

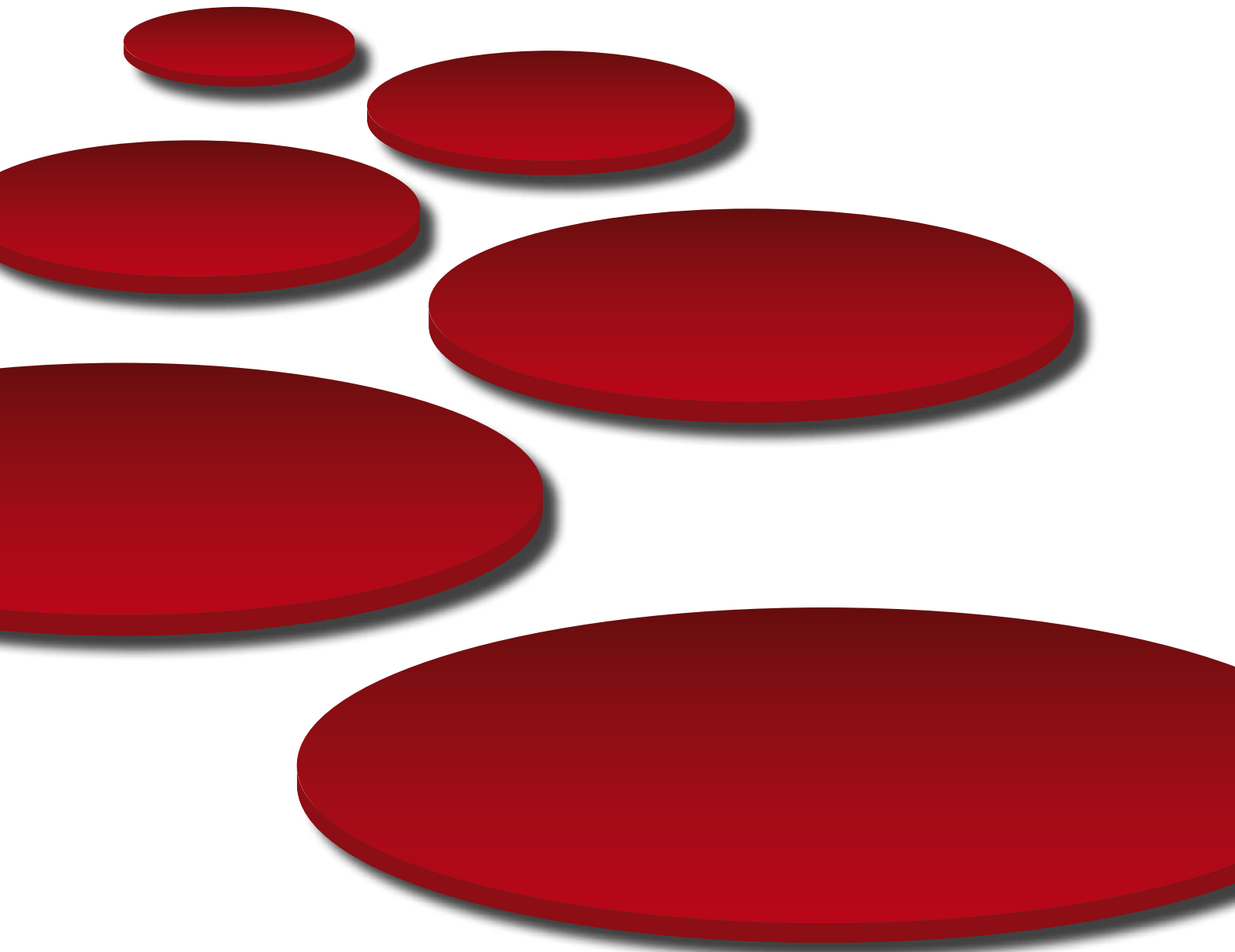


VarioCooking Center®
MULTIFICIENCY

Superieure techniek voor
koken, braden en frituren.



Gewoon beter koken



MULTIFI

Gebruik de superieure technologie – elke dag

Ons ondernemingsdoel is om voor de mensen in de professionele, groot en industriële keukens de beste apparatuur te ontwikkelen voor de thermische bereiding van voedingsmiddelen. Het merk FRIMA staat al decennialang voor superieure techniek van braad- en kookapparatuur in de professionele keuken, dagelijks de hoogst mogelijk kwaliteit, eenvoudig en efficiënt produceren bereikt een nieuwe dimensie – de VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. De uitstekende kook en braadresultaten zullen u elke dag overtuigen.

