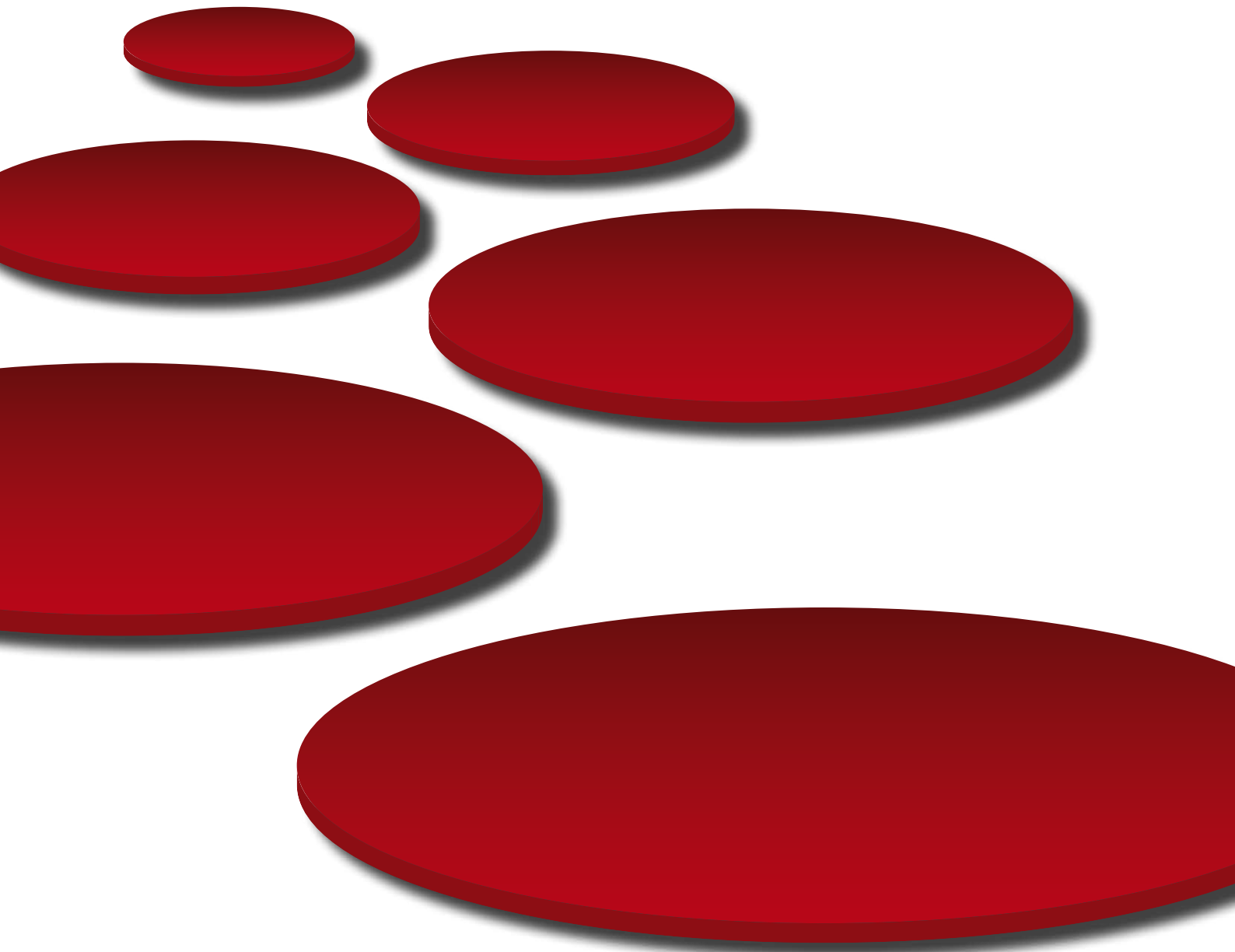


 **VarioCooking Center®**
MULTIFICIENCY

Överlägsen teknik
för att koka, steka och fritera.



Helt enkelt bättre tillagning



MULTIFI

Utnyttja överlägsen teknik – varje dag

Vårt företagsmål är att erbjuda människor som arbetar med termisk matlagning i storkök och professionella kök den största möjliga nyttan. Märket FRIMA står sedan årtionden tillbaka för tillagningsutrustning med överlägsen teknik för professionella kök. Att producera bästa matkvalitet gång på gång – enkelt och effektivt – har i dag uppnått en ny dimension – VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. De enastående matlagningsresultat som du uppnår kommer att övertyga dig dag efter dag.

