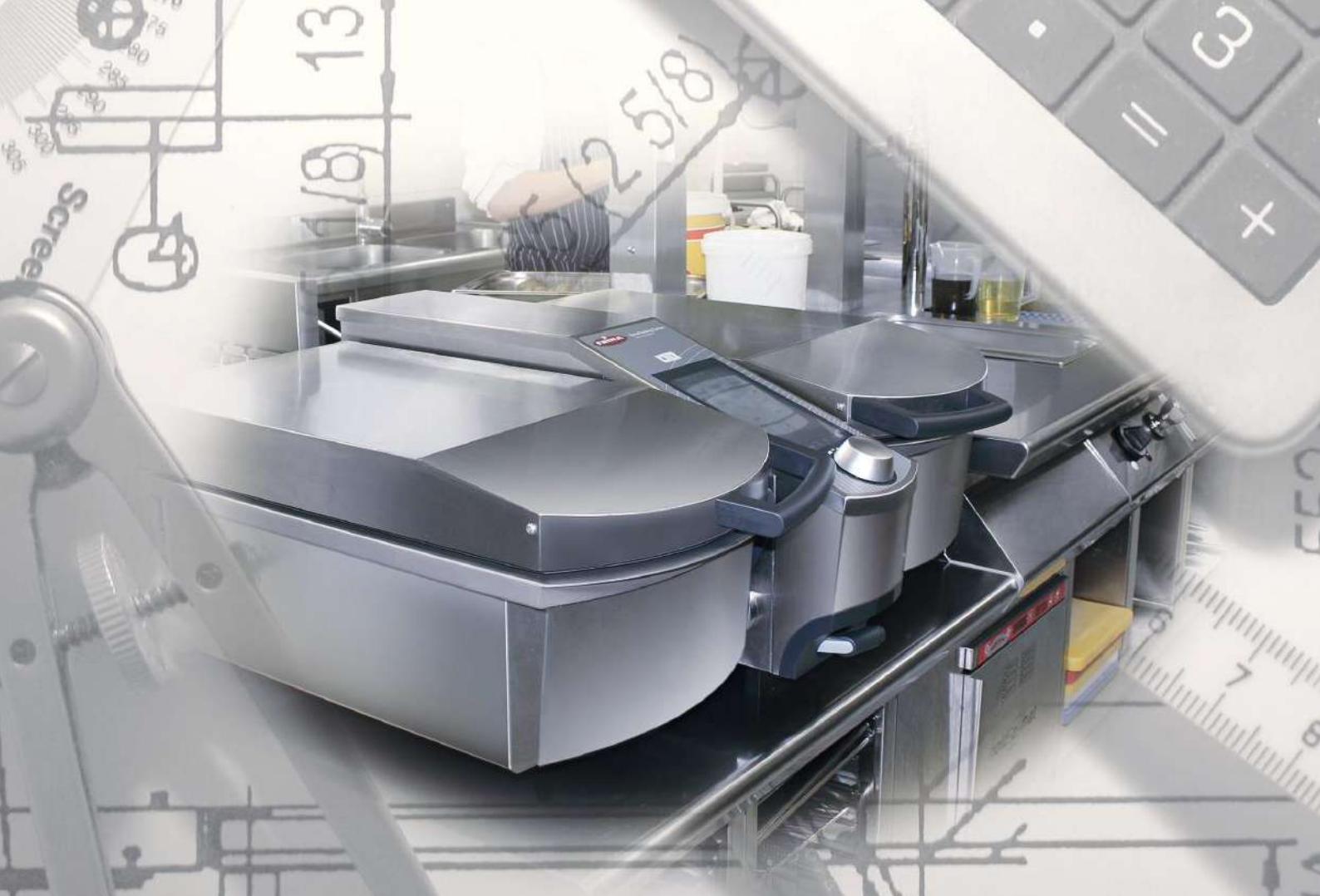
El sistema inteligente de cocina integrado VarioCookingControl®, le garantiza unas patatas fritas doradas, pasta al dente, pescado al punto, productos de panadería y pastelería perfectos; todo ello sin supervisión ni merma.

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

Minimización del consumo de materia prima

Un 15% - 17% menos de mermas de peso del alimento en el VarioCooking Center® al sellar 10 kg de cerdo en tiras - con lo que se consiguen bastante más porciones.





» **COCER, ASAR, FREÍR ...**

Todo en un solo aparato,
hasta 4 veces más rápido y
un 40% menos de consumo
de energía.*

* Ver tabla comparativa en la página 23

... PORQUE SU

inversión

SE TIENE QUE AMORTIZAR LO
ANTES POSIBLE ...

La multifuncionalidad del VarioCooking Center® ofrece numerosas posibilidades para que su establecimiento optimice toda la gama de recursos utilizados. La formación gratuita e individual que ofrecemos a su equipo, garantiza una calidad de comida constante para sus clientes, día a día, con lo que contribuye a su éxito económico.

Un restaurante al uso que ofrezca 100 servicios diarios obtiene más incentivos con VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T que con el uso de fogones, planchas y freidoras convencionales.

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

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

BIEN PENSADOS **Detalles**



Sonda térmica

- ▶ 6 puntos de medición
- ▶ Corrección automática en caso de inexactitud al pinchar



VarioDose

la toma de agua integrada

- ▶ Surtidor de agua en litros, exacta y precisa
- ▶ Ahorro de tiempo gracias al llenado automático



Protección antiquemaduras

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



Ducha de mano integrada

- ▶ Para una limpieza sencilla
- ▶ Dosificación sin escalonamiento del chorro de agua
- ▶ Disposición ergonómica
- ▶ Homologación DVGW/SVGW



Máximas ventajas para disfrutar de la cocina.

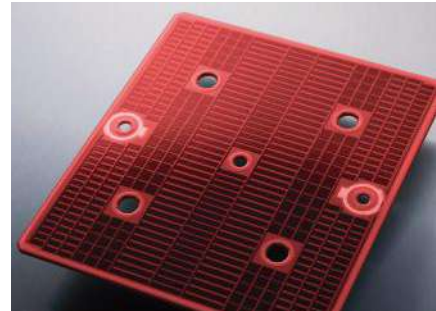
Sistema automático de elevación y descenso AutoLift

- ▶ Cocción automática y en su punto de pasta, frituras y productos pochados o hervidos



VarioBoost® sistema de calefacción

- ▶ Combina potencia, rapidez y precisión
- ▶ 200 °C en 2 minutos*



Desagüe integrado

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



Soporte (opcional)

- ▶ Plato extensible para la colocación de contenedores y un vaciado seguro de las cubas
- ▶ Soporte para alojar contenedores Gastronorm



Accesorios

Cesta de cocción y fritura, así como brazo elevador

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



Espátula

Ideal para cocinar con VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.

