

Технический паспорт



iVario® 2-XS с регулируемой по высоте подставкой



Емкость

- > Два независимо используемых тигля
- > Полезный объем — 2 x 17 л
- > Площадь нагревательной поверхности — 2 x 13 дм²

Ручной режим

- > Варка: Температура кипения — 30 °C
- > Жарка: 30 °C – 250 °C
- > Приготовление во фритюре: 30 °C – 180 °C

Комплект аксессуаров (в комплекте)

- > 2 кронштейна для автоматического подъемного устройства тип 2-XS
- > 1 корзина для варки тип 2-XS
- > 1 корзина для фритюрки тип 2-XS
- > 1 сито тип 2-XS, 2-S
- > 1 Губка для очистки

iVario

iVario является одним из самых современных аппаратов, позволяющим обеспечить максимальную производительность, гибкость и легкость во время варки, жарения и приготовления во фритюре, и таким образом заменяет собой почти все традиционные кухонные устройства. Его уникальная технология нагрева гарантирует высочайшую мощность и точность, а благодаря интеллектуальным кулинарным ассистентам, которые думают вместе с Вами и поддерживают Вас, Вы всегда получаете неизменно высокое качество блюд без необходимости в контроле. Эта функция готовит до 4 раз быстрее, расходует на 40 % меньше энергии, со значительной экономией пространства по сравнению с традиционными кухонными устройствами. Таким образом, аппарат окупается за несколько месяцев.

Интеллектуальные помощники

iVarioBoost

iCookingSuite

iZoneControl

iVarioBoost

iVarioBoost — это запатентованная нагревательная технология из керамических нагревательных элементов, которые соединены с чувствительным и устойчивым к царапинам дном тигля.

Таким образом, iVario чем за 90 секунд равномерно нагревает все дно тигля до 200 °C (392 °F) и при необходимости невероятно быстро снижает свою температуру. Одновременно доступны достаточные резервы мощности, чтобы даже при обжаривании большого количества продуктов или при добавлении жидкости можно было быстро остановить температурные колебания. Для вас это означает максимальную мощность и, несмотря на это, отсутствие пригорания и выкипания. А также высочайшее качество блюд, увеличение производительности до 4 раз, снижение потерь при жарении на 17 % и сокращение энергопотребления на 40 %.

iCookingSuite

iCookingSuite — ваш «умный» кухонный ассистент для iVario, обеспечивающий простоту эксплуатации и максимальную поддержку на кухне. Интеллектуальные датчики в дне тигля распознают объем загрузки, состояние и размер блюда и постоянно корректируют процесс приготовления. Если возникает необходимость в действиях с вашей стороны, iCookingSuite сообщает об этом. Для вас это означает абсолютную безопасность и высокий стандарт качества. Одновременно вы экономите время, сырье и энергию и избавляетесь от необходимости в постоянном контроле.

iZoneControl (опционально)

С iZoneControl вы можете индивидуально распределить дно тигля на отдельные зоны нагрева и управлять ими с разными температурами и путями приготовления. Неиспользуемые зоны также не нагреваются. Так из одного большого iVario можно создать до четырех мини-iVario. Вы задаете желаемый результат и запускаете путь приготовления для желаемых зон. Для вас это означает большую гибкость, экономию времени и постоянный контроль.

Режим программирования

Благодаря управлению программами вы можете создавать собственные программы интуитивно, а интеллектуальные пути приготовления с индивидуальными настройками можно сохранить и очень просто корректировать.

Описание аппарата и характеристики функций

Интеллектуальные функции

- > Интеллектуальное управление энергией и температурой на высоких резервах мощности и точное распределение тепла по всей поверхности тигля
- > Интеллектуальный контроль путей приготовления гарантирует автоматическую адаптацию процесса приготовления к установленному результату, напр., поджаривание и градус приготовления, с целью безопасного и эффективного достижения результата, независимо от оператора, размера блюд и количества загруженных порций
- > Интеллектуальное автоматическое вынимание корзин для варки и фритирования обеспечивает идеальный результат приготовления, оптимизацию эргономики и эффективное использование ресурсов
- > Мониторинг и калькуляции с точностью до секунды воспроизводят оптимальный результат приготовления
- > Возможность вмешательства в интеллектуальное приготовление пищи или переключение с интеллектуального пути в режим à la carte обеспечивает максимальную скорость процесса
- > Индивидуальное программирование перетаскиванием до 1 200 программ приготовления, включающих в себя до 12 шагов
- > Простота переноса программ на другие аппараты по надежному облачному соединению ConnectedCooking или через USB-накопитель
- > Самообучающаяся система управления, адаптирующаяся к поведению пользователя, например, при интеллектуальном сортировании часто используемых рецептов
- > Автоматическое возобновление и оптимальное завершение процесса приготовления независимо от перебоев в подаче электроэнергии