Överlägsen flexibilitet

Vi har kombinerat funktionerna hos konventionella tillagningsapparater som tippvagn, kittel, spis eller fritös och skapat en överlägsen, multifunktionell apparat.

Extremt enkel hantering

Du får alltid bästa resultat tack vare självförklarande manövrering, inbyggd tillagningsintelligens, ergonomiska och säkra arbetssteg samt mycket enkel rengöring.

Garanterat bästa matlagningsresultat

Du drar nytta av mycket homogen temperaturfördelning, värmereglering med exakt gradtal, extremt snabb uppvärmning och nedkyllning och värdefulla kapacitetsreserver.

Livslång service

Du har tillgång till vår kostnadsfria användningsrådgivning och aktualiseringar av programvaran liksom rikstäckande servicespecialister i din närhet.

Högsta produktivitet

Du är tre gånger snabbare, sparar 10 % livsmedel, 30 % utrymme, 70 % vatten, 40 % energi och vinner mycket tid.

100 % miljönytta

Resurserna används noggrant och sparsamt under produktens hela livscykel. Det gäller för produktutveckling, tillverkning, transport, installation, många års användning och slutligen för avfallshanteringen.

Du vinner största nytta när det gäller alla krav och en hittills ouppnådd effektivitet. Tillagningskvalitet och kapacitet inom restaurang- och storköksverksamhet får ett nytt namn med VarioCooking Center MULTIFICIENCY®:

CIENCIENCY



**Koka, steka, fritera...
bara en apparat
tre gånger snabbare
40 % lägre energiförbrukning**

Den passande lösningen för ditt kök

À la carte-restaurang eller storkök, 30 individuella portioner eller flera tusen portioner, producerade över natt, tryckkokta eller tillagade à la minute - VarioCooking Center MULTIFICIENCY® erbjuder alltid den passande lösningen på de individuella kraven i ditt kök.