Cestas de porción

Juego de 6 cestas de porción perforadas con bastidor.



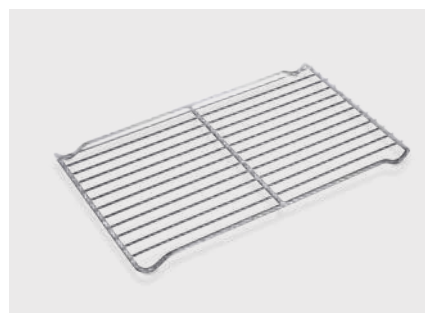
VarioMobil® 1/1 GN

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

Utensilios inteligentes para máxima productividad y trabajo ergonómico

Parrilla de fondo de cuba

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



Kit baño maría

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

Bastidor UG12/UG12L

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



Bastidor de montaje 112T

Para colocar debajo del aparato con extraíbles para la ergonomía de FRIMA de siempre al vaciar la cuba y para una limpieza sencilla.





FRIMA COOKINGLIVE

Queremos persuadirle desde el principio de la flexibilidad del VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. Por ello, le proponemos que experimente la productividad de nuestro equipo en vivo, sin compromiso y muy cerca de usted.

PRUEBA

Le ofrecemos la oportunidad de probar VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T durante 4 semanas en su cocina, sin costes y sin compromiso.

PRESENTACIÓN IN SITU

Si lo necesita y así nos lo comunica, uno de nuestros experimentados maestros de cocina FRIMA realizará una introducción personalizada del equipo directamente en su cocina.



FRIMA-ONLINE.COM

ASESORAMIENTO Y PLANIFICACIÓN

Asimismo, le ofreceremos algunas propuestas para la planificación o distribución de su cocina sin coste alguno. También estaremos encantados de asesorarle para encontrar la solución ideal para las necesidades de su cocina.

SOLUCIONES DE INSTALACIÓN

El VarioCooking Center MULTIFICIENCY® es muy fácil de instalar. Asimismo, le ofrecemos infinidad de soluciones para solventar cualquier tipo de instalación. Nuestro servicio se encargará de instalar el equipo de forma rápida y profesional.

2 AÑOS DE GARANTÍA

Para todos aquellos equipos nuevos FRIMA que hayan sido instalados después del 01/10/2008, ofrecemos 2 años de garantía gratuita.

¡FRIMA siempre A SU DISPOSICIÓN!

MI FRIMA

En el apartado «Mi FRIMA», los usuarios de VarioCooking Center® podrán encontrar toda la información y servicios relacionados con su equipo: desde el manual de instrucciones a actualizaciones gratuitas de software y nuevas ideas para recetas.

FRIMA CHEF HOTLINE

Ayuda profesional, de cocinero a cocinero. Si tiene alguna duda sobre una aplicación, no hay problema, los chefs de FRIMA y toda su experiencia están a su disposición. Mediante una conversación directa recibirá de forma rápida y sin complicaciones el consejo profesional y experimentado que necesita.

SEMINARIOS

Nuestros seminarios gratuitos le proporcionan la oportunidad de conocer nuevos procesos de cocinado, así como de intercambiar experiencia con otros compañeros de profesión.



ACTUALIZACIÓN DE SOFTWARE

Incluso si hace algún tiempo que adquirió su VarioCooking Center®, siempre estará al día con las actualizaciones de software gratuitas.

SERVICIO TÉCNICO

Ofrecemos a nuestros clientes un servicio de asistencia técnica, el abastecimiento de repuesto y un servicio de emergencia nacional durante el fin de semana.

SU DISTRIBUIDOR

Siempre cerca de usted, siempre a su disposición. La extensa red de socios implicados y cualificados de FRIMA le ofrece una rápida asistencia de confianza en todo tipo de problemas técnicos.

Panorámica de productos*



**VarioCooking Center
MULTIFICIENCY® 112T**

**VarioCooking Center
MULTIFICIENCY® 112**

**VarioCooking Center
MULTIFICIENCY® 112L**

Número de comidas	a partir de 30	a partir de 30	50 - 100
Capacidad útil	14 litros + 14 litros	14 litros + 14 litros	25 litros + 25 litros
Superficie de cocción	12 dm ² + 12 dm ²	12 dm ² + 12 dm ²	19 dm ² + 19 dm ²
Ancho	962 mm	1224 mm	1102 mm
Profundidad	800 mm	777 mm	905 mm
Altura	400 mm	1100 mm	428 mm
Peso	99 kg	168 kg	132 kg
Alto del borde		900 mm	
Acometida de agua	R3/4 "	R3/4 "	R3/4" para 1/2"
Desagüe	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 40 mm
Valor de conexión (versión eléctrica sin la opción VitroCeran)	17 kW. (Opción Dynamic: 13 kW)	17 kW. (Opción Dynamic: 13 kW)	28 kW. (Opción Dynamic: 21 kW)
Valor de conexión (versión eléctrica con la opción VitroCeran)	-	19 kW. (Opción Dynamic: 15 kW)	-
Fusible automático	25 A. (Opción Dynamic: 20 A)	40 A. (Opción Dynamic: 32 A)	40 A. (Opción Dynamic: 32 A)

Ejemplos de rendimiento

	112T/112	112L	211
Tortilla	80 rac./cuba/h	120 rac./cuba/h	300 rac./h
Hamburguesas	60 uds./cuba/h	100 uds./cuba/h	240 uds./h
Sellado de guisos	3 kg/lote/cuba	4 kg/lote/cuba	12 kg / lote
Guiso a presión	6 kg / cuba		45 kg
Lentejas (secas)	3 kg/lote/cuba	5 kg/lote/cuba	20 kg / lote
Arroz (seco)	3 kg/lote/cuba	5 kg/lote/cuba	20 kg / lote
Tallerines (secos)	6 kg/cuba/h	10 kg/cuba/h	36 kg/h
Pudín	10 litros/lote/cuba	15 litros/lote/cuba	60 litros/lote
Patatas fritas	12 kg/cuba/h	18 kg/cuba/h	50 kg/h
Palitos de pescado congelados freír	400 uds./cuba/h	700 uds./cuba/h	1.800 uds./h
Chuletero ahumado	5 kg / cuba	14 kg / cuba	45 kg



VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311

100 - 300

100 - 500

100 litros

150 litros

42 dm²

65 dm²

1164 mm

1542 mm

914 mm

914 mm

1100 mm

1100 mm

195 kg

251 kg

900 mm

900 mm

R3/4 "

R3/4 "

DN 50 mm

DN 50 mm

28 kW.

