



VarioCookingCenter®

Para catering.



Cozinha as massas no ponto ideal para você.

Sem necessidade de monitoramento.



Você quer fazer macarrão? O VarioCookingCenter® enche-se de água automaticamente e ferve-a em tempo recorde. A potência concentrada do sistema de aquecimento VarioBoost® faz com que a água continue fervendo inclusive depois de adicionar o macarrão. A inteligência de cocção integrada VarioCooking Control® monitora o processo de cocção para você e o alimento é retirado automaticamente no momento certo.

Produtos de massa e o arroz cozinham no ponto certo e os legumes mantêm a consistência e a cor.

// “300 porções de macarrão perfeitamente al dente preparadas de forma totalmente automática em 28 minutos...”

...tente fazer isso com uma caldeira.”



É preciso menos de 2,5 minutos para ir de 0 a 200°C.*

Um verdadeiro refogado em tempo recorde.



Graças à avançada tecnologia de aquecimento do VarioCookingCenter®, a base da cuba é aquecida e fica pronta para o uso em poucos segundos. Com a capacidade de energia extra, você ainda pode refogar 40 % mais carne do que em uma frigideira basculante convencional. A carne mantém seu suco: para você, isso significa uma melhor qualidade dos alimentos e uma perda de peso até 17 % menor.

A limpeza é feita sem esforço em poucos minutos, e você já pode começar a próxima produção no menor tempo possível.**

// “Assim eu consigo 300 porções de frango ao curry em 34 minutos no VarioCookingCenter® 211...

...tente fazer isso com uma frigideira basculante.”

*2 minutos para o tipo 112L; 2,5 minutos para o tipo 211/311



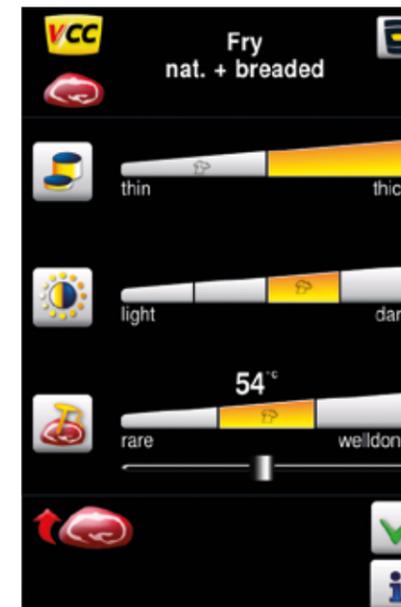
**Consulte a tabela comparativa na página 25

Avisa quando for o momento perfeito para virar.

Qualidade garantida do alimento, sem monitoramento.

VarioCooking Control®, a inteligência de cocção integrada, lhe chama quando você precisa atuar para, por exemplo, virar um bife, dissolver o ragu ou quando o seu tradicional molho bechamel caseiro estiver pronto. O processo de cozimento sempre adapta-se individualmente aos pratos. Seja grande ou pequeno, muito ou pouco: o resultado do seu alimento é sempre perfeito.

O VarioCooking Control® é o ajudante ideal para o seu trabalho diário e simplesmente tira das suas costas as tarefas rotineiras desagradáveis, como o controle permanente da temperatura e o monitoramento.



Refogados, macarrão, frituras, sopas ou sobremesas... você é o chef e define o resultado desejado.



VarioCooking Control®:

 ...monitora permanentemente o processo de cozimento, adapta-se em segundos e garante o resultado desejado por e para você.

 ...obtem o dourado que você quer.

 ...avisa quando for o momento exato de virar os bifés.

 ...simultaneamente garante o cozimento no ponto: seja mal passado, ao ponto ou bem passado.

Consegue fritar com crocância e refogar com suculência.

Máxima flexibilidade e a melhor qualidade.



Além de cozinhar e refogar, no VarioCookingCenter® também é fácil e muito rápido escaldar, cozinhar na pressão ou fritar. Graças ao menor tempo de aquecimento e à limpeza sem esforço, o multitarefa fica disponível para você o tempo inteiro praticamente sem tempos de espera.

A combinação de potência e sensibilidade torna o VarioCookingCenter® um verdadeiro super-herói: carnes e peixes suculentos, legumes al dente e batatas fritas crocantes.

“Faço até 70 kg de batatas fritas por hora ou 70 kg de lombo cozido no VarioCookingCenter® 311...

...tente fazer isso com uma fritadeira.”



