

仕様書

iVario® Pro XL 基台付き



容量

- > 有効容量 150リットル
- > 焼面積 59 dm²

手動モード

- > 煮る： 30℃～沸点
- > 焼く： 30～250℃
- > 揚げる： 30～180℃

iVario

iVarioは煮る、焼く、揚げる、圧力調理における最大の生産性、柔軟性、シンプルさを実現する最新の調理システムの1つであり、従来の調理器具の代わりとなります。最高の成果と精度をもたらす類稀な加熱技術と、ユーザーと一緒に考えてサポートをおこなうインテリジェントな調理アシスタントのおかげで、制御や監視の労力をかけることなく、常に秀でた料理の品質を達成できます。従来の調理器具と比べて、スピードが最大で4倍アップし、エネルギー消費が最大で40%削減され、はるかに省スペース。したがって、iVarioはわずか数か月で償却できます。

スマートなアシスタント

iVarioBoost

iCookingSuite

iZoneControl

iVarioBoost

iVarioBoostとは、高反応性で傷に強い高性能のパン底と組み合わせられたセラミックヒーターを採用した、特許取得済みの加熱技術です。

これによって、iVarioのパン底を90秒以内に200℃（392 °F）に均等に昇温し、必要に応じて迅速に温度を下げるができます。

そしてまた、予備電源が十分に備わっているため、大量の焼き付けあるいは注入の際に温度が変動してもすぐに元の状態に戻ります。非常にパワフルでありながら、焦げ付いたり、吹きこぼれたり、加熱しすぎたりすることはありません。料理の質は最高で、生産性を最大で4倍まで向上し、歩留まりを最大17%改善し、エネルギー消費を最大40%削減します。

iCookingSuite

iCookingSuiteとは、iVarioに搭載のインテリジェントな調理アシスタントのことで、これにより操作が簡単になり、調理が最大限にサポートされます。パンの底にあるスマートなセンサーは、料理の投入量、状態、サイズを検出して、調理プロセスを何度も調整します。ユーザーのアクションが必要になり次第、iCookingSuiteがお知らせします。こうして安全・確実に、高い品質の品を調理できるようになります。そして、監視の手間、時間、原材料およびエネルギーを節約できます。

iZoneControl

iZoneControlを利用すると、パン底を個々の加熱ゾーンに分割し、異なる温度あるいは調理パスで稼働させることができます。使用しない面は加熱されません。こうして、1台のiVarioで、小サイズのiVarioを4つ使えることになります。希望の仕上がりを入力してから、希望する加熱ゾーンで調理パスをスタートします。これはユーザーにとって、高い柔軟性、時間の節約、そして常にすべてを把握できるということを意味します。

プログラミングモード

プログラミングモードではマニュアルプログラムを直感的に作成し、独自の設定を含むインテリジェントな調理パスを保存し、分かりやすく管理することができます。

ユニットの説明と機能特徴

インテリジェントな機能

- > 高い予備出力とパン表面全体での正確な熱配分を駆使したインテリジェントなエネルギー・温度管理
- > インテリジェントに調理パスを制御することにより調理プロセスを自動調整して、定義した希望の仕上がり（焼き色や火の通り具合など）を確実に効率的に達成 - オペレーター、食品のサイズ、投入量に左右されない
- > ボイルバスケット、フライバスケットをインテリジェントに自動昇降 - 完璧な仕上がり、人間工学にかなった作業、最適な資源効率を実現
- > 秒単位で監視と計算をおこない、最適な仕上がりを再現
- > 最大限の柔軟性 - インテリジェントな調理パスに手を加える、あるいはインテリジェントな調理からアラカルトモードに切り替えることが可能
- > 最大12ステップの調理プログラムを最大1,200件、独自に、直感的に、ドラッグ&ドロップでプログラミング
- > ConnectedCookingまたはUSBスティックを介した安全なクラウド接続を通じて、プログラムを他の調理システムに簡単に転送
- > 実際の使用に基づく自己学習機能 - 頻繁に使用するレシピの並び替えなど
- > 停電があっても、調理プロセスを自動再開し、問題なく完了