**Perfekt
för gastronomin.**



**Mise en Place och service,
bara en apparat.**



**Oslagbart för
storköksverksamhet.**



**Bästa tillagningsresultat även vid
stora mängder, tre gånger snabbare.**



Revolutionerande – Uppvärmningssystemet VarioBoost™

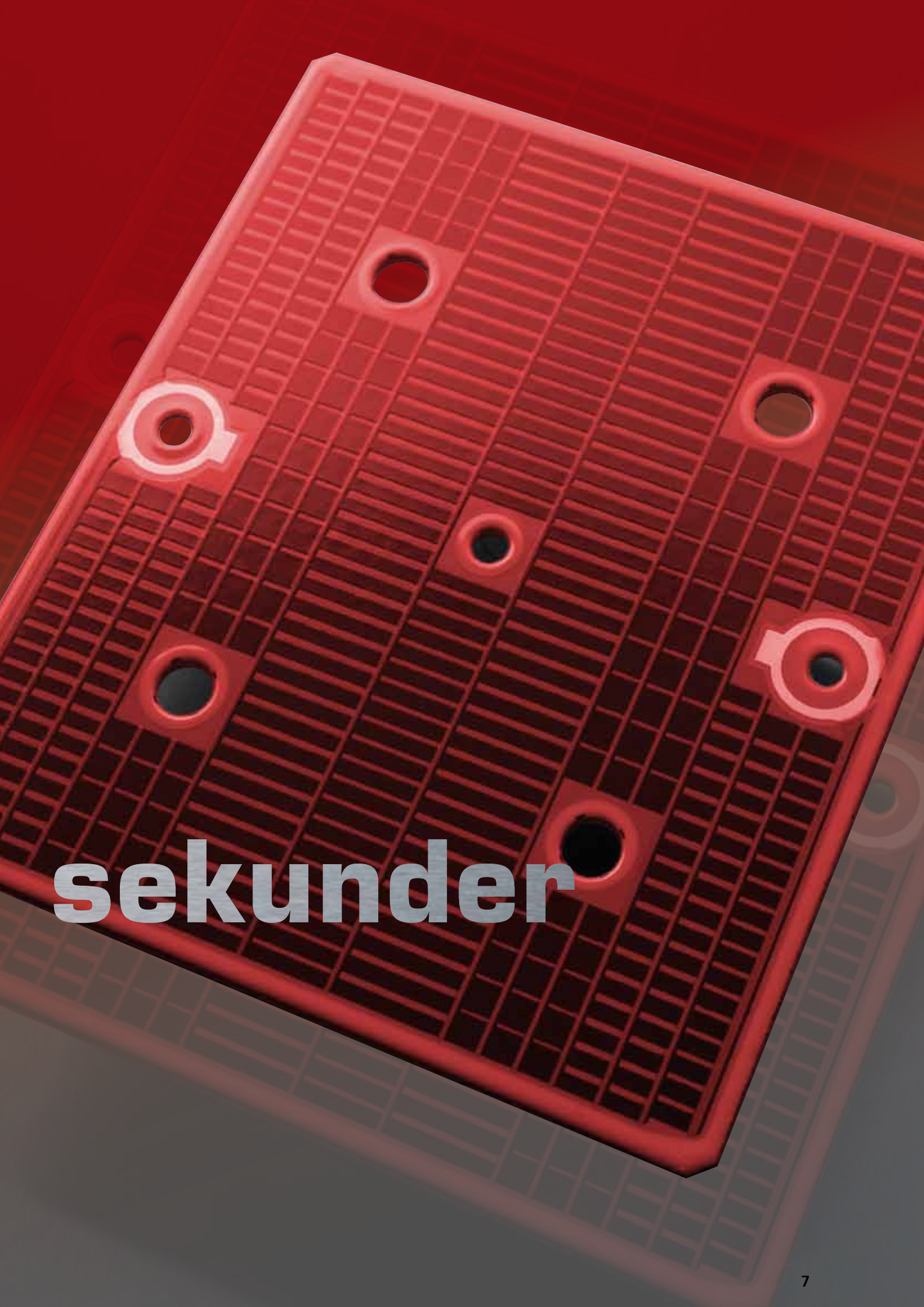
Det patenterade uppvärmningssystemet VarioBoost™ ger vingar åt matlagningen. På bara 90 sekunder värms pannan upp till 200 °C och håller värmen till och med när den fylls med stora mängder kalla produkter. Effektreserverna är så generöst dimensionerade att den nödvändiga energin genast ställs till förfogande och den önskade temperaturen upprätthålls.

Du tillagar minst tre gånger snabbare utan långa väntetider, charge för charge. Den extremt täta, nättaktiga uppvärmningsstrukturen hos VarioBoost™ leder värmen jämnt fördelad över pannans botten till den mat som tillagas och förhindrar att den bränns vid. Tack vare pannans patenterade botten är VarioCooking Center MULTIFICIENCY® färdigt att användas på mycket kort tid. Lika snabbt kyls det ner om så önskas, i god tid före nästa produktion.

VarioBoost™ värmer bara upp pannans botten: Energin överförs direkt till den mat som tillagas – smärtsamma brännskador pga pannor som är heta på kanterna eller dyrt slöseri med energi tillhör det förflutna.

200 °C på 90

tre gånger snabbare
40% lägre energiförbrukning
ingen väntetid




sekunder




Bryna kraftigt utan att saften försvinner

Tack vare VarioBoost™ står nu den överlägsna uppvärmningen av pannans botten till förfogande redan efter ett fåtal sekunder.

Genom den variabla effektreserven hos VarioCooking Center MULTIFICIENCY® ökar bryningskapaciteten med över 40 % jämfört med konventionella tippvagnar. Saften försvinner inte ur köttet. Det betyder bättre matkvalitet och upp till 20 % mindre viktsvinn.

 **50 portioner strimlat kalvkött på 28 min**
i VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112
(jämfört med 66 min i stekpanna)

 **300 portioner strimlat kalkonkött på 34 min**
i VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311
(jämfört med 95 min i tippvagn)



20 kg en charge



FrimaTherm® kontaktskikt

Det hårda, extremt korrosionsbeständiga och reptåliga övre skiktet garanterar tillagningskvaliteten.

Hårdare, robustare



FrimaTherm® – den hårdaste och mest effektiva pannbotten – med patent

Uppvärmningssystemet VarioBoost™

FrimaTherm® bärskikt

Den formstabila och solida basen gör pannan mycket robust.

