

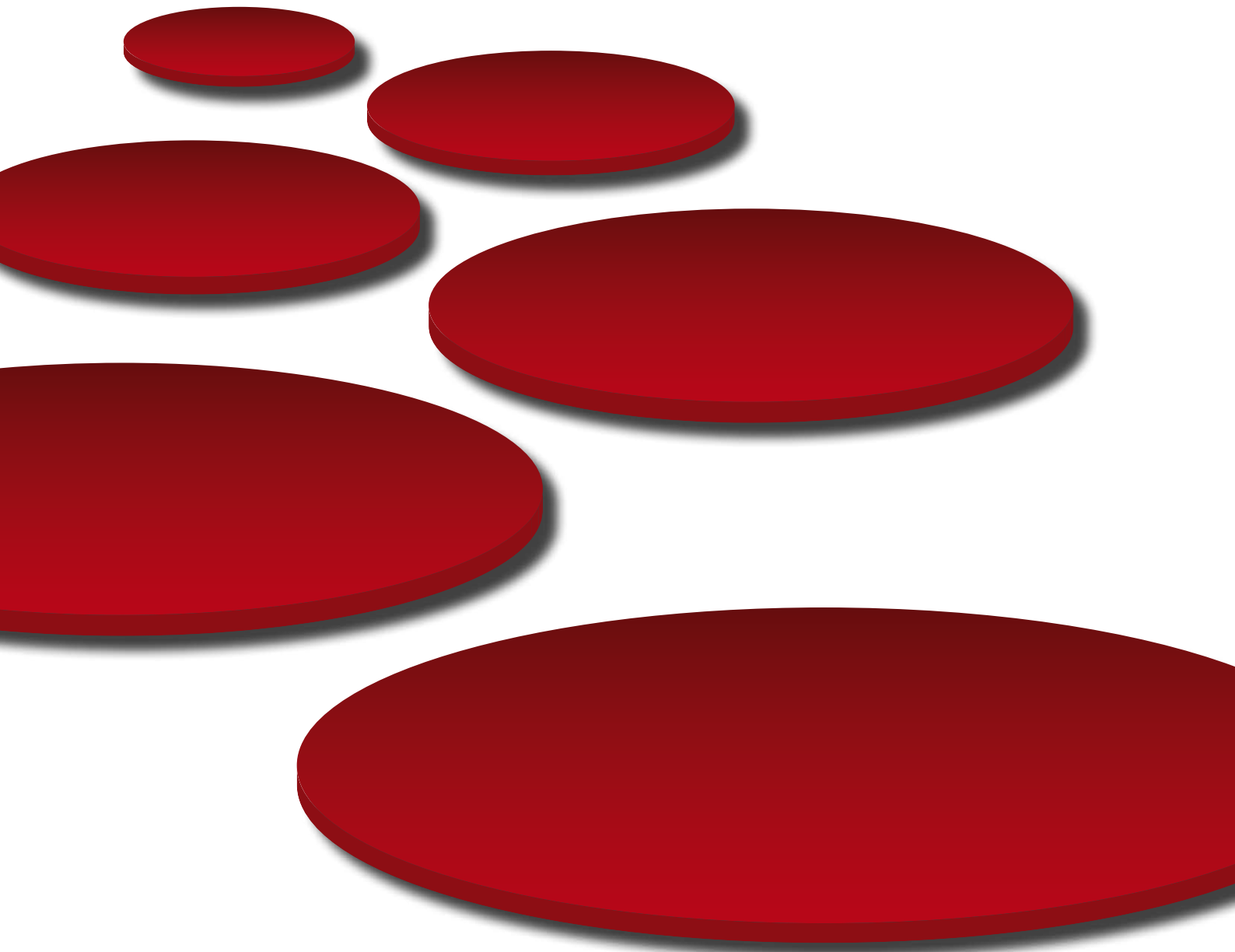


**VarioCooking Center®**  
MULTIFICIENCY

Overlegen teknikk for  
koking, steking og frituresteking.



Helt enkelt bedre matlaging



MULTIFI

# Utnytt de tekniske mulighetene – hver dag

Vår klare målsetting er å tilby størst mulig nytteverdi til alle som arbeider med termisk tilberedning av matvarer på storkjøkken. I flere tiår har merket FIRMA stått for overlegent teknisk tilberedningsutstyr i kantiner og felleskjøkken. Ideen om "topp kvalitet på maten, som produseres enkelt og effektivt" får i dag en helt ny dimensjon – VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. Resultatene du oppnår kommer til å overbevise deg, hver dag.