調理機能

- > 6点式芯温センサー、マグネット式の芯温センサー用ホルダー、人間工学を考慮して設計されたグリップ、差し間違いの際の自動補正
- > 1リットル単位の自動給水（単位はリットルまたはガロンで設定可能）
- > 調理用または洗浄用の水を、パンに内蔵の排水接続から直接排水（傾けたり、床排水を設ける必要なし）
- > 電動シリンダーで動かせるパン - 制御はディスプレイ上で
- > 正確な温度コントロールが可能で傷に強い、高性能のパン底
- > 自動巻取りシステムとスプレー/シングルジェット機能を備えたハンドシャワーを内蔵
- > 内蔵型ソケット（タイプF）。
- > 調理損失が最小限に抑えられた特に素材に優しい調理のためのデルタT調理
- > °Cまたは°Fで設定可能なデジタル式温度表示、目標値と実際値の表示
- > 24時間リアルタイムクロック - ConnectedCookingに接続している場合、夏時間と冬時間が自動的に変更される
- > 言語表示は設定可能
- > 連続設定機能付きの24時間表示デジタルタイマー、時・分または分・秒から選択可能。
- > 24時間表示の時計
- > 調理時操作に関するお問い合わせのためのホットライン（ChefLine）

圧力調理（オプション）

- > 圧力調理オプションを利用すると、様々な食材を迅速に、それと同時に優しく調理することができます。均一かつ理想的な圧力レベルによって、食材の栄養素が維持されます。また安全でメンテナンスが不要なシステムです。最大過圧：300 mbar

圧力調理（オプション）

- > 圧力調理オプションを利用すると、様々な食材を迅速に、それと同時に優しく調理することができます。均一かつ理想的な圧力レベルによって、食材の栄養素が維持されます。また安全でメンテナンスが不要なシステムです。最大過圧：300 mbar*。

* 最大過圧は現地の規定により異なります。

ネットワーク

- > クラウドベースのネットワークソリューションConnectedCookingへのワイヤレス接続のための内蔵型Wi-Fiインターフェイス（各国の規定により異なります）
- > クラウドベースのネットワークソリューションConnectedCookingへのケーブル接続のための内蔵型イーサネット・インターフェイス（オプション）
- > ローカルデータ交換用の内蔵型USBインターフェイス
- > ConnectedCookingによるユニットの中央管理、レシピ、バスケット、プログラムの管理、HACCPデータ管理、メンテナンス管理
- > EN18031-1 に基づくサイバーセキュリティの検証済み

作業および操作の安全性

- > 調理用または洗浄用の水を、パンに内蔵の排水接続から直接排水（傾けたり、床排水を設ける必要なし）
- > 状態表示と警告表示（揚げ物時の油など）
- > 電子式安全温度リミッター
- > パンのカバーの最大接触温度は最大で73 °C(163 °F)
- > USB経由でのHACCPデータの保存とアウトプット、またはクラウドベースのネットワークソリューションConnectedCookingでの保存と管理もオプションとして可能
- > 調理システムの無人操作が許可されている（オーバーナイト調理など）
- > 統合型の画面ロックで誤操作を防止
- > パンをモーター駆動で上げる際の安全性の向上

設置、メンテナンス、環境

- > SVGW規格に準拠した排水接続
- > 床と壁面への設置が可能
- > 冷水接続（長さ1.5 m (59 インチ)の給水ホースを含む）
- > ラショナルの認証を受けたプロ技術者による設置
- > 常に最適な作業条件のために調整可能なプラスチック製またはステンレス製脚部、キャスターを装備し、台座設置または電動での高さ（最大200 mm (8インチ)）調整が可能な架台（オプション）
- > 運転に軟水器は不要
- > 床排水口を用いずに設置することが可能
- > IPX 5 に準拠した防水性能
- > 設置場所への適合（海拔）
- > サービスメッセージの自動表示、ユニット機能を能動的にチェックするための自己テスト機能を備えたサービス診断システム
- > RATIONAL認定サービスパートナーによる、ConnectedCookingを介した遠隔診断
- > 定期的な保守が推奨されています。RATIONALサービスパートナーが、メーカー推奨に従ったメンテナンスをご提供
- > RATIONALの2年間保証*（部品代、作業費、出張費を含む）
- > DIN 18873に準拠してエネルギー効率をテスト済み、HKICertデータバンク（<http://grosskuechen.cert.hki-online.de>）で消費値を公開

