



FRIMA VarioCooking Center® 112

112

Réf. F115101.01

Tension: 3N AC 400 V
Puissance raccordée: 17 kW
Poids: 225kg

Réf. F116101.01

3N AC 400 V
17 kW
245kg

Équipement

Mode VarioCooking Control® à 6 modes de cuisson	de série
Mode Manuel à 3 modes de cuisson	de série
Mode Pression pour VarioCooking Center® 112+ uniquement	de série
VarioBoost™ System, technologie de chauffe exclusive	de série
AutoLift™, descente et relevage automatique des paniers de cuisson	de série
VarioDose™, remplissage automatique de la cuve en eau	de série
Vidange de cuve avec écoulement intégré	de série
Sonde de température à coeur à 6 points de mesure	de série
Douchette à enrouleur automatique	de série
Port de connexion USB	de série



Capacité: 2 x 11 dm², 2 x 14L
Largeur: 1.200 mm
Profondeur: 770 mm
Hauteur: 1.100 mm

Tensions spéciales sur demande.
Les accessoires présentés dans les appareils sont proposés en option.

Options

Plaque vitrocéramique	Option F01
Caissons de rangement intégrés	Option F02
Plaque vitrocéramique et caissons de rangement intégrés	Option F05
Kit "Marine"	Nous consulter
Version "Pénitentiaire"	Nous consulter
Pré-raccordement pour optimiseur Sicotronic (autres sur demande)	Option F03
Port Ethernet	Option F06

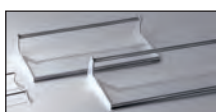


Accessoires FRIMA



Pelle à omelette

Type 112 Réf. 60.70.691



Bras de relevage

Pour cuissons en paniers avec VarioLift
Type 112 Réf. 24.00.973



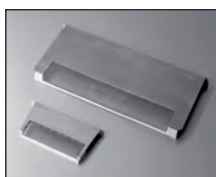
Panier à Pâtes / Riz

Pour cuissons en paniers avec VarioLift
Type 112 Réf. 60.70.752



Panier Friteuse

Pour cuissons en paniers avec VarioLift
Type 112 Réf. 24.00.972



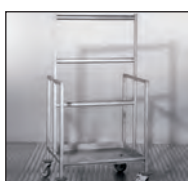
Egouttoir

Pour égoutter facilement les produits cuits en vrac
Type 112 Réf. 60.70.783



Grille de fond de cuve

Pour éviter le contact direct des grosses pièces de viande avec le fond de cuve
Type 112 Réf. 60.70.787



Chariot porte paniers

Pour la mise en place et l'égouttage de 6 paniers
Réf. 60.70.108



Chariot réserve d'huile

Pour le stockage et le transvasement de l'huile de friture
Type 112 Réf. 60.70.579



Chariot VarioMobil™

A hauteur variable pour faciliter les manutentions
Réf. 60.70.107



Table du chef

Poste de travail mobile équipé d'une planche à découper, de 6 bacs et couvercles en polycarbonate et d'un porte couteaux.

Réf. 60.70.112



FrimaCombi 102

Armoire mobile de maintien en température 10 x GN 2/1, isotherme et chauffante. Puissance : 2,1 kW - 1N AC 230V

Réf. 60.70.127



FrimaCombi 202

Armoire mobile de maintien en température 20 x GN 2/1, isotherme et chauffante. Puissance : 3,1 kW - 1N AC 230V

Réf. 60.70.128



UltraVent®

Hotte autonome à condensation
Type 112 Réf. 60.70.804



Kit Mobile

Pour le remplacement des pieds standards par 4 roues pivotantes dont 2 à freins

Type 112 Réf. 60.70.800



Kit Socle

Pour installation du VarioCookingCenter sur socle, sans pieds

Type 112 **Nous consulter**



FRIMA VarioCooking Center® 211

	211	211+	
	Réf. F215101.01	Réf. F216101.01	
Tension:	3N AC 400 V	Tension:	3N AC 400 V
Puissance raccordée:	30 kW	Puissance raccordée:	30 kW
Poids:	265 kg	Poids:	285 kg

Équipement

Mode VarioCooking Control® à 6 modes de cuisson	de série
Mode Manuel à 3 modes de cuisson	de série
Mode Pression pour VarioCooking Center® 211+ uniquement	de série
VarioBoost™ System, technologie de chauffe exclusive	de série
AutoLift™, descente et relevage automatique des paniers de cuisson	de série
VarioDose™, remplissage automatique de la cuve en eau	de série
Vidange de cuve avec écoulement intégré	de série
Sonde de température à coeur à 6 points de mesure	de série
Douchette à enrouleur automatique	de série
Port de connexion USB	de série

Options

Plaque vitrocéramique	Option F01
Caissons de rangement intégrés	Option F02☐
Kit "Marine"	Nous consulter
Version "Pénitentiaire"	Nous consulter
Pré-raccordement pour optimiseur Sicotronic (autres sur demande)	Option F03
Port Ethernet	Option F06☐



Capacité:	42 dm ³ , 100L
Largeur:	1.157 mm
Profondeur:	914 mm
Hauteur:	1.100 mm

Tensions spéciales sur demande.
Les accessoires présentés dans les appareils sont proposés en option.