FrimaTherm® mellanskikt

Mellanskiktet erbjuder de bästa egenskaperna när det gäller temperaturstabilitet och värmeöverföring.

Den patenterade FrimaTherm®-botten består av tre fast förenade stålskikt. Stålkonstruktionen är dimensionerad på så sätt att den robusta pannbotten alltid klarar stora och mycket snabba temperaturväxlingar.

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® har den hårdaste och reptåligaste pannbotten överhuvud taget.

Bästa temperaturöverföring och högsta precision vid tillagningen som du kommer att dra nytta av år efter år.

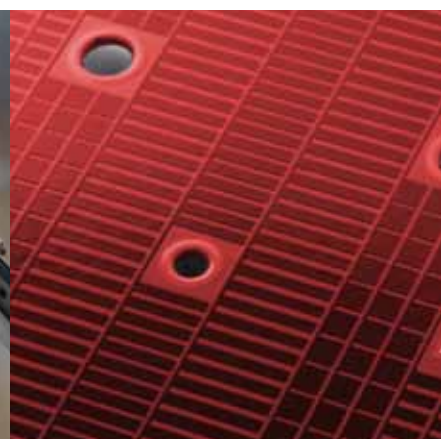
snabbare,



Känsliga produkter lyckas alltid

Tack vare den absolut jämna värmefördelningen i VarioCooking Center MULTIFICIENCY® får du perfekta tillagningsresultat som kan upprepas när som helst, gång på gång - utan att något fastnar. Under hela tillagningsförloppet uppnås den nödvändiga temperaturen alltid automatiskt exakt på graden och efterregleras finkänsligt. Det innebär att till och med känsliga produkter får den perfekta färg du önskar utan att de fastnar eller bränns vid.

Ägggrätter som





into fastnar



VarioCooking Control® Tillagningsintelligens, som avlastar dig

1 VarioCooking Control®



VarioCooking Control®, den inbyggda tillagningsintelligensen, är en idealisk hjälp i ditt dagliga arbete och övertar krångliga rutinarbeten som permanent reglering av temperaturen och tillsyn.

Grytstekar, pasta, friterade produkter, soppor eller efterrätter – med knapptryckning väljer du ditt önskade resultat för den aktuella produkten som färg från ljus till mörk och tillagningsgrad från kärna till genom.

VarioCooking Control® ger dig en signal när du behöver bli aktiv för att till exempel vända en grillskiva, ösa ragun eller när din traditionellt tillredda bechamelsås är färdig.

Tillagningsförloppet anpassas alltid till maträtterna. Vare sig produkterna är stora eller små eller mängden stor eller liten – ditt tillagningsresultat är alltid perfekt.

2 Manuell drift



Vill du hellre arbeta i den manuella driften?

Du kan naturligtvis även använda VarioCooking Center MULTIFICIENCY® manuellt utan den inbyggda tillagningsintelligensen. Välj bara om du vill koka, steka eller friteras och ställ in temperatur, tid eller kärntemperatur.

3 Programmera





Vill du definiera dina egna tillagningsprogram?

Med hjälp av programförvaltningen kan du naturligtvis även skapa egna program och spara tillagningsprocesser med dina individuella inställningar samt förvalta programmen på ett översiktligt sätt.



Exakt resultat utan tillsyn

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® fylls automatiskt med vatten på knapptryckning. Tack vare den mycket höga uppvärmningseffekten hos systemet VarioBoost™ värms vattnet upp till önskad temperatur på rekordtid. Effektreserverna är så generöst dimensionerade att den nödvändiga energin genast ställs till förfogande och den önskade temperaturen upprätthålls. Det är inte längre nödvändigt att röra om produkterna. Din pasta klibbar inte ihop.

Den inbyggda tillagningsintelligensen VarioCooking Control® övervakar tillagningsprocessen åt dig och lyfter upp korgarna. Det är därför uteslutet att produkter kokar sönder. Du får garanterat ett exakt resultat utan någon tillsyn.