45 kW.

(Opción Dynamic: 22 kW)

(Opción Dynamic: 35 kW)

31 kW.

47 kW.

(Opción Dynamic: 24 kW)

(Opción Dynamic: 37 kW)

50 A.

80 A.

(Opción Dynamic: 40 A)

(Opción Dynamic: 63 A)

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

311

450 rac./h

360 uds./h

20 kg / lote

70 kg

30 kg / lote

30 kg / lote

54 kg/h

100 litros/lote

70 kg/h

2.700 uds./h

70 kg



Características de equipamiento, opciones

Modelo

- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112, 112+ (opción cocción a presión)
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112L
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211, 211+ (opción cocción a presión)
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311, 311+ (opción cocción a presión)

Energía

- Aparatos eléctricos

Medios de cocción

- Modo VarioCooking Control® con 7 grupos de proceso: carne, pescado, verduras y guarniciones, ovoproductos, sopas y salsas, lácteos y postres, Finishing® y servicio
- Modo manual con 3 modos de cocción: Cocciones, planchas, frituras...
- Margen de temperatura: 30 - 250 °C
- Modo de programación

Funciones adicionales

- Detección de la temperatura del núcleo térmico con 6 puntos de medición
- Cocción simultánea de alimentos con dos diferentes medios de cocción (por ejemplo: pasta/salsa o bistecs/frituras) en el VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112, 112T
- AutoLift. Dispositivo de elevación y descenso automático (cestas para la cocción de pastas y frituras)
- Detección del medio de cocción en la cuba evita que el aceite se queme
- Vista a la carta para cocer, planchar, freír porciones individuales
- Memorización de datos APPCC y salida de datos a través de la interfaz USB
- 350 puestos de memoria para procesos y programas individuales

Equipamiento

- Caja de enchufe (excepto 112T, 112L)
- Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático, función de corte de agua integrada y dosificación sin escalonamiento del chorro de agua
- Vaciado del agua de cocción o de lavado directamente a través de un desagüe de agua integrado en la cuba (sin volcar, sin desagüe en el suelo)
- Dispositivo automático de llenado de agua en litros, exacto y preciso VarioDose
- Fácil operación gracias a la pantalla TFT con símbolos de fácil comprensión
- Interruptor de encendido/apagado integrado
- Selección de las funciones adicionales mediante activación de una tecla
- Manual de instrucciones integrado

- Visualización en texto claro para todos los procesos de cocción
- Pantalla regulable en varios idiomas para los mensajes del equipo
- Selector rápido
- Visualización de mensajes de servicio y advertencias, p.ej. aceite caliente al freír
- Representación digital de la temperatura
- Visualización de valores efectivos y teóricos
- Reloj programador digital, 0 - 24 horas con configuraciones permanentes
- Limitador de seguridad para la temperatura
- Sistema de calefacción VarioBoost®
- Fondo de la cuba FrimaTherm para el modelo 211 y 311
- Soporte magnético para la sonda térmica
- Interfaz USB
- Zona de cocción VitroCeran (opcional)

Conexión y montaje, símbolos de homologación

- CE
- Seguridad eléctrica: SEMKO Intertek
- Seguridad operacional: GS
- Protección agua potable: SVGW
- Protección IPX5 contra salpicaduras
- Homologado para operación sin vigilancia conforme a las especificaciones VDE
- Posibilidades de conexión Sicotronic (se pueden solicitar otros equipos de optimización energética)
- Toma de agua caliente (excepto 112T, 112L)
- Tensiones especiales bajo demanda

Accesorios opcionales

- Base aislante 112T, 112 L
- Base aislante 112T, 112L
- Filtro de evacuación
- Espátula
- Brazo para elevación y descenso automático
- Cestas de cocción
- Cestas de porción perforadas/ no perforadas con asa (112 / 112T/112L)
- Freidoras
- Cesta interior
- Accesorio para baño maría, contenedores de porción y tapa
- Carro portacestas de baño maría
- Carrito
- Carro de aceite
- VarioMobil®
- Campana de condensación UltraVent® (excepto 112T/112L)
- Kits de ruedas para el montaje sobre ruedas
- Kits de zócalo para el montaje en el zócalo
- FRIMA KitchenManagement System - su asistente virtual
- Pala perforada/no perforada
- Espátula

VarioCooking Center MULTIFICIENCY®



USTED ES EL JEFE



Al punto sin
supervisión



» ... **300 RACIONES**
Pasta al dente perfecta
y sin supervisión **EN**
28 MINUTOS ...

... INTENTE HACERLO CON
UNA MARMITA.

SACA LA PASTA AL DENTE

automáti- camente

DEL AGUA ...

¿Quiere cocinar pasta? El VarioCooking Center MULTIFICIENCY® se llena automáticamente de agua y la lleva a ebullición en un tiempo récord. La increíble potencia del sistema de calefacción permite que siga en ebullición cuando se echa la pasta. El sistema inteligente de cocina integrado controla el proceso de cocción por usted y el alimento se saca automáticamente en el momento apropiado. Las pastas y los arroces se cocinan al punto y la verdura mantiene su consistencia y color.



¿Tiene curiosidad?
¡Venga a conocerlo en directo!





Sellar a fuego fuerte
en tiempo récord



» Así consigo cocinar
300 RACIONES de pavo
al curry **EN 34 MINUTOS**
en el VarioCooking Center
MULTIFICIENCY® 211 ...

... INTENTE HACERLO CON
UNA SARTÉN BASCULANTE.

DE 0 A 200°C EN TAN SOLO

2,5 minutos* ...

Gracias a la extraordinaria potencia calorífica del VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, la base de la cuba está caliente y lista para su uso en pocos segundos. Con la reserva de energía variable, también puede freír un 40% más de carne que con una sartén basculante convencional. La carne no pierde su jugo: lo cual se traduce en una mejor calidad y hasta un 17% menos de mermas de peso por parte del alimento. * A continuación, la limpieza es muy sencilla y dura pocos minutos. En poco tiempo podrá comenzar con la siguiente producción.*



* Ver tabla comparativa en la página 23

¿No se lo cree?
¡Haga la prueba usted mismo!