Mesmo sem monitoramento, não deixa nada queimar e nem passar do ponto.

Mais liberdade para apresentar suas refeições.



Crepes dourados, panacota refinada ou arroz-doce cremoso: pratos delicados requerem uma maior precisão e um controle sensível da temperatura. A energia térmica é transmitida uniformemente no produto e monitorada de forma permanente pelo VarioCooking Control®, a inteligência de cocção integrada. Os pratos doces não queimam, o leite não derrama.

Consequentemente, para limpar você precisa de significativamente menos água e produtos de limpeza* que os equipamentos de cozinha tradicionais. Após apenas dois minutos, o VarioCookingCenter® fica brilhando e você ganha tempo para outras tarefas.

// “600 porções de arroz-doce em um VarioCookingCenter® 211 sem queimar nem derramar...

...tente fazer isso com uma caldeira.”



*Consulte a tabela comparativa na página 25

Faz saborosos pratos refogados enquanto você descansa.

Obtenha uma maior capacidade de produção.



O VarioCookingCenter® trabalha para você inclusive à noite, sem nenhum monitoramento. O VarioCooking Control®, a inteligência de cocção integrada, regula a temperatura de forma exata e garante um resultado de cozimento perfeito na manhã seguinte.

Isso proporciona uma maior capacidade de produção e você pode dedicar-se a outras atividades durante o dia como, por exemplo, acompanhamentos caseiros e sobremesas.

// “Cozinhar 70 kg de refogado no VarioCookingCenter® 311 durante a noite e sempre no ponto...”

...tente fazer isso com uma frigideira basculante.”



Proporciona resultados de cozimento perfeitos mesmo sob pressão.

Reduz os tempos de cozimento em 30 %.



Você deseja continuar aumentando a sua produtividade e cozinhar seus pratos ainda mais rapidamente? Com a opção de cozinhar na pressão, você consegue reduzir o tempo de preparo de ragus, ensopados, sopas, bases e cozidos em até 30 %. O potente sistema de aquecimento VarioBoost® pega pressão rapidamente e a mantém constante durante todo o processo de cozimento. Dessa forma, a estrutura celular do alimento é preservada e você obtém resultados de cozimento de alta qualidade apenas pressionando um botão. Além disso, a opção de cozinhar na pressão não precisa de manutenção e não gera custos operacionais adicionais.

// “Cozinhar na pressão 28 kg de feijão em um VarioCookingCenter® 311+ em apenas 20 minutos...

...tente fazer isso com uma caldeira.”





Multifuncionalidade, desempenho e os melhores resultados de cozimento todos os dias.

Imbatível nos refeitórios, perfeito para a gastronomia

Há décadas, a marca RATIONAL significa avançada tecnologia de equipamentos de cocção. O objetivo da nossa empresa é oferecer o maior e máximo benefício às pessoas que trabalham em cozinhas profissionais, no preparo de refeições quentes.

Em 1985, a RATIONAL criou o primeiro equipamento de preparação de alimentos multifuncional com base na transferência de calor por contato e continua a desenvolvê-lo constantemente até hoje. O atual VarioCookingCenter® reúne a maior eficiência e a operação mais simples no menor espaço. O multitarefa substitui as frigideiras basculantes, caldeiras e fritadeiras tradicionais. Com ele você economiza espaço, tempo, energia, água... E ganha flexibilidade nos desafios diários da sua cozinha.

Os excelentes resultados que seus cozinheiros conseguirão com ele lhe surpreenderão todos os dias.

Seja em um restaurante à la carte ou em um refeitório, sejam 30 porções individuais ou 1.000 refeições, preparos durante a madrugada, na pressão ou à la minute: o VarioCookingCenter® sempre oferece para você a solução adequada para as necessidades individuais da sua cozinha.

// Cozinhar, refogar, fritar...
Tudo em um equipamento, até 4 vezes mais rápido e consumindo 40% menos energia.*

*Consulte a tabela comparativa na página 25



Pode ser usado imediatamente em qualquer lugar.

A maior flexibilidade no menor espaço.



Na produção, no serviço ou na área do Frontcooking: o VarioCookingCenter® pode ser usado em qualquer lugar.

Você pode instalá-lo em uma bancada ou em uma ilha de cozinha e economizar um valioso espaço com a sua multifuncionalidade. Graças à saída de água integrada, não é preciso escorrer para o chão. Dessa forma, você evita que o chão da cozinha fique escorregadio e aumenta a segurança no trabalho.