Superieure flexibiliteit

We hebben de functies van de conventionele keuken apparatuur zoals braadslede, kook ketel, fornuis en friteuse samengevoegd tot één superieure multifunctioneel apparaat.

Gegarandeerd het beste kookresultaat

Perfekte homogene temperatuurverdeling
Op de graad nauwkeurige temperatuurregeling
Snel verwarmen en afkoelen
Royale reserve aan productievermogen

Hoogste productiviteit

U kookt 3x sneller, bespaart 10% op etenswaren, 30% op ruimte, 70% op water, 40% van de energie en wint een veel arbeidstijd.

Eenvoudig in gebruik

Dit wordt bereikt door eenvoudige zelfverkla- rende bedieningssymbolen, ingebouwde kookintelligentie, ergonomisch en veilig werken en makkelijk schoon te maken.

Levenslange service

365 dagen per jaar staan de FRIMA keuken- meesters u persoonlijk terzijde, zo garanderen wij u de snelste en vakkundige hulp – eenvoudig per telefoon
Gratis altijd de actuele software updates
Een dicht servicenet van FRIMA monteurs ga- randeert u snelle hulp bij problemen. Boven- dien biedt FRIMA zijn klanten een technische hotline, een gegarandeerde onderdelenvoorzie- ning en een landelijke weekend-nooddienst

100% Milieuvordelen

Tijdens de productie, transport, installatie, jaren van gebruik – de totale levenscyclus – wordt zorgvuldig en spaarzaam omgegaan met de be- schikbare middelen.

Door de ongekennde efficiëntie, kwaliteit en prestaties is het VarioCooking Center MULTIFICIENCY® de nieuwe naam in de gastronomie en catering.

CIENCIENCY



**Koken, braden, frituren...
in 1 apparaat
driemaal zo snel
40% minder energie**

De juiste oplossing voor uw keuken

In het à la carte restaurant of in de zorg, 30 of duizenden maaltijden, overnacht garen, onder druk koken of à la minute bereiden – voor alle behoeften in uw keuken is de VarioCooking Center MULTIFICIENCY® altijd de juiste oplossing.