AVISA JUSTO

cuando

ES EL MOMENTO PERFECTO PARA
DAR LA VUELTA ...

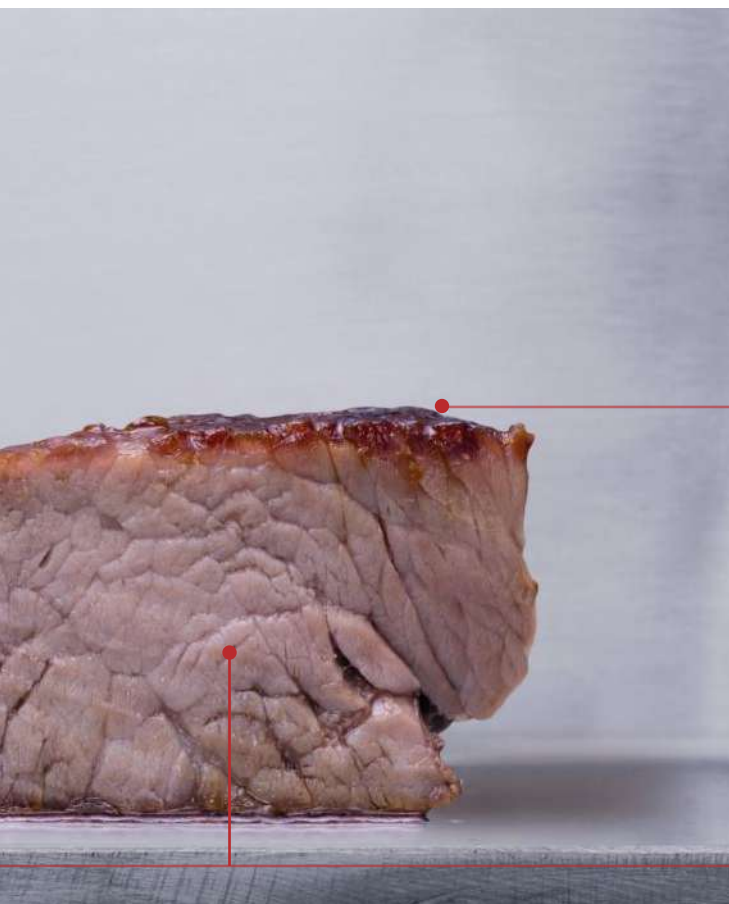
VarioCooking Control® el sistema inteligente de cocina integrado, le avisa cuando necesite intervenir, por ejemplo, para dar la vuelta a un chuletón, agregar caldo al guiso o retirar la salsa bechamel preparada de forma tradicional. El proceso de cocción se adapta siempre de forma individual a sus platos. No importa grande o pequeño, mucho o poco ... Los resultados son siempre perfectos.

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

Calidad de cocción garantizada;
sin supervisión



» Estofados, pasta, fritos, sopas o postres ... Usted decide **EL RESULTADO DESEADO.**



VarioCookingControl®



... controla continuamente el proceso de cocción por usted, se adapta cada segundo y garantiza el resultado deseado.



... consigue el toque dorado que desee.



... avisa justo CUANDO es el mejor momento para dar la vuelta.



... a la vez que obtiene el punto deseado; poco hecho, al punto o bien hecho.

¡Máxima flexibilidad
sin compromisos!



» Cocino hasta 70 kg de **PATATAS FRITAS** por hora o 70 kg de **ESTOFADO DE TERNERA** en el VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311 ...

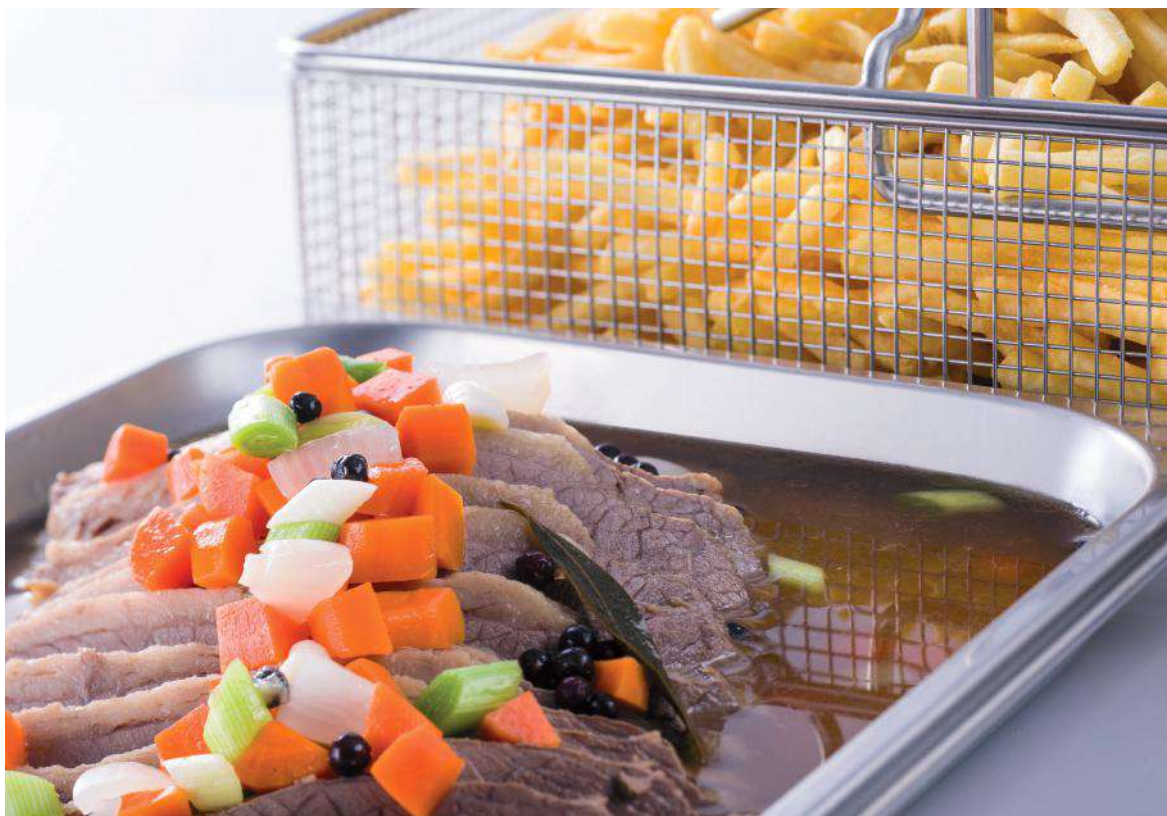
... INTENTE HACERLO CON UNA FREIDORA Y CON UNA MARMITA

FRITOS

crujientes,

CONFITADOS SUAVES ...