Tillagning





● 50 portioner pasta på 28 min
i VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112
(jämfört med 86 min i kastrull)

● 300 portioner pasta på 28 min
i VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311
(jämfört med 107 min i kittel)

på rekordtid





Ingenting bränns vid, ingenting kokar över

VarioBoost™, det patenterade uppvärmningssystemet i VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, sørjer för en jämn värmeöverföring i pannans botten utan att pannans väggar värms upp. Värmeenergin överförs finkänsligt till produkten och övervakas permanent av VarioCooking Control®, den inbyggda tillagningsintelligensen. Mjök kokar inte längre över. Mjökprodukter bränns inte ens vid om du låter bli att röra om. Det spelar ingen roll vad du kokar, steker eller bryner - för din del är det slut med mat som fastnar eller bränns vid.



Koka mjök utan tillsyn

Perfekt för restaurang

À la carte – dina gäster förväntar sig fisk som är perfekt tillagad, knapriga grönsaker och saftigt kött. De färska produkterna ska tillagas skonsamt och måste serveras snabbt och ha konstant hög kvalitet. Med VarioCooking Center MULTIFICIENCY® erbjuder FRIMA den passande kökstekniken för att klara av dessa utmaningar på ett perfekt sätt.

Med VarioCooking Center MULTIFICIENCY® kan du nämligen koka, steka och fritera mycket bättre än förut, med bara en apparat och tre gånger snabbare. Produktionen lyckas som av sig själv och serveringen kan ske utan stress.

Mise en place och service, bara en apparat



nappera



steka à la minute

koka à la minute

Oslagbart för storkök

Koka, steka, fritera och tryckkoka, allt är möjligt i ett enda VarioCooking CenterMULTIFICIENCY®. Platsbehovet i ditt kök minskar därigenom med 50 %. Tack vare den generösa effektreserven hos VarioBoost™ kan du steka minst dubbelt så stora charger jämfört med konventionella tippvagnar utan att saften försvinner ur produkterna.

Den mycket enkla manövreringen, det optimala genomförandet av tillagningsprocesserna med VarioCooking Control® och den snabba växlingen mellan de olika användningarna avrundar fördelarna. Det betyder att du inte bara sparar tid, utan även pengar.

Tidsvinst och arbetslättnad

60 kg pasta

Produktionstid 57 min (jämfört med 107 min i kittel), varav 8 min arbetstid

Påfyllning och uppvärmning av 90 l kallt vatten, kokning av 30 kg torr pasta i 3 charger (typ 311)

40 kg strimlat kalkonkött:

Produktionstid 34 min (jämfört med 95 min i tippvagn), varav 22 min arbetstid

Uppvärmning, bryning av 2 charger kalkonkött à 20 kg, ösning, bräsering och tömning (typ 311)





**Mindre stress,
snabbare färdig**



Perfekt tillagning över natt

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® övervakar och styr tillagningsprocesserna helt automatiskt åt dig och utan att någon tillsyn behövs. Producera helt enkelt dina rulader och grytstekar, din skinka eller gulasch över natt och skapa därmed extra produktionskapacitet under annars produktionsfria tider.

Du uppnår bästa tillagningsresultat tack vare skonsam tillagning med perfekt anpassad temperatur.



FRIMA tillbehör – den perfekta kompletteringen

Genom att använda original FRIMA tillbehör får du full tillgång till alla möjligheter som VarioCooking Center MULTIFICIENCY® erbjuder.

Original FRIMA tillbehör är speciellt anpassat till VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, har hög tålighet och är därför mycket väl lämpat för daglig, tuff användning i professionella kök.



Korgvagn för förvaring, transport och avdroppning av tillagningskorgar



UltraVent®
ventilationskåpa



VarioMobil™, för smidig och säker tömning och transport av produkter i GN-kantiner



Oljevagn med förvärmning för påfyllning, filtrering och förvaring av frityrolja



Kokkorg och friteringskorg



Bain Marie-sats med 4 behållare



Portionskorgar för portionsvis tillredning vid à la carte



100 % nytta

Vid utveckling och tillverkning

Ett VarioCooking Center MULTIFICIENCY® kan tack vare sin höga prestanda ersätta upp till tre konventionella tillagningsapparater. Det innebär att 40 % mindre stål förbrukas, 50 % mindre förpackningsmaterial behövs och att CO₂-utsläppet under transporten minskas med 50 %.

Inbesparingar tack vare effektiv utveckling och tillverkning

Råmaterial 40 %

Transport/förpackning 50 %



Hållbart bra för ditt kök och miljön.

