

iVario®

The Game Changer.

Offentlig catering.



iVario live

En iVario. Til mange oppgaver.

Ser ut som en stekebord, men kan gjøre mer: Koker, steker, friterer og trykkoker – din iVario erstatter dermed stekebrett, kjele, frityrkoker og trykkoker. Den er også opptil 4 ganger raskere*, med opptil 40 % lavere energiforbruk* sammenlignet med konvensjonell kjøkkentechnologi. Dermed kan den gjøre mer på kortere tid og sikrer effektiv produksjon.

Erstatningen for



Stekebord



Kjele



Frityrkoker



Trykkoker

* Sammenliknet med konvensjonelle stekebord, kjeler og frityrkoker.
Mer informasjon på rational-online.com.

Dine fordeler.

Standardisert matkvalitet.

Delikat. Selv i store mengder.

Den store kunsten innen offentlig catering: Å produsere store mengder med like høy kvalitet. Og gjøre det igjen og igjen. Den store kunsten til iVario: Å oppfylle alle krav. Fordi den implementerer spesifikasjonene nøyaktig. Behandler maten på best mulig måte. Reagerer sensitivt på de minste endringene. Ingenting brenner fast, ingenting koker over.

Høyere produksjon.

Endeløs produksjon.

300, 3.000 eller enda flere porsjoner. Dette er normalt i offentlig catering. Også for iVario. Den er tross alt rask, har kraftreserver og stor kapasitet. Slik at mye kan produseres raskt. Slik at smakfulle stekte aromaer, enestående jevnhet og mindre energiforbruk balanseres.

Spar plass, tid og råvarer.

Din iVario kan det.

Å gjøre ting riktig første gang sparer mye tid og krefter. Som med din iVario. Fordi den støtter mange matlagingsprosesser. Og dermed gjør konvensjonelt utstyr på storkjøkkenet overflødig. Noe som sparer mye plass. Den er rask. Noe som sparer mye tid. Den er pålitelig. Noe som gir mindre feilproduksjon. Altså gjør alt riktig.



Standardisert
matkvalitet.



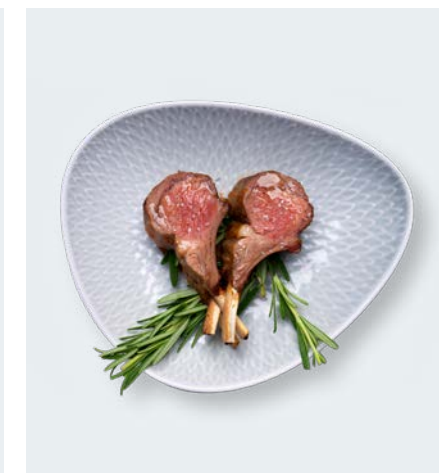
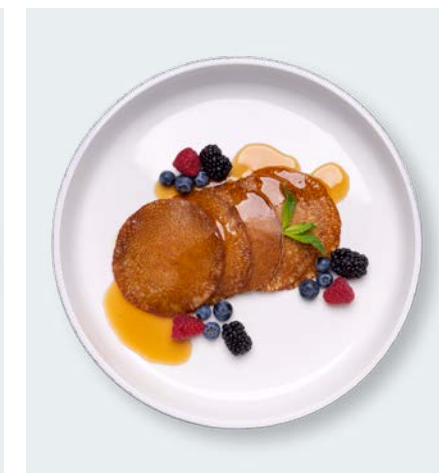
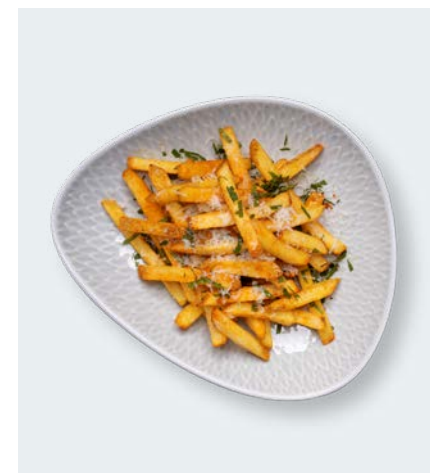
Høyere
produksjon.