Функции приготовления

- > Термозонд с 6 точками измерения, магнитный держатель термозонда на крышке, эргономическая рукоятка и автоматическое исправление ошибок в случае обнаружения неправильного положения
- > Автоматическая точная дозировка наполнения водой (с единицами измерения в литрах или галлонах)
- > Спуск воды после варки или очистки непосредственно через встроенный слив в тигле (без переворачивания, без сливного желоба в полу)
- > Перемещение тигля осуществляется с помощью электроцилиндра, контроль — с дисплея
- > Чувствительное и устойчивое к царапинам высокопроизводительное дно тигля
- > Встроенный ручной душ с возвратным механизмом и функцией распыления и струи
- > Встроенная розетка версии страны пользователя (для напряжений с нейтралью)
- > Метод приготовления "Дельта-Т" обеспечивает щадящее приготовление с минимальными потерями
- > Цифровая индикация температуры настраивается для отображения в °C или °F, для целевых и текущих значений
- > Часы реального времени, 24 часа, с автоматической сменой летнего / зимнего времени при подключении к ConnectedCooking
- > Регулируемое отображение языков
- > Цифровой таймер, 0-24 часа, с постоянной настройкой, настройка в формате «ч/мин» или «мин/сек» по выбору
- > Часы реального времени, 24 часа
- > Бесплатная горячая линия для технической поддержки и вопросов по эксплуатации (ChefLine)

Объединение в сеть

- > Встроенный Ethernet-интерфейс (опционально) для проводного соединения с облачным сетевым решением ConnectedCooking
- > Встроенный Ethernet-интерфейс для проводного соединения с облачным сетевым решением ConnectedCooking
- > Встроенный USB-интерфейс для локальной передачи данных
- > Централизованное управление аппаратом, управление рецептом, корзиной и программами, данными HACCP, управление техническим обслуживанием с помощью ConnectedCooking
- > Cyber-Sicherheit entsprechend EN18031-1 validiert

Рабочая и эксплуатационная безопасность

- > Спуск воды после варки или очистки непосредственно через встроенный слив в тигле (без переворачивания без сливного желоба в полу)
- > Рабочие и предупреждающие сообщения, например, о нагреве масла при обжаривании во фритюре
- > Электронный предохранительный ограничитель температуры
- > Контактная температура покрытия тигля не должна превышать 73 °C (163 °F)
- > Хранение и вывод HACCP-данных через интерфейс USB или опциональное хранение и управление в облачном сетевом решении ConnectedCooking
- > Допускается эксплуатация аппарата без надзора со стороны персонала (напр., в ночное время)
- > Встроенная блокировка дисплея предотвращает случайную активацию
- > Дополнительный уровень безопасности благодаря автоматическому подъему тигля
- > Регламент (ЕС) 2023/2854 о данных

Установка, обслуживание и окружающая среда

- > Допуск для прямого подсоединения к сливу согласно SVGW, вкл. гибкий высокотемп. шланг 0,5 м
- > Возможна установка с напольным и настенным креплением
- > Пластиковые ножки высотой 45 мм (1 ¾ дюйма), включая комплект уплотнений (опционально)
- > Пластиковые ножки высотой 90 мм (3 ½ дюйма)
- > Холодное водоснабжение (вкл. водяной шланг 1,5 м (59 дюймов))
- > Рекомендуется поручить установку сертифицированной компанией RATIONAL технической специализации
- > Подставка с ножками, ножками из нержавеющей стали, роликами или с регулируемым по высоте электрооснованием (до 200 мм) обеспечит наиболее подходящие условия работы
- > Возможна эксплуатация без системы умягчения воды
- > Возможна установка без стока в полу
- > Водозащищенность по стандарту IPX 5
- > Корректировка на месте размещения (высота над уровнем моря)
- > Сервисно-диагностическая система с автоматической индикацией сервисных сообщений, функция самодиагностики для активной проверки функций аппарата
- > Удаленная диагностика с помощью ConnectedCooking сертифицированными сервисными партнерами компании RATIONAL