São inúmeras as possibilidades de instalação. Seja como equipamento vertical, sobre rodas, em uma base ou com um suporte de parede: você pode instalá-lo da melhor forma para as suas necessidades.



...porque você quer aproveitar o espaço disponível ao máximo.
30% mais espaço para os seus clientes.



O VarioCookingCenter® reúne em um único equipamento multifuncional as funções dos aparelhos de preparação de alimentos comuns, como fogão, chapa de grelhar, fritadeira, frigideira basculante e caldeira. Assim, o espaço utilizado na sua cozinha diminui até 30%. Cozinhar, refogar, fritar... Com a flexibilidade do VarioCookingCenter®, você pode utilizá-lo para inúmeros métodos de cozimento e continua independente. A instalação é fácil. Seja um projeto novo ou um complemento, o VarioCookingCenter® pode ser instalado em qualquer lugar.

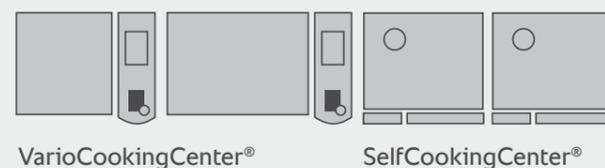
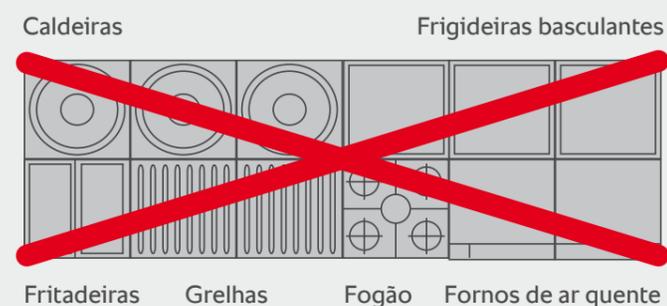
...porque o dia é sempre curto demais.
Ganho de até 2 horas a mais no tempo de produção todos os dias.



O VarioCookingCenter® lhe presenteia com até 2 horas por dia de um valioso tempo de trabalho e oferece a possibilidade de cozinhar para seus clientes com alto nível, sem qualquer monitoramento. A inteligência de cocção integrada, o aquecimento de 200 °C no tempo recorde de 2 minutos* e uma potência de cozimento 40% maior tornam isso possível. O tempo de limpeza também é mínimo, pois nada queima nem derrama. Assim, após apenas dois minutos, o VarioCookingCenter® fica brilhando e disponível para o próximo uso. Ele trabalha dia e noite para você, os períodos improdutivos são reduzidos ao mínimo.

*2 minutos para o tipo 112L; 2,5 minutos para o tipo 211/311

Refeitório empresarial (600 refeições, 3 menus)



Plano de produção (200 refeições, 3 menus)

		9h30	10h	11h	12h
		Serviço			
VCC 112L	à esquerda	Sopa de legumes	Sopa de legumes	Tofu	Tofu
	à direita		10 l de pudim	9 kg de fricassê	2,4 kg de massa
VCC 211		20 kg de bife à rolê		20 kg de repolho roxo	
SCC 101		5 bolos de assadeira × 1/1 GN	3,6 kg de arroz	20 kg de batatas	Finishing*

...porque você quer usar os recursos de modo eficiente.

Redução dos seus custos fixos.

A inovadora tecnologia de aquecimento VarioBoost® sempre fornece a quantidade de energia ideal onde ela é requerida e no momento certo. A excepcional distribuição de calor e a inteligência de cocção integrada Vario-Cooking Control® evitam que os produtos queimem ou cozinhem demais. O demorado processo de deixar de molho, que gasta muita água, é completamente eliminado, a limpeza é realizada em segundos* e com menos água e produtos químicos.