- > * メーカー保証宣言の条件が適用されます (https://www.rational-online.com/de_de/customerservice/rational_hersteller_garantieerklaerung.php)

操作

- > 10.1インチTFTカラーディスプレイと、わかりやすいアイコンを用いた高解像度のタッチスクリーン上で、シンプルなタッチジェスチャで簡単、直感的に操作
- > プッシュ機能付き中央ジョグダイヤルで入力値を直感的に選択し、確認
- > ユーザーの介入が必要になった場合の音声通知と視覚的表示
- > 調理ハンドブックと取扱説明書は、作業に応じてユニットのディスプレイに表示可能
- > 高さ調整式基台（オプション）は、ユニットのディスプレイから簡単に操作可能
- > ユーザーインターフェイスとヘルプ機能は44以上の言語で設定可能
- > 世界各国のまたは国別の料理にあわせて特別に調整された調理パラメータは、ユニットの言語設定に関係なく、選択、開始することが可能
- > 検索アシスタントを用いて、あらゆるヘルプコンテンツで幅広く検索
- > コンテンツとの関連を含むヘルプコンテンツの表示、およびヘルプからダイレクトに活用例をスタート
- > 調理方法から調理パスを簡単に選択
- > ドラッグ&ドロップ機能によるビルディングブロック式の手動調理パラメーターの簡単な多段階プログラミング
- > 調理パスの経緯に関する情報を表示するコックピット機能
- > ユーザープロファイルとアクセス権を個別に設定・制御できる機能により、操作ミスを回避

洗浄とケア

- > 内側と外側の素材：ステンレス
- > 台座設置による、床と密着した衛生的な設置 - 洗浄が簡単で確実
- > 角が丸められていて、継ぎ目がない衛生的なパン（NSF認可）
- > ガラスとステンレスの表面は洗浄が簡単で確実、IPX5準拠の防水性能

技術仕様

注
業務用調理器具の設置・運転に関する各国・地域の基準・規定を遵守してください。（IEC364、または各国でIEC364に相当するもの）

寸法（基台を含む）

パンの有効容積	150 L
パン容積 [幅x奥行x高さ]	1,026 mm x 570 mm x 280 mm
パン面積	59 デシメートル ²
常温油の最大量	45 L
幅	1,365 mm
奥行	894 mm
最小高さ（蓋を閉めた状態）（基台含む）	1,078 mm
最大高さ（蓋を閉めた状態）（電動式高さ調整+175/-25 mmを含む）	1,253 mm
最大高さ（蓋を開けた状態）（基台含む）	1,735 mm
最大高さ（蓋を開けた状態）（電動式高さ調整+175/-25 mmを含む）	1,935 mm
パンの縁の最小高さ	925 mm
正味重量	256 kg
総重量	296 kg
正味重量（圧力オプション付き）	283 kg
総重量（圧力オプション付き）	326 kg
通常運転時の騒音値	≤70 dBA

接続条件 電気式

電圧（50/60 Hz）	出力	遮断電流値**	ケーブル断面**
3AC 200V	38.3 kW	150 A	38 mm ²
ソケットの最大出力 （中性線付き電圧のみ）	2.3 kW (10 A)		

**記載されている値は、最大ケーブル長さ2 mに基づくものです。使用するケーブルの長さに応じて、値を調整してください。

排気接続条件

	推奨される排気量* （ユニットを空間の真ん中に設置した際の空気量要件）	潜熱負荷	顕熱放散
3AC 200V	2,111 m³/h	9,614 W	1,197 W
* VDI 2052準拠の通常運転の際。 混合使用：煮る60%、焼く38%、揚げる2%。これらと異なる場合は換気及び空調装置設計前にラショナルまでお問い合わせください。			

