

iVario®

Rompiendo
las reglas.
Restaurante.



iVario live



Una sola iVario. Para muchas tareas.

¿Desea un fogón, olla, sartén, freidora, olla a presión o utensilios para baño María? Ahora los tiene todos en un solo equipo. Ahora los tiene todos en una iVario. Para cocer, asar y freír. Hasta 4 veces más rápido* y reduciendo hasta en un 40 % el gasto energético*. De este modo, la iVario sustituye a numerosos utensilios y aparatos de cocina convencionales. Y, a pesar de ello, cada plato se prepara mediante el procedimiento específico más adecuado y con una elevada calidad. Por ese motivo, es difícil concebir la mise en place y el servicio a la carta sin la iVario.

El sustituto de



Sartén



Olla



Freidora



Fogón

* En comparación con los fogones, sartenes basculantes y freidoras convencionales. Para más información, consulte rational-online.com.

Ventajas para usted.

Alta calidad de las comidas.

Aplicados de manera coherente.

Quien cocina, ya tiene una idea en la cabeza. Y esta debe resultar en una deliciosa comida. Siempre con la misma calidad. Con la iVario, esto no supone ningún problema. Porque aplica los parámetros de forma precisa. Manipula los alimentos de manera óptima. Reacciona de forma sensible al más mínimo cambio. Así obtendrá el resultado deseado una y otra y otra vez.

Ahorro de tiempo de trabajo.

Y, sin embargo, le dará tiempo a hacerlo todo.

La iVario lo cambia todo en lo que a tiempo de trabajo se refiere. Porque, con ella, muchos pasos de trabajo resultan innecesarios. Como la supervisión, incluso de platos delicados. Como la espera, porque una iVario es hasta 4 veces más rápida*. Como la limpieza, porque con ella no se quema nada ni rebosa de la olla. Como las actividades rutinarias, ahora que ya nadie tiene que dedicarse a remover.

Ahorro de espacio y equipos.

¿Cómo lo consigue?

Es en el restaurante donde la iVario demuestra que es capaz de hacer sola lo que otros equipos solamente pueden hacer de forma conjunta; que domina la mise en place: cocer patatas rápidamente, preparar asados durante la noche o cocinar arroz con leche; que está lista para usar en el servicio de comidas: para mantener caliente al baño María, para saltear en un momento o para freír; y que ha venido para sustituir los viejos equipos de cocina. Por fin.

* En comparación con los fogones, sartenes basculantes y freidoras convencionales.
Para más información, consulte rational-online.com.