Assim, todos os dias você economiza comprovadamente até 40% de energia e 70% de água.*

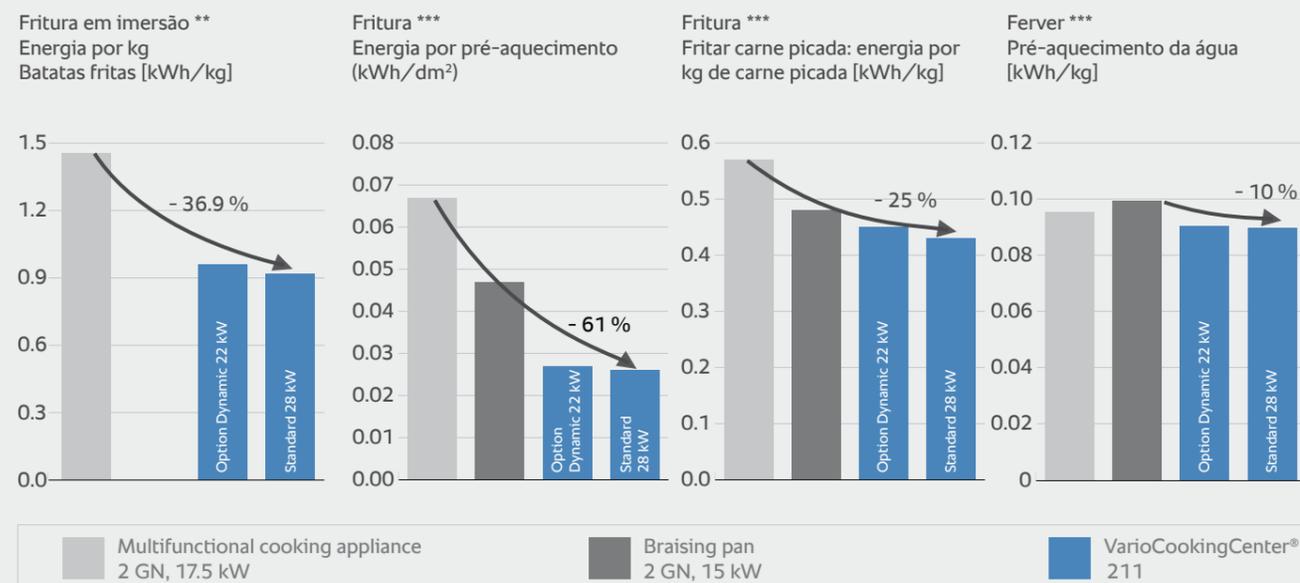
...porque seus ingredientes são caros e de qualidade.

Minimização do emprego de matéria-prima.

O sistema automático de série para levantar e abaixar AutoLift retira seu alimento no momento certo, garantindo batatas fritas douradas e massas cozidas ao ponto, sem monitoramento. Graças à capacidade de energia extra do VarioCookingCenter®, também é possível cozinhar grandes quantidades de carne sem perder o suco. Dessa forma, você reduz o emprego de matérias-primas em até 10% e oferece refeições com uma constante qualidade elevada.



Redução dos seus custos fixos.



Minimização do emprego de matéria-prima

Perda de peso 15–17% menor no VarioCookingCenter® ao cozinhar 10 kg de picadinho de porco: significativamente mais porções.



*rational-online.com **conforme a DIN 18873-3:2011-12 ***conforme a DIN 18873-5:2011-02

...porque seu investimento deve ser compensado o mais rapidamente possível.

A multifuncionalidade do VarioCookingCenter® oferece para a sua empresa inúmeras possibilidades que otimizam todos os recursos utilizados. Nosso treinamento gratuito e individual para a sua equipe garante a constante qualidade das refeições para os seus clientes todos os dias e lhe auxilia no sucesso financeiro.



// Cozinhar, refogar, fritar...
Tudo em um equipamento, até 4 vezes mais rápido e consumindo 40% menos energia.*

Refeitório empresarial médio com 600 refeições por dia com um VarioCookingCenter® 211 e 311, lucro adicional em relação à uma empresa com fogão, frigideira basculante, caldeira e fritadeira convencional.

O seu lucro	Cálculo do valor anual	Seu lucro adicional anual	Calcule você mesmo
Carne			
Emprego de ingredientes até 10% menor em pratos diários (picadinho, ragu) graças à excepcional potência de cozimento do VarioBoost®, bem como 10% menos uso de ingredientes nos pratos defumados preparados durante a madrugada.	Consumo de ingredientes com fogões, frigideiras basculantes e caldeiras convencionais R\$ 180.675 Consumo de ingredientes com o VarioCookingCenter® R\$ 162.607	= R\$ 18.068	
Energia			
Economia média de 64 kWh por dia com o excelente grau de atuação do sistema de aquecimento* do VarioBoost®.	64 kWh × 5 dias × 50 semanas × R\$ 0,74 por kWh	= R\$ 11.840	
Tempo de trabalho			
Economia média de 120 minutos de trabalho por dia devido à potência e à velocidade do sistema de aquecimento do VarioBoost®, ao cozimento automático com o VarioCooking Control® e ao preparo durante a noite.	500 horas a menos × R\$106,76 (Cálculo misto do preço por hora do cozinheiro/equipe de limpeza)	= R\$ 53.380	
Limpeza			
Economia anual média de água e detergente em comparação aos equipamentos tradicionais. Ao usar o VarioCookingCenter®, menos panelas e frigideiras precisam ser lavadas.	Economia de 800 litros de água por dia × R\$ 8,75/m³	= R\$ 2.555	
A sua economia anual		= R\$ 85.843	