## Overlegen fleksibilitet

Vi har kombinert funksjonene fra tradisjonelt kjøkkenutstyr som kokegryte, stekepanne, kokebord og frityrgrype i ett overlegent multifunksjonelt apparat.

## Enkel håndtering

Du får alltid topp resultat, takket være den selvforklarende betjeningen, den innebygde tilberedningsintelligensen, det ergonomiske, sikre arbeidet og ikke minst det enkle renholdet.

## Garantert beste resultat

Du drar nytte av ekstra jevn temperaturfordeling, gradnøyaktig varmeregulering, rask oppvarming og nedkjøling og verdifulle effektreserver.

## Livstids-service

Du får tilgang til vår gratis bruker-rådgivning og programvare-oppdatering i tillegg til at servicespesialistene våre står til disposisjon i nærheten av deg.

## Høy produktivitet

Du lager maten tre ganger så raskt, sparer 10 % på råvarene, 30 % plass, 70 % vann, 40 % energi og vinner masser av tid!

## 100 % miljønytte

Enten vi snakker om produktutvikling, produksjon, transport, installasjon, bruken i løpet av den lange levetiden eller deponeringen til slutt – i hele produktets livssyklus brukes ressursene sparsomt og med omhu.

Økt nytteverdi på alle bruksområder med en effektivitet du bare har kunnet drømme om. Med VarioCooking Center MULTIFICIENCY® har tilberedningskvalitet og resultater i gastronomi og storkjøkken fått et nytt navn:

# C I E N C Y



**Koke, steke, frituresteke ...  
bare ett apparat  
tre ganger så raskt  
40% lavere energiforbruk**

# Riktig løsning for ditt kjøkken

Uansett om det dreier seg om en à la carte restaurant eller et storkjøkken, 30 individuelle porsjoner eller tusen tallerkener; stekt over natten, trykkokt eller tilberedt à la minute - VarioCooking Center MULTIFICIENCY® har alltid en løsning som passer din individuelle situasjon på ditt eget kjøkken.

**Perfekt  
for gastronomien.**



**Mise en place og service,  
med bare ett apparat.**



**Uslåelig på  
institusjonskjøkken.**



**Topp resultat – også når mengdene  
er store – og tre ganger så raskt.**





# Revolusjonerende – VarioBoost™ oppvarmingssystem

Det patenterte VarioBoost™ oppvarmingssystemet gir matlagingen din vinger. Pannen kommer opp i 200 °C på bare 90 sekunder og holder varmen selv om den fylles med kalde produkter. Effektreservene er dimensjonert så romslig at den ekstra energien som trengs straks kan tilføres og temperaturen opprettholdes.

Du produserer maten tre ganger så raskt, uten venting, charge for charge. Den tette vevstrukturen i VarioBoost™ oppvarmingen avgir varme til maten jevnt over hele pannebunnen og forhindrer dermed også at noe svir seg fast. Den patenterte bunnen i pannen gjør VarioCooking Center MULTIFICIENCY® klar for innsats på et minimum av tid. Og den kjøles ned like raskt – klar for neste produksjonsrunde.