FRIMA VarioCooking Center® 311

	311	311+	
	Réf. F315101.01	Réf. F316101.01	
Tension:	3N AC 400 V	Tension:	3N AC 400 V
Puissance raccordée:	45 kW	Puissance raccordée:	45 kW
Poids:	335 kg	Poids:	360 kg

Équipement

Mode VarioCooking Control® à 6 modes de cuisson	de série
Mode Manuel à 3 modes de cuisson	de série
Mode Pression pour VarioCooking Center® 311+ uniquement	de série
VarioBoost™ System, technologie de chauffe exclusive	de série
AutoLift™, descente et relevage automatique des paniers de cuisson	de série
VarioDose™, remplissage automatique de la cuve en eau	de série
Vidange de cuve avec écoulement intégré	de série
Sonde de température à coeur à 6 points de mesure	de série
Douchette à enrouleur automatique	de série
Port de connexion USB	de série

Options

Plaque vitrocéramique	Option F01
Caissons de rangement intégrés	Option F02☐
Kit "Marine"	Nous consulter
Version "Pénitentiaire"	Nous consulter
Pré-raccordement pour optimiseur Sicotronic (autres sur demande)	Option F03
Port Ethernet	Option F06

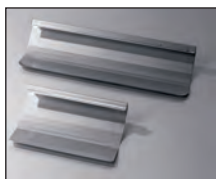


Capacité:	65 dm ³ , 150L
Largeur:	1.535 mm
Profondeur:	914 mm
Hauteur:	1.100 mm

Tensions spéciales sur demande.
Les accessoires présentés dans les appareils sont proposés en option.

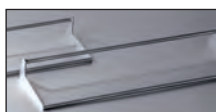


Accessoires FRIMA



Pelle à omelette

Type 211/311 Réf. 60.60.942



Bras de relevage

Pour cuissons en paniers avec VarioLift
Type 211 Réf. 24.01.008
Type 311 Réf. 24.00.948



Panier à Pâtes / Riz

Pour cuissons en paniers avec VarioLift
Type 211/311 Réf. 60.70.725



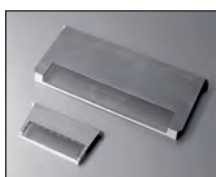
Panier Friteuse

Pour cuissons en paniers avec VarioLift
Type 211/311 Réf. 24.70.716



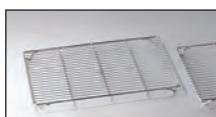
Claie à Frire

Pour la friture des panés
Type 211/311 Réf. 60.70.733



Egouttoir

Pour égoutter facilement les produits cuits en vrac
Type 211 Réf. 60.70.809
Type 311 Réf. 60.70.810



Grille de fond de cuve

Pour éviter le contact direct des grosses pièces de viande avec le fond de cuve
Type 211 Réf. 60.70.796
Type 311 Réf. 60.70.784



Chariot porte paniers

Pour la mise en place et l'égouttage de 6 paniers
Réf. 60.70.108



Chariot réserve d'huile

Pour le stockage et le transvasement de l'huile de friture

Réf. 60.70.579



Chariot VarioMobil™

A hauteur variable pour faciliter les manutentions
Réf. 60.70.107



Table du Chef

Poste de travail mobile équipé d'une planche à découper, de 6 bacs et couvercles en polycarbonate et d'un porte couteaux

Réf. 60.70.112



FrimaCombi 102

Armoire mobile de maintien en température 10 x GN 2/1, isotherme et chauffante. Puissance : 2,1 kW - 1N AC 230V

Réf. 60.70.127



FrimaCombi 202

Armoire mobile de maintien en température 20 x GN 2/1, isotherme et chauffante. Puissance : 3,1 kW - 1N AC 230V

Réf. 60.70.128



UltraVent®

Hotte autonome à condensation
Type 211 Réf. 60.70.806
Type 311 Nous consulter



Kit Mobile

Pour le remplacement des pieds standards par 4 roues pivotantes dont 2 à freins

Type 211 Réf. 60.70.80
Type 311 Réf. 60.70.799



Kit Socle

Pour installation du VarioCookingCenter sur socle, sans pieds

Type 211 Nous consulter
Type 311 Nous consulter