*Em comparação às frigideiras basculantes, caldeiras e fritadeiras tradicionais.

Detalhes inteligentes.

As maiores vantagens eliminando o stress para cozinhar.



Sensor de temperatura de núcleo

- > Medição em 6 pontos
- > Correção automática no caso de posicionamento incorreto



Entrada de água VarioDose integrada

- > Alimentação de água com precisão de litros
- > Enchimento automático e rápido



Sistema automático para levantar e abaixar AutoLift

- > Preparo automático e preciso de massas, frituras, produtos escalfados ou cozidos



Proteção contra queimaduras

- > Painéis laterais que não esquentam
- > Não há risco de queimaduras nas bordas da cuba
- > Reconhecimento patentado do alimento
- > Não queima



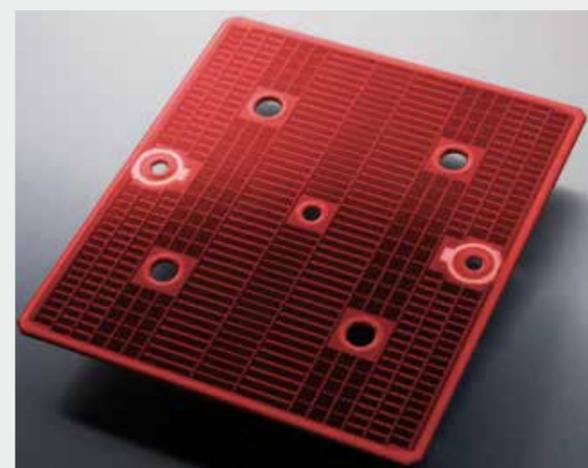
Entrada de água integrada

- > Permite a instalação sem dreno para o chão com ligação fixa
- > Elevada segurança e velocidade no trabalho pelo esvaziamento sem movimentar da cuba



Bases inferiores (opcional)

- > Remoção para retirada dos recipientes para um esvaziamento seguro da cuba
- > Prateleiras para guardar recipientes GN



Sistema de aquecimento VarioBoost®

- > Força, velocidade e precisão reunidas
- > 200 °C em 2 minutos*



Ducha integrada

- > Para fácil limpeza
- > Dosagem de jato contínuo
- > Disposição ergonômica
- > Certificação DVGW/SVGW

Acessórios.

Ajudantes inteligentes para a máxima produtividade e um trabalho ergonômico.

Carrinho de transporte

Para armazenar, transportar e escorrer cestos para cozinhar e fritar.

VarioMobil® 2/1 GN

Altura ajustável para a remoção segura e sem esforço do alimento e para transportar em recipientes 2/1 ou 1/1 GN (recipientes GN não inclusos no conteúdo fornecido).

Grelha para o fundo da cuba

Para evitar o contato do alimento com o fundo da cuba, por exemplo, para o cozimento durante a noite.

Cesto para cozinhar e fritar, braço de elevação

Ideal para cozinhar e fritar em cestos com o AutoLift.

Espátula

Para adicionar e misturar alimentos.

Concha/escumadeira

A concha e a escumadeira são utilizadas para facilitar a remoção ou dividir grandes quantidades de alimentos.

Escorredor

Serve como suporte para produtos moles e cozidos ao drenar a água.



ConnectedCooking.

Mais comodidade. Mais segurança.

Mais inspiração.



Deixe-se inspirar pelo ConnectedCooking, a solução de conectividade mais moderna para a sua cozinha: uma ampla biblioteca com centenas de receitas internacionais disponíveis para download com dicas e truques dos nossos cozinheiros e vídeos de aplicação que servem de inspiração. Quem procura ideias criativas em uma determinada área temática também terá à disposição para download vários livros de receitas.