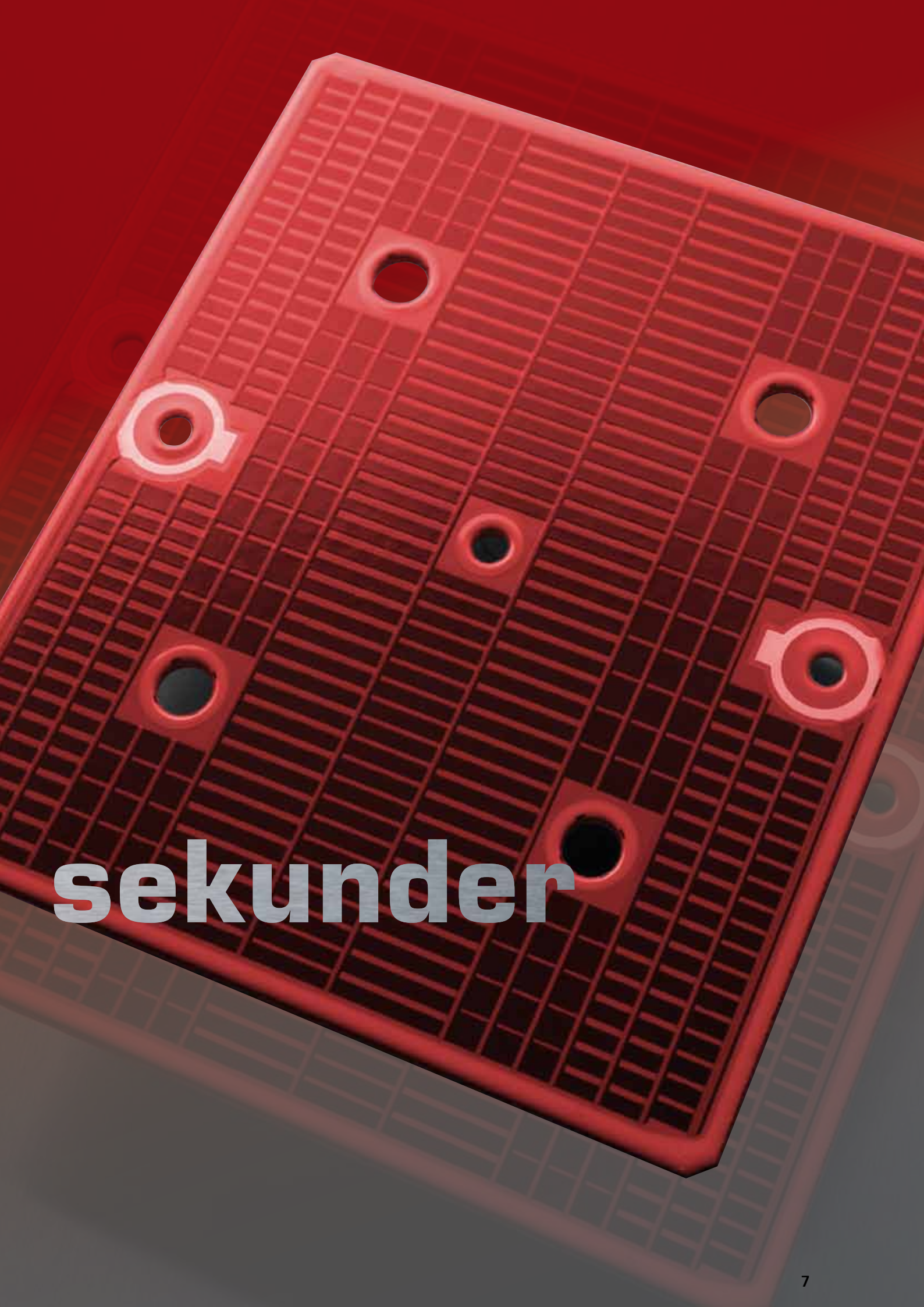
VarioBoost™ varmer bare bunnen av pannen: Energien overføres direkte til produktet – vonde brannår fra kanten av gryten og unødvendig bruk av energi er en saga blott.

# 200 °C på 90

## tre ganger så raskt

## 40 % lavere energiforbruk

## ingen ventetider



**sekunder**









# Bruning uten tap av kjøttsaft

Med VarioBoost™ er den overlegne oppvarmingseffekten klar til innsats i bunnen av pannen etter bare få sekunder.

De variable effektreservene i VarioCooking Center MULTIFICIENCY® gjør at bruningskvaliteten forbedres med 40 % i forhold til tradisjonelle stekepanner. Saften lukkes inne i kjøttet. For deg betyr det bedre kvalitet på maten og inntil 20 % lavere vekttap.

 **50 porsjoner småkjøtt av kalv på 28 min.**  
i VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112  
(i stedet for 66 minutter i panne)

 **300 porsjoner småkjøtt av kalkun på 34 min.**  
i VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311  
(i stedet for 95 min. i tradisjonelt utstyr)



# 20 kg pr omgang



**FrimaTherm® kontaktbelegg**

det harde, ekstra korrosjonsbestandige og røpefrie øvre laget sikrer kvaliteten på maten som lages.

# Hardere, mer



# FrimaTherm® – har patent på den hardeste og mest effektive pannebunnen

VarioBoost™ oppvarmingssystem

## FrimaTherm® bærelag

den stabile og solide basen gjør pannen robust

## FrimaTherm® mellomlag

gir topp temperaturstabilitet og varmeoverføring

Den patenterte FrimaTherm® bunnen består av tre fast forbundne stålsjikt. Stålkonstruksjonen er dimensjonert slik at bunnen i pannen klarer påkjenningen fra store og raske temperaturforandringer uten problemer.

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® gir deg den hardeste og mest motstandsdyktige pannebunnen som finnes.