Spar plass,
tid og råvarer.

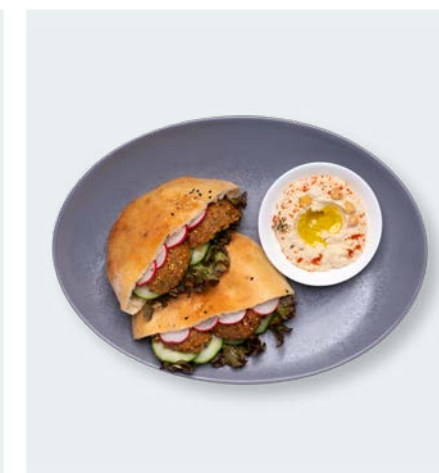
Imponerende ytelse. Beste resultater.

Tungetango, ganefryd, delikatesser – alt kommer fra iVario. På kortest mulig tid, med den beste matkvaliteten. Uansett hvor mange porsjoner du tilbereder.



For eksempel*:

- › **Blansjerer:** 18 kg brokkoli på 23 minutter
- › **Braiserer:** 1 200 porsjoner Bolognese-saus på 90 minutter
- › **Koker:** 400 porsjoner grønnsaksuppe på 35 minutter
- › **Friterer:** 12 kg grønnsaker i friterdeig på 19 minutter
- › **Koker:** 15 kg pasta (i kurv) på 22 minutter
- › **Trykkoker:** 70 kg braisert kjøtt på 120 minutter
- › **Koker melk:** 800 porsjoner risengrynsgrot på 70 minutter
- › **Steker:** 100 porsjoner stekt ris på 20 minutter



* iVario Pro XL

Hastighet og presisjon. Resultatstyring.

Helt nøyaktig. Intelligent. Høy ytelse.
Dette er resultatstyringen i din iVario:

- › Kombinasjon av keramiske varmeelementer og responsiv, ripebestandig pannebunn
- › Jevn varmfordeling over hele overflaten
- › Enestående hastighet, høy effektivitet
- › Opptil 40 % mindre strømforbruk enn konvensjonelle kokeapparater
- › Strømreserver for store mengder
- › Fra 0 til 200 °C på 2,5 minutter
- › 90 liter vann koker opp på 13 minutter



Dine fordeler:

iVarioBoost 

Overvåking og støtte.

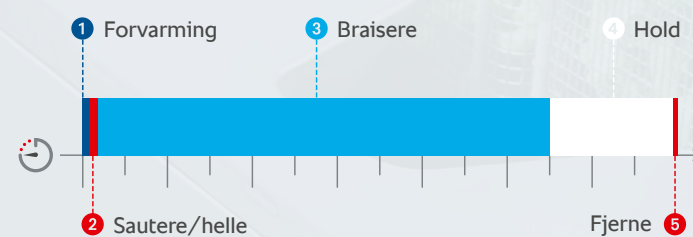
Hjernen i din iVario.

Sømløs overvåking og permanent støtte i matproduksjonen med din iVario Pro. Med et tastetrykk.

- › Enkel å bruke, krever nesten ingen opplæring
- › Tilpasser automatisk tilberedningsprosessen til maten
- › Alt fører til ønsket tilberedningsresultat
- › Ringer bare når du trenger å gjøre noe
- › Nettverkstilkobling via ConnectedCooking
- › Praktisk søkeassistent

Arbeider til og med for deg om natten.

For tilberedning over natten, last inn i din iVario, start tilberedningsprosessen og ta ut den ferdige maten neste morgen.