Além disso, o ConnectedCooking pode facilitar a sua vida na cozinha: basta conectar o SelfCookingCenter, VarioCooking Center® ou o CombiMaster Plus entre si e aproveitar as várias vantagens da cozinha digital. Dessa forma você recebe, por exemplo, mensagens push sobre tudo o que está acontecendo nos seus equipamentos. Você pode operar o seu equipamento pelo acesso remoto. Você pode transferir e gerenciar programas de cocção. E você recebe automaticamente as atualizações de software. Nada pode ser mais cômodo.

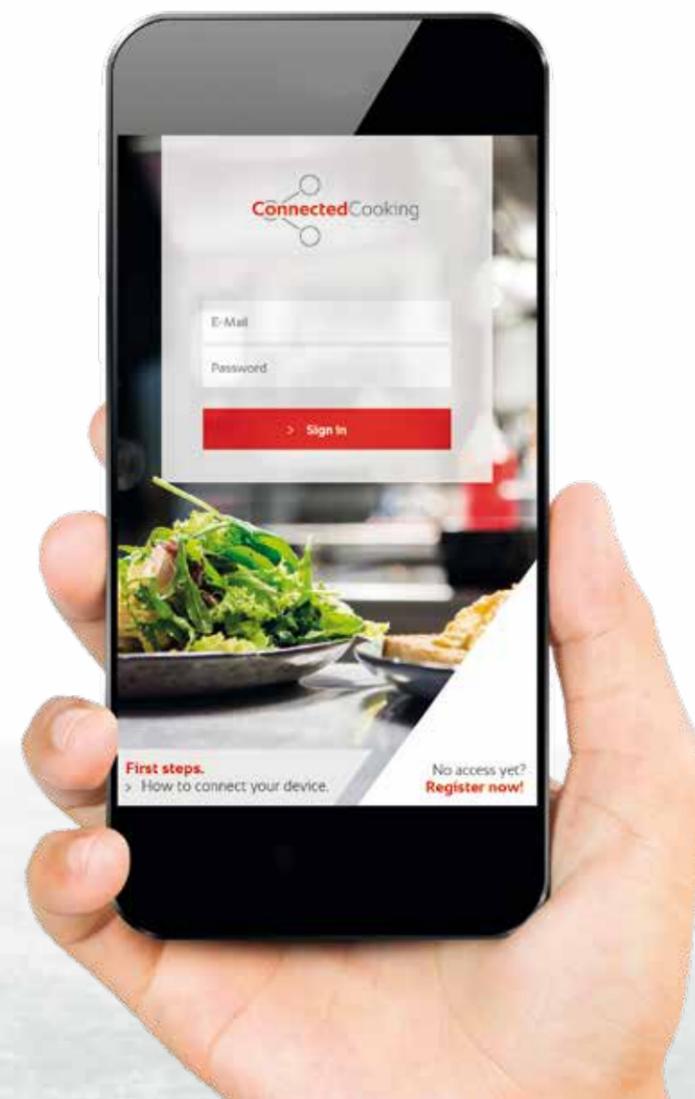
* Disponibilidade limitada para VarioCookingCenter®.

Colaborando com a segurança temos a documentação HACCP automática, a administração dos perfis de usuário e, se você desejar, a comunicação com o parceiro de assistência técnica. Sobretudo, você pode confiar: todos os dados são criptografados com a mais moderna tecnologia e seguramente armazenados.

Você também quer fazer parte de uma rede com mais de 100.000 membros do mundo inteiro agora? Então registre-se com seu nome, endereço de e-mail e senha em ConnectedCooking.com. Caso queira saber mais informações antes, você as encontra aqui também.

“Com o ConnectedCooking sempre sei o que acontece em minha cozinha quando não estou no local. A fácil distribuição dos programas de cocção para todos os equipamentos da minha cozinha também é fantástica.”

Alex Gower, CFO, Cobb & Co., rede de restaurantes, Tauranga, Nova Zelândia



Quem deseja utilizar o ConnectedCooking de forma móvel, pode baixar o aplicativo no Google Play ou na App Store.



RATIONAL sempre à sua disposição!

RATIONAL ServicePlus.



Evento de Cocção

Surpreenda-se com a variedade de aplicações do VarioCookingCenter® em uma demonstração gratuita. Entre em contato conosco e saiba como.

Recomendação e planejamento

Nós o ajudamos na sua decisão: Desenvolvemos em conjunto com nossos distribuidores a solução que melhor se adapta às suas necessidades. Além disso, você recebe sugestões de planejamento para a renovação ou nova construção das suas cozinhas.