De beste egenskapene for temperaturoverføring og høyeste presisjon under tilberedningen – dette drar du nytte av år etter år.

# raskere, stabil



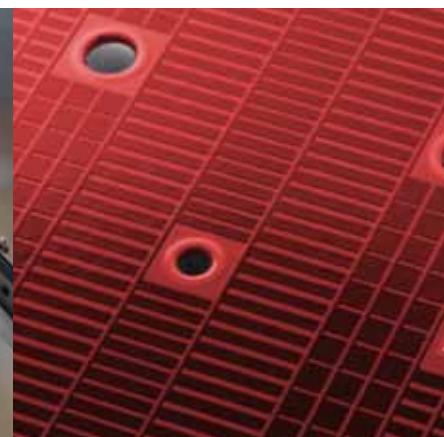


# Ømtålelige produkter blir alltid bra

Med den helt jevne varmfordelingen i VarioCooking Center MULTIFICIENCY® får du et perfekt resultat, uten at noe setter seg fast, like bra hver gang, alltid. Under hele tilberedningsprosessen holdes temperaturen alltid helt gradnøyaktig og etterjusteres ved behov. Det gjør at selv ømtålelige produkter kan brunes nøyaktig som du vil ha dem - uten å sette seg fast og uten å svi seg.



# Eggretter som





ikke legger seg ved



# VarioCooking Control® Tilberedningsintelligens, som assisterer deg

## 1 VarioCooking Control™



VarioCooking Control®, den innebygde tilberedningsintelligensen, støtter deg perfekt i det daglige arbeidet og gjør at du slipper kjedelige rutineoppgaver, som å justere temperaturen eller overvåke maten.

Braiserstekt stek, pasta, friturestekte produkter, supper eller desserter – med én finger velger du det resultatet du ønsker for det aktuelle produktet – fra lys til mørk – og stekeintensiteten fra rosa til gjennomstekt.

VarioCooking Control® kaller på deg når det kreves at du gjør noe, f.eks. koke ut raguen eller at den tradisjonelle bechamelsausen er ferdig.

Tilberedningsprosessen tilpasser seg alltid matvarene; stor eller liten, mye eller lite – resultatet er alltid perfekt.

## 2 Manuell drift



Vil du heller arbeide manuelt?

Selvfølgelig kan du bruke VarioCooking Center MULTIFICIENCY® manuelt, uten den innebygde tilberedningsintelligensen. Bare velg om du vil koke, steke eller frituresteke og still inn temperatur, tid eller kjernetemperatur.

## 3 Programmering







### Vil du lage dine egne programmer?

Med programvelgeren kan du også sette sammen dine egne programmer og lagre og pleie tilberedningsprosene helt etter dine egen forestillinger.



# Punktlanding uten overvåkning

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® fyller seg med vann med et tastetrykk. Den kraftfulle oppvarmingen gjør at væsken i VarioBoost™ når ønsket temperatur på rekordtid. Effektreservene er dimensjonert så romslig at den ekstra energien som trengs straks kan tilføres og temperaturen opprettholdes. Det er ikke lenger nødvendig å røre i maten, pastaproduktene kleber seg ikke sammen

Den innebygde VarioCooking Control® intelligensen overvåker tilberedningsprosessen for deg og løfter ut kurvene. Ingenting kokes for lenge. Det garanterer nøyaktig riktig lengde, uten overvåkning.



# Tillagning







**50 porsjoner pasta på 28 min.**  
i VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112  
(i stedet for 86 min. i kjele)

**300 porsjoner pasta på 28 min.**  
i VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311  
(i stedet for 107 min. i kjele)

# på rekordtid







# Ingenting svir seg, ingenting koker over

VarioBoost™, som er det patenterte oppvarmingssystemet i VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, gir jevn varmeoverføring fra bunnen av kokegryten, uten at sideveggene blir varme. Varmeenergien overføres skånsomt til maten samtidig som den overvåkes permanent av den innebygde tilberedningsintelligensen, VarioCooking Control®. Melken koker ikke over lenger. Melken svir seg ikke fast, selv ikke når du lar være å røre. Uansett om du koker, steker eller braiserer ... mat som fester seg eller svis finnes ikke mer.



# Koke melk uten at noen passer på

# Perfekt i restauranten

À la carte – gjestene forventer fisk som er helt riktig kokt, sprø grønnsaker og saftig kjøtt. De ferske produktene skal tilberedes skånsomt og krever servering raskt og med jevn og høy kvalitet. Med VarioCooking Center MULTIFICIENCY® gir FRIMA deg den tilberedningsteknikken du trenger for å møte disse utfordringene.