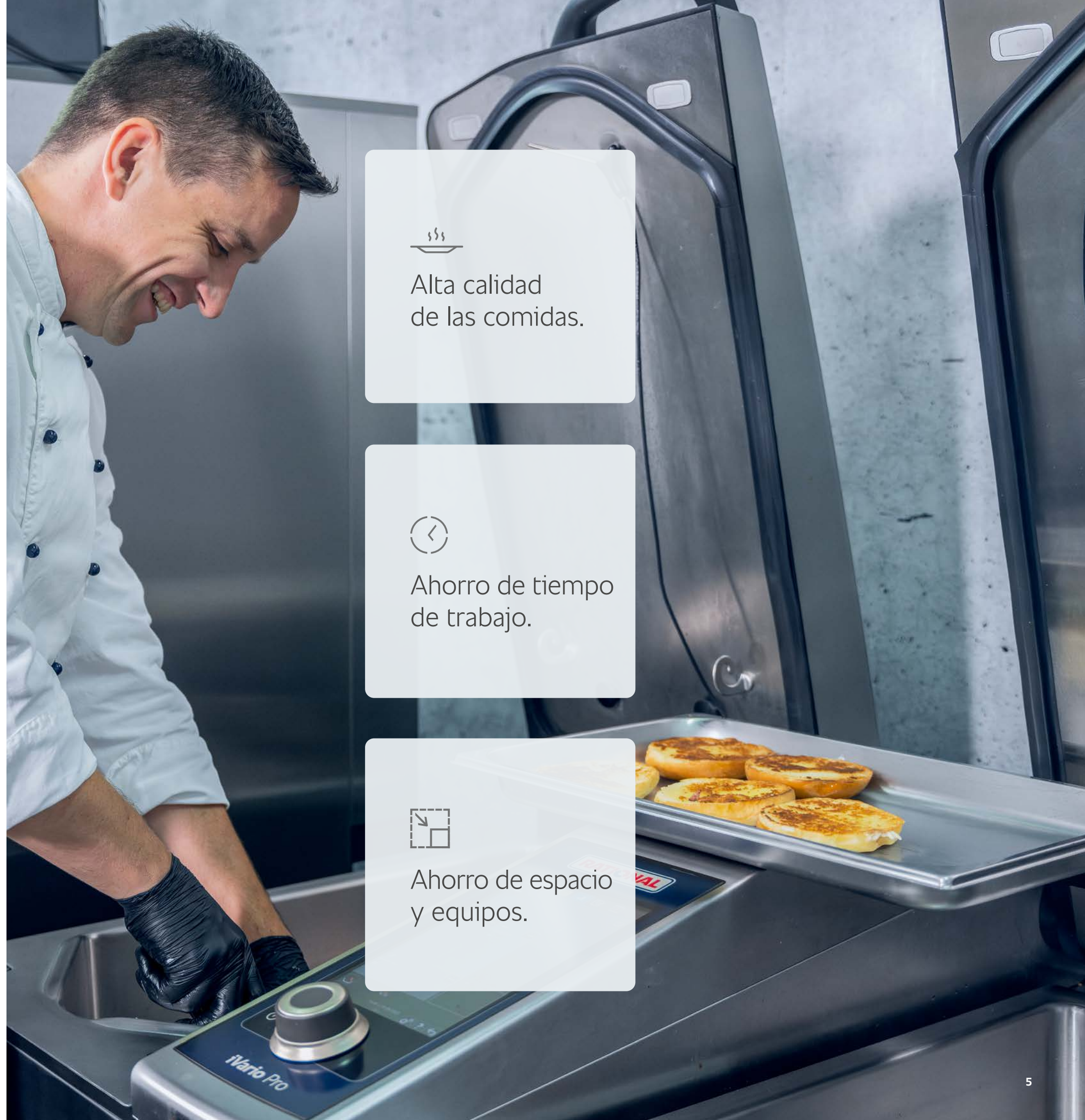
Alta calidad
de las comidas.



Ahorro de tiempo
de trabajo.