Dine fordeler:

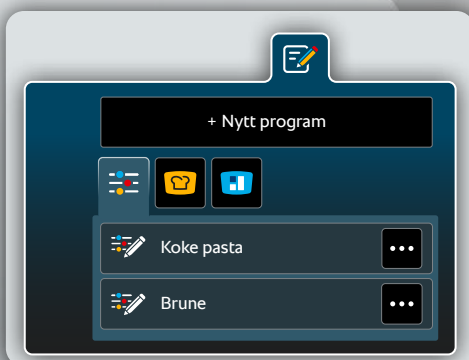


iCookingSuite 

Overvåking og støtte.

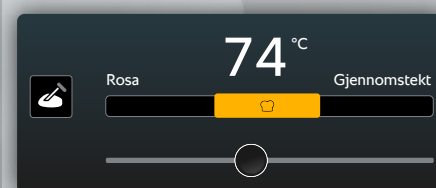
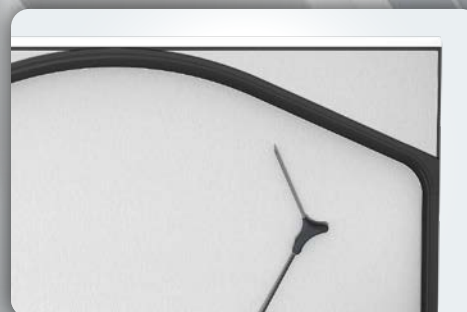
Din intelligente assistent i kjøkkenhverdagen.

Et betjeningskonsept som setter standarder: Intuitivt display med forhåndsinstallerte tilberedningsmetoder. Kontroll via berøringskjerm og dreiehjul for enkelt, raskt og effektivt arbeid.

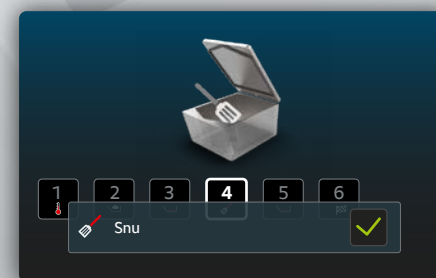


Forhåndsinstallerte, brukerspesifikke eller manuelle tilberedningsprosesser – programfunksjonene gjør at du kan reagere på individuelle arbeidsprosesser.

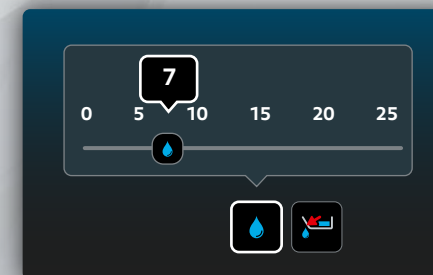
Med MyDisplay kan brukergrensesnittet tilpasses slik at bare funksjonene som kreves for øyeblikket er synlige.



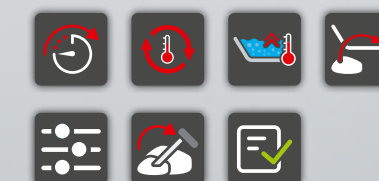
Den integrerte kjerne-temperaturføleren registrerer produktstørrelse og -mengde med sine seks målepunkter. Dette sikrer at den valgte kjernetemperaturen oppnås nøyaktig og ønsket resultat er garantert.



Intelligent kontroll og interaktiv kommunikasjon takket være matlagingsintelligensen i din iVario. Denne tilpasser tilberedningsprosessen individuelt til maten, tilpasser seg matlagingsvaner og ringer så snart handling er nødvendig.



Automatisk vanninntak. Helt nøyaktig og ved å trykke på en knapp. Helt etter behov. Med integrert vannavløp.



Fortsett tilberedningen. Redusere. Hold. Ny innlasting. Disse alternativene kan velges etter dine behov. I drift. Gjør håndteringen enkel. Sikrer matkvaliteten.



Med ConnectedCooking, den digitale kjøkkenadministrasjonen, kan du opprette og distribuere matlagingsprogrammer, konfigurere skermvisningen via MyDisplay, oppdatere apparatprogramvare, dokumentere HACCP-data uansett hvor matlagingsystemene er.