No solo cocer y planchar, sino también escaldar, cocinar a presión o freír, todo esto es posible de forma rápida y sencilla con el VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. Gracias a los breves tiempos de calentamiento y a la sencilla limpieza, este polifacético equipo está a su disposición prácticamente a todas horas, sin tiempos de espera. La combinación de alto rendimiento y sensibilidad hace que el VarioCooking Center MULTIFICIENCY® sea un auténtico "todoterreno": el pescado y la carne quedan jugosos, las patatas fritas crujientes y la verdura mantiene su consistencia.



¿Quiere ver algunos ejemplos de cómo usarlo?
¡Vea los vídeos!



Más tiempo libre para
concentrarse en la presentación



» **600 RACIONES DE** arroz
con leche en un VarioCooking
Center MULTIFICIENCY® 211
SIN QUE SE QUEME ni
SE SALGA.

... INTENTE HACERLO
CON UNA MARMITA

SE LE PUEDE DEJAR SOLO Y

no

SE QUEMA NI SE SALE NADA ...

Crepes doradas, delicada panna cotta o cremoso arroz con leche: Los platos más delicados exigen la máxima precisión y un control muy exacto de la temperatura. La energía calorífica es aplicada de forma homogénea al producto y es supervisada constantemente por el VarioCooking Control®, el sistema inteligente de cocina integrado. Los postres no se queman, la leche no rebosa.

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



* Ver tabla comparativa en la página 23



Obtener mayor capacidad de producción



» Cocino **70 KG** de asados en el VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311 de noche, siempre **EN SU PUNTO.**

... INTENTE HACERLO CON UNA SARTÉN BASCULANTE.

LE PREPARA UN **cordero asado**

MIENTRAS USTED CUENTA OVEJITAS ...

El VarioCooking Center MULTIFICIENCY® trabaja por usted incluso de noche, totalmente sin supervisión. VarioCooking Control®, el sistema inteligente de cocina, regula la temperatura con precisión y consigue un resultado de cocción perfecto a la mañana siguiente. Así se obtiene mayor capacidad de producción y puede dedicar el día a otras tareas, como a preparar guarniciones y postres caseros.



¿Busca ideas para recetas?
¡Inspírese!



MULTIFUNCIONALIDAD,
RENDIMIENTO Y LOS

mejores

RESULTADOS DE COCCIÓN CADA DÍA

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

En 1985, FRIMA ya había diseñado el primer dispositivo multifuncional basado en la cocina de transmisión de calor por conducción y lo hemos seguido mejorando continuamente. El VarioCooking Center MULTIFICIENCY® actual combina la máxima eficiencia con el manejo más sencillo en el mínimo espacio.

El multitalento sustituye a equipos convencionales como sartenes basculantes, marmitas, fogones y freidoras. Así podrá ahorrar espacio, tiempo, energía, agua... y ganará flexibilidad en los retos diarios de su cocina.

» **COCER, ASAR, FREÍR...**

Todo con un único equipo,
hasta 4 veces más rápido y
un 40% menos de consumo de energía.*

Los excelentes resultados que sus cocineros consiguieran con este equipo satisfarán sus expectativas días tras día.

* Ver tabla comparativa en la página 23



Imbatible en la
restauración colectiva



ÓPTIMA

La solución

PARA SU COCINA

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



Ideal para hostelería
y restauración



PUEDE UTILIZARSE DE

facilmente

EN CUALQUIER LUGAR ...

En la producción, el servicio y también en la cocina en directo: El VarioCooking Center MULTIFICIENCY® se puede utilizar en cualquier lugar.

La puede montar en el frontal de la cocina o en una isla. Gracias a su multifuncionalidad puede ahorrar mucho espacio. Gracias al desagüe integrado, ni siquiera necesita un desagüe en el suelo. Así evitará que el suelo de la cocina esté resbaladizo y aumentará la seguridad laboral.

Hay muchas posibilidades de instalar el equipo. Como aparato de suelo, sobre ruedas, sobre un zócalo o con soporte para pared: lo puede montar como necesite.





¡La máxima flexibilidad
en muy poco espacio!



Otras posibilidades de montaje:
frima-online.com



... PORQUE QUIERE APROVECHAR AL

máximo

EL ESPACIO
DISPONIBLE ...

El VarioCooking Center MULTIFICIENCY® combina en un solo equipo multifuncional de cocción, las funciones de equipos de cocción convencionales, como fuegos, planchas, freidoras, sartenes basculantes y marmitas. Así se reduce hasta un 30% la necesidad de espacio en su cocina. Cocer, planchar, freír... Gracias a la flexibilidad del VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, puede usar diferentes métodos de cocción sin depender de ningún otro equipo.

El montaje es muy sencillo: tanto si planifica una nueva cocina o desea ampliarla, puede utilizar el VarioCooking Center MULTIFICIENCY® en cualquier lugar.

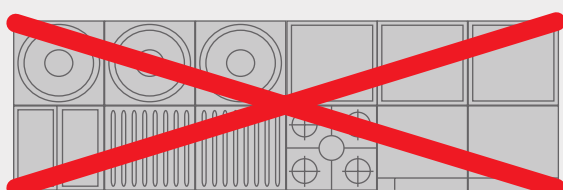


**Un 30% más de espacio
para sus clientes**

Comedores de empresa (600 comidas, 3 menús)

marmitas

Sartenes basculantes



Freidora

Plancha

cocina

Equipos de aire caliente



VarioCooking Center®

SelfCookingCenter®



... PORQUE
AL DÍA

siempre

LE FALTAN HORAS.

El VarioCooking Center MULTIFICIENCY® le regala hasta 2 horas de preciado tiempo de trabajo al día y le permite cocinar para sus clientes a un nivel muy alto, sin ningún tipo de supervisión. El sistema inteligente de cocina integrado, la capacidad de calentar a 200°C en tiempo récord y el 40% más de potencia a la hora de freír, lo hacen posible. El tiempo dedicado a la limpieza es mínimo, porque no se quema ni se sale nada. De este modo, el VarioCooking Center MULTIFICIENCY® queda reluciente en dos minutos, listo para el siguiente uso. El VarioCooking Center MULTIFICIENCY® trabaja día y noche para usted, los períodos sin producción se reducen al mínimo.

Hasta 2 horas de capacidad de producción adicional cada día

Planificación de producción (200 comidas, 3 menús)



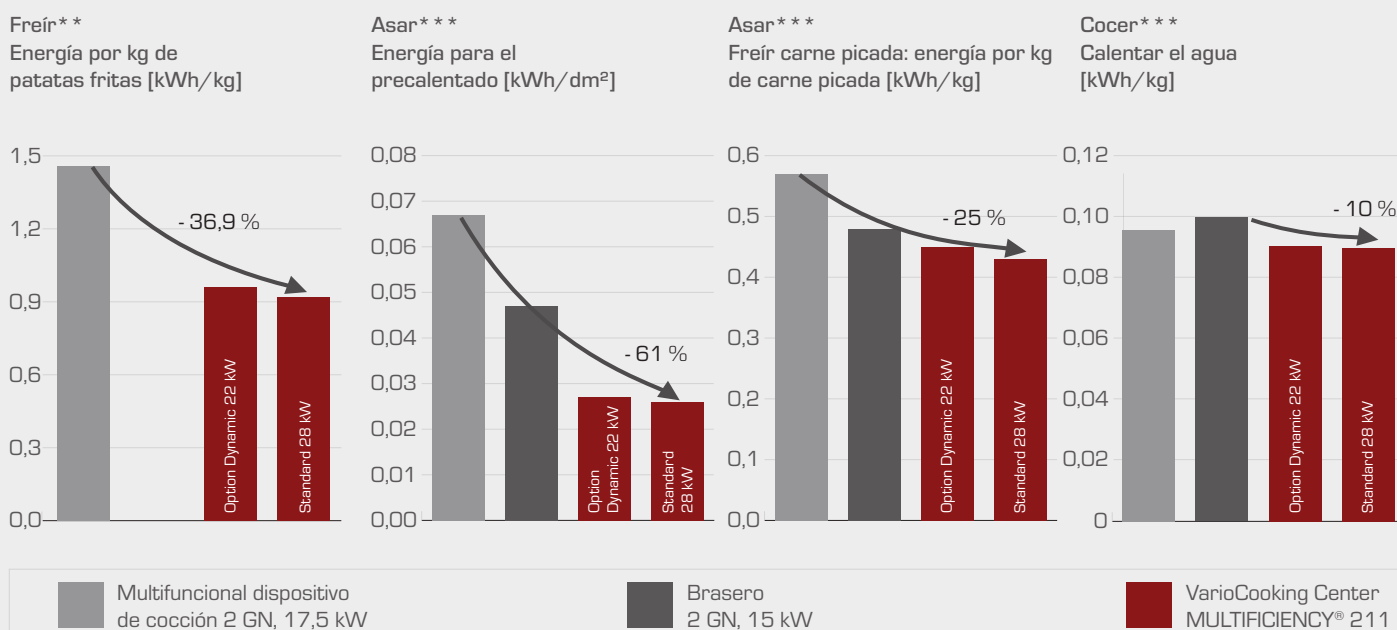
... PORQUE QUIERE APROVECHAR LOS RECURSOS

de forma eficiente.

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

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

Reducción de los gastos fijos



* Ver tabla comparativa en la página 23 / ** conforme a DIN 18873-3:2011-12 / *** conforme a DIN 18873-5:2011-02



... PORQUE QUIERE APROVECHAR LA
MATERIA PRIMA

al máximo.

El dispositivo de serie automático de elevación y descenso AutoLift saca la comida en el momento apropiado y garantiza unas patatas fritas doradas y pasta al dente, todo ello sin supervisión.

Gracias a las enormes reservas de potencia del VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, también puede freír grandes cantidades de carne sin que pierda su jugo. Así reducirá el consumo de materia prima hasta un 10% y ofrecerá siempre la misma calidad alta en sus platos.

Minimización del consumo de materia prima

Un 15% - 17% menos de mermas de peso del alimento en el VarioCooking Center® al freír 10 kg de cerdo en tiras - con lo que se consiguen bastante más porciones.





» **COCER, ASAR, FREÍR ...**

Todo en un solo aparato,
hasta 4 veces más rápido y
un 40% menos de consumo
de energía.*

* Ver tabla comparativa en la página 23

... PORQUE SU

inversión

SE TIENE QUE AMORTIZAR LO ANTES POSIBLE.

La multifuncionalidad del VarioCooking Center® ofrece numerosas posibilidades para que su establecimiento optimice toda la gama de recursos utilizados. La formación gratuita e individual que ofrecemos a su equipo, garantiza una calidad de comida constante para sus clientes, día a día, con lo que contribuye a su éxito económico.

Un comedor de empresa medio, que ofrezca 600 servicios diarios, con VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211 y 311 obtendrá una ganancia adicional comparada con el uso de fogones, sartenes basculantes y freidoras convencionales.

Su ganancia	Cálculo anual	Ganancia adicional anual	Haga el cálculo usted mismo
Carne Ahorre hasta un 10% en la compra de materia prima para preparar menús del día (guisos, estofados) gracias a la extraordinaria capacidad de VarioBoost® a la hora de freír y hasta un 10% en la compra de materia prima para potajes con la modalidad de cocción nocturna..	Consumo de materia prima con fogones, sartenes basculantes y hervidores convencionales 49.500 € Consumo de materia prima con VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 44.550 €	= 4.950 €	
Energía Ahorro medio de 64 kWh al día gracias a la gran eficiencia del sistema de calentamiento VarioBoost®*.	64 kWh x 5 días x 50 semanas x 0,12 € cada kWh	= 1.920 €	
Horas de trabajo Ahorro medio de 120 minutos de trabajo diario gracias a la potencia y a la velocidad del sistema de calentamiento VarioBoost®, de la cocción automática de VarioCooking Control® y de su modalidad de cocción nocturna.	500 horas menos x 12 € (cálculo ponderado del precio por hora cocinero/personal de limpieza)	= 6.000 €	
Limpieza Ahorro medio anual de agua y detergente con respecto a equipos convencionales. Con VarioCooking Center® tendrá que lavar menos ollas y sartenes.	Ahorros de 800 litros de agua al día x 3,00 €/m³ y 50 litros de detergente al año	= 680 €	
Ganancia adicional anual		= 13.550 €	

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

BIEN PENSADOS **Detalles**



Sonda térmica

- ▶ 6 puntos de medición
- ▶ Corrección automática en caso de inexactitud al pinchar



VarioDose

la toma de agua integrada

- ▶ Surtidor de agua en litros, exacta y precisa
- ▶ Ahorro de tiempo gracias al llenado automático



Desagüe integrado

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



Soporte [opcional]

- ▶ Plato extensible para la colocación de contenedores y un vaciado seguro de las cubas
- ▶ Soporte para alojar contenedores Gastronorm



Máximas ventajas para disfrutar de la cocina.

Sistema automático de elevación y descenso AutoLift

- ▶ Cocción automática y en su punto de pasta, frituras y productos pochados o hervidos



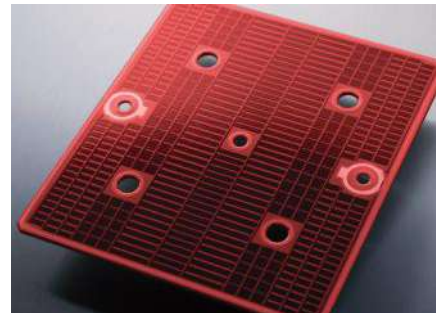
Protección antiquemaduras

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



VarioBoost® sistema de calefacción

- ▶ Combina potencia, rapidez y precisión
- ▶ 200 °C en 2 minutos*



Ducha de mano integrada

- ▶ Para una limpieza sencilla
- ▶ Dosificación sin escalonamiento del chorro de agua
- ▶ Disposición ergonómica
- ▶ Homologación DVGW/ SVGW



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

Accesorios

Cesta de cocción y fritura, así como brazo elevador

Ideal para cocinar y freír en cestas con AutoLift.



VarioMobil® 2/1 GN

Con altura ajustable, para vaciar los alimentos de forma segura y sin esfuerzos, así como para transportar en recipientes GN 2/1 o 1/1 (recipientes no incluidos).

Carrito

Para guardar, transportar y escurrir cestas.



Carro de aceitera

Para llenar cacerolas, así como para almacenar y filtrar el aceite. Con función de precalentamiento para derretir la grasa o calentar el aceite frío. Se puede evacuar el aceite.

Utensilios inteligentes para máxima productividad y trabajo ergonómico

Pala / pala perforada

La pala se ha concebido para sacar o mover alimentos de gran tamaño de forma fácil y segura.



Parrilla de fondo de cuba

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

Colador

Para escurrir fácilmente los productos cocidos a granel



Paleta

Para mezclar y remover los alimentos





FRIMA COOKINGLIVE

Queremos persuadirle desde el principio de la flexibilidad del VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. Por ello, le proponemos que experimente la productividad de nuestro equipo en vivo, sin compromiso y muy cerca de usted.

PRUEBA

Le ofrecemos la oportunidad de probar VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T durante 4 semanas en su cocina, sin costes y sin compromiso.

PUESTA EN MARCHA EN SU ESTABLECIMIENTO

Si lo necesita y así nos lo comunica, uno de nuestros experimentados maestros de cocina FRIMA realizará una introducción personalizada del equipo directamente en su cocina.



FRIMA-ONLINE.COM

ASESORAMIENTO Y PLANIFICACIÓN

Asimismo, le ofreceremos algunas propuestas para la planificación o distribución de su cocina sin coste alguno. También estaremos encantados de asesorarle para encontrar la solución ideal para las necesidades de su cocina.

SOLUCIONES DE INSTALACIÓN

El VarioCooking Center MULTIFICIENCY® es muy fácil de instalar. Asimismo, le ofrecemos infinidad de soluciones para solventar cualquier tipo de instalación. Nuestro servicio se encargará de instalar el equipo de forma rápida y profesional.

2 AÑOS DE GARANTÍA

Para todos aquellos equipos nuevos FRIMA que hayan sido instalados después del 01/10/2008, ofrecemos 2 años de garantía gratuita.

¡FRIMA siempre A SU DISPOSICIÓN!

MI FRIMA

En el apartado «Mi FRIMA», los usuarios de VarioCooking Center® podrán encontrar toda la información y servicios relacionados con su equipo: desde el manual de instrucciones a actualizaciones gratuitas de software y nuevas ideas para recetas.

FRIMA CHEF HOTLINE

Ayuda profesional, de cocinero a cocinero. Si tiene alguna duda sobre la aplicación, no hay problema, los chefs de FRIMA y toda su experiencia están a su disposición. Mediante una conversación directa recibirá de forma rápida y sin complicaciones el consejo profesional y experimentado que necesita.

SEMINARIOS

Nuestros seminarios gratuitos le proporcionan la oportunidad de conocer nuevos procesos de cocinado, así como de intercambiar experiencia con otros compañeros de profesión.



ACTUALIZACIÓN DE SOFTWARE

Incluso si hace algún tiempo que adquirió su VarioCooking Center®, siempre estará al día con las actualizaciones de software gratuitas.

SERVICIO TÉCNICO

Ofrecemos a nuestros clientes un servicio de asistencia técnica, el abastecimiento de repuesto y un servicio de emergencia nacional durante el fin de semana.

SU DISTRIBUIDOR

Siempre cerca de usted, siempre a su disposición. La extensa red de socios implicados y cualificados de FRIMA le ofrece una rápida asistencia de confianza en todo tipo de problemas técnicos.

