



# MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA



VARIO COOKING CENTER

## VCC-211

VarioCooking Control® - 7 grupos de procesos



### Modo manual



Cocer: 30°C - ebullición



Asar: 30°C - 250°C



Freír: 30°C - 180°C

### VarioBoost®



Patentado sistema de calefacción reticulado con transmisión de calor absolutamente precisa y uniforme

### Programación



Con la función de gestión de programas podrá crear programas propios y procesos de cocción con ajustes individuales, ordenarlos, guardarlos y gestionarlos.

Sartén basculante multifuncional para cocer, asar y freír alimentos (Modo VariocookingControl®) para la cocción automática de carnes, pescados, verduras y guarniciones, ovoproductos, sopas y salsas, lácteos y postres, Finishing y servicio.

Aparato de cocción multifuncional (modo manual) para la mayoría de los métodos de cocción empleados en la cocina industrial y comercial. Cocción a presión regulada mediante el control de la presión y del calor para un óptimo ahorro de agua y energía. Apertura de tapa aislada de la cuba automática.

**Principio funcional:** detecta automáticamente las demandas específicas de cada producto, el tamaño del género y volumen de carga. Teniendo en cuenta sus preferencias, el aparato calcula el tiempo de cocción y la temperatura necesaria y adapta estos valores constantemente. El usuario puede guiar activamente los procesos de cocción. El equipo indica el tiempo que falta para terminar la cocción. Control®

Posee 7 modos de cocción; carnes, pescados, verduras y guarniciones, ovoproductos, sopas y salsas, lácteos y postres, Finishing® y servicio).

- Vaciamiento del agua de cocción o de lavado directamente de la cuba (sin volcar, sin desagüe en el suelo)
- Señales de información y de seguridad, como "aceite caliente" durante el proceso de fritura y limitador de la temperatura
- Temperatura de contacto del revestimiento de la cuba máx. 70°C
- Descarga de datos APPCC/actualización de software a través de Ethernet integrado o puertoUSB
- Monitor color TFT, 8,5 pulgadas. Pantalla táctil con símbolos evidentes para simplificar la operación
- Rueda de regulación centralizada con función "Push" para confirmación de las entradas, y teclas de limpiar
- Función de ayuda online, manual de instrucciones de servicio y libro de cocina
- Sonda térmica con 6 puntos de medición, soporte patentado para la sonda térmica
- VarioDose dispositivo de llenado de agua automático y absolutamente preciso por litros

\*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

### Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile  
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453  
ventas@maquipan.cl

[www.maquipan.cl](http://www.maquipan.cl)

*soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService*



# MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA



VARIO COOKING CENTER

## VCC-211

VarioCooking Control® - 7 grupos de procesos



### Modo manual



Cocer: 30°C - ebullición



Asar: 30°C - 250°C



Freír: 30°C - 180°C

### VarioBoost®



Patentado sistema de calefacción reticulado con transmisión de calor absolutamente precisa y uniforme

### Programación



Con la función de gestión de programas podrá crear programas propios y procesos de cocción con ajustes individuales, ordenarlos, guardarlos y gestionarlos.

- Vaciado del agua de cocción o de lavado directamente de la cuba (sin volcar, sin desagüe en el suelo)
  - Proceso de cocción regulado por microprocesador con 6 puntos de medición de temperatura en la cuba.
  - Ducha de mano con dispositivo recogedor integrada y dosificación sin escalonamiento
  - Caja de enchufe integrada
  - Intersección USB para conexión directa e Interface para Ethernet
  - Posibilidad de seleccionar el idioma español u otro conveniente para la visualización de mensajes en el display de interfaz.
  - Visualización digital de los valores de temperatura
  - Visualización de valores efectivos y valores teóricos
  - Reloj programador digital, 0-24 horas con posición permanente; posibilidad de seleccionar entre h/min o min/seg. • Ideal para cocciones de larga duración o nocturna.
  - Indicación en tiempo real (24 horas)
  - Material interior y exterior: acero inoxidable DIN 1.4301 (AISI 304) excelentes de características estructurales y superficiales para prevenir la adherencia de residuos.
  - Cuba higiénica, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza manual.
  - Cuba de cocción volcable automatizada por medio de un sistema de cilindro eléctrico.
  - Sistema de servicio de diagnóstico con visualización automática de los mensajes de servicio
  - Clase de protección IP X5
  - AutoLift dispositivo de elevación y descenso automático (Cestas para cuece y frituras)
  - Memoria de datos APPCC y salida de datos por USB.
  - Posibilidad de memorizar hasta 350 procesos personales
- Cocción Delta T  
Eficacia energética testado según la norma DIN 18873 y valores de consumo publicado en la base de datos de HKI CERT (Alemania)
- Posibilidad de conexión fija de la tubería de desagüe debido a la sección de separación de tubos integrada en el aparato

\*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

### Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile  
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453  
ventas@maquipan.cl

[www.maquipan.cl](http://www.maquipan.cl)

*soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService*



# MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA



VARIO COOKING CENTER

## VCC-211

- Posibilidad de instalar sin necesidad de canalón de desagüe
- Aparatos con patas regulables en altura (de 150 a 175 mm)
- Todos los modelos VarioCookingCenter® son compatibles con aparatos y mesas de 850 mm de profundidad
- Como accesorio cuenta con un carro para recibir el volcado de las preparaciones.
- Puede incluir accesorios como palas, remos, raspadores y prensas de acero inoxidable, además de complementos y productos de limpieza.

VarioCooking Control® - 7 grupos de procesos



### Modo manual



Cocer: 30°C - ebullición



Asar: 30°C - 250°C



Freír: 30°C - 180°C

### VarioBoost®



Patentado sistema de calefacción reticulado con transmisión de calor absolutamente precisa y uniforme

### Programación



Con la función de gestión de programas podrá crear programas propios y procesos de cocción con ajustes individuales, ordenarlos, guardarlos y gestionarlos.

VOLUMEN CUBA	100LT
DIMENSIONES CUBA	687 x 620 x 280 mm
CAPACIDAD BANDEJAS	2 GN1/1
PANEL DE CONTROL	TOUCH SCREEN
DIMENSIONES	1140x914x1100(H)mm
CORRIENTE ELÉCTRICA	400V/3/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	28kW
FUSIBLE AUTOMÁTICO	50A
PRESIÓN DE AGUA	1,5 – 6 BAR
PESO NETO	195kg

\*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

#### Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile  
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453  
ventas@maquipan.cl

[www.maquipan.cl](http://www.maquipan.cl)

*soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService*