

# VarioCooking Center MULTIFICIENCY®



Kochen, Braten, Frittieren...  
Alles in einem Gerät,  
bis zu 4 mal schneller und  
40 % weniger Stromverbrauch.\*



# Multifunktionalität und Leistung – Beste Garergebnisse jeden Tag

Unser Unternehmensziel ist es, den Menschen, die in Groß- und Gewerbeküchen thermisch Speisen zubereiten, den höchstmöglichen Nutzen zu bieten. Die Marke FRIMA steht seit Jahrzehnten für überlegene Technik von Gargeräten in der gewerblichen Küche. Beste Speisenqualität immer wieder, einfach und effizient zu produzieren, erreicht heute eine neue Dimension – das VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. Die hervorragenden Kochergebnisse, die Sie damit erzielen, werden Sie jeden Tag überzeugen.

## ► Überall und immer einsetzbar

Wir haben die Funktionen konventioneller Gargeräte wie Kipper, Kessel, Herd oder Fritteuse in einem hoch effizienten multifunktionalen Gerät zusammengeführt.

## ► Bestes Garergebnis garantiert

Sie profitieren von hervorragend Temperaturverteilung, gradgenauer Hitzeregulierung, schnellstem Aufheizen und wertvollen Leistungsreserven.

## ► Höchste Produktivität

Sie garen bis zu 4 mal schneller, sparen bis zu 10 % Lebensmittel, 30 % Platz, und 40 % Energie\*.

## ► Einfachste Handhabung

Sie erreichen stets optimale Ergebnisse durch selbsterklärende Bedienung, eingebaute Kochintelligenz, ergonomisches, sicheres Arbeiten und leichteste Reinigung.

## ► Lebenslanger Service

Ihnen stehen unsere kostenlose Anwendungsberatung und Software-Aktualisierungen sowie die landesweiten Servicespezialisten in Ihrer Nähe zur Verfügung.

## ► 100 % Umweltnutzen

Ob Produktentwicklung, Herstellung, Transport, Installation, jahrelange Nutzung und Entsorgung – im gesamten Produktlebenszyklus werden Ressourcen sorgfältig und sparsam eingesetzt.

Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® setzt neue Maßstäbe für Garqualität und Leistung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

\* siehe Vergleichstabelle Seite 35.

# Kochen, Braten, Frittieren...



Alles in einem Gerät,  
bis zu 4 mal schneller und  
40 % weniger Stromverbrauch.\*

# VarioCooking Center MULTIFICIENCY®



## Die passende Lösung für Ihre Küche

Ob im à la carte Restaurant oder in der Gemeinschaftsverpflegung, 30 individuelle Portionen oder tausende Essen, über Nacht gegart, unter Druck gekocht oder à la minute zubereitet – für die individuellen Anforderungen in Ihrer Küche bietet Ihnen das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® immer die passende Lösung.

### Perfekt für die Gastronomie



Mise en place und Service, nur ein Gerät.

### Unschlagbar in der Gemeinschaftsverpflegung



Beste Garergebnisse auch bei großen Mengen, bis zu 4 mal schneller.\*

\* siehe Vergleichstabelle Seite 35.