**Perfect in de
Gastronomie.**



**Mise en Place en uitgifte,
slechts in één apparaat.**



**Onovertrefbaar in
de centrale keuken.**



**Perfect resultaat ook bij grote
hoeveelheden, drie keer zo snel.**



Revolutionair – Het VarioBoost™ verwarmingssysteem

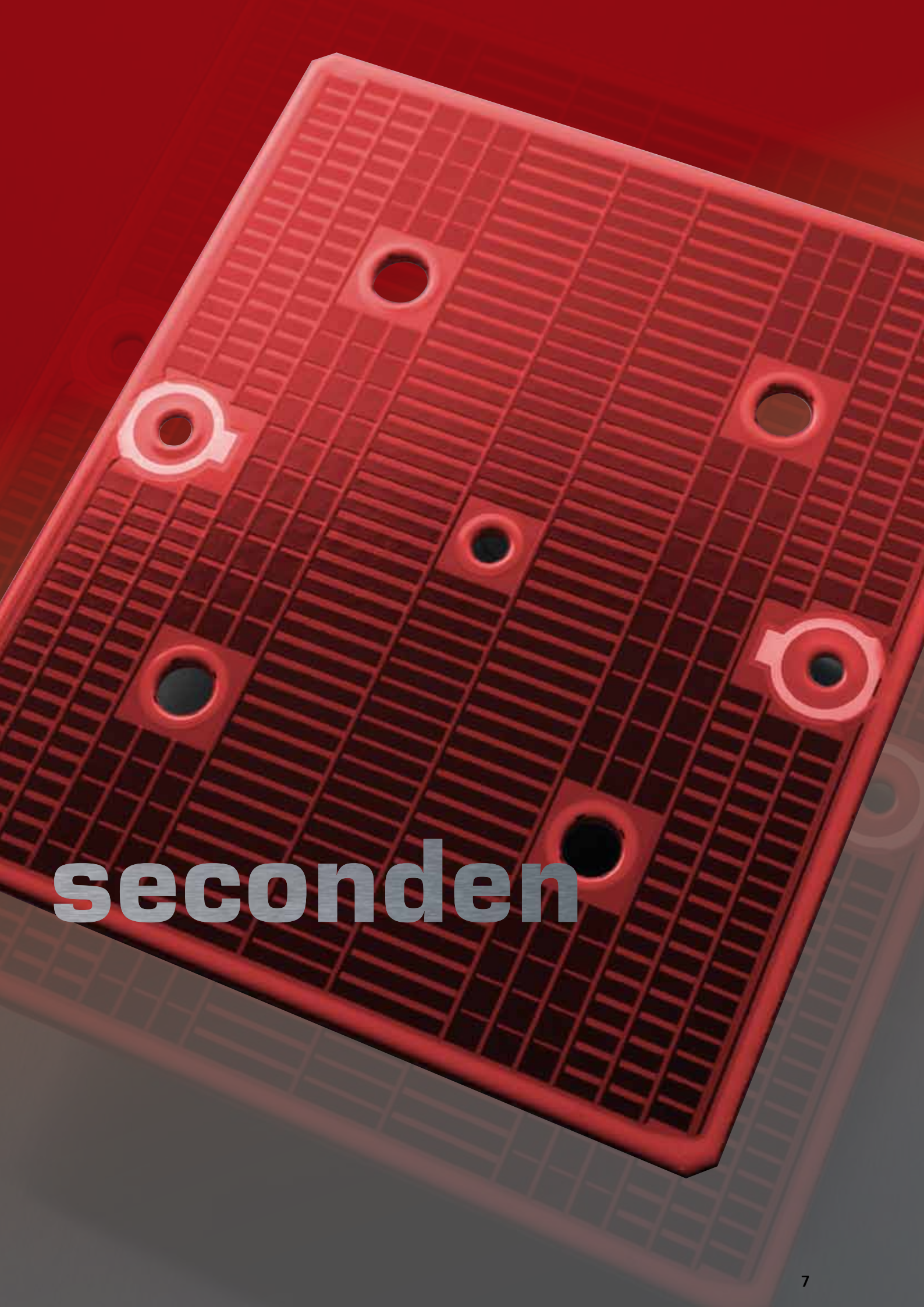
Het gepatenteerde VarioBoost™ verwarmingssysteem geeft u vleugels bij het koken. In maar 90 seconden bereikt de pan een temperatuur van 200°C en behoudt de warmte, ook wanneer het met veel etenswaren wordt gevuld. De reserves aan vermogen zijn zo royaal berekend dat de noodzakelijke energie direct wordt voortgebracht en de gewenste temperatuur behouden blijft.

VarioBoost™ kookt driemaal zo snel: de hoog gecomprimeerde netvormige verwarmingsstructuur geeft de hitte via de bodem van de pan absoluut gelijkmatig aan de te bereiden etenswaren door en voorkomt zo ook het aanbranden. Dankzij de gepatenteerde bodem van de pan is het VarioCooking Center MULTIFICIENCY® gelijk klaar voor gebruik, maar koelt naar wens ook weer net zo snel af, precies op tijd voor de volgende productie.

VarioBoost™ verhit alleen de bodem van de pan: de energie wordt direct op de etenswaren overgedragen – verbrandingen aan hete randen en dure energieverpilling behoren tot het verleden.

200°C in 90

driemaal zo snel
40% minder energie
geen wachttijden



seconden



Dichtschroneien zonder dat er vleesvocht verloren gaat

Dankzij VarioBoost™ is al na enkele seconden de volledige verwarmingscapaciteit aan de bodem van de pan beschikbaar.

Met de variabele reserve aan vermogen van de VarioCooking Center MULTIFICIENCY® stijgt de aanbraadcapaciteit in vergelijking met traditionele kantelbraadpannen met meer dan 40 %. Het vleesvocht gaat niet verloren. Dit betekent voor u tot 20 % minder inkoop van rauwe producten.

- **50 porties kalfsreepjess 28 min.**
in de VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112
(in plaats van 66 min. in de pan)
- **300 porties kalfsreepjes in 34 min.**
in de VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311
(in plaats van 95 min. in de braadslede)



20 kg - één Charge



FrimaTherm® Contact laag

De harde, zeer corrosiebestendige en krasvaste bovenlaag van de pan optimaliseert de kwaliteit van het kook- en gaarproces

Harder, robuuster



FrimaTherm® – de gepatenteerde hardste en meest efficiënte bodem

VarioBoost™ verwarmingssysteem

FrimaTherm® Basis

de stabiele en solide basis zorgt voor een hoog niveau van robuustheid van de bodem

FrimaTherm® Centrale laag

Biedt de best beschikbare eigenschappen voor een absoluut gelijkmatige warmte-overdracht aan de producten

De gepatenteerde FrimaTherm® Bodem bestaat uit drie samengeperste ondeelbare stalen lagen. De stalen structuur is zo gedimensioneerd dat de bodem zonder problemen grote en zeer snelle temperatuurwisselingen aan kan.

Het VarioCooking Center MULTIFICIENCY® is voorzien van de hardste en krasvaste bodem, perfect in de temperatuuroverdracht en de hoogste precisie van het kook- en gaarproces, jaar in jaar uit.

sneller,

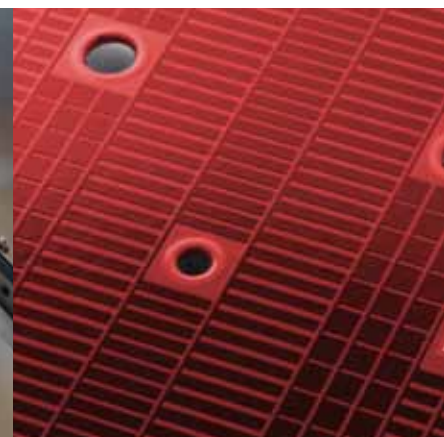


Gevoelige producten altijd een perfect resultaat

Perfect gaarproces zonder aanbakken lukt u in de VarioCooking Center MULTIFICIENCY® door de absoluut gelijkmatige warmteverdeling. Tijdens het gehele bereidingsproces wordt de benodigde temperatuur steeds automatisch op het juiste aantal graden vastgehouden. Zo worden zelfs gevoelige producten naar uw wens perfect bruin zonder te verbranden of aan te bakken.



Eiergerechten zonder





aanbranden



VarioCooking Control™

Kookintelligentie die u bij het werk helpt

1 VarioCooking Control™



VarioCooking Control™, de ingebouwde intelligente kooktechniek, helpt u perfect bij uw dagelijkse werk en neemt vervelend routinewerk, zoals bijvoorbeeld het permanent regelen van de temperatuur en het bewaken van het gaarproces, gewoon bij u weg.

Stoofvlees, pasta's, gefrituurde producten, soepen of nagerechten - met een druk op de knop geeft u aan om welk product het gaat en wat uw gewenste resultaat van het product moet zijn, zoals bijvoorbeeld de bruingraad; licht tot donker en de garing: rose tot doorbakken.

VarioCooking Control™ roept u stipt op tijd met een signaal als u zelf actief moet worden, bijvoorbeeld om een filet te keren, de ragout af te blussen of uw traditioneel bereide Bechamelsaus gereed te melden.

Het gaarproces past zich altijd aan de producten aan, groot of klein, veel of weinig - de resultaten zijn altijd perfect.

2 Handmatige bediening



Werkt u liever in de handmatige modus?

Natuurlijk kunt u het VarioCooking Center MULTIFICIENCY® ook handmatig bedienen zonder de ingebouwde intelligente kooktechniek. Kies of u wilt gaan koken, braden of frituren en geef vervolgens de temperatuur, tijd of kerntemperatuur in.

3 Programmeren





Wilt u uw eigen kookprogramma's definiëren?

Natuurlijk kunt u eigen programma's maken om gaar- en kookprocessen met uw individuele instellingen op te slaan en overzichtelijk beheren.



Perfect resultaat zonder procesbewaking

Het VarioCooking Center MULTIFICIENCY® wordt met een druk op een knop zelfstandig gevuld met water. Dankzij de gebundelde verwarmingscapaciteit van het VarioBoost™-systeem wordt de vloeistof in een recordtijd op temperatuur gebracht. De reserves aan vermogen zijn zo royaal berekend dat de noodzakelijke energie direct wordt voortgebracht en de gewenste temperatuur behouden blijft. Roeren van de te koken producten is niet langer nodig, uw deegwaren zullen niet aan elkaar vastkleven.

VarioCooking Control™, de ingebouwde intelligente kooktechniek bewaakt het kookproces en zal automatisch de manden omhoog heffen. U heeft altijd een perfect resultaat en dit zonder bewaking van het proces.



Koken in





● 50 porties noedels in 28 min.
in de VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112
(in plaats van 86 min. in de pan)

● 300 porties noedels in 28 min.
in de VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311
(in plaats van 107 min. in de ketel)

recordtijd





Niet meer aanbranden en ook melkproducten koken niet meer over

VarioBoost™, het gepatenteerde verwarmingssysteem van het VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, zorgt voor een absoluut gelijkmatige warmteafgifte aan de bodem van de pan, zonder dat de panwanden gelijktijdig opwarmen. De warmte-energie wordt heel delicaat op het product overgedragen en daarbij permanent door de VarioCooking Control®, de ingebouwde kookintelligentie in de gaten gehouden. Melk kookt niet meer over, vastkoken of aanbranden overkomt u niet meer.



