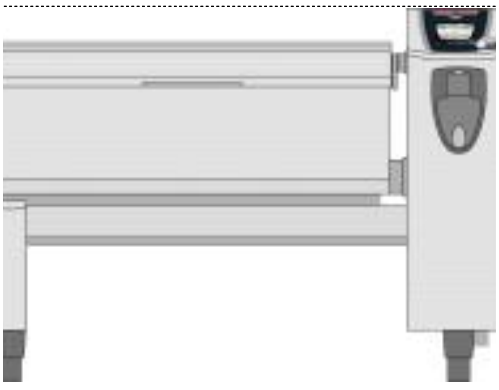
Краткое описание

VarioCookingCenter® 311 (65 dm², 150 l)

Контрольный номер:



VarioCooking Control® - 7 рабочих режимов

Функции: режим VarioCooking Control®
В 7 группах процессов (мясо, рыба, овощи и блюда из яиц, супы и соусы, молочные блюда и десерты, Finishing® и сервис) система VarioCooking Control® самостоятельно определяет специфические особенности продукта, а также его размер и объём загрузки. Время приготовления и температура рассчитываются с учётом характеристик, заданных пользователем, и корректируются в процессе работы. Аппарат обеспечивает активное сопровождение пользователя в процессе приготовления. Время, оставшееся до окончания приготовления блюда, отображается на дисплее.

ручной режим

Варка: 30°C - температура кипения

Жаренье: 30°C - 250°C

Фритюр: 30°C - 180°C

VarioBoost®

Запатентованная нагревательная система сетевого типа, обеспечивающая абсолютно равномерную и точную передачу тепла

Программирование

Функция управления программами позволяет самостоятельно создавать программы, сохранять

Наименование
- Мультифункциональный аппарат для варки, жарения и обжаривания во фритюре, с режимом VarioCooking Control® для автоматического приготовления мяса, рыбы, овощей и гарниров, блюд из яиц, супов и соусов, молочных блюд и десертов, а также с режимами Finishing® и "Сервис".
- Ручной режим позволяет по-разному использовать большинство из тех методов приготовления блюд, которые применяются на профессиональных кухнях. Подходит для варки, жарения и фритирования.
- Диапазон температур: 30-250°C

Безопасность труда
- спуск воды после варки или мытья тигеля непосредственно через встроенный слив (без переворачивания, без сливного жёлоба в полу)
- рабочие и предупреждающие сообщения, например, о нагреве масла при обжаривании во фритюре
- предохранительный ограничитель температуры
- макс. внешняя температура обшивки тигеля 70°C

Управление
- цветной 8,5-дюймовый TFT-монитор и сенсорный экран
- центральный регулятор с функцией «Push» для подтверждения ввода данных
- руководство по эксплуатации выводится на дисплее аппарата с учётом выполняемой операции

Оснащение
- термозонд с 6 точками измерения, запатентованный держатель термозонда
- автоматическое устройство заполнения VarioDose, работающее с точностью до литра
- спуск воды после варки или мытья тигеля непосредственно через встроенный слив (без переворачивания, без сливного жёлоба в полу)
- запатентованная нагревательная система VarioBoost®
- Дно тигеля TrimaTherm® – эффективное и прочное дно тигеля, состоящее из трёх соединённых слоёв стали.
- регулировка процессов приготовления с помощью микропроцессора
- встроенный ручной душ с возвратным механизмом и плавной регулировкой струи
- встроенная розетка
- интерфейс USB
- Интерфейс Ethernet
- встроенный выключатель
- возможность настройки языка сообщений, отображаемых на экране
- выбор единицы измерения температуры: °C или °F
- цифровая индикация температуры
- отображение заданных и фактических показателей
- цифровой таймер, 0-24 часа, с постоянной настройкой, настройка в формате «ч/мин» или «мин/сек» по выбору
- часы реального времени, 24 часа
- материал внутри и снаружи – специальная сталь DIN 1.4301
- Бесшовный тигель, соответствующий гигиеническим нормам, с закруглёнными краями
- тигель переворачивается с помощью электроцилиндра
- сервисная диагностическая система с автоматической индикацией сервисных сообщений
- Класс защиты IP X5

Дополнительные функции
- AutoLift подъёмное устройство AutoLift корзины для варки и обжаривания во фритюре
- Вывод данных HACCP и обновление ПО через встроенный интерфейс USB
- возможность хранения до 350 пользовательских программ/процессов.
- приготовления по методу "Дельта-T"
- Энергоэффективность протестирована в соответствии с DIN 18873, а данные об энергопотреблении опубликованы в базе данных HKI CERT (Герма´ния): http://grosskuechen.cert.hki-online.de/en

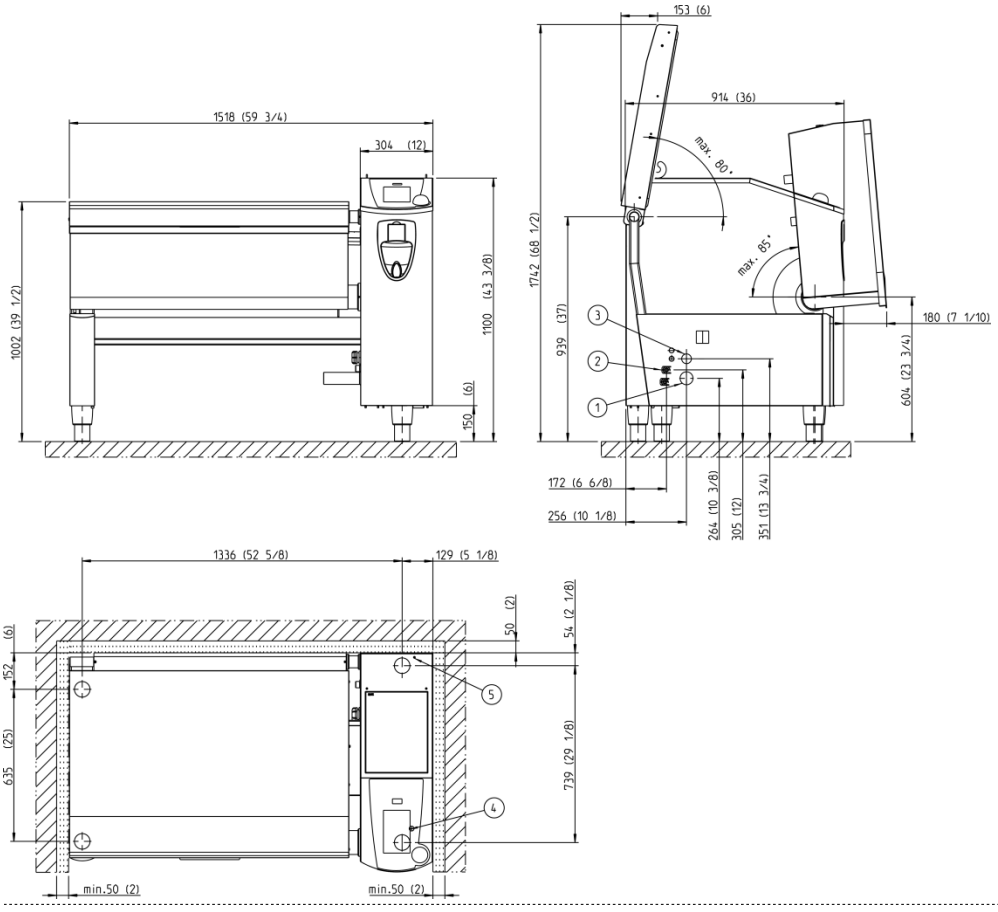
Установка
- жёсткое подключение к системе отвода сточных вод допускается, так как разделительный патрубок для трубопроводов встроен в аппарат
- возможна установка без сливного жёлоба в полу
- высота ножек аппарата регулируется в пределах от 150 до 175 мм
- все VarioCookingCenter® совместимы с устройствами и столами высотой 850 мм

Допуски

Проектировщик:

Краткое описание/Технические данные

VarioCookingCenter® 311 (65 dm², 150 l)



1. сток DN50
2. подключение к линии холодной воды G3/4
3. Подключение к электросети

Размеры в мм (дюймах)

Техническая информация.