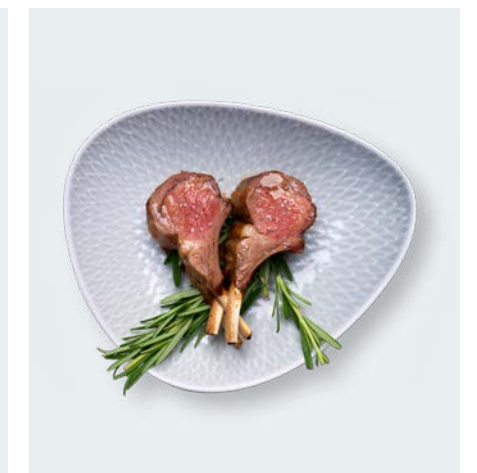
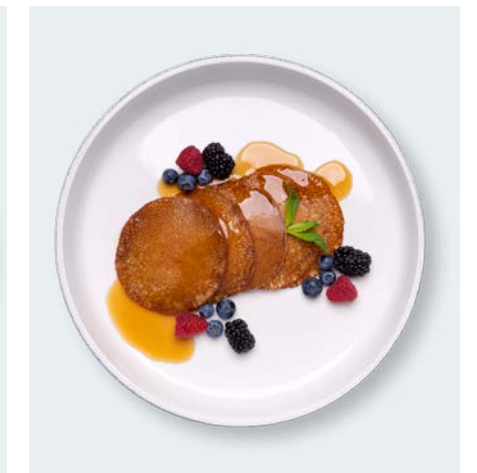
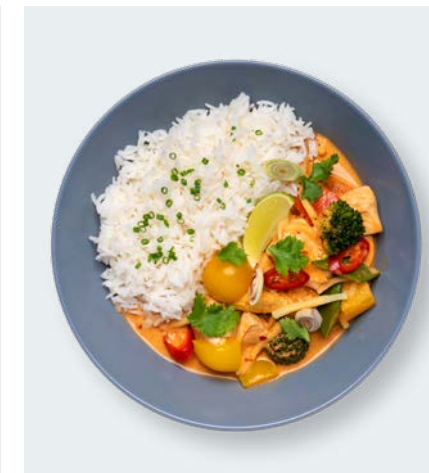
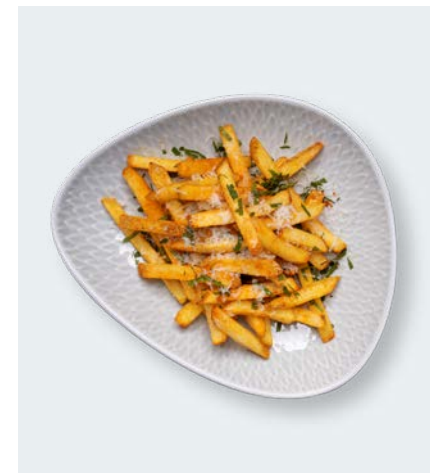
Ahorro de espacio
y equipos.



Potencia impresionante.

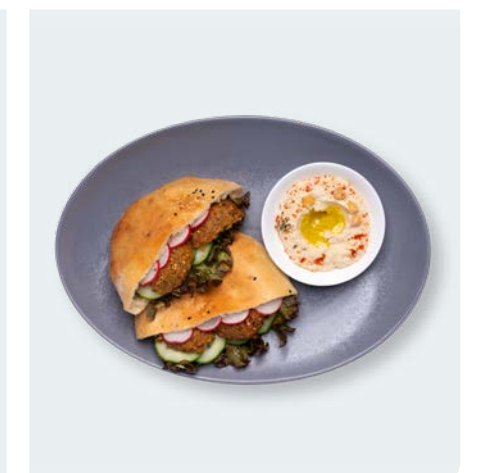
Resultados
óptimos.

Explosiones de sabor, delicias y manjares culinarios: todos ellos al alcance gracias a la iVario. En el menor tiempo posible, con la mejor calidad de las comidas. Independientemente del número de raciones que se preparen.



Por ejemplo*:

- › **Blanquear:** 4 kg de brócoli en 14 minutos
- › **Estofar:** 250 raciones de salsa boloñesa en 60 minutos
- › **Cocer:** 100 raciones de sopa de verduras en 2 minutos
- › **Freír:** 16 kg de verduras rebozadas en 60 minutos
- › **Cocer:** 3 kg de pasta (en la cesta) en 19 minutos
- › **Cocción a presión:** 25 kg de Gulasch en 87 minutos
- › **Hervir leche:** 133 raciones de arroz con leche en 62 minutos
- › **Asar:** 4 kg de arroz frito en 6 minutos





Rapidez y precisión.

La gestión del rendimiento.

Preciso. Inteligente. Robusta.
Así es la gestión de la potencia en la iVario:

- › Combinación de resistencias térmicas de cerámica y una base de cuba de rápida reacción y resistente a los arañazos
- › Distribución uniforme del calor sobre toda la superficie
- › Alto grado de eficiencia, excelente velocidad
- › Menor consumo de electricidad que los equipos de cocción convencionales
- › Reservas de potencia para grandes cantidades
- › De 0 a 200 °C en 90 segundos
- › 18 l de agua hierven en 7,5 minutos

Ventajas
para usted:



iVarioBoost 

Supervisión y apoyo.