- > Рекомендуется регулярное обслуживание. Обслуживание в соответствии с рекомендациями производителя может осуществлять сертифицированный партнер компании RATIONAL
- > 2-летняя гарантия* компании RATIONAL (на новые аппараты (вкл. детали, работу и поездку)
- > Энергоэффективность протестирована в соответствии с DIN 18873, а расходные данные опубликованы в базе данных HKICert (<http://grosskuechen.cert.hki-online.de>)
- > * Условия действия гарантии описаны в гарантии производителя RATIONAL (https://www.rational-online.com/de_de/customerservice/rational_hersteller_garantieerklaerung.php)
- > Более подробная информация об аксессуаре «Регулируемая по высоте подставка» содержится на портале для коммерческих клиентов <https://portal.rational-online.com/>

Управление

- > Цветной TFT-дисплей 10,1 дюйма и емкостный сенсорный экран с высокой разрешающей способностью интуитивно понятными символами обеспечивают простое интуитивно понятное управление жестами
- > Центральный регулятор с функцией «Push» для интуитивного выбора и подтверждения ввода данных
- > Звуковые запросы и визуальная индикация при необходимости вмешательства пользователя
- > Доступ к руководству по применению и инструкции по эксплуатации с дисплея аппарата в зависимости от выполняемых действий
- > Управление регулируемой по высоте подставкой (аксессуар) выполняется просто с дисплея аппарата
- > Отображение интерфейса и справки на одном из более 44 языков
- > Возможность выбора и запуска программы специально отрегулированных параметров приготовления для международных и национальных блюд независимо от выбранного языка
- > Комплексная функция поиска с помощником по всему справочному контенту
- > Отображение справочного контента со ссылками, а также непосредственный запуск примеров применения из справки
- > Простота выбора путей приготовления по способам приготовления
- > Простое многоступенчатое программирование, ручной параметр приготовления в модульном принципе с функцией перетаскивания
- > Кокпит-функция для отображения информации о ходе выполнения пути приготовления
- > Функция индивидуальной настройки и контроля профилей пользователей и прав доступа во избежание ошибок оператора

Очистка и уход

- > Внешний и внутренний материал: нержавеющая сталь
- > Гигиеничная напольная установка обеспечивает простую и безопасную очистку с опциональными ножками 45 мм (1 ¾ дюйма), вкл. комплект уплотнений
- > Бесшовный тигель, соответствующий гигиеническим нормам, с закругленными краями (допуск NSF)
- > Простая и безопасная очистка стеклянных и стальных поверхностей, брызго- и водозащищенность по стандарту IPX 5

Технические характеристики

Указания

Соблюдать стандарты и предписания, предусмотренные национальным и региональным законодательством и касающиеся монтажа и эксплуатации аппаратов для профессионального использования. (IEC364 или национальная версия IEC364)

Размеры с подставкой и регулировкой высоты

Полезный объем тигеля	2 x 17 л
Объем тигеля [ШхГхВ]	341 мм x 370 мм x 155 мм
Поверхность тигеля	13 дм ²
Максимум холодного масла	10 л
Ширина	1100 мм
Глубина	756 мм
Минимальная высота (закрытая крышка) (с подставкой)	1080 мм
Максимальная высота (закрытая крышка) (с электрической регулировкой по высоте, +175 / -25 мм)	1255 мм
Минимальная высота (открытая крышка) (с подставкой)	1665 мм
Максимальная высота (открытая крышка) (с электрической регулировкой по высоте, +175 / -25 мм)	1840 мм
Минимальная высота края тигеля	900 мм
Максимальная высота края тигеля	1100 мм
Вес (нетто)	209 кг
Вес (брутто)	239 кг
Шум при нормальной эксплуатации	≤70 дБА

Условия подключения электро

Напряжения (50/60 Гц)	Мощность	Предохранители**	Сечение проводника**
3NAC 400V	14 кВт	20 А	2,5 мм ²
Макс. мощность подключения***	2,3 кВт (10 А)		

** Указанные значения приведены для кабелей с максимальной длиной 2 м. Вы можете регулировать данные значения в зависимости от используемой длины.