Trykkoking.

Bygge opp trykk og redusere trykket.

Den valgfrie, intelligente trykkokerfunksjonen gjør ting enda raskere.

- › Belgvekster, raguer, braiserte retter, supper og gryteretter blir klare opptil 46 % raskere
- › Enkel og sikker håndtering
- › Uten tap av kvalitet
- › Rask oppbygging og reduksjon av trykk
- › Vedlikehold er ikke nødvendig (ingen årlig trykktest nødvendig)

Forkortet tilberedningstid

Eksempel 68 kg gulasj i iVario Pro XL.

102 min.

188 min.

⌚ 46 % raskere med trykk

uten trykk

	Tilberede	Trykkoking
Grønnsakssuppe	72 min.	48 min. ⌚ 33 %
Kikerter	65 min.	42 min. ⌚ 35 %
Poteter	43 min.	34 min. ⌚ 21 %

Din fordel:



Allsidighet og fleksibilitet. En blir til mange.

Med iZoneControl blir en til opptil fire iVario.
For et variert, energieffektivt kjøkken.

- › Inndeling av pannebunnen i opptil fire soner
- › Sonene kan utformes fleksibelt i størrelse, plassering og form
- › Tilberedning av forskjellige retter i en panne
- › Samme tid, forskjellig tid, samme eller forskjellig temperatur
- › Varm kun opp området som er nødvendig



Dine fordeler:



iZoneControl



1



2



3

- 1 Basisapparat integrert i kjøkkeninnredning
- 2 Sokkelmontasje
- 3 Veggmontering
- 4 Basisapparat med base og føtter

IP X5



4

Installasjonsalternativer.

Passer alltid.

Enten det gjelder nytt kjøkken eller utvidelse tilpasser en iVario seg til ethvert kjøkkenmiljø.

- › Montering på bord, arbeidsbenk, vegg eller integrert i kjøkkenenskap
- › Med det integrerte vannavløpet er det ikke nødvendig med gulvavløp
- › Høy arbeidssikkerhet da det ikke er glatte gulv



Slankere kjøkken.

Mindre er mer.

Færre apparater, mer plass til å jobbe. Og få gjort mye på kortere tid. Denne kombinasjonen kan bare din iVario.

- › Erstatte stekebord, kjele, frityrgryte og trykkoker
- › Sparer opptil 33 % plass
- › Mer effektiv sammenlignet med konvensjonell kjøkkenteologi
- › Uten å gå på akkord med matkvaliteten

Din fordel:

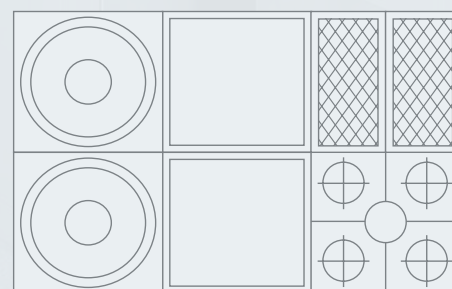


Din fordel:



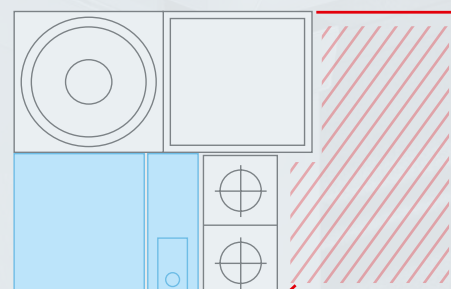
Plassbesparelse

Kjøkkenkonstruksjon
Før



1 x komfyr
2 x kjeler
2 x stekebrett
1 x frityrgryte

Kjøkkenkonstruksjon
Etter



1 x komfyr
1 x kjele
1 x stekebord
1 x iVario Pro L

33 %
plassbesparelse

Tidsbesparelse

dampe
Nudler



55 min.