## Revolutionär – Das VarioBoost™ Heizsystem

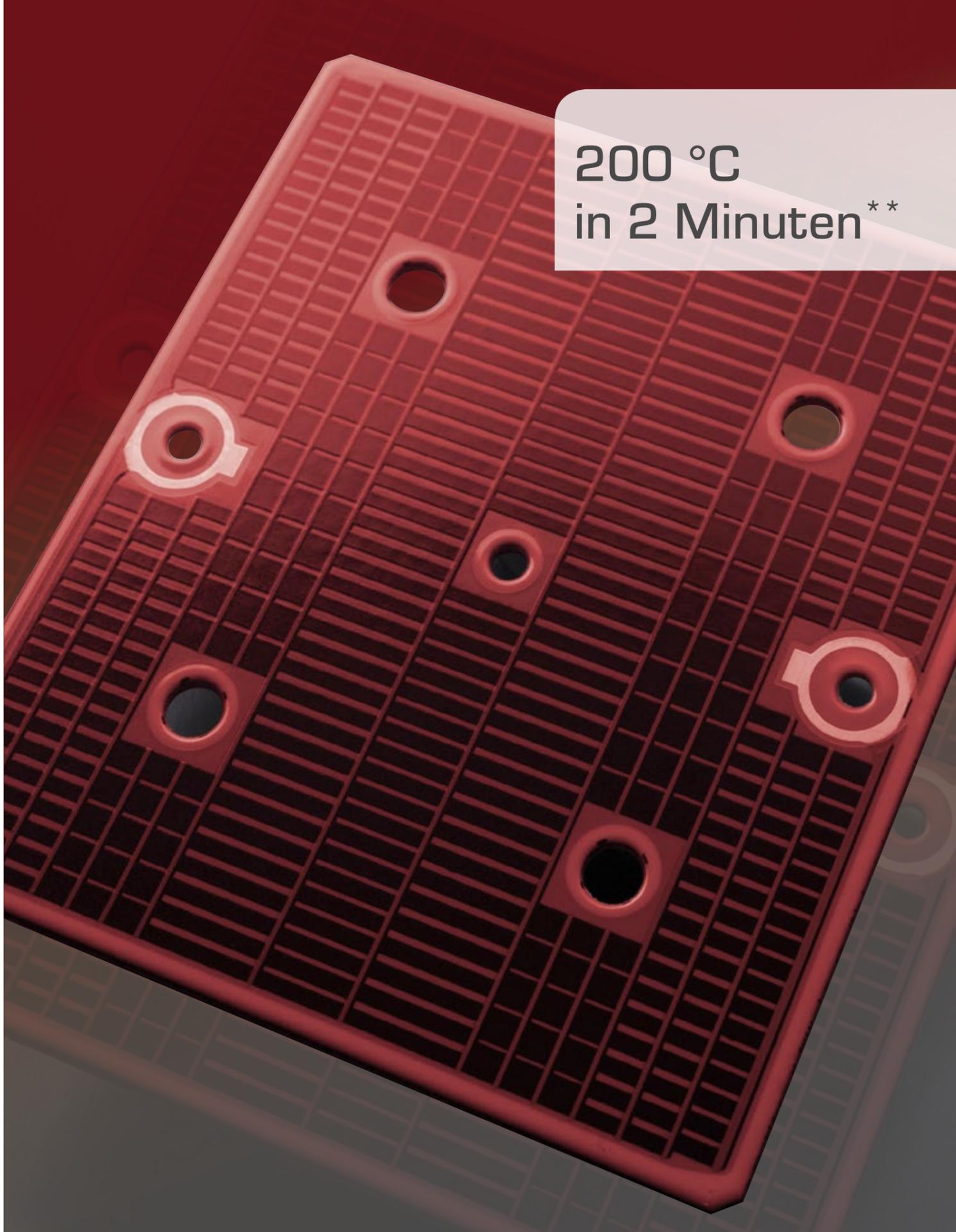
» Bis zu 4 mal schneller  
und 40 % weniger  
Energieverbrauch.\*  
Keine Wartezeiten

Das patentierte VarioBoost™ Heizsystem beflügelt Sie beim Kochen. In nur 2 Minuten\*\* erreicht der Tiegel 200 °C und hält die Hitze selbst dann, wenn er mit viel kaltem Gargut befüllt wird. Die Leistungsreserven sind so großzügig ausgelegt, dass die notwendige Energie sofort nachgeschoben und die gewünschte Temperatur gehalten wird.

Sie kochen bis zu 4 mal schneller\* ohne lange Wartezeiten, Charge für Charge. Die hoch verdichtete netzartige VarioBoost™ Heizstruktur gibt die Hitze über den Tiegelboden gleichmäßig an das Gargut weiter und verhindert so ein Anbrennen. Dank des zum Patent angemeldeten Tiegelbodens ist das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® in kürzester Zeit wieder einsatzbereit. Aufheizen, abkühlen... VarioBoost™ reagiert sofort und erlaubt Ihnen dynamisches Kochen.

VarioBoost™ beheizt nur den Tiegelboden: Die Energie wird direkt auf das Gargut übertragen – Verbrennungen an heißen Tiegelrändern und Energieverschwendung gehören der Vergangenheit an.

\* siehe Vergleichstabelle Seite 35. \*\* Typ 112, 2,5 Minuten bei Typ 211 und 311.



200 °C  
in 2 Minuten\*\*

## Scharf anbraten ohne Saftverlust

Bis zu **50 Portionen** Kalbsgeschnetzeltes in **28 Min.** im VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112 (statt bis zu 66 Min. in der Pfanne).

Bis zu **300 Portionen** Putengeschnetzeltes in **34 Min.** im VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311 (statt bis zu 95 Min. im Kipper).

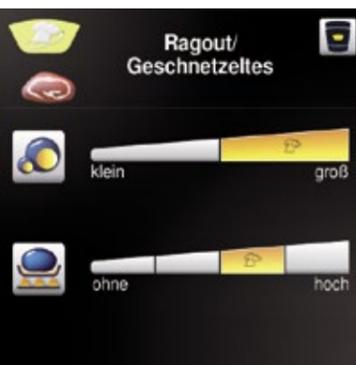
Dank VarioBoost™ steht jetzt bereits nach wenigen Sekunden die überlegene Heizleistung am Tiegelboden zur Verfügung.