For med VarioCooking Center MULTIFICIENCY® kan du koke, steke og frityrsteke – bedre, med bare ett apparat og tre ganger så raskt! Produksjonen går nesten av seg selv; service slipper å stresse.

# Mise en place og service, med bare ett apparat





nappere



steke à la minute

koke à la minute

# Uslåelig i institusjonskjøkken.

Koke, steke, frituresteke eller trykkoke, alt i ett eneste VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. Behovet for gulvplass på kjøkkenet reduseres med 50 %. I forhold til tradisjonelle stekepanner gjør de store effektreservene i VarioBoost™ at du kan steke minst dobbelt så store charger uten tap av kjøttkraft.

Den enkle betjeningen, de optimaliserte tilberedningsprosessene med VarioCooking Control® og den effektive byttingen mellom forskjellige typer bruk avrunder tilbudspakken. Du sparer ikke bare tid; du sparer penger også.

## Tidsbesparelse og arbeidslette

### 60 kg pasta

**Produksjonstid 57 min.** (i stedet for 107 min. i kjele)  
av dette er 8 min. arbeidstid

Påfylling og oppvarming av 90 l kaldt vann,  
koking av 30 kg tørr pasta i 3 charger  
(type 311)

### 40 kg småkjøtt av kalkun

**Produksjonstid 34 min.** (i stedet for 95 min.  
i stekepanne) av dette er 22 min. arbeidstid

Oppvarming, bruning av 2 charger  
kalkunkjøtt à 20 kg, utkoking, braisering og  
tømming (type 311)







**Mindre stress,  
raskere ferdig**





# Perfekt steking over natten

Helt uten at du trenger å gjøre noe styrer VarioCooking Center MULTIFICIENCY® alle prosessene helautomatisk. Produser rulladene, store kjøttstykker, skinken eller lapskausen over natten og utnytt kapasiteten på tider som ellers ikke er produktive.

Du får topp resultat med skånsom tilberedning og perfekt tilpasset temperatur.



# FRIMA tilbehør – supplerer perfekt

Med bruk av originalt FRIMA tilbehør kan du dra full nytte av alle mulighetene VarioCooking Center MULTIFICIENCY® gir deg.

Originalt FRIMA tilbehør er avstemt med VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, produktene er svært robuste og klarer daglig, hard bruk på profesjonelle kjøkken.



Kurvogn for lagring, transport og avdrying av kurver



UltraVent® damphette



Med VarioMobil™, tømmer du ferdige produkter enkelt og sikkert over i GN-beholdere



Oljevogn med forvarming for påfylling, filtrering og oppbevaring av fritureolje



Kokekurv og frityrkurv



Vannbadoppsats med 4 beholdere



Porsjonskurver for individuell tilberedning i à la carte



# 100% nytte

## I utvikling og tilvirkning

Multifunksjonaliteten og den høye effekten gjør at VarioCooking Center MULTIFICIENCY® kan erstatte inntil 3 tradisjonelle utstyrsenheter. Dermed trengs det 40 % mindre stål i produksjonen, 50 % mindre forpakkingsmateriale og CO<sub>2</sub>-utslippene ved transporten reduseres med 50 %.

Innsparinger med effektiv utvikling og produksjon.

Råmateriale 40 %

Transport/emballasje 50 %





# Bærekraftig! Bra for kjøkkenet ditt og miljøet.

FRIMA-produktene er innovative og multifunksjonelle. De gir deg ergonomisk, effektivt og sikkert arbeide. Den smarte konstruksjonen garanterer et robust og langt liv kombinert med bærekraftig skånsom resursbruk. Det begynner allerede i produktutviklingen og fortsetter med produksjonen, den daglige bruken og gjenvinningen.

## for miljøet

### I den løpende driften

Færre apparater gir en gjennomsnittlig plassbesparelse på 30 % på kjøkkengulvet; dessuten kan utluftingssystemet dimensjoneres mindre. Den uvanlig høye energieffektiviteten gjør at energiforbruket kan reduseres med inntil 40 %. Det brukes mindre vann, kjemiske produkter, fett og råvarer både når maten lages og når utstyret gjøres rent.

### I avfallsbehandling og gjenvinning

Materialene og prosessene som brukes tar hensyn til at apparatene skal være enkle å deponere og gjenvinne når enden på levetiden er nådd. Et lavere antall apparater betyr minst 40 % mindre materiale som en gang skal kastes. Og dessuten består VarioCooking Center MULTIFICIENCY® stort sett av materialer som det er lett å gjenvinne.