Instalação

Nossos parceiros de serviço RATIONAL efetuam a instalação na sua cozinha.

Treinamento inicial

Vamos à sua cozinha e mostramos à sua equipe como os nossos equipamentos funcionam ou como pode utilizar da melhor forma conforme suas necessidades.

Academy RATIONAL

Conosco a formação continua está incluída. Em rational-online.com você se registra em um dos nossos seminários gratuitos. Descubra novas idéias para os seus menus, como obter melhores resultados, esclareça suas dúvidas e aproveite as dicas de aplicação dos chefs RATIONAL para o novo VarioCookingCenter®.

Atualizações de software

Nossas atualizações de software estão incluídas: Você se beneficia com os novos conhecimentos da nossa pesquisa na área gastronômica. Assim você mantém sempre seu VarioCookingCenter® de acordo com o estado atual da técnica. Com o RATIONAL ConnectedCooking isso acontece até mesmo automaticamente. Basta iniciar a atualização, e pronto.



RATIONAL ConnectedCooking

A plataforma web para as cozinhas profissionais. Coloque facilmente em rede seus aparelhos e já beneficie-se de inúmeras funcionalidades adicionais, como a fácil gestão do aparelho, controle remoto via smartphone ou a simples transferência e gestão de seus programas de cocção ou documentação HACCP automática. Deixe-se inspirar na vasta biblioteca de receitas com milhares de receitas internacionais que você baixa para seu aparelho por meio de um simples clique com o mouse. Muitas dicas de peritos, sugestões e vídeos para otimizar sua cozinha completam a oferta. É claro que tudo também está disponível para celular via app e cumpre os mais altos padrões de segurança. Basta registrar-se gratuitamente e você já utiliza todas as vantagens: ConnectedCooking.com.

ChefLine®

Sempre que tiver perguntas sobre aplicações ou receitas, aconselhamos você por telefone com todo o prazer. Rápido, descomplicado e de cozinheiro para cozinheiro. Você pode entrar em contato com o ChefLine® (11) 3372-3070 ou pelo e-mail ChefLine@rational-online.com.br.

RATIONAL Service-Partner

Nossos VarioCookingCenter® são confiáveis e duradouros. Caso ocorram desafios técnicos, os parceiros de serviço RATIONAL prestam uma ajuda rápida. Fornecimento garantido de peças e serviço de emergência inclusive aos finais de semana: Tel. (11) 3372-3000.



Visão geral dos produtos*	VarioCookingCenter® 112L	VarioCookingCenter® 211	VarioCookingCenter® 311
Quantidade de refeições	50 – 100	100 – 300	100 – 500
Capacidade útil	25 litros + 25 litros	100 litros	150 litros
Superfície de cozimento	19 dm² + 19 dm²	42 dm²	65 dm²
Largura	1.102 mm	1.164 mm	1.542 mm
Profundidade	905 mm	914 mm	914 mm
Altura	428 mm	1.100 mm	1.100 mm
Peso	132 kg	195 kg	251 kg
Altura da borda da cuba		900 mm	900 mm
Entrada de água	R3/4" para 1/2"	R3/4"	R3/4"
Saída de água	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Consumo de energia (versão elétrica com opção VitroCeran)	28 kW (opção "Dynamic": 21 kW)	28 kW (opção "Dynamic": 22 kW)	45 kW (opção "Dynamic": 35 kW)
Consumo de energia (versão elétrica sem opção VitroCeran)	–	31 kW (opção "Dynamic": 24 kW)	47 kW (opção "Dynamic": 37 kW)
Disjuntor	40 A (opção "Dynamic": 32 A)	50 A (opção "Dynamic": 40 A)	80 A (opção "Dynamic": 63 A)

*Representação do equipamento incluindo opções: bases inferiores, armários laterais, VitroCeran, cozinhar na pressão.