Mit der variablen Leistungsreserve des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® erhöht sich die Anbratkapazität gegenüber herkömmlichen Kippnern um über 40 %. Der Fleischsaft tritt nicht aus. Dies bedeutet für Sie bessere Speisenqualität und bis zu 17 % weniger Gewichtsverlust\*.

Die anschließende Reinigung erfolgt mühelos in wenigen Minuten\*\*. Somit können Sie ohne lange Unterbrechung mit der nächsten Produktion beginnen.



20 kg  
eine Charge



\* siehe Vergleichstabelle Seite 35. \*\* Typ 112: 2 -3 Liter Wasser, 2 Min., Typ 211: 10 Liter Wasser, 4 Min., Typ 311: 15 Liter Wasser, 5 Min.

## FrimaTherm® – der härteste und effizienteste Tiegelboden



Härter, schneller,  
robuster

### VarioBoost™ Heizsystem

### FrimaTherm® Tragschicht

- ▶ bildet die formstabile und solide Basis und sorgt für hohe Robustheit des Tiegels

### FrimaTherm® Zentralschicht

- ▶ bietet die besten Eigenschaften in Bezug auf Temperaturstabilität und Wärmeübertragung

### FrimaTherm® Kontaktschicht

- ▶ die harte, hoch korrosionsbeständige und kratzfeste obere Schicht sichert die Garqualität

Der FrimaTherm® Boden besteht aus drei untrennbaren Stahlschichten. Die Stahlkonstruktion ist so dimensioniert, dass der Tiegelboden große und sehr schnelle Temperaturwechselbeanspruchungen jederzeit und robust meistert.

Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® bietet den härtesten und kratzfestesten Tiegelboden überhaupt.

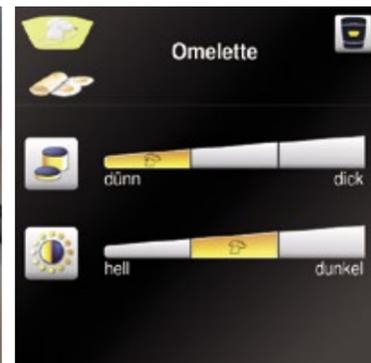
Beste Eigenschaften in der Temperaturübertragung und höchste Präzision beim Garen; Sie werden Jahr für Jahr davon profitieren.



## Sensible Produkte gelingen immer

Bis zu **158 Portionen** Omelette pro **Stunde** im  
VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311.

Dank der gleichmäßigen Wärmeverteilung im VarioCooking Center MULTIFICIENCY® gelingt Ihnen ein perfektes Garergebnis ohne Anhaften, jederzeit wiederholbar, immer wieder. Während des gesamten Garvorganges wird die benötigte Temperatur stets automatisch gradgenau erreicht und feinfühlig nachgeregelt. Dadurch werden sogar empfindliche Produkte perfekt nach Ihrem Wunsch gebräunt ohne anzuhafte oder anzubrennen.



## Eierspeisen ohne Anhaften



# VarioCooking Control® Kochintelligenz, Ihr Wunsch- ergebnis garantiert



VarioCooking Control®

VarioCooking Control®, die eingebaute Kochintelligenz, unterstützt Sie ideal bei Ihrer täglichen Arbeit und nimmt Ihnen lästige Routinearbeiten, wie das permanente Regeln der Temperatur und das Überwachen, einfach ab.

Schmorbraten, Pasta, Frittiertes, Suppen oder Desserts – per Fingerdruck wählen Sie für das jeweilige Produkt Ihr Wunschergebnis, wie die Bräunung von hell bis dunkel und den Gargrad von glasig bis durch.

VarioCooking Control® ruft Sie, wenn Sie aktiv werden müssen, um zum Beispiel ein Steak zu wenden, das Ragout abzulöschen oder wenn Ihre traditionell zubereitete Béchamelseiße fertig ist.

Der Garverlauf passt sich dabei immer an die Speisen an, ob groß oder klein, viel oder wenig – Ihr Garergebnis ist immer perfekt.



## Manueller Betrieb

Wollen Sie lieber im manuellen Betrieb arbeiten? Natürlich können Sie das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® auch manuell ohne die eingebaute Kochintelligenz nutzen. Wählen Sie einfach aus, ob Sie Kochen, Braten oder Frittieren wollen und stellen Sie Temperatur, Zeit oder Kerntemperatur ein.



## Programmieren

Wollen Sie Ihre eigenen Kochprogramme definieren? Mit der Programmverwaltung können Sie selbstverständlich auch eigene Programme erstellen und Garprozesse mit Ihren individuellen Einstellungen abspeichern und übersichtlich verwalten.



## Punktlandung ohne Überwachung

Bis zu **50 Portionen** Nudeln in **28 Min.** im VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112 (statt bis zu 86 Min. im Topf).

Bis zu **300 Portionen** Nudeln in **28 Min.** im VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311 (statt bis zu 107 Min. im Kessel).

Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® füllt sich auf Tastendruck selbstständig mit Wasser. Dank der geballten Heizleistung des VarioBoost™ Heizsystems wird die Flüssigkeit in Rekordzeit\* auf Temperatur gebracht. Die Leistungsreserven sind so ausgelegt, dass die notwendige Energie sofort nachgeschoben und die gewünschte Temperatur gehalten wird. Ein Umrühren des Garguts ist nicht mehr erforderlich, Ihre Teigwaren verkleben nicht.

Die eingebaute Kochintelligenz VarioCooking Control® überwacht den Kochprozess für Sie und hebt die Körbe zum richtigen Zeitpunkt heraus. Ein Übergaren ist damit ausgeschlossen. Somit ist die qualitative Punktlandung ohne Überwachung garantiert.



Kochen in  
Rekordzeit\*\*



\* 10 Liter in 8 Minuten bei Typ 112, 90 Liter in 14 Minuten bei Typ 311.

\*\* siehe Vergleichstabelle Seite 35.

## Nichts brennt an, nichts kocht über

VarioBoost™, das patentierte Heizsystem des VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, sorgt für eine gleichmäßige Wärmeübertragung am Tiegelboden, ohne Aufheizen der Tiegelwände. Die Wärmeenergie wird feinfühlig auf das Produkt übertragen und dabei permanent von VarioCooking Control®, der eingebauten Kochintelligenz, überwacht. Milch kocht nicht mehr über und Milchprodukte brennen nicht mehr an. Egal ob Sie kochen, braten oder schmoren... ein Anhängen oder Anbrennen gibt es für Sie nicht mehr.

Für die Reinigung benötigen Sie nicht nur sehr wenig Wasser und Chemie\*, sondern auch kaum Zeit. Somit können Sie ohne lange Unterbrechung mit der nächsten Produktion beginnen.



Milch kochen  
ohne Aufsicht

\* Typ 112: 2-3 Liter Wasser, 2 Min., Typ 211: 10 Liter Wasser, 4 Min., Typ 311: 15 Liter Wasser, 5 Min.

# Perfekt im Restaurant

» Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T kann überall eingesetzt werden: Auf einem Tisch, einer Arbeitsfläche, auf dem zentralen Herdblock, in Passnähe oder in der Produktion... so wie Sie es benötigen.

À la carte – Ihre Gäste erwarten auf den Punkt gegarten Fisch, knackiges Gemüse und saftiges Fleisch. Die frischen Produkte sollen schonend zubereitet werden und müssen dabei schnell und in konstant hoher Qualität serviert werden. FRIMA bietet Ihnen mit dem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® die entsprechende Küchentechnik, um diese Herausforderungen perfekt zu meistern.

Denn mit dem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® können Sie kochen, braten, frittieren und das einfach besser, mit nur einem Gerät und bis zu 4 mal schneller\*. Die Produktion gelingt Ihnen wie von selbst, der Service erfolgt ohne Stress.



Mise en place und Service,  
nur ein Gerät.

\* siehe Vergleichstabelle Seite 35.

# Unschlagbar in der Gemeinschaftsverpflegung

Bis zu **60 kg** Nudeln Produktionszeit **57 Min.**  
(statt bis zu 107 Min. im Kessel) davon **8 Min.**  
Arbeitszeit.

Bis zu **40 kg** Putengeschnetzeltes Produktionszeit  
**34 Min.** (statt bis zu 95 Min. im Kipper) davon  
**22 Min.** Arbeitszeit.

» Zeitgewinn und  
Arbeitserleichterung

Kochen, Braten, Frittieren, Druckgaren oder Niedertemperaturgaren, alles ist mit einem einzigen VarioCooking Center MULTIFICIENCY® möglich. Der Platzbedarf in Ihrer Küche reduziert sich dadurch um 50 %. Dank der großzügigen Leistungsreserve von VarioBoost™ können Sie im Gegensatz zu herkömmlichen Kippern doppelt so große Chargen ohne Wasserziehen anbraten.

Die kinderleichte Bedienung, die stets optimale Gestaltung des Kochprozesses durch VarioCooking Control® und der schnelle Wechsel zwischen den verschiedenen Anwendungen runden das Paket ab.

Für die Reinigung werden sehr wenig Wasser, Chemie und kaum Zeit\* benötigt. Somit können Sie ohne lange Unterbrechung mit der nächsten Produktion beginnen.

Sie gewinnen Zeit und sparen bares Geld.



Weniger Stress,  
schneller fertig

Auffüllen und Aufheizen von 90 l kaltem Wasser,  
Kochen von 30 kg trockenen Nudeln in 3 Chargen  
(Typ 311)



Aufheizen, Anbraten von 2 Chargen Putenfleisch à 20 kg,  
ablöschen, schmoren und entleeren (Typ 311)



\* Typ 112: 2-3 Liter Wasser, 2 Min., Typ 211: 10 Liter Wasser, 4 Min., Typ 311: 15 Liter Wasser, 5 Min.

