Si estás interesado en este producto solicita presupuesto

los equipos de cocción convencionales como las sartenes basculantes, los hervidores, las cocinas y las freidoras ahora están reunidos en un equipo multifuncional **la VARIOCOOKING 112L** . Así se reduce hasta un 30 % la necesidad de espacio en su cocina.

Catálogo de variocooking Rational

La variocooking: El equipo multifuncional para su cocina.
La VarioCookingCenter® ofrece la solución perfecta para cualquier situación, tanto en la restauración «a la carta» como en la restauración colectiva. Prepara con la misma eficiencia 30 raciones individuales que 1.000 comidas; mediante la modalidad de cocción nocturna, a presión o en el momento.
De esta manera, los equipos de cocción convencionales como las sartenes basculantes, los hervidores, las cocinas y las freidoras ahora están reunidos en un equipo multifuncional. Así se reduce hasta un 30 % la necesidad de espacio en su cocina.

ventajas de la variocooking:

- Resultados de cocción perfectos en tiempo récord.
- Máxima flexibilidad en el mínimo espacio.
- Con una supervisión y un control mínimo.
- Inteligencia culinaria a su servicio
- Extraordinaria eficiencia energética

Características técnicas de la variocooking 112L

- Medidas exteriores: 1102x908x428mm
- Potencia conectada: 28 kW
- Tensión: 3 NAC 400 V
- Capacidad: 2 × 19 dm2, 2 × 25 L
- Peso:132 kg
- Comidas diarias: 50-150
- Mesa se vende por separado.
- **Como la variocooking es una máquina personalizable totalmente. te lo cotizamos personalmente. Solicítanos presupuesto y agendamos demostración. Se fabrican sobre pedido, aunque son muy rápidos. Te informamos plazo de entrega. Todo AQUI**

Cocer, Sellar, Freír en un solo equipo, hasta 4 veces más rápido* y con un 40 % menos de consumo de energía*

Gracias a la flexibilidad de la VarioCooking Center®, puede usarla para diferentes métodos de cocción sin depender de ningún otro equipo. Este equipo le regala hasta 2 horas de valioso tiempo de trabajo al día y le permite cocinar para sus clientes con una calidad muy elevada, **sin ningún tipo de supervisión**. El sistema de cocina inteligente integrado permite un calentamiento a 200 ºC en tiempo récord y una potencia de fritura un 40 % superior. El tiempo dedicado a la limpieza es mínimo, porque no se quema ni se sale nada. Trabaja día y noche para usted, la improductividad se reduce al mínimo.

Cocer de 30 a 100 ºC: No importa si tiene que cocinar alimentos suavemente al vacío o cocer pasta al dente: el VarioCookingCenter®se adapta automáticamente a sus necesidades y le garantiza el resultado deseado gracias a su sistema inteligente integrado.

Sellar de 30 a 250 ºC: Con la reserva variable de energía del VarioCookingCenter® aumenta la capacidad de fritura en un 40 % con respecto a las sartenes basculantes tradicionales. La carne no pierde su jugo, lo cual se traduce en una mejor calidad y hasta un 17 % menos de pérdida de peso por parte del alimento.

Pechuga de pato asada rosada, pastelitos de patatas dorados, huevos fritos en su punto, tortillas jugosas o crepes finas: incluso los productos sensibles quedarán perfectamente dorados a su gusto, sin pegarse ni quemarse.

Freir de 30 a 180ºC: No solo cocer y sofreír, sino también confitar o freír en aceite: todo esto es posible de forma rápida y sencilla con el VarioCookingCenter®. 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.
Resumen de ventajas:

- Resultados de cocción perfectos en tiempo récord
- Máxima flexibilidad en el mínimo espacio
- Con una supervisión y un control mínimos
- Inteligencia culinaria a su servicio
- Extraordinaria eficiencia energética

1.AutoLift. Práctico sistema de elevación y descenso automático: El sistema AutoLift de elevación y descenso automático integrado de serie le permite una cocción precisa de pasta, frituras y productos pochados o hervidos.De esta forma, usted ya no tendrá que perder tiempo supervisando cada preparación y obtendrá un resultado perfecto. Las pastas y los arroces se cocinan al punto y la verdura mantiene su consistencia y color
Ventajas del Autolift: Cocción en su punto / No es necesaria ninguna supervisión / Fácil de usar

Al punto sin supervisión. Máximas ventajas para disfrutar de la cocina.