Produkterna från FRIMA är innovativa och multifunktionella. De erbjuder ergonomisk, effektiv och säker hantering. Den intelligenta konstruktionen garanterar tålighet och en lång livslängd liksom en hållbar hantering av resurserna, något som börjar redan vid produktutvecklingen och fortsätter under tillverkningen, den löpande driften och vid återvinningen.

för miljön

Under den löpande driften

Eftersom färre apparater behövs uppnår man en genomsnittlig platsbesparing på 30 % av köksytan och frånluftssystemet blir dessutom avsevärt mindre. Tack vare den enastående höga energieffektiviteten reduceras energiförbrukningen med upp till 40 %. Avsevärt mindre vatten, kemikalier, fett och livsmedel förbrukas vid tillagningen och rengöringen.

Vid avfallshantering och återvinning

De material och processer som används tar hänsyn till en enkel avfallshantering och återvinning i slutet av livscykeln. Eftersom ett lägre antal tillagningsapparater behövs minskar mängden material som måste tas omhand med minst 40 %. VarioCooking Center MULTIFICIENCY® består till största delen av material som är lätta att återvinna.

Inbesparingar under löpande drift

Yta	30 %
Frånluft	60 %
Energi	40 %
Vatten	70 %
Livsmedel	10 %

Låg miljöbelastning vid avfallshantering och återvinning

Materialinsats	40 %
Återvinningskvot	98 %

FRIMA Service – vi är alltid där för dig

Ett tätt servicenät av kvalificerade FRIMA SERVICEPARTNER i din närhet garanterar alltid snabb hjälp. FRIMA SERVICEPARTNER garanterar bästa servicekvalitet. De tränas och certifieras regelbundet. De har även ett reservdelslager och kan på mycket kort tid ge kvalificerad hjälp på plats. Vi erbjuder dessutom en teknisk hotline.

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® står för högsta driftsäkerhet och livslängd. Vi lämnar därför 2 års garanti på alla VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.





FRIMA Forum – informationsplattformen för kockar

Med FRIMA Forum erbjuder vi alla användare av VarioCooking Center® möjligheten att utbilda sig vidare, utbyta erfarenheter eller att använda en av de många andra kostnadsfria informations- och servicetjänsterna.

Hit räknas:

- ▶ Introduktion på plats i ditt kök
- ▶ Kostnadsfria användarseminarier
Här lär du dig trick och knep som kommer att förbättra din köksvardag med VarioCooking Center MULTIFICIENCY® på ett positivt och långsiktigt sätt.
- ▶ FRIMA Chef telefonhotline
Besvarar dagligen från kl 8 till 18 dina frågor och hjälper till med tips och trick.
- ▶ Receptutbyte
Byt personliga favoritrecept med dina kollegor.
- ▶ Gratis uppgraderingar av programvara
Vi erbjuder våra FRIMA Forum-medlemmar gratis nedladdning av den nyaste programvaran för VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.

Du hittar FRIMA Forum på:

www.frima-deutschland.de

www.frima-international.ch



Testa



VarioCooking
MULTIFICIENCY

Testa i praktiken

Besök ett av våra kostnadsfria FRIMA CookingLIVE-seminarier i din närhet. Vi ger dig möjlighet att själv arbeta med VarioCooking Center MULTIFICIENCY® och uppleva hur enkelt det är att steka mör fisk, koka pasta, tillreda crêpes eller steka saftiga stekar. Deltagandet är kostnadsfritt.

Mer information samt anmälningsformuläret hittar du online på: www.frima-deutschland.de och www.frima-international.ch eller kontakta oss på telefon!

Har du intresse av att testa en apparat gratis i ditt kök? Ett samtal räcker!

Tyskland Tel: 069 257 88 76 10

Schweiz Tel: 071 727 90 20

FRIMA
CookingLIVE

Center®



Skydd mot vidbränning

- ▶ Ej uppvärmda sidoväggar
- ▶ Ingen risk för brännskador på pannans kant
- ▶ Patenterad identifiering av de produkter som ska tillagas
- ▶ Ingen vidbränning

PATENT

Vitrocera (tillval)

- ▶ 2,5 kW värmeeffekt
- ▶ Kan regleras i 6 nivåer
- ▶ För tillagning av mindre mängder
- ▶ För varmhållning i GN-kantiner

Integrerat elektriskt uttag

- ▶ Anslutning av oljevagn, mixer osv

Integrerad slangdusch

- ▶ För enkel ösning och rengöring
- ▶ Steglös stråldosering
- ▶ Ergonomisk placering
- ▶ DVGW/SVGW-märkning



Kärntemperaturnål

- ▶ 6-punkts-mätning
- ▶ Automatisk korrektur vid felstick

PATENT



VarioDose™ Integrerad vattentillförsel

- ▶ Påfyllning av vatten exakt på litern
- ▶ Tidsbesparande automatisk påfyllning



Genomtänkta detaljer för bättre tillagning

VarioBoost™

- ▶ 200 °C på 90 sekunder

Underskåp (tillval)

- ▶ Utdragsfunktion för avställning av kantiner för säker tömning av pannorna
- ▶ Underskåp med GN-skenor för förvaring av köksredskap

Integrerat vattenutlopp

- ▶ Möjliggör uppställning med fast anslutning utan dräneringsränna på golvet
- ▶ Ökad arbetssäkerhet och arbetshastighet genom tömning utan att pannan behöver utföra några rörelser



AutoLift™ lyft- och nedsänkingsautomatik

- ▶ Automatisk och exakt tillagning av pasta, friterade produkter, pocherade eller kokta produkter





Storlek

	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211	VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311
Antal måltider	från 30	100 - 300	100 - 500
Kapacitet	14 liter + 14 liter	100 liter	150 liter
Bredd	1 200 mm	1 157 mm	1 540 mm
Djup	777 mm	914 mm	914 mm
Höjd	1 100 mm	1 100 mm	1 100 mm
Vikt	168 kg	195 kg	251 kg
Höjd pannans rand	900 mm	900 mm	900 mm
Tillagningsyta	11 dm ² + 11 dm ²	42 dm ²	65 dm ²
Vattenanslutning	R3/4 "	R3/4 "	R3/4 "
Vattenutlopp	DN 40 mm	DN 50 mm	DN 50 mm
Anslutningsvärde el	17 kW	28 kW	45 kW
Anslutningsvärde (ceran)	19,5 kW	30,7 kW	47,5 kW
Avsäkring	3 x 40 A (Vitroceran 50 A)	3 x 63 A	3 x 80 A

Tillagningsexempel

Omelett	80 portioner/panna/h	300 portioner/h	450 portioner/h
Pannbiff	60 st/panna/h	240 st/h	360 st/h
Bryning av gulasch	3 kg/charge/panna	12 kg/charge	20 kg/charge
Gulasch (tryckkokning)	6 kg/panna	45 kg	70 kg
Linser (torkade)	3 kg/charge/panna	20 kg/charge	30 kg/charge
Ris (torrt)	3 kg/charge/panna	20 kg/charge	30 kg/charge
Tagliatelle (torr)	6 kg/panna/h	36 kg/h	54 kg/h
Pudding	10 liter/charge/panna	60 liter/charge	100 liter/charge
Pommes frites	12 kg/panna/h	70 kg/h	110 kg/h
Fiskpinnar, djupfrysta, fritering	400 st/panna/h	1800 st/h	2700 st/h
Skinka	5 kg/panna	45 kg	70 kg



Utrustningsegenskaper och tillval

Apparattyp

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

Energi

- ▶ Elektriska apparater

Tillagningslägen

- ▶ VarioCooking Control®-läge med 7 processgrupper: kött, fisk, grönsaker och tillbehör, ägggrätter, soppor och såser, mjölk- och efterrätter, Finishing® och service
- ▶ Manuellt läge med 3 driftsätt: koka, steka, fritera
- ▶ Programmeringsläge
- ▶ Temperaturområde: 30 - 250 °C

Extrafunktioner

- ▶ Kärntemperaturregistrering med 6 mätpunkter
- ▶ Samtidig tillagning med två olika tillagningsprocesser i VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112 (t ex pasta/sås eller grillskivor/friterade produkter)
- ▶ AutoLift™ lyft- och nedsänkingsanordning (korgar för kokning och fritering)
- ▶ Identifiering av tillagningsprocess i pannan: ingen vidbränning av olja möjlig
- ▶ À la carte-vy för idealisk kokning, stekning, fritering av enskilda portioner
- ▶ HACCP-dataminne och utmatning via USB-gränssnitt
- ▶ 350 minnesplatser för individuella processer