## Tag und Nacht im Einsatz für Sie



» Produzieren Sie einfach Ihre Rouladen, Schmorbraten, Fonds, Pot au feu, Schinken oder Gulasch über Nacht und schaffen somit zusätzliche Produktionskapazität.

VarioCooking Control®, die eingebaute Kochintelligenz, überwacht den Kochprozess für Sie. So arbeitet Ihr VarioCooking Center MULTIFICIENCY® Tag und Nacht ohne Unterbrechung.

Dank schonenden Garens erreichen Sie beste Garergebnisse. Die damit gewonnene Zeit können Sie beispielsweise für verführerische Desserts oder das Klären Ihrer Consommé double verwenden.

## FRIMA Zubehör – die perfekte Ergänzung

Die Verwendung des Original FRIMA Zubehörs erschließt Ihnen die vollständige Nutzung aller Möglichkeiten des VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.

Original FRIMA Zubehör ist speziell auf das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® abgestimmt, von höchster Robustheit und damit bestens für den täglichen, harten Einsatz in der Profiküche geeignet.



Untergestell zum optimalen Platzieren des VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T. Das Untergestell verfügt über Auszüge zum Abstellen von Behältern für das sichere Entleeren der Tiegel. Das Untergestell ist mit Füßen oder mobil auf Rollen verfügbar.



Korbwagen zum Lagern, Transportieren und Abtropfen von Garkörben



UltraVent® Kondensationshaube



VarioMobil™, zum mühelosen und sicheren Entleeren und Transportieren von Gargut in GN Behältern



Ölwanne mit Vorheizung zum Befüllen, Filtern und Aufbewahren von Frittieröl



Kochkorb und Frittierkorb zum Kochen oder Frittieren in Körben mit AutoLift™.



Geschlossene und gelochte Körbe für die portionsweise Zubereitung im à la carte.

# Nachhaltig gut für Ihre Küche und die Umwelt.

FRIMA Produkte sind innovativ und multifunktional. Sie bieten ergonomisches, effizientes und sicheres Arbeiten. Ihre intelligente Konstruktion garantiert robuste Langlebigkeit und nachhaltige Schonung von Ressourcen, beginnend in der Produktentwicklung, in der Herstellung, dem laufenden Betrieb und der Rückgewinnung.



## 100% Nutzen für die Umwelt

### In der Entwicklung und Herstellung

Dank seiner Multifunktionalität und seiner hohen Leistungsfähigkeit kann ein VarioCooking Center MULTIFICIENCY® bis zu 3 herkömmliche Gargeräte ersetzen. Dadurch werden 40 % weniger Stahl verbaut, 50 % weniger Verpackung benötigt und der CO<sub>2</sub>-Ausstoß beim Transport um 50 % reduziert.

### Im laufenden Betrieb

Durch die geringere Geräteanzahl wird eine durchschnittliche Platzeinsparung von 30 % der Küchenfläche realisiert, zudem fällt das Abluftsystem erheblich kleiner aus. Aufgrund der außergewöhnlich hohen Energieeffizienz wird der Energieverbrauch um bis zu 40 %\* reduziert. Beim Kochen und Reinigen werden deutlich weniger Wasser, Chemie, Fett und Lebensmittel verbraucht.

### In der Entsorgung und Rückgewinnung

Die eingesetzten Materialien und Prozesse berücksichtigen die einfache Entsorgung und Rückgewinnung am Ende des Lebenszyklus. Aufgrund der geringen Anzahl benötigter Gargeräte sind mindestens 40 % weniger Materialien zu entsorgen. Dabei besteht das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® zum größten Teil aus leicht recycelbaren Materialien.

#### Ersparnisse durch effiziente Entwicklung und Herstellung

Rohmaterial	40 %
Transport/Verpackung	50 %

#### Einsparungen im laufenden Betrieb

Fläche	30 %
Abluft	60 %
Energie	40 %
Lebensmittel	10 %

#### Geringe Umweltbelastung bei der Entsorgung und Rückgewinnung

Materialeinsatz	40 %
Recyclingquote	98 %

\* siehe Vergleichstabelle Seite 35.

## FRIMA Forum – die Informationsplattform für Köche



Sie finden  
das FRIMA Forum unter:  
[www.frima-online.com](http://www.frima-online.com)



Mit dem FRIMA Forum bieten wir allen VarioCooking Center® Benutzern die Möglichkeit, sich gezielt weiterzubilden, untereinander auszutauschen oder von einem der vielen weiteren kostenlosen Informations- und Service-Angebote zu profitieren.

