

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://rational.nt-rt.ru/> || rnz@nt-rt.ru

Многофункциональный аппарат объемом 14+14 л Rational VarioCookingCenter® 112T

Страна	Германия
Мощность, кВт.	17
Требуется монтаж	Нет
Канализование	Отвод воды DN 40мм.
Глубина, см.	80
Ширина, см.	96.2
Высота, см.	40
Напряжение	380/3/50
Водоснабжение	Подача воды R3/4"
Вес нетто, кг.	99



Многофункциональный аппарат объемом 14+14 л Rational VarioCookingCenter® 112T

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".

Примеры производительности: омлет 80 порций на чашу/час; стейк из фарша 60 шт на чашу/час; обжарка гуляша 3 кг/загрузку/чаша; пудинг 10 л /партия на чашу; картофель фри 12 кг/ч на чашу.

Искусственный интеллект полностью контролирует процесс, обеспечивает кратчайшие сроки прогрева, приготовления и охлаждения блюд, отсутствие пригорания, выполняет в течение нескольких секунд очистку и подготовку к работе.

Полезный объем 14+14 л.

Количество порций от 30.

Нагревательная поверхность 12 дм.кв.

/12 дм.кв.

Режим VarioCooking Control® whiteefficiency® с 7 рабочими подрежимами: «Мясо», «Рыба», «Овощи и гарниры», «Блюда из яиц», «Молоко и десерты», «Супы и соусы» и Finishing®.

Ручной режим с 3 рабочими подрежимами: (жарение, варка, приготовление во фритюре).

Диапазон температур: +30...+250 °C.

Встроенный ручной душ с возвратным механизмом и плавным регулированием напора струи.

Отвод воды после приготовления пищи и чистки прямо через встроенный слив в чаше (без опрокидывания, без трапа в полу).

Автоматическое устройство VarioDose для подачи воды с точностью до литра.

TFT дисплей с интуитивными пиктограммами для удобства управления.

Встроенный выключатель.

Дополнительные функции по выбору нажатием клавиши.

Дополнительные функции: измерение температуры продукта в 6 точках; одновременное приготовление двумя различными способами с помощью VarioCookingCenter whiteefficiency; автоматическая подъемно-опускная система AutoLift (корзинки для варки приготовления во фритюре); распознавание среды приготовления в тигле: сгорание масла невозможно; память данных контроля безопасности продуктов питания (НАССР) и вывод на USB-интерфейс; 350 ячеек памяти отдельных процессов и программ.

Интегрированный справочник пользователя и руководство по эксплуатации.

Текстовая информация на дисплее обо всех кулинарных процессах.

Настройка индикации сообщений агрегата на иностранных языках.

Выбор единицы измерения температуры: С или F.

Цифровая индикация температуры.

Индикатор заданных и фактических значений.

Цифровой таймер 0-24 часа с постоянной настройкой.

Температурный предохранитель.

VarioBoost - запатентованная нагревательная система.

Зapatентованное устройство держателя термомокера.

Компактный настольный аппарат.

Дополнительные аксессуары: герметичная розетка; подставка; сливное сито; лопатка; корзина для варки; порционные емкости; вставка в корзину; вставка-пароварка и крышка; тележка для корзин; тепловой шкаф, VarioMobil; тележка для масла.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://rational.nt-rt.ru/> || rnz@nt-rt.ru