Melkproducten zonder toezicht

Perfect in het restaurant

À la carte - uw gasten verwachten een perfect gegaarde vis, verse groenten en sappig vlees. De verse producten moeten voorzichtig worden bereid, snel en in een constante hoge kwaliteit geserveerd worden. FRIMA biedt u met het VarioCooking Center MULTIFICIENCY® de juiste keukentechniek om deze uitdagingen perfect onder de knie te krijgen. Want met het VarioCooking Center MULTIFICIENCY® kunt u koken, braden en frituren en dat gewoon beter, in één apparaat en driemaal zo snel.

Mise en place en uitgifte, slechts in één apparaat



napperen



à la minute braden

à la minute koken

Onovertrefbaar in de centrale keuken

Koken, braden, frituren en garen onder druk, alles is in één enkel VarioCooking Center® mogelijk. De benodigde ruimte in uw keuken vermindert hierdoor met 50%. Dankzij de royale reserves aan vermogen van VarioBoost™ kunt u in tegenstelling tot de traditionele kanteelbraadpannen, ten minste tweemaal zo grote charges aanbraden, zonder dat er extra vocht wordt onttrokken. De eenvoudig gemakkelijke bediening, de permanente ondersteuning door VarioCooking Control® en de snelle wisselingen tussen de verschillende toepassingen ronden het pakket af. Zo wint u niet alleen tijd, maar ook geld.

Tijds winst en werkverlichting

60 kg noedels:

productietijd 57 min. (in plaats van 107 min. in de ketel) daarvan 8 min. arbeidstijd

Vullen en verhitten van 90 l koud water,
koken van 30 kg noedels in
3 charges (Typ 311)

40 kg vleesreepjes:

productietijd 34 min. (in plaats van 95 min. in de braadslede) daarvan 22 min. arbeidstijd

Verhitten, aanbraden van 2 charges
kalfsvlees à 20 kg, afblussen, stoven
en leeg maken (Typ 311)





**Minder Stress,
Sneller klaar**



Perfect 's nachts garen

Zonder enige toezicht, controleert en beheert de VarioCooking Center MULTIFICIENCY® de gaarprocessen volledig automatisch voor u. Eenvoudig uw rollades, stoofvlees, ham of goulash 's nachts produceren of tijdens andere productvrije uren. Daardoor creëert u extra productiecapaciteit.

Dankzij de perfect afgestemde temperatuur bereikt u nog betere bakresultaten.



FRIMA Accessoires – de perfecte completering

Bij het gebruik van de originele FRIMA Accessoires biedt het u de mogelijkheid om het VarioCooking Center MULTIFICIENCY® zo volledig en optimaal te benutten.

Originele FRIMA Accessoires is speciaal op het VarioCooking Center MULTIFICIENCY® afgestemd, is uiterst sterk en daarmee optimaal geschikt voor het dagelijkse intensieve gebruik in de professionele keuken.



Mandenwagen voor het opbergen, transporteren, en afdruppen van gaarmanden



UltraVent®
condensatiekap



VarioMobil™, voor een probleemloos leegmaken en gemakkelijk portioneren van grote hoeveelheden maaltijden



Oliewagen voor het vullen/filteren en hygiënisch opbergen van frituurolie



Pastamand en Frituurmand



Bain marie opzetstuk met 4 dichte bakken



Portiemandjes om per portie te bereiden in het à la carte



100% voordeel

In de ontwikkeling en productie

Dankzij haar multifunctionaliteit en zijn hoge capaciteit kan een VarioCooking Center MULTIFICIENCY® tot 3 conventionele keuken apparatuur, zoals braadslede, kookketel, fornuis en friteuse vervangen. Als gevolg hiervan is 40% minder staal 50% minder verpakkingsmateriaal nodig en de CO₂Uitstoot tijdens het vervoer wordt tot 50% verminderd.

Resultaten door middel van effectieve ontwikkeling en productie

Grondstof 40%

Vervoer/verpakking 50%



Duurzame goed voor uw keuken en het milieu.

We hebben de functies van de conventionele keuken apparatuur zoals braadslede, kookketel, fornuis en friteuse samengevoegd tot één superieure multifunctioneel apparaat.

voor het milieu

Tijdens de levensduur van het product

Als gevolg van het lagere aantal apparaten wordt een gemiddelde ruimtebesparing gerealiseerd van 30% in de keuken en het afzuigstelsel is aanzienlijk kleiner. Door de uitzonderlijk hoge energie-efficiëntie wordt het energieverbruik verlaagd met tot 40%. Tijdens het gaar- en kookproces en het schoonmaken wordt aanzienlijk minder water, chemicaliën, vet en ingrediënten verbruikt.