**Dazu gehören:**

- ▶ Einweisung vor Ort in Ihrer Küche
- ▶ Kostenlose Benutzerseminare  
Hier erfahren Sie Tipps und Kniffe, die Ihren Küchenalltag mit dem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® positiv und nachhaltig verbessern werden.
- ▶ FRIMA Chef Telefonhotline  
Beantwortet täglich von 8 bis 18 Uhr Ihre Fragen und hilft mit Tipps und Tricks.
- ▶ Rezeptaustausch  
Teilen Sie mit Ihren Kollegen Ihr persönliches Erfolgsrezept.
- ▶ Kostenlose Softwareupgrades  
Wir bieten unseren Frima Forum Mitgliedern jederzeit die neuste Software für das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® zum kostenlosen Download an.

## FRIMA Service – wir sind jederzeit für Sie da

Ein dichtes Servicenetz von qualifizierten FRIMA SERVICE-PARTNERN in Ihrer Nähe gewährleistet Ihnen jederzeit schnelle Hilfe.

Die FRIMA SERVICE-PARTNER garantieren beste Servicequalität, sie werden regelmäßig trainiert und zertifiziert. Zudem verfügen sie über ein Ersatzteillager und sind in kürzester Zeit in der Lage, qualifizierte Hilfe vor Ort zu leisten. Darüber hinaus bieten wir Ihnen eine technische Service Hotline.

Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® steht für höchste Betriebssicherheit und Langlebigkeit. Aus diesem Grund gibt es auf alle VarioCooking Center MULTIFICIENCY® eine Garantie von 2 Jahren.



# Testen Sie jetzt



» Vereinbaren Sie eine kostenlose Teststellung mit Ihrem Fachhändler.

Sie können natürlich auch eines unserer FRIMA CookingLIVE Seminare in Ihrer Nähe besuchen. Dabei bieten wir Ihnen die Möglichkeit, selbst mit dem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® zu arbeiten und zu erleben, wie einfach es ist, damit zarten Fisch zu braten, Nudeln zu kochen, Crêpes zuzubereiten oder saftige Steaks zu braten. Die Teilnahme ist kostenlos.

Weitere Informationen und das Anmeldeformular finden Sie online unter: [www.frima-online.com](http://www.frima-online.com) oder rufen Sie uns einfach an unter  
Tel. Deutschland: +49 (0) 69 257 88 76 10  
Tel. Schweiz: +41 (0) 71 727 90 20

Alle Informationen auf [www.frima-online.com](http://www.frima-online.com) und Anmeldung zur Teststellung zum VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T auf [www.kitchenrevolution.biz](http://www.kitchenrevolution.biz).

# Probieren geht über Studieren



# Durchdachte Details für maximalen Nutzen



- Kerntemperaturfühler**
- ▶ 6-Punkt-Messung
  - ▶ Automatische Korrektur bei Fehlsteckung



- VarioDose™ Integrierter Wassereinlauf**
- ▶ Litergenaue Wasserzufuhr
  - ▶ Zeitsparendes automatisches Befüllen



- Anbrennschutz**
- ▶ Nicht beheizte Seitenwände
  - ▶ Keine Verbrennungsgefahr am Tiegelrand
  - ▶ Patentierte Gargutererkennung
  - ▶ Kein Anbrennen



- Integrierte Schlauchbrause**
- ▶ Zum einfachen Ablöschen und Reinigen
  - ▶ Stufenlose Strahldosierung
  - ▶ Ergonomische Anordnung
  - ▶ DVGW/SVGW-Zulassung



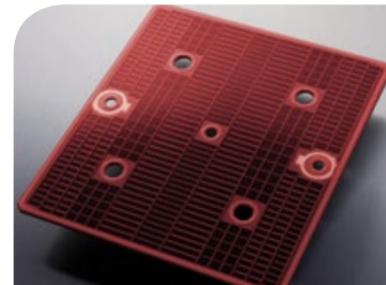
**AutoLift™ Hebe- und Senkautomatik**

- ▶ Automatisches und punktgenaues Garen von Teigwaren, Frittiertem, pochierten oder gekochten Produkten



**VarioBoost™ Heizsystem**

- ▶ Kraft, Geschwindigkeit und Präzision vereint
- ▶ 200 °C in 2 Minuten



**Integrierter Wasserablauf**

- ▶ Ermöglicht die Aufstellung ohne Bodenablafrinne mit Festanschluss
- ▶ Erhöhte Arbeitssicherheit und Arbeitsgeschwindigkeit durch Entleeren ohne Tiegelbewegung



**Untergestell (optional)**

- ▶ Auszug zum Abstellen von Behältern für sicheres Entleeren der Tiegel
- ▶ Einschübe zum Aufbewahren von GN Behältern