水接続条件

給水接続（圧力ホース）	¾ “
水圧（流れ圧力）	150 kPa（1.5 bar）～600 kPa（6 bar）
排水接続	DN 50

設置の際の最小間隔

	左	後ろ	右
標準	50 mm	30 mm	0**
熱源	350 mm	500 mm	500 mm
裸	500 mm	500 mm	500 mm
火			
覆われていない水までの距離 - フライヤーとして使用する際	900 mm	900 mm	900 mm

** ロック機能付き操作パネルのオプションの場合、右側に20 mmの最低間隔を空ける必要があります。

オプション

- > 圧力調理（ローラー付き基台との組み合わせは不可）
- > プラスチック製脚部付き基台
- > ステンレス製脚部付き基台
- > ローラー付き基台（圧力調理との組み合わせは不可）
- > 高さ調整が可能な脚部付き基台
- > 基台用カバー
- > 基台用収納スペース
- > パネル付き台座設置用基台
- > パネル付き台座設置用基台、結合レール（右）付き
- > パネル付き台座設置用基台（左側用）
- > パネル付き台座設置用基台（左側用）、結合レール（右）付き
- > フライモードのロック
- > 別電圧
- > Wi-Fiモジュールなし
- > ロック機能付き操作パネル
- > イーサネットインターフェース
- > ソケットなし
- > 稼働状況表示および外部信号出力への接続
- > SOLAS（Safety of life at sea - 海上での生命の安全）接続装置

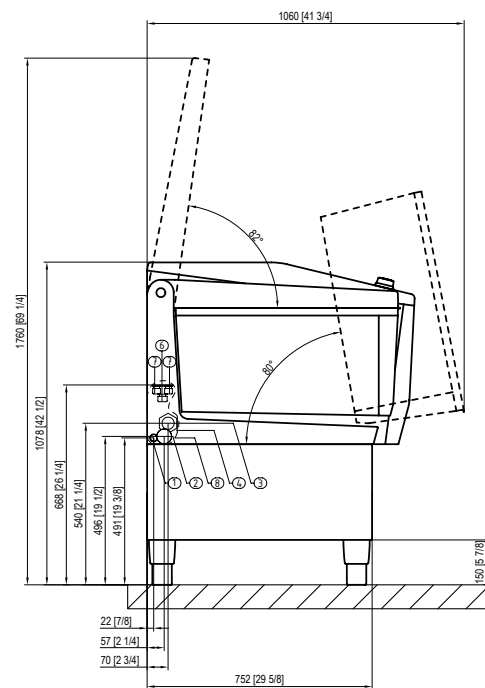
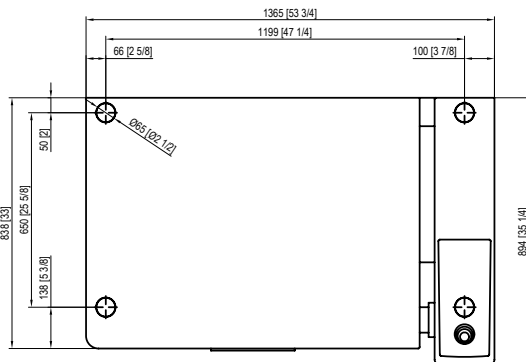
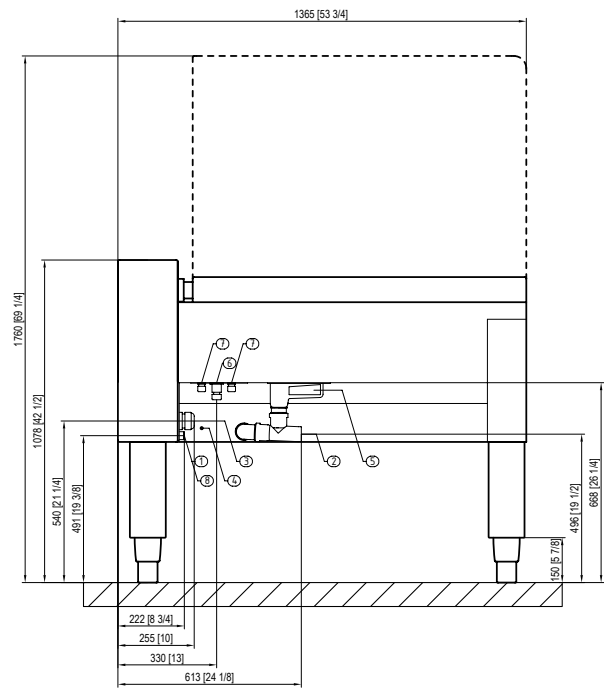
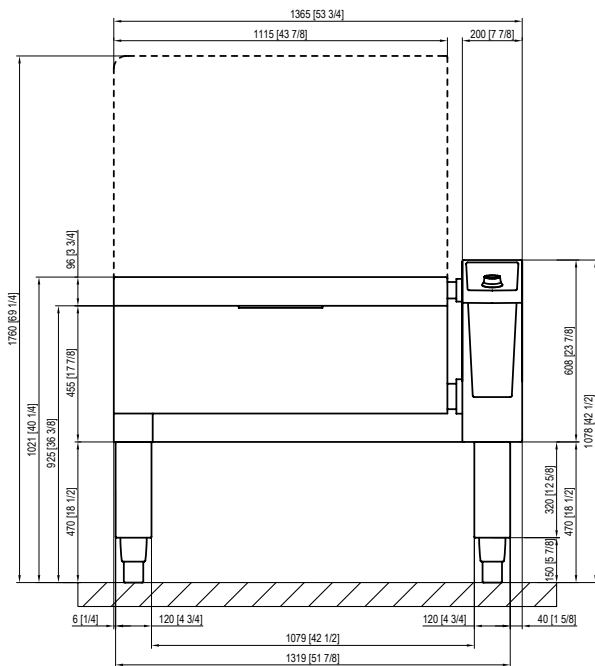
認可