### Innsparinger i den løpende driften

Gulvflate 30 %

Ventilasjon 60 %

Energi 40 %

Vann 70 %

Matvarer 10 %

### Lav miljøbelastning ved deponering og gjenvinning

Materialforbruk 40 %

Gjenvinningskvote 98 %

# FRIMA Service – vi er alltid der for deg

Et tett servicenettverk med kvalifiserte FRIMA SERVICEPARTNERE i nærheten av deg sikrer at hjelpen kommer raskt når du trenger den. FRIMA SERVICEPARTNERNE læres opp og sertifiseres med jevne mellomrom, det garanterer deg topp servicekvalitet. Dessuten har de tilgang til et reservedelslager og gir kvalifisert assistanse der du befinner deg. Utover dette tilbyr vi deg en teknisk Service Hotline.

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® står for driftssikkerhet og lang levetid. Derfor er det 2 års garanti på alle VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.





# FRIMA Forum – informasjonsplattformen for kokker

I FIRMA Forum gir vi alle brukerne av VarioCooking Center® mulighet til målrettet videreutdanning, erfarings- og meningsutveksling og å gjøre bruk av alle informasjons- og servicetilbudene – som selvfølgelig er gratis.

Du får:

- ▶ Instruksjon på kjøkkenet hos deg
- ▶ Gratis brukerseminarer  
Her lærer du triks og lure knep som kan forandre hverdagen din på kjøkkenet med VarioCooking Center MULTIFICIENCY® på en positiv og varig måte.
- ▶ FRIMA Chef telefonhotline  
svarer på spørsmålene dine hver dag fra kl 8 - kl 18 og hjelper deg når du står fast.
- ▶ Bytte oppskrifter  
Del dine beste oppskrifter med kollegaene.
- ▶ Kostnadsfri oppdatering av programvare  
FRIMA Forum-medlemmene får alltid tilbud om gratis nedlasting av den aller nyeste programvaren for VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.

FRIMA Forum finner du på:

[www.frima-deutschland.de](http://www.frima-deutschland.de)

[www.frima-international.ch](http://www.frima-international.ch)

[www.frima.no](http://www.frima.no)





**Test selv**

 **VarioCooking**  
MULTIFICIENCY

# Prøv det ut i praksis

Delta på et av FRIMA CookingLIVE seminarene vi holder i nærheten av der du bor. Der får du mulighet til å arbeide med VarioCooking Center MULTIFICIENCY® og oppleve hvor enkelt det er å steke sart fisk, koke pasta, tilberede crepes eller steke en saftig biff. Det koster ingen ting å delta.

Mer informasjon og påmelding finner du online på: [www.frima-deutschland.de](http://www.frima-deutschland.de) eller [www.frima-international.ch](http://www.frima-international.ch) eller ring oss!

Er du interessert i en prøveoppstilling av utstyret på kjøkkenet hos deg? Ring oss!

Tyskland Tlf.: 069 257 88 76 10

Sveits Tlf.: 071 727 90 20

**FRIMA**  
CookingLIVE

# Center®



### Vern mot fastbrenning

- ▶ Sideveggene varmes ikke opp
- ▶ ingen fare for forbrenninger på kanten av kokegryten
- ▶ Patentert registrering av produktet som skal tilberedes.
- ▶ Svir seg ikke fast

**PATENT**

### Vitroceran (ekstravalg)

- ▶ 2,5 kW varmeeffekt
- ▶ Kan reguleres i 6 trinn
- ▶ For tilberedning av små mengder
- ▶ For å varmeholding i GN beholdere

### Integrert kontakt

- ▶ Tilkobling av oljevogn, mikser osv.

### Integrert dusjslange

- ▶ For enkel utkoking og rengjøring
- ▶ Trinnløs strålejustering
- ▶ Ergonomisk plassering
- ▶ DVGW/SVGW-godkjenning

### Kjernetemperaturføler

- ▶ 6-punkts-måling
- ▶ Automatisk korrektur ved feilposisjonering

**PATENT**

### VarioDose™ integrert vanninntak

- ▶ Vanninntak, nøyaktig på literen
- ▶ Tidsbesparende automatisk påfylling



# Gjennomtenkte detaljer for bedre matlaging

## VarioBoost™

- ▶ 200 °C på 90 sekunder

## Underskap (tilvalg)

- ▶ Uttreksplate for plassering av beholdere så kokegryten kan tømmes på en sikker måte
- ▶ Underskap med GN hyller for oppbevaring av kjøkkenutstyr