Полезная ёмкость	150 литров	**Высота краёв тигеля:**	900 MM	**Рекомендуемая мощность воздухоотвода*:**	2.053 m³/h
Объём: тигеля [Ширина x Глубина x Высота]:	1066 x 620 x 280 MM	**Холодная вода:**	R3/4" для напорного шланга 1/2"	**Потребляемая мощность**:**	45 кВт - 3NAC 400В
Площадь [dm²]:	65 дм²	**Давление воды:**	от 150 до 600 кПа / от 1,5 до 6 bar	**Потребляемая мощность с плитой VitroCeran**:**	47 кВт – 3NAC 400В
Корзины:	3 x 1/1 GN	**Подключение к системе канализации:**	DN 50	**Предохранитель***:**	80 A - 30 mA 4-pol
Ширина:	1518 MM	**Тепловая нагрузка скрытая:**	11385 Вт (253 Вт/кВт)	**Подвод***:**	5 x 16 MM²
Глубина:	914 MM	**Тепловая нагрузка явная:**	1417,5 Вт (31,5 Вт/кВт)	**Макс. мощность розетки:**	3,6 кВт (16 A)
Высота:	1100 MM				
Вес:	251 кг				

Установка

- *В нормальном режиме работы согласно VDI 2052. (Комбинация применений - 60% варка, 38 % жаренье, 2 % фритирование). При отклоняющемся от этой нормы применении перед выкладкой RTL следует связаться с фирмой RATIONAL.
- **В том, что касается других напряжений просьба связаться с изготовителем.
- ***Указанные значения приведены для кабелей с максимальной длиной 2 м. Вы можете регулировать данные значения в зависимости от используемой длины.
- Необходимо следить за тем, чтобы аппарат был отдельно подключен к УЗО на 30 мА в распределительной системе заказчика.
- Соблюдайте все предписания по электроустановкам, действующие в Вашей стране для оборудования такого типа (Международный стандарт IEC364 или национальный стандарт в соответствии с IEC364).
- Если с левой стороны аппарата имеются источники тепла, минимальное расстояние слева должно составлять 350 мм

Представительство АО Рациональ Интернациональ АГ
Проспект Андропова 18, стр. 6
115432 г. Москва

Посетите наш сайт в Интернет www.rational-online.ru

Мы оставляем за собой право вносить технические изменения в целях усовершенствования оборудования

Краткое описание/Технические данные

VarioCookingCenter® 311 (65 dm², 150 l)

Опции
- плита Vitroceran с рамой
- возможность подключения к Sicotronic
- Приготовление под давлением
- горячая вода
- без фритирования
- особое напряжение – по запросу
- сигнальный выход SOLAS
- ножки из нержавеющей стали

Аксессуары
- шпатель
- кронштейн для автоматического подъемного устройства
- корзины для варки и фритирования
- насадка для водяной бани
- сито
- решётка на дно тигеля
- тележка для масла
- VarioMobil®
- конденсационный вытяжной зонт UltraVent®
- набор роликов для установки на роликах
- цоколь (набор) для установки на цоколь
- облицовка аппарата для установки на ножках
- набор для крепления к стене
- набор для подключения к линии подачи воды
- ConnectedCooking - сетевым решением для профессиональных кухонь

Представительство АО Рациональ Интернациональ АГ
Проспект Андропова 18, стр. 6
115432 г. Москва

Посетите наш сайт в Интернет www.rational-online.ru

Мы оставляем за собой право вносить технические изменения в целях усовершенствования оборудования