Steke/braiser
Kyllingragu



69 min.

Fritering
Pommes frites



28 min.



20 min.



15 min.

28 min.

49 min.

13 min.

Arbeid moderne.

Dermed blir det lettere.

Med iVario blir storkjøkkenet ergonomisk, energibesparende og effektivt.



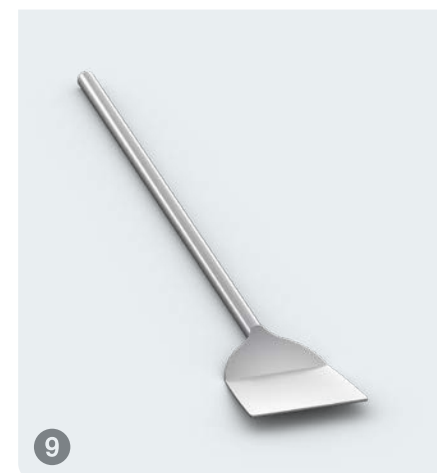
- ❶ Automatisk vanninntak
- ❷ Integrert vannavløp
- ❸ Enkel og rask rengjøring
- ❹ Kald pannekant og runde hjørner
- ❺ Høydejustering (ekstraustyr)
- ❻ Enkel og sikker tømming
- ❼ Berørings skjerm for oversiktlig betjening
- ❽ AutoLift (automatisk heve- og senkefunksjon)
- ❾ WiFi (ekstraustyr) for nettverk
- ❿ Integrert hånddusj
- ⓫ Integrert stikkontakt (tilpasset lokale standarder)



Tilbehør.

Raskere til målet.

Den skal være robust, gjøre arbeidet enklere og gi de beste resultatene i offentlig catering. Som RATIONAL originaltilbehør.



- ❶ VarioMobil
- ❷ Rengjøringsvamp
- ❸ Sil
- ❹ Uperforert spade
- ❺ Perforert spade
- ❻ Kokekurv
- ❼ Frityrkurv
- ❽ Oljevogn
- ❾ Lang stekespade



Mer informasjon



RATIONAL Services. Godt samarbeid.

RATIONAL-tjenestene etter kjøp. For at du skal ha glede av investeringen din i lang tid, og alltid få mest mulig ut av matlagingsystemene dine, og at du aldri går tom for ideer.

- › Installasjon av en sertifisert servicepartner
- › Personlig starttrening
- › Gratis programvareoppdateringer
- › ChefLine, vår gratis RATIONAL hotline
- › Academy RATIONAL

Økonomi. La oss kalkulere sammen.

Forutsetningene for et vellykket kjøkken:
Det må lønne seg. Og i tillegg:

- › Kan brukes umiddelbart
- › Erstatter en rekke kjøkkenapparater
- › Ytterligere investeringer unødvendig
- › Spar plass, arbeidstid, råvarer, strøm og vann
- › Ekstremt kort nedbetalingstid

		Nedbetalingstid under 1 år	
Din fortjeneste	Beregningsmetode per år	Din ekstra inntekt per år	Beregner du selv
Kjøtt			
Opptil 10% mindre råvareforbruk til dagligeretter (oppskåret kjøtt, ragu) takket være iVarioBoost-stekeytelsen. Opptil 10%* mindre råvareforbruk til braiserte retter tilberedt over natten.	Vareforbruk med konvensjonelle Komfyrer, stekebord og kjeler 3.240.000 NOK Vareinnkjøp med iVario 2.916.000 NOK	= 324.000 NOK	
Energi			
Gjennomsnittlig besparelse på 68 kWh per bordsetning med den høye effektiviteten til iVarioBoost-varmesystemet*.	68 kWh × 2 bordsetninger × 5 dager × 50 uker × 1,00 NOK per kWh	= 34.000 NOK	
Arbeidstid			
Gjennomsnittlig besparelse på 120 minutter arbeidstid per dag og apparat, med hastigheten til iVarioBoost-varmesystemet, automatisk tilberedning med iCookingSuite samt tilberedning over natten.	1.000 timer × 230 NOK (Blandet kostnadsberegning timepris for kokker/ rengjøringspersonale)	= 230.000 NOK	
Rengjøring			
Gjennomsnittlig årlig besparelse av vann og oppvaskmiddel *. Aldri mer bløtlegging av stekebrett og kjeler.	600 liter vann per bordsetting × 40 NOK/m ³ og 50 liter oppvaskmiddel per år	= 14.900 NOK	
Din ekstra fortjeneste per år		= 602.900 NOK	