## Baugröße

	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311
Essen-Anzahl	ab 30	ab 30	100 - 300	100 - 500
Nutzkapazität	14 Liter + 14 Liter	14 Liter + 14 Liter	100 Liter	150 Liter
Kochoberfläche	12 dm² + 12 dm²	12 dm² + 12 dm²	42 dm²	65 dm²
Breite	962 mm	1224 mm	1164 mm	1542 mm
Tiefe	800 mm	777 mm	914 mm	914 mm
Höhe	400 mm	1100 mm	1100 mm	1100 mm
Gewicht	99 kg	168 kg	195 kg	251 kg
Tiegelrandhöhe		900 mm	900 mm	900 mm
Wasserzulauf	R3/4 "	R3/4 "	R3/4 "	R3/4 "
Wasserablauf	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Anschlusswert Elektro	17 kW	17 kW	28,2 kW	45 kW
Anschlusswert (Ceran)	-	19,5 kW	30,7 kW	47,5 kW
Absicherung	32 A	40 A	50 A	80 A

## Leistungsbeispiele

	112T/112	211	311
Omelette	80 Port./Tiegel/h	300 Port./h	450 Port./h
Hacksteaks	60 Stück/Tiegel/h	240 Stück/h	360 Stück/h
Gulasch Anbraten	3 kg/Charge/Tiegel	12 kg/Charge	20 kg/Charge
Gulasch (Druckgaren)	6 kg/Tiegel	45 kg	70 kg
Linsen (trocken)	3 kg/Charge/Tiegel	20 kg/Charge	30 kg/Charge
Reis (trocken)	3 kg/Charge/Tiegel	20 kg/Charge	30 kg/Charge
Tagliatelle (trocken)	6 kg/Tiegel/h	36 kg/h	54 kg/h
Pudding	10 Liter/Charge/Tiegel	60 Liter/Charge	100 Liter/Charge
Pommes Frites	12 kg/Tiegel/h	70 kg/h	110 kg/h
Fischstäbchen TK Frittieren	400 Stück/Tiegel/h	1800 Stück/h	2700 Stück/h
Kassler	5 kg/Tiegel	45 kg	70 kg

## Ausstattungsmerkmale, Optionen

<p><b>Gerätetyp</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T</li> <li>▶ VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112, 112+ (Option Druckgaren)</li> <li>▶ VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211, 211+ (Option Druckgaren)</li> <li>▶ VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311, 311+ (Option Druckgaren)</li> </ul> <p><b>Energie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Elektrogeräte</li> </ul> <p><b>Garmedien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ VarioCooking Control® Modus mit 7 Prozessgruppen: Fleisch, Fisch, Gemüse und Beilagen, Eierspeisen, Suppen und Saucen, Milch und Süßspeisen, Finishing® und Service</li> <li>▶ Manueller Modus mit 3 Betriebsarten: Kochen, Braten, Frittieren</li> <li>▶ Programmiermodus</li> <li>▶ Temperaturbereich: 30 - 250 °C</li> </ul> <p><b>Zusatzfunktionen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kerntemperaturerfassung mit 6 Messpunkten</li> <li>▶ Gleichzeitiges Garen mit zwei unterschiedlichen Garmedien beim VarioCooking Center</li> </ul>	<p>MULTIFICIENCY® 112, 112T (z.B. Pasta/ Sauce oder Steaks/ Frittiertes)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ AutoLift™ Hebe- und Senkvorrichtung (Körbe zum Kochen und Frittieren)</li> <li>▶ Erkennung von Garmedium im Tiegel: keine Verbrennung von Öl möglich</li> <li>▶ A la carte Ansicht zum idealen Kochen, Braten, Frittieren von Einzelportionen</li> <li>▶ HACCP Datenspeicher und Ausgabe über USB-Schnittstelle</li> <li>▶ 350 Speicherplätze für individuelle Prozesse</li> </ul> <p><b>Ausstattungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Steckdose (ausser 112T)</li> <li>▶ Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und stufenloser Strahl dosierung</li> <li>▶ Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten</li> <li>▶ Entleerung von Koch- bzw. Reinigungswasser direkt durch Tiegel (ohne Kippen, ohne Bodenabfluss)</li> <li>▶ VarioDose™ automatische litergenaue Wasserfüllvorrichtung</li> <li>▶ TFT-Display mit selbsterklärender Symbolik für einfachste Bedienung</li> <li>▶ Integrierter Ein-/Ausschalter</li> <li>▶ Zusatzfunktionen per Tastendruck anwählbar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Integriertes Anwendungshandbuch und Bedienungsanleitung</li> <li>▶ Klartext-Anzeigen für alle Garvorgänge</li> <li>▶ Einstellbare Fremdsprachenanzeige für Gerätemeldungen</li> <li>▶ Zentrales Einstellrad</li> <li>▶ Betriebs- und Warnanzeige, z.B. heißes Öl beim Frittieren</li> <li>▶ Digitale Temperaturanzeigen</li> <li>▶ Anzeige von Soll- und Istwerten</li> <li>▶ Zeitschaltuhr digital 0-24 Std. mit Dauerstellungen</li> <li>▶ Sicherheits-Temperaturbegrenzer</li> <li>▶ VarioBoost™ Heizsystem</li> <li>▶ FrimaTherm® Tiegelboden für Typ 211 und 311</li> <li>▶ Kerntemperaturfühlerhalterung</li> <li>▶ USB-Schnittstelle</li> </ul> <p><b>Anschluss und Aufstellung, Prüfzeichen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ CE</li> <li>▶ Elektrische Sicherheit: SEMKO Intertek</li> <li>▶ Bediensicherheit: GS</li> <li>▶ Trinkwasserschutz: SVGW</li> <li>▶ Strahlwasserschutz IPX5</li> <li>▶ Gemäß VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen</li> <li>▶ Anschlussmöglichkeit an Sicotronic (andere Energieoptimierungsanlagen auf Anfrage)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Warmwasseranschluss (ausser 112T)</li> <li>▶ Sonderspannung auf Anfrage</li> </ul> <p><b>Optionales Zubehör</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dichtungssockel 112T</li> <li>▶ Untergestell 112T</li> <li>▶ Ausgussieb</li> <li>▶ Spachtel</li> <li>▶ Arm für Hebe- und Senkautomatik</li> <li>▶ Kochkörbe</li> <li>▶ Portionsbehälter gelocht und ungelocht mit Griff (112 / 112T)</li> <li>▶ Frittierkörbe</li> <li>▶ Korbeinlage</li> <li>▶ Bain Marie Aufsatz Portionsbehälter</li> <li>▶ Bain Marie GN Aufsatz</li> <li>▶ Korbwagen</li> <li>▶ Ölwagen</li> <li>▶ VarioMobil™</li> <li>▶ UltraVent® Kondensationshaube (ausser 112T)</li> <li>▶ Rollen-Kit für Rollenaufstellung</li> <li>▶ Sockel-Kit für Sockelaufstellung</li> <li>▶ FRIMA KitchenManagement System - Ihr virtueller Assistent</li> </ul>
---	--	---	--