アクセサリ

- > 60.72.131 攪拌へら L、XL 用
- > 60.73.586 スクープ（穴あき） 2-S、L、XL 用
- > 60.73.348 スクープ（穴なし） 2-S、L、XL 用
- > 60.75.129 オートリフトアーム XL 用
- > 60.74.983 ボイルバスケット L、XL 用（推奨数はLでは2個、XLでは3個）
- > 60.75.391 フライバスケット L、XL 用（推奨数はLでは2個、XLでは3個）
- > 60.74.908 ストレーナー XL 用
- > 60.74.663 パン底用グリッド 2-S、L、XL 用（推奨数は2-Sではパンごとに1個、Lでは2個、XLでは3個）
- > 60.75.629 シュペッツレ用ストレーナー L、XL 用
- > 60.70.107 VarioMobil® 2/1 GN L、XL 用
- > 60.73.612 バスケットカート 2-S、L、XL 用
- > 60.74.941 オイルカート L、XL 用
- > 60.72.905 床固定用キット L、XL 用
- > 60.75.934 壁面取付キット XL 用
- > 60.78.984 壁面近接設置キット 型式XL
- > 87.00.746 ユニット接続キット - 排水 L、XL 用
- > 87.00.748 ユニット接続キット - 排水 L、XL 用
- > 60.73.920 洗浄キット
- > 60.71.643 スクレイパー25 型式2-XS、2-S、L、XL
- > 60.77.042 スクレイパー33 型式2-XS、2-S、L、XL

技術図面



1	給水接続 (冷水)	5	非常時オーバーフロー (接続なし)
2	排水口	6	イーサネット・ポート (オプション)
3	電気接続	7	オプション用接続部
4	等電位ボンディング		

プランナー	株式会社 ラショナル・ジャパン
	101-0064 東京都千代田区猿楽町2-8-8 住友不動産猿楽町ビル 電話 03-6316-1188 FAX 03-5259-2071 Email: info@rational-online.com Visit us on the internet: www.rational-online.com