La VarioCookingCenter® se llena automáticamente de agua y la lleva a ebullición en un tiempo récord. La increíble potencia del sistema de calentamiento VarioBoost® permite que siga en ebullición cuando se echa la pasta. El sistema de cocina inteligente integrado VarioCookingControl® supervisa el proceso de cocción por usted y, gracias a la función AutoLift, el alimento se saca automáticamente en el momento apropiado.

2.VarioCookingControl® .Inteligencia culinaria a su servicio: VarioCookingControl®, la inteligencia culinaria integrada, le ayuda de manera óptima en sus quehaceres diarios y evita que tenga que prestar atención a tareas rutinarias como la permanente regulación de la temperatura y la constante vigilancia de los procesos. Braseados, pasta, frituras, sopas o postres... Con solo pulsar una tecla, obtendrá el resultado que desea para sus productos: un dorado apetitoso seleccionando la intensidad de más claro a más oscuro y el punto de cocción ideal, y escogiendo de cocción al punto a muy hecho.

Ventajas del Variocooking control:

- Cocción perfecta en su punto, ya sea medio hecho o bien hecho
- Consigue el toque dorado deseado
- Le avisa cuando debe intervenir activamente
- No es necesaria ninguna supervisión
- Resultados de cocción uniformes, carga por carga

Calidad de cocción garantizada. Usted decide el resultado deseado.
VarioCookingControl® le avisa cuando necesita intervenir activamente, 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 siempre se adapta al tipo de alimento a cocinar, sea grande o pequeño, mucha cantidad o poca... Los resultados son siempre óptimos.

3.VarioBoost® Sellado a fuego fuerte en tiempo récord.

En 2,5 minutos la cuba alcanza los 200 °C de temperatura, y conserva el calor aunque se llene con muchos alimentos fríos. Cocinará hasta 4 veces más rápido, sin largas esperas y carga por carga. La estructura reticular altamente compacta de la superficie calefactora VarioBoost®, posibilita una transmisión absolutamente uniforme del calor a los alimentos e impide su adhesión a la cuba. Gracias a la excepcional capacidad de fritura, es posible freír el doble de carne con mejor calidad que utilizando sartenes, parrillas, sartenes basculantes o recipientes para braseado a presión convencionales.

Potencia calefactora superior.**Combina potencia, rapidez y precisión**
En tan solo unos pocos segundos, el fondo de la cuba se calentará y estará listo para usar, gracias la potencia calefactora superior de la VarioCookingCenter®. 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: esto se traduce en una mejor calidad y hasta un 17 % menos de pérdida de peso por parte del alimento. A continuación, la limpieza es muy sencilla y dura poco minutos. En poco tiempo podrá comenzar con la siguiente producción.

Ventajas del Varioboost:

Resumen de ventajas:

- Alcanza los 200 °C en 2,5 minutos
- Cocine hasta 4 veces más rápido
- Sin esperas largas entre las distintas producciones
- Un 40 % más de capacidad para freír
- Sin que se quemen los alimentos

4.Cocción a presión. Resultados de cocción perfectos incluso bajo presión.

Si durante las horas punta necesita actuar aún más rápido, reduzca los tiempos de

cocción para ragús, estofados, sopas, caldos cortos y guisos en un 30 % con la opción de Cocción a presión.
Y, gracias al sistema inteligente integrado VarioCookingControl®, alcanzará el grado de cocción exacto deseado.

Máxima flexibilidad. Tecnología innovadora: sencilla y segura.

El potente sistema calefactor VarioBoost® alcanza rápidamente una alta presión y la mantiene durante todo el proceso de cocinado. De esa forma, se conserva la estructura celular del alimento y se obtienen unos resultados de cocción de alta calidad en el mínimo tiempo, con solo pulsar un botón. Además, la opción de Cocción a presión no requiere mantenimiento, por lo que no existen costes operativos adicionales.

Ventajas de la cocción a presión:

- Tiempos de cocción un 30 % más cortos
- Cocción en su punto
- Fácil de usar
- Sistema sin mantenimiento

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1102x908x428mm