Listado de productos*



**VarioCooking Center
MULTIFICIENCY® 112T**

**VarioCooking Center
MULTIFICIENCY® 112**

**VarioCooking Center
MULTIFICIENCY® 112L**

Número de comidas	a partir de 30	a partir de 30	50 - 100
Capacidad útil	14 litros + 14 litros	14 litros + 14 litros	25 litros + 25 litros
Superficie de cocción	12 dm ² + 12 dm ²	12 dm ² + 12 dm ²	19 dm ² + 19 dm ²
Ancho	962 mm	1224 mm	1102 mm
Profundidad	800 mm	777 mm	905 mm
Altura	400 mm	1100 mm	428 mm
Peso	99 kg	168 kg	132 kg
Alto del borde		900 mm	
Acometida de agua	R3/4 "	R3/4 "	R3/4" para 1/2"
Desagüe	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 40 mm
Valor de conexión (versión eléctrica sin la opción VitroCeran)	17 kW. (Option Dynamic: 13 kW)	17 kW. (Opción Dynamic: 13 kW)	28 kW. (Opción Dynamic: 21 kW)
Valor de conexión (versión eléctrica con la opción VitroCeran)	-	19 kW. (Opción Dynamic: 15 kW)	-
Fusible automático	25 A. (Opción Dynamic: 20 A)	40 A. (Opción Dynamic: 32 A)	40 A. (Opción Dynamic: 32 A)

Ejemplos de rendimiento

	112T/112	112L	211
Tortilla	80 rac./cuba/h	120 rac./cuba/h	300 rac./h
Hamburguesas	60 uds./cuba/h	100 uds./h	240 uds./h
Sellado de guisos	3 kg/lote/cuba	4 kg/lote/cuba	12 kg / lote
Guiso a presión	6 kg / cuba		45 kg
Lentejas (secas)	3 kg/lote/cuba	5 kg/lote/cuba	20 kg / lote
Arroz (seco)	3 kg/lote/cuba	5 kg/lote/cuba	20 kg / lote
Tallerines (secos)	6 kg/cuba/h	10 kg/cuba/h	36 kg/h
Pudín	10 litros/lote/cuba	15 litros/lote/cuba	60 litros/lote
Patatas fritas	12 kg/cuba/h	18 kg/cuba/h	50 kg/h
Palitos de pescado congelados freír	400 uds./cuba/h	700 uds./cuba/h	1.800 uds./h
Chuletero ahumado	5 kg / cuba	14 kg / cuba	45 kg



VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311

100 - 300

100 - 500

100 litros

150 litros

42 dm²

65 dm²

1164 mm

1542 mm

914 mm

914 mm

1100 mm

1100 mm

195 kg

251 kg

900 mm

900 mm

R3/4 "

R3/4 "

DN 50 mm

DN 50 mm

28 kW.

45 kW.

[Opción Dynamic: 22 kW]

[Opción Dynamic: 35 kW]

31 kW.

47 kW.

[Opción Dynamic: 24 kW]

[Opción Dynamic: 37 kW]

50 A.

80 A.

[Opción Dynamic: 40 A]

[Opción Dynamic: 63 A]

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

311

450 rac./h

360 uds./h

20 kg / lote

70 kg

30 kg / lote

30 kg / lote

54 kg/h

100 litros/lote

70 kg/h

2.700 uds./h

70 kg



Características de equipamiento, opciones

Modelo

- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112, 112+ (opción cocción a presión)
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112L
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211, 211+ (opción cocción a presión)
- VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311, 311+ (opción cocción a presión)

Energía

- Aparatos eléctricos

Medios de cocción

- Modo VarioCooking Control® con 7 grupos de proceso: carne, pescado, verduras y guarniciones, ovoproductos, sopas y salsas, lácteos y postres, Finishing® y servicio
- Modo manual con 3 modos de cocción: Cocciones, planchas, frituras ...
- Margen de temperatura: 30 - 250 °C
- Modo de programación

Funciones adicionales

- Detección de la temperatura del núcleo térmico con 6 puntos de medición
- Cocción simultánea de alimentos con dos diferentes medios de cocción (por ejemplo: pasta/ salsa o bistecs/ frituras) en el VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112, 112T
- AutoLift Dispositivo de elevación y descenso automático (cestas para la cocción de pasta y frituras)
- Detección del medio de cocción en la cuba evita que el aceite se queme
- Vista a la carta para cocer, planchar, freír porciones individuales
- Memorización de datos APPCC y salida de datos a través de la interfaz USB
- 350 puestos de memoria para procesos y programas individuales

Equipamiento

- Caja de enchufe (excepto 112T, 112L)
- Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático, función de corte de agua integrada y dosificación sin escalonamiento del chorro de agua
- Vaciado del agua de cocción o de lavado directamente a través de un desagüe de agua integrado en la cuba (sin volcar, sin desagüe en el suelo)
- Dispositivo automático de llenado de agua en litros, exacto y preciso VarioDose
- Fácil operación gracias a la pantalla TFT con símbolos de fácil comprensión
- Interruptor de encendido/ apagado integrado
- Selección de las funciones adicionales mediante activación de una tecla
- Manual de instrucciones integrado

- Visualización en texto claro para todos los procesos de cocción
- Pantalla regulable en varios idiomas para los mensajes del equipo
- Selector rápido
- Visualización de mensajes de servicio y advertencias, p.ej. aceite caliente al freír
- Representación digital de la temperatura
- Visualización de valores efectivos y teóricos
- Reloj programador digital, 0-24 horas con configuraciones permanentes
- Limitador de seguridad para la temperatura
- Sistema de calefacción VarioBoost®
- Fondo de la cuba FrimaTherm para el modelo 211 y 311
- Soporte magnético para la sonda térmica
- Interfaz USB
- Zona de cocción VitroCeran (opcional)

Conexión y montaje, símbolos de homologación

- CE
- Seguridad eléctrica: SEMKO Intertek
- Seguridad operacional: GS
- Protección agua potable: SVGW
- Protección IPX5 contra salpicaduras
- Homologado para operación sin vigilancia conforme a las especificaciones VDE
- Posibilidades de conexión Sicotronic (se pueden solicitar otros equipos de optimización energética)
- Toma de agua caliente (excepto 112T, 112L)
- Tensiones especiales bajo demanda

Accesorios opcionales

- Base aislante 112T, 112L
- Base aislante 112T, 112L
- Filtro de evacuación
- Espátula
- Brazo para elevación y descenso automático
- Cestas de cocción
- Cestas de porción perforadas/ no perforadas con asa (112 / 112T/ 112L)
- Freidoras
- Cesta interior
- Accesorio para baño maría, contenedores de porción y tapa
- Carro portacestas de baño maría
- Carrito
- Carro de aceite
- VarioMobil®
- Campana de condensación UltraVent® (excepto 112T/ 112L)
- Kits de ruedas para el montaje sobre ruedas
- Kits de zócalo para el montaje en el zócalo
- FRIMA KitchenManagement System - su asistente virtual
- Pala perforada/ no perforada
- Espátula

gruporoig.es

Grupo Roig

Polígono Industrial A Tomada, nº 61
15940 A Pobra do Caramiñal
(A Coruña)

☎ 981 832 321

✉ gruporoig@gruporoig.es

[@gruporoig](#)

roig
grupo