## Integrert vann utløp

- ▶ Kobles direkte til avløp. Gulvbrønn er ikke nødvendig.
- ▶ Tømming uten at pannen beveges gjør arbeidet både sikrere og mer effektivt



## AutoLift™ – automatisk hev-/senkfunksjon

- ▶ Automatisk og nøyaktig tilberedning av pastaprodukter, posjerte eller kokte produkter





# Størrelse

	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311
Antall tallerkener	fra 30	100 - 300	100 - 500
Effektiv kapasitet	14 liter + 14 liter	100 liter	150 liter
Bredde	1 200 mm	1 157 mm	1 540 mm
Dybde	777 mm	914 mm	914 mm
Høyde	1100 mm	1100 mm	1100 mm
Vekt	168 kg	195 kg	251 kg
Kanthøyde kokegryte	900 mm	900 mm	900 mm
Tilberedningsflate	12 dm <sup>2</sup> + 12 dm <sup>2</sup>	42 dm <sup>2</sup>	65 dm <sup>2</sup>
Vanntilførsel	R3/4 "	R3/4 "	R3/4 "
Vannavløp	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Tilkoblingseffekt, elektrisitet	17 kW	28,2 kW	45 kW
Tilkoblingseffekt (Ceran)	19,5 kW	30,7 kW	47,5 kW
Sikring (400V)	3 x 32 A (Vetroceran 50 A)	3 x 63 A	3 x 80 A
Sikring (230V)	3 x 50 A (Vetroceran 3x 63A)	3 x 100 A	3 x 125 A

# Eksempler

Omelett	80 porsj./gryte/t	300 porsj./t	450 porsj./t
Karbonader	60 stk./gryte/t	240 stk./t	360 stk./t
Brune kjøtt til gulasj	3 kg/charge/gryte	12 kg/charge	20 kg/charge
Gulasj (trykkoking)	6 kg/gryte	45 kg	70 kg
Linser (tørre)	3 kg/charge/gryte	20 kg/charge	30 kg/charge
Ris (tørr)	3 kg/charge/gryte	20 kg/charge	30 kg/charge
Tagliatelle (tørr)	6 kg/gryte/t	36 kg/t	54 kg/t
Pudding	10 liter/charge/gryte	60 liter/charge	100 liter/charge
Pommes Frites	12 kg/gryte/t	70 kg/t	110 kg/t
Fiskepinner, dypfryst, fritttere	400 stk./gryte/t	1800 stk./t	2700 stk./t
Røkt skinke	5 kg/gryte	45 kg	70 kg



# Egenskaper og valgmuligheter

## Apparattype

- ▶ VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112, 112+ (med trykk)
- ▶ VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211, 211+ (med trykk)
- ▶ VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311, 112+ (med trykk)

## Energi

- ▶ Elektriske apparater

## Tilberedningsmetoder

- ▶ VarioCooking Control® modus med 7 prosessgrupper: Kjøtt, fisk, grønnsaker og tilbehør, eggeretter, supper og sauser, melkeretter og desserter, Finishing® og service
- ▶ Manuell modus med 3 driftstyper: Koke, steke, frityrsteke
- ▶ Programmeringsmodus
- ▶ Temperaturområde: 30 - 250 °C

## Tilleggsfunksjoner

- ▶ Kjernetemperaturregistrering med 6 målepunkter
- ▶ Parallell tilberedning med to forskjellige tilberedningsmetoder med VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112 (f.eks. pasta/ saus eller biffer/frityrsteke produkter)
- ▶ AutoLift™ løfte- og senkeautomatikk (kurver for koking eller fritering)
- ▶ Registrering av produktet i kokegryten: For varm olje er ikke lenger mulig
- ▶ A la carte visning for topp koking, steking og frityrsteiking av individuelle porsjoner.
- ▶ HACCP dataminne og lesing via USB-grensesnitt
- ▶ 350 minneplasser for individuelle prosesser