Exemplos de desempenho	112L	211	311
Omelete	120 porções/recipiente/h	300 porções/h	450 porções/h
Hambúrguer de carne moída	100 unidades/h	240 unidades/h	360 unidades/h
Refogar goulash	4 kg/carga/recipiente	12 kg/carga	20 kg/carga
Refogar goulash (na pressão)	12 kg/recipiente	45 kg	70 kg
Lentilha (seca)	5 kg/carga/recipiente	20 kg/carga	30 kg/carga
Arroz (seco)	5 kg/carga/recipiente	20 kg/carga	30 kg/carga
Tagliatelle (seco)	10 kg/recipiente/h	36 kg/h	54 kg/h
Pudim	15 litros/carga/recipiente	60 litros/carga	100 litros/carga
Batatas fritas	18 kg/recipiente/h	50 kg/h	70 kg/h
Fritar tirinhas congeladas de peixe empanado	700 unidades/recipiente/h	1.800 unidades/h	2.700 unidades/h
Presunto cozido	14 kg/recipiente	45 kg	70 kg

Características dos recursos, opções, acessórios

Tipo de equipamento

- > VarioCookingCenter® 112L
- > VarioCookingCenter® 211, 211+ (opção cozinhar na pressão)

Energia

- > Equipamento elétrico

Meios de cozimento

- > VarioCooking Control® modo com 7 grupos de processo: carne, peixe, legumes e acompanhamentos, pratos à base de ovos, sopas e molhos, leite e doces, Finishing® e serviço
- > Modo manual com 3 modos de operação: cozinhar, refogar, fritar
- > Faixa de temperatura: 30–250 °C
- > Modo de programação

Funções adicionais

- > Reconhecimento da temperatura de núcleo com 6 pontos de medição
- > Preparo simultâneo com dois meios de cozimento diferentes no VarioCookingCenter® 112L
- > Sistema automático para levantar e abaixar AutoLift (cesto para cozinhar e fritar)
- > Reconhecimento do meio de cozimento no recipiente: não tem como queimar o óleo
- > Visualização à la carte para cozinhar, refogar e fritar porções individuais da melhor forma possível
- > Armazenamento de dados HACCP e entrada por interface USB
- > 350 locais de armazenamento para processos e programas individuais

Recursos

- > Tomada (exceto o 112L)
- > Ducha integrada com sistema automático de retração e dosagem contínua do jato
- > Esvaziamento da água de cozimento e de limpeza diretamente por uma saída de água integrada no recipiente interno (sem inclinar, sem escorrer para o chão)
- > Dispositivo de enchimento de água automático e com precisão de litros VarioDose
- > Tela TFT com símbolos autoexplicativos para uma operação mais fácil
- > Interruptor integrado para ligar/desligar
- > Funções adicionais selecionáveis pelo toque das teclas
- > Manuais de aplicação e de instruções integrados
- > Exibição de todos os processos de cozimento em texto claro
- > Exibição ajustável do idioma estrangeiro para as mensagens do equipamento

- > Roda de ajuste central
- > Exibição da operação e de advertências, por exemplo, óleo quente ao fritar
- > Exibição digital da temperatura
- > Exibição dos valores nominais e reais
- > Timer digital de 0–24 horas com configurações de duração
- > Limitador térmico de segurança
- > Sistema de aquecimento VarioBoost®
- > Fundo do recipiente interno TrimaTherm para os tipos 211
- > Suporte magnético para o sensor de temperatura de núcleo
- > Interface Ethernet e USB

Conexão e instalação, certificado

- > CE
- > Segurança da instalação elétrica: SEMKO Intertek
- > Segurança operacional: GS
- > Sistema de proteção da água potável: SVGW
- > Proteção IPX5 contra respingo de água
- > Proteção contra operação inadvertida certificada em conformidade com a VDE

Opções

- > Área de preparo VitroCeran
- > Possibilidade de conexão ao sistema de otimização de energia
- > Saída para água quente (exceto o 112L)
- > Tensões especiais (mediante solicitação)

Acessórios

- > Base vedante 112L
- > Bases inferiores 112L
- > Válvula de escoamento
- > Espátula
- > Braço do sistema automático para levantar e abaixar
- > Cesto para cozinhar
- > Recipientes para porção furado e liso com alça (112L)
- > Cesto para fritar
- > Revestimento do cesto
- > Conjunto para banho-maria, recipiente para porção e tampa
- > Conjunto para banho-maria GN
- > Carrinho de transporte
- > VarioMobil®
- > Kit de roletes para estrutura de roletes
- > Kit de bases para estrutura de base
- > ConnectedCooking: a solução de conexão mais moderna
- > Concha/escumadeira
- > Espátula
- > Escorredor de massa





RATIONAL Brasil
Rua Cincinato Braga
500 - 1º andar - Bela Vista
CEP 01333-010 - São Paulo - SP
Brasil

Tel. +55 (11) 3372 3000
Fax +55 11 3372 3099

info@rational-online.com.br
rational-online.com