Aan het einde van de levensduur

De gebruikte materialen en processen zorgen voor een eenvoudige recycling. Door het lage aantal benodigde apparaten wordt er minimaal 40% minder materiaal gerecycled. Daarnaast bestaat de VarioCooking Center MULTIFICIENCY® voor het grootste deel uit recyclebare materialen.

Besparingen tijdens de productie

Oppervlakte	30%
Afzuiging	60%
Energie	40%
Water	70%
Producten	10%

Geringe belasting van het milieu aan het einde van de levensduur van het apparaat

Verbruik van materialen	40%
Recyclingpercentage	98%

FRIMA Service – Wij staan altijd voor u klaar!

FRIMA Benelux verleent uitsluitende service aan FRIMA apparatuur. Wij zijn de enige serviceverlener in de Benelux, die 100% gespecialiseerd is in FRIMA producten. Onder leiding van onze hoofd technische dienst een gestroomlijnde serviceorganisatie in de Benelux bestaande uit: vijf serviceplanners, drieënveertig gespecialiseerde servicemonteurs, twee revisiemedewerkers en twee afters-sales medewerkers. Service specialisten die twee keer per jaar door de leverancier FRIMA International AG worden geauditeerd. Een breed onderdelennetwerk van drieënveertig servicebussen, volledig uitgerust met alle originele FRIMA onderdelen. Een volledig ingericht centraal magazijn van waaruit onze servicespecialisten dagelijks worden bevoorrad. Korte aanrijtijden, alle servicespecialisten wonen verspreid in de Benelux en werken vanaf huis.

Het VarioCooking Center MULTIFICIENCY® staat voor de hoogste betrouwbaarheid en lange levensduur.

Om deze reden wordt er op alle VarioCooking Center MULTIFICIENCY® een garantie van 2 jaar verleend.





FRIMA Forum

Met het FRIMA Forum, bieden wij alle VarioCooking Center® gebruikers de mogelijkheid om gebruik te maken van de vele gratis informatie en diensten, zoals bijvoorbeeld de instructie op locatie of kostenloze software update.

Daarbij behoort:

- ▶ Instructie bij u op locatie
- ▶ Kostenloze afgestemde seminars
Hier ervaart u de tips en trucs van het VarioCooking Center MULTIFICIENCY® waardoor het gebruik verbeterd.
- ▶ FRIMA telefonische helpdesk beantwoord vrijwel alle vragen.
- ▶ Recepten uitwisseling
Maak gebruik van elkaars kennis en deel persoonlijke recepten.
- ▶ Kosteloze software update
Wij bieden altijd de laatste software aan onze klanten aan.



Test zelf het

 **VarioCooking**
MULTIFICIENCY

Beleef de VarioCooking Center MULTIFICIENCY® zelf in slechts 2 uur tijd

Bezoek geheel vrijblijvend onze gratis FRIMA CookingLive demo's op één van onze locaties bij u in de buurt. Daarbij bieden wij u de mogelijkheid zelf met het VarioCooking Center MULTIFICIENCY® te koken en te ervaren hoe eenvoudig het is om hiermee zachte vis te bakken, pasta te koken of gevoelige producten te bereiden.

Meer informatie en het aanmeldformulier vindt u online onder: www.frimabenelux.nl en www.frimabenelux.be of bel ons gewoon op!

Hebt u belangstelling voor een gratis installatie op proef in uw eigen keuken? Een telefoontje is voldoende!

Nederland Tel.: +31 546 546 066
Belgie/Luxemburg Tel.: +32 15 28 55 08

FRIMA
CookingLIVE

Center®



Bescherming tegen verbranden

- ▶ Geen hete zijwanden
- ▶ Geen risico van verbranden op de panrand
- ▶ Gepatenteerde productherkenning
- ▶ Geen aanbranden

PATENT

Vitroceranplaat (optioneel)

- ▶ 2,5 KW verwarmingscapaciteit
- ▶ In 6 trappen regelbaar
- ▶ Voor het bereiden van kleine hoeveelheden gerechten
- ▶ Warmhouden in GN bakken

Geïntegreerde contactdoos

- ▶ Aansluitmogelijkheid voor de oliewagen, mixer etc

Geïntegreerde sproeislang

- ▶ Voor eenvoudig afblussen en reinigen
- ▶ Ergonomische plaatsing
- ▶ DVGW/SVGW-toelating