*** Для напряжений с нейтралью.

Условия подключения отвода воздуха

	Рекомендуемая мощность вытяжки* (расход воздуха аппарата, удаленного от стен)	Скрытая тепловая нагрузка	Ощутимая теплоотдача
3NAC 400V	883 м ³ /ч	3990 Вт	657 Вт

* При нормальной эксплуатации согласно VDI 2052. Смешанное использование 60 % — варка, 38 % — жарка, 2 % — фритирование. В случае другого режима использования перед расчетом систем кондиционирования следует проконсультироваться с компанией RATIONAL.

Условия подключения воды

Подача воды (напорный шланг)	3/4"
Давление воды (давление потока)	150 кПа (1,5 бар) – 600 кПа (6 бар)
Слив воды	DN 40

Условия подключения воды

Подача воды (напорный шланг)	3/4"
Давление воды (давление потока)	150 кПа (1,5 бар) – 1000 кПа (10 бар)
Сливная труба	DN 40

Минимальные расстояния при установке

	Слева	Снизу	Справа
Стандарт	50 мм	30 мм	50 мм
До источников тепла	500 мм	500 мм	500 мм
До открытого огня	500 мм	500 мм	500 мм
До открытой воды при использовании фритюрницы	900 мм	900 мм	900 мм

Опции

- > Возможность подключения к установке оптимизации энергопотребления
- > Заблокированный режим приготовления во фритюре
- > Специальные напряжения
- > Wi-Fi (в зависимости от правил конкретной страны).
- > Блокируемая панель управления
- > Интерфейс Ethernet
- > Приготовление при низких температурах (в вакууме (Sous vide), конфи, в ночное время)
- > iZoneControl - 4 автономные и конфигурируемые зоны приготовления
- > Розетка защищена дифференциальным автоматом (для напряжений с нейтралью)
- > Без розетки
- > Пластиковые ножки высотой 45 мм (1 ¾ дюйма), включая комплект уплотнений
- > Kommunikationsschnittstelle OPC UA
- > подключение к индикатору рабочего состояния и внешнему выводу сигнала
- > Подготовка к подключению „SOLAS“ (Safety of Live on Sea)