## Utstyr

- ▶ Stikkontakt
- ▶ Integrert håndduj med returautomatikk og trinnløs strålejustering
- ▶ Kjernetemperaturregistrering med 6 målepunkter
- ▶ Tømming av koke- og vaskevann rett fra kokegryten (uten tipping, uten gulv-avløp)
- ▶ VarioDose™ automatisk liternøyaktig vannpåfylling
- ▶ TFT-display med selvforklarende symboler for enkel betjening
- ▶ Integrert inn-/utkobling
- ▶ Tilleggsfunksjoner velges med tastene
- ▶ Integrert brukerhåndbok og betjeningsanvisning
- ▶ Tekstmeldinger i displayet for alle prosessene
- ▶ Meldingene kan stilles inn til å vises på andre språk
- ▶ Innstillingshul
- ▶ Driftsmeldinger og advarsler, f.eks. varm olje ved frityrsteiking
- ▶ Digital temperaturvisning
- ▶ Visning av faktiske og innstilte verdier
- ▶ Digitalt tidsur 0-24 timer med permanente innstillinger
- ▶ Sikkerhets-temperaturbegrensere
- ▶ VarioBoost™ oppvarmingssystem
- ▶ FrimaTherm® kokegrytebunn for type 211 og 311
- ▶ Holder for kjernetemperaturføler
- ▶ Servicedøren kan nås forfra
- ▶ Kompakt apparatfamilie
- ▶ USB-grensesnitt

## Tilkobling og oppstilling, godkjenninger

- ▶ CE
- ▶ Elektrisk sikkerhet: SEMKO Intertek
- ▶ Betjeningsikkerhet: GS
- ▶ Drikkevannssikkerhet: SVGW
- ▶ Fast vannavløp et godkjent, da den integrerte rørledningen er en del av apparatet.
- ▶ Vannsprut-vern IPX6
- ▶ Høydejusterbare føtter 150 til 175 mm
- ▶ Alle VarioCooking Center MULTIFICIENCY® samsvarer med bord og apparater med 850 mm dybde
- ▶ Installeringshåndbok og bruksanvisning
- ▶ Tillatt for drift uten permanent overvåking, jfr. VDE

## Valgmuligheter

- ▶ Mulighet for tilkobling til Sicotronic (andre energioptimaliseringsanlegg på forespørsel)
- ▶ Varmtvannstilkobling
- ▶ Spesielle spenningsstyrker på forespørsel

## Ekstra tilbehør

- ▶ FRIMA sparkel
- ▶ Arm for automatisk heving og senking
- ▶ Kokekurver
- ▶ Porsjonsbeholder perforert med håndtak (112)
- ▶ Porsjonsbeholder med håndtak (112)
- ▶ Frityrkurver
- ▶ Kurvanlegg
- ▶ Vannbadopsats for porsjonsbeholdere
- ▶ Vannbadopsats for GN beholdere
- ▶ Kurvvogn
- ▶ Oljevogn
- ▶ VarioMobil™
- ▶ UltraVent® kondensasjonshette
- ▶ Rulle-sett for plassering på hjul
- ▶ Sokkel-sett for plassering på sokkel
- ▶ FRIMA KitchenManagement System – din virtuelle assistent





Helt enkelt bedre matlaging



**FRIMA Deutschland GmbH**

Heinrich-Lanz-Allee 4  
D-60437 Frankfurt am Main  
Tlf. +49 69 257 88 76 10  
Faks +49 69 257 88 76 11  
E-post: [info@frima-deutschland.de](mailto:info@frima-deutschland.de)  
[www.frima-deutschland.de](http://www.frima-deutschland.de)

**FRIMA France S.A.S.**

4 rue de la Charente, BP 52  
F-68271 Wittenheim Cedex  
Tlf. +33 3 89 57 05 55  
Faks +33 3 89 57 05 54  
E-post: [cial@frima.fr](mailto:cial@frima.fr)  
[www.frima.fr](http://www.frima.fr)

**FRIMA International AG**

Heinrich-Wild-Straße 202  
CH-9435 Heerbrugg  
Tlf. +41 71 727 90 20  
Faks +41 71 727 90 10  
[info@frima-international.ch](mailto:info@frima-international.ch)  
[www.frima-international.ch](http://www.frima-international.ch)

**Din FRIMA-partner**

FRIMA NORGE AS  
Frysjavaeien 33B, PB 24, Kjelsås  
0411 Oslo  
Tlf. 22 70 10 00, Faks 22 70 10 29  
[www.myhrvold.no](http://www.myhrvold.no), [www.frima.no](http://www.frima.no)

**FRIMA UK Ltd**

18-24 Turnham Green Terraces  
UK-London W4 1QP  
Tlf. +44 0208 996 5102  
Faks +44 0208 996 5182  
E-post: [info@frima-uk.co.uk](mailto:info@frima-uk.co.uk)  
[www.frima-uk.co.uk](http://www.frima-uk.co.uk)