Kerntemperatuurvoeler

- ▶ 6-punts-meting
- ▶ Automatische correctie bij verkeerd inprikken

PATENT



VarioDose™

- Geïntegreerde watertoevoer
- ▶ Op de liter precieze watertoevoer
- ▶ Tijdbesparend automatisch vullen



Met doordachte details beter koken

VarioBoost™

- ▶ 200°C in 90 seconden

Onderkast (optioneel)

- ▶ Uittrekbaar voor het veilig leegmaken van de kantelbraadpannen
- ▶ Onderkast met GN inschuifmogelijkheden voor het bewaren van kookbenodigdheden

Geïntegreerde waterafvoer

- ▶ maakt de opstelling zonder afvoergoot met een vaste aansluiting mogelijk
- ▶ Hoge arbeidsveiligheid en snelheid door het leegmaken zonder dat de pan wordt verplaatst



AutoLift™ automatisch heffen en laten zakken

- ▶ automatisch en uiterst precies bakken van deegwaren, frituren, pocheren of gekookte producten





Bouwgrootte

	VarioCooking Center® 112	VarioCooking Center® 211	VarioCooking Center® 311
Aantal couverts	vanaf 30	100 - 300	100 - 500
Gebruikscapaciteit	14 Liter + 14 Liter	100 Liter	150 Liter
Breedte	1200 mm	1157 mm	1540 mm
Diepte	777 mm	914 mm	914 mm
Hoogte	1100 mm	1100 mm	1100 mm
Gewicht	205 kg	265 kg	340 kg
Randhoogte van de (koeken)pan	900 mm	900 mm	900 mm
Kookoppervlak	11 dm ² + 11 dm ²	42 dm ²	65 dm ²
Watertoevoer	R3/4 "	R3/4 "	R3/4 "
Waterafvoer	DN 50 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Aansluitwaarde elektra	17 kW	28 kW	45 kW
Aansluitwaarde (Ceran)	19,4 kW	30,6 kW	47,6 kW
Beveiliging	3 x 32 A	3 x 50 A	3 x 80 A

Capaciteitsvoorbeelden

Omeletten	80 Port./ braadpan/u	300 Port./u	450 Port./u
Tartaar	60 stuks/ braadpan/u	240 stuks/u	360 stuks/u
Goulash aanbraden	3 kg/Charge/ braadpan	12 kg/Charge	20 kg/Charge
Goulash (onder druk)	6 kg/ braadpan/u	45 kg/u	70 kg/u
Linzen (droog)	3 kg/Charge/ braadpan	20 kg/Charge	30 kg/Charge
Rijst (droog)	3 kg/Charge/ braadpan	20 kg/Charge	30 kg/Charge
Tagliatelle (droog)	6 kg/ braadpan/u	36 kg/u	54 kg/u
Pudding	10 Liter/Charge/ braadpan	60 Liter/Charge	100 Liter/Charge
Patat frites	12 kg/ braadpan/u	70 kg/u	110 kg/u
Vissticks frituren	400 stuks/braadpan/u	1800 stuks/u	2700 stuks/u
Casselerrib	5 kg/ braadpan	45 kg	70 kg



Uitrustingskenmerken

Apparaattype

- ▶ VarioCooking Center® 112, 112+ (met druk)
- ▶ VarioCooking Center® 211, 211+ (met druk)
- ▶ VarioCooking Center® 311, 311+ (met druk))

Energie

- ▶ Elektroapparatuur

Bereidingsmedia

- ▶ VarioCooking controle® Modus met 7 Bedrijfsmodussen: vlees, vis en zeevruchten, aardappelen + groente, ei en deeggerechten, soepen en sauzen, melken zoetwaren, Finishing® en service
- ▶ Handmatige modus met 3 bedrijfsmodussen: braden, koken, frituren
- ▶ Programeermodus
- ▶ Temperatuurbereik: 30 - 250 °C

Extra functies

- ▶ Registratie kerntemperatuur met 6 meetpunten
- ▶ Gelijktijdige bereiding met twee verschillende bereidingsmedia bij het VarioCooking Center® 112 (bijv. pasta / saus of steaks / frituur)
- ▶ AutoLift™ Hef- en zakinrichting (mandje voor het koken van noedels en frituren)
- ▶ Herkenning van het bereidingsmedium in de pan: geen verbranden van olie mogelijk
- ▶ A la carté voor ideaal koken, Frituren, braden van afzonderlijke porties
- ▶ HACCP gegevensopslag en uitvoer via USB-interface
- ▶ 250 geheugenopslagplaatsen voor individuele processen