Tekniska egenskaper

- ▶ Elektriskt uttag
- ▶ Integrerad handdusch med återföringsautomatik och steglös stråldosering
- ▶ Kärntemperaturnål med 6 mätpunkter
- ▶ Tömning av kok- eller rengöringsvatten direkt genom pannan (ingen tippning, utan dränering i golvet)
- ▶ VarioDose™ automatisk påfyllning av vatten exakt på litern
- ▶ TFT-display med självförklarande symboler för enklast möjliga manövrering
- ▶ Integrerad På/Av-knapp
- ▶ Extrafunktioner kan väljas med knapptryckning
- ▶ Integrerad användarhandbok och bruksanvisning
- ▶ Klartext-indikering för alla tillagningsprocesser
- ▶ Val av språk för indikering av meddelanden
- ▶ Central inställningsratt
- ▶ Drift- och varningsindikering, t ex het olja vid fritering
- ▶ Digitala temperaturindikeringar
- ▶ Indikering av inställda och aktuella värden
- ▶ Digital timer, 0-24 timmar med kontinuerliga lägen
- ▶ Säkerhetstemperaturbegränsare
- ▶ VarioBoost™ uppvärmningssystem
- ▶ FrimaTherm® pannbotten för typ 211 och 311
- ▶ Hållare för kärntemperaturnål
- ▶ Servicedörr åtkomlig framifrån
- ▶ Kompakt apparatserie
- ▶ USB-gränssnitt, för t ex anslutning till ett FRIMA kitchenmanagement-system

Anslutning och uppställning, märkning

- ▶ CE
- ▶ Elektrisk säkerhet: SEMKO Intertek
- ▶ Hanteringssäkerhet: GS
- ▶ Dricksvattenskydd: SVGW
- ▶ Fast avloppsanslutning tillåten tack vare den integrerade separeringen av rör
- ▶ Vattensäkerhet IPX6
- ▶ Höjdjusterbara fötter 150 till 175 mm
- ▶ Alla VarioCooking Center MULTIFICIENCY® är kompatibla med apparater och bord med 850 mm djup.
- ▶ Installationshandbok och bruksanvisning
- ▶ Godkänt för drift utan tillsyn enligt VDE-föreskrifterna

Alternativ

- ▶ Anslutningsmöjlighet till Sicotronic (andra energioptimeringsanläggningar på förfrågan)
- ▶ Varmvattenanslutning
- ▶ Specialspänning på förfrågan

Extra tillbehör

- ▶ FRIMA spade
- ▶ Arm för lyft- och nedsänkingsautomatik
- ▶ Kokkorgar
- ▶ Portionsbehållare, perforerade med handtag (112)
- ▶ Portionsbehållare, ej perforerade med handtag (112)
- ▶ Friteringskorgar
- ▶ Korginlägg
- ▶ Bain Marie-sats portionsbehållare
- ▶ Bain Marie GN-sats
- ▶ Korgvagn
- ▶ Oljevagn
- ▶ VarioMobil™
- ▶ UltraVent® ventilationskåpa
- ▶ Hjulsats för uppställning på hjul
- ▶ Sockelsats för uppställning på sockel
- ▶ FRIMA köksstyrningssystem – din virtuella assistent



Helt enkelt bättre tillagning



FRIMA Deutschland GmbH

Heinrich-Lanz-Allee 4
DE-60437 Frankfurt am Main
Tel +49 69 257 88 76 10
Fax +49 69 257 88 76 11
E-post: info@frima-deutschland.de
www.frima-deutschland.de

FRIMA France S.A.S.

4 rue de la Charente, BP 52
F-68271 Wittenheim Cedex
Tel +33 3 89 57 05 55
Fax +33 3 89 57 05 54
E-post: cial@frima.fr
www.frima.fr

FRIMA International AG

Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 90 20
Fax: +41 71 727 90 10
info@frima-international.ch
www.frima-international.ch

Din FRIMA-partner:

FRIMA UK Ltd

18-24 Turnham Green Terraces
UK-London W4 1QP
Tel: +44 (0208) 996 5102
Fax: +44 (0208) 996 5182 E-
post: info@frima-uk.co.uk
www.frima-uk.co.uk