## Vergleichstabelle

Energie- und Zeitbedarf	Multifunktionales Gargerät 2 GN, 17,5 kW	Braisiere 2 GN, 15 kW	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211	Differenz
<b>Frittieren*</b>				
Energie pro kg Pommes frites [kWh/kg]	1,457		0,919	36,9 % weniger
Pommes frites pro Stunde [kg/h]	7,4		26,75	3,6 mal schneller
<b>Braten**</b>				
Energie für Vorheizen [kWh/dm²]	0,067***	0,047	0,026***	44 - 61 % weniger
Vorheizen (Zeit bis Beharrungszustand) [min]	26,5***	9,5	6***	1,6 - 4,4 mal schneller
Hackfleisch Braten: Energie pro kg Hackfleisch [kWh/kg]	0,57***	0,48	0,43***	10 - 25 % weniger
<b>Kochen**</b>				
Aufheizen von Wasser [kWh/kg]	0,094***	0,099	0,089***	5 - 10 % weniger
Aufheizen von Wasser [min]	35,25***	27,41	20,75***	1,3 - 1,7 mal schneller
<b>Rohwareneinsatz</b>				
	Kippbratpfanne 3 GN, 16,3 kW	Braisiere 3 GN, 16,5 kW	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311	Differenz
Gewichtsverlust beim Anbraten von 10 kg Schweinegeschneitzeltem [%]	41 %	40 %	34 %	15 - 17 % weniger

\* nach DIN 18873-3:2011-12 / \*\* nach DIN 18873-5:2011-02 / \*\*\* ermittelt von einem unabhängigen Prüfinstitut



**FRIMA Deutschland GmbH**  
Heinrich-Lanz-Allee 4  
D-60437 Frankfurt am Main  
Tel. +49 69 257 88 76 10  
Fax +49 69 257 88 76 11  
E-Mail: [info@frima-deutschland.de](mailto:info@frima-deutschland.de)  
[www.frima-online.com](http://www.frima-online.com)

**FRIMA France S.A.S.**  
4 rue de la Charente, BP 52  
F-68271 Wittenheim Cedex  
Tel. +33 3 89 57 02 70  
Fax +33 3 89 57 02 71  
E-Mail: [cial@frima.fr](mailto:cial@frima.fr)  
[www.frima-online.com](http://www.frima-online.com)

**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](mailto:info@frima-international.ch)  
[www.frima-online.com](http://www.frima-online.com)

Ihr FRIMA-Partner:

**FRIMA UK Ltd.**  
Dalton House  
60 Windsor Avenue  
London, SW19 2RR  
Tel. +44 845-680-3981  
Fax +44 845-680-3984  
E-Mail: [info@frima-uk.co.uk](mailto:info@frima-uk.co.uk)  
[www.frima-online.com](http://www.frima-online.com)