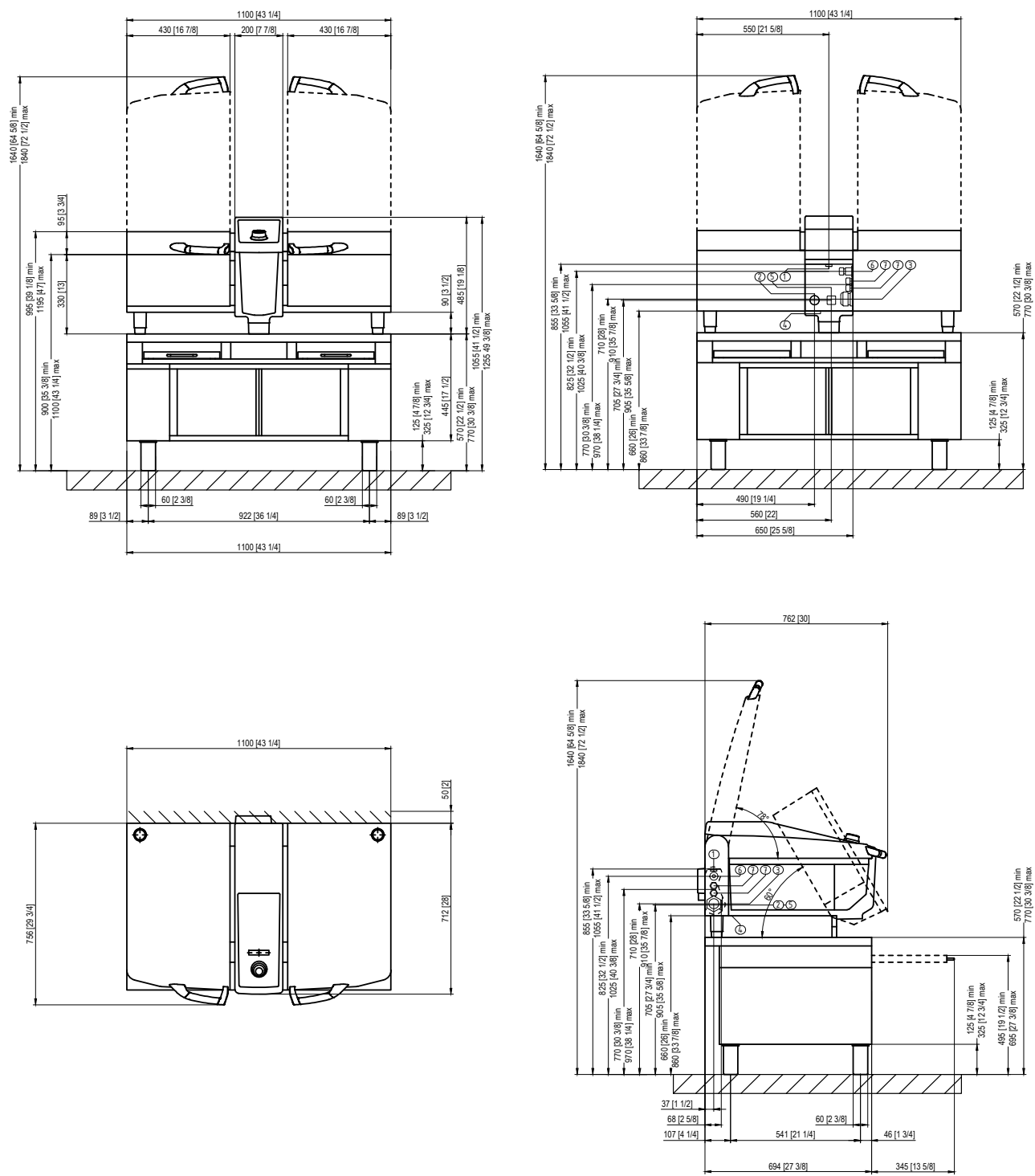
Допуски



Аксессуары

- > 60.74.791 Кронштейн для автоматического подъемного устройства тип 2-XS
- > 60.74.970 Корзина для варки тип 2-XS (рекомендуемое количество: 2 шт.)
- > 60.75.019 Корзина для фритирования тип 2-XS (рекомендуемое количество: 2 шт.)
- > 60.75.300 Набор из 4 перфорированных порционных корзин 1/6 GN + рама для порционных корзин тип 2-XS
- > 60.75.978 Набор из 4 неперфорированных порционных корзин 1/6 GN с крышкой + рама для порционных корзин тип 2-XS
- > 60.75.979 Набор из 4 порционных корзин для фритирования 1/6 GN + рама для порционных корзин тип 2-XS
- > 60.74.666 Сито тип 2-XS, 2-S
- > 60.74.832 Решетка на дно тигеля тип 2-XS (рекомендуемое количество: 1 шт. на тигель для типа 2-XS)
- > 60.74.958 Сито для лапши тип 2-XS, 2-S
- > 60.73.349 VarioMobil® 1/1 GN тип 2-XS, 2-S
- > 60.76.118 Набор для крепления аппарата тип 2-XS, 2-S
- > 87.00.745 Набор для подключения аппарата к сливу тип 2-XS, 2-S
- > 60.73.920 Комплект для очистки
- > 60.71.643 Лопаточка 25, тип 2-XS, 2-S, L, XL
- > 60.77.042 Лопаточка 33, тип 2-XS, 2-S, L, XL

Технические чертежи



1	Труба подачи холодной воды	5	Аварийный перелив (не подключается к канализации)
2	Сливная труба	6	Интерфейс Ethernet (опция)
3	Подключение к электросети	7	Подключения для опций
4	Выравнивание потенциалов		

Специалист по бизнес-планированию	Представительство АО Рациональ Интернациональ АГ
	Проспект Андропова 18, стр. 6 115432 г. Москва Тел.: +7 (495) 640-63-38 Факс: +7 (495) 640-63-38 Эл. почта: info@rational-online.com Посетите нас на сайте: www.rational-online.com