Uitrustingen

- ▶ Geïntegreerde handsproeier met geïntegreerd oprolmechanisme, geïntegreerde waterafsluitfunctie en traploze dosering van de straal
- ▶ Voeler kerntemperatuur met 6 meetpunten
- ▶ Leegmaken van kook- en afwaswater direct door de apparatuur (zonder kiepen, zonder bodemafvoer)
- ▶ VarioDose™ automatische op de liter precieze watervulrichting
- ▶ TFT-beeldscherm met zelfverklarende pictogrammen voor zeer eenvoudige bediening
- ▶ Aan-/Uit schakelaar
- ▶ Extra functies met een druk op de knop selecteerbaar
- ▶ Displays met gewone tekst voor alle bereidingsprocessen
- ▶ Taal display instelbaar voor meldingen apparatuur
- ▶ Centraal instelwielje en gemakkelijk schoon te maken druktoetsen
- ▶ Indicatielampje voor in bedrijf, bijvoorbeeld hete olie bij het frituren
- ▶ Digitale temperatuurmeters
- ▶ Weergave van ingestelde en werkelijke waarden
- ▶ Schakelklok digitaal 0-24 uur met continu-instellingen
- ▶ Veiligheidstemperatuurbegrenzer
- ▶ VarioBoost™ gepatenteerd thermisch systeem
- ▶ FrimaTherm bodem van het type 211 en 311
- ▶ Gepatenteerde houder voor kerntemperatuurmeter
- ▶ Onderhoudsdeurtjes aan de voorkant toegankelijk
- ▶ Compacte set apparatuur
- ▶ USB-interface, bijv. voor aansluiting op FRIMA keuken managementsysteem

Aansluiting en opstelling, keurmerk

- ▶ CE
- ▶ Elektrische veiligheid: SEMKO Intertek

- ▶ Bedieningsveiligheid: GS
- ▶ Drinkwaterveiligheid SVGW
- ▶ Vaste aansluiting afvoerwater toegestaan wegens geïntegreerd leidings-scheidingstraject als onderdeel van de apparatuur.
- ▶ Waterstraalbescherming IPX5
- ▶ In hoogte verstelbare pootjes van het apparaat 150 tot 175 mm
- ▶ Alle VarioCooking Center MULTIFICIENCY® zijn compatibel met apparaten en tafels van 850 mm diepte
- ▶ Installatiehandboek en handleidingen
- ▶ VDE goedgekeurd voor werken zonder toezicht

Opties

- ▶ Scheepsuitvoering
- ▶ Ethernet-interface
- ▶ Aansluitmogelijkheid aan Sicotronic (andere energiemanagement-installaties op aanvraag)
- ▶ Warmwateraansluiting
- ▶ Speciale spanning op aanvraag

Optionele accessoires

- ▶ FRIMA spatel
- ▶ Arm voor automatische liftfunctie
- ▶ Rijst- en pastakorf
- ▶ Portiemandjes geperforeerd mandje met handvat (112)
- ▶ Portiemandjes dicht mandje met handvat (112)
- ▶ Frituurmand en frituurbak
- ▶ Arm voor hefmechanisme
- ▶ Bain Marie opzetstuk
- ▶ Mandenwagen
- ▶ Oliewagen
- ▶ VarioMobil™
- ▶ UltraVent® condensatiekap
- ▶ Trolley-kit voor installatie op wieljes
- ▶ Voet-kit voor installatie op voet
- ▶ FRIMA keuken managementsysteem - uw virtuele assistent



Gewoon beter koken



FRIMA Benelux B.V.
Zandvoortstraat 21
B-2800 Mechelen
Tel: +32 15 28 55 08
Fax: +32 15 28 55 05
E-Mail: info@frimabenelux.be
www.frimabenelux.be

FRIMA France S.A.S.
4 rue de la Charente, BP 52
F-68271 Wittenheim Cedex
Tel. +33 3 89 57 05 55
Fax +33 3 89 57 05 54
E-Mail: cial@frima.fr
www.frima.fr

FRIMA International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 90 20
Fax: +41 71 727 90 10
E-Mail: info@frima-international.ch
www.frima-international.ch

Uw FRIMA-partner:

FRIMA Benelux B.V.
Twentepoort West 7
7609 RD ALMELO
Tel: +31 546 546 066
Fax: +31 546 546 060
E-Mail: info@frimabenelux.nl
www.frimabenelux.nl