Gjennomsnittlig bedriftsrestaurant med 600 måltider per dag (2 bordsetninger) med en iVario L og XL, ekstra fortjeneste i forhold til drift med en konvensjonell komfyr, tipper, kjeler og frityrkoker.
* Sammenliknet med konvensjonelle stekebord, kjeler og frityrkokere.

Vårt krav.

Bærekraftig produktkvalitet.

Egnet for daglig bruk, solid, holdbar – det er kravene alle matlagingsystemer må oppfylle. Dette påvirker ikke bare produktkvaliteten, men også bærekraften:

- › Lang livssyklus takket være omhyggelig utførelse
- › Høy kvalitetsstandard og høye reparasjonsmuligheter
- › Høy grad av resirkulerbare materialer
- › Ergonomisk arbeid
- › Arbeidsforenkling gjennom digitalisering



iVario modelloversikt.

Hvilken passer for deg?



- 1 Basisapparat integrert i kjøkkeninnredning
- 2 Sokkelmontasje
- 3 Veggmontering
- 4 Basisapparat med understell og ben



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Antall retter	fra 30	50-100	100-300	100-500
Nyttevolum	2 × 17 liter	2 × 25 liter	100 liter	150 liter
Stekeflate	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Bredde	1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Dybde	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Høyde (inkl. understell/kabinett)	485 (1.080) mm	485 (1.080) mm	608 (1.078) mm	608 (1.078) mm
Vekt	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Vanntilførsel	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Vannavløp	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Strømforbruk (3NAC400 V) Standard/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Sikring (3NAC400 V) Standard/Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
Alternativer				
Trykkoking	–	◦	◦	◦
iZoneControl	◦	•	•	•
Tilberedning med lav temperatur (over natten, sous vide, konfitering)	◦	•	•	•
WiFi	◦	•	•	•

Ytelseseksempel (per panne)				
Brune ragu (kjøtt)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Tilberedningstid	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Tilberede gulasj (kjøtt og saus)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Tilberedningstid uten trykk	188 min.	188 min.	188 min.	188 min.
Tilberedningstid med trykk	–	↓ -46 % 102 min.	↓ -46 % 102 min.	↓ -46 % 102 min.
Kikarter bløtlagte	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Tilberedningstid uten trykk	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Tilberedningstid med trykk	–	↓ -35 % 42 min.	↓ -35 % 42 min.	↓ -35 % 42 min.
Poteter med skall	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Tilberedningstid uten trykk	43 min.	43 min.	43 min.	43 min.
Tilberedningstid med trykk	–	↓ -21 % 34 min.	↓ -21 % 34 min.	↓ -21 % 34 min.

• Standard ◦ valgfritt – ikke tilgjengelig

iVario live.

Lag mat med våre eksperter.

Ingenting er mer overbevisende enn din egen erfaring: Opplev RATIONAL matlagingsystemer i aksjon, merk deg funksjonene og prøv hvordan du kan jobbe med dem. Live, uforpliktende og i ditt område.



Registrer deg nå

+47 22 70 10 00

info@rational-online.com

RATIONAL Norge AS

Frysjavaen 33 B

0411 Oslo

Norge

Tel. +47 22 70 10 00

Fax +47 22 70 10 29

post@rational.no

rational-online.com