El cerebro de la iVario.

Perfecta supervisión y ayuda permanente para la elaboración de comidas.

- › Fácil de usar, prácticamente sin estar familiarizado
- › Ajusta automáticamente el proceso de cocción a los platos
- › Conduce todo a la obtención del resultado de cocción deseado
- › Se ajusta a las costumbres en la cocina
- › Solo avisa al usuario cuando este deba intervenir activamente
- › Práctico asistente de búsqueda



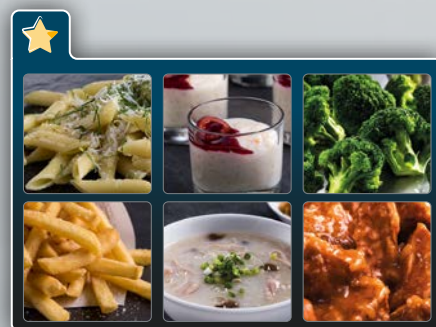
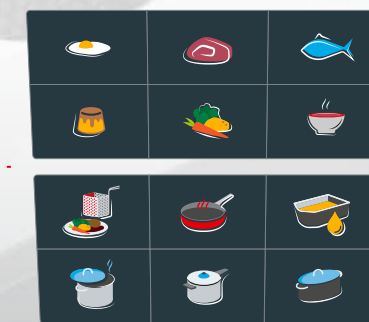
Ventajas para usted:

iCookingSuite 

Supervisión y apoyo.

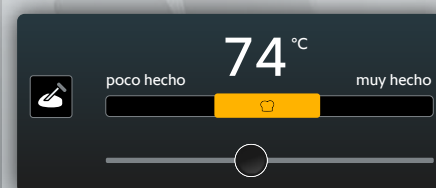
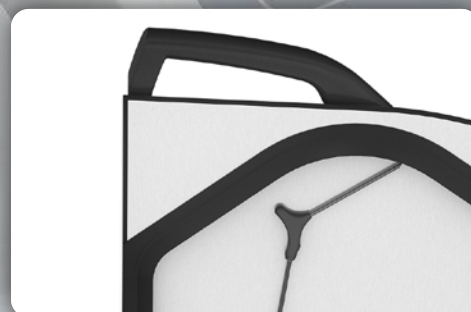
Su asistente inteligente en la rutina en la cocina.

Un concepto de uso que ha sentado un precedente: Pantalla intuitiva con método de cocción preinstalado. Control mediante pantalla táctil y mando giratorio para un trabajo fácil, rápido y eficiente.

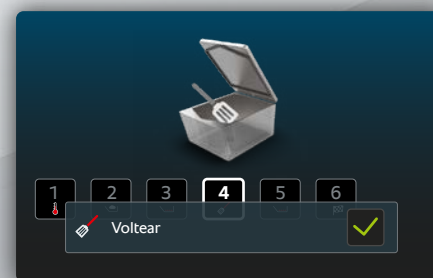


Procesos de cocción preinstalados, específicos para cada usuario o manuales: las funciones de los programas permiten ajustarse a los distintos procesos de trabajo.

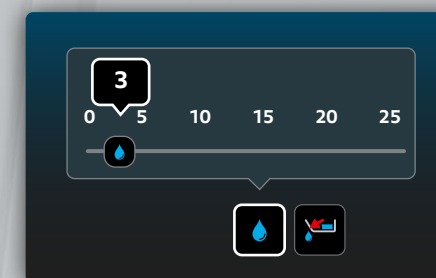
Con MyDisplay se puede adaptar la interfaz de usuario de manera que solo se vean las funciones necesarias en ese momento.



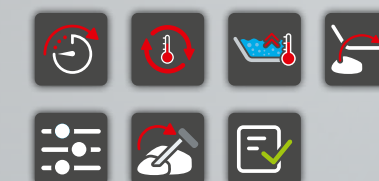
Mediante sus seis puntos de medición, la sonda térmica del núcleo reconoce la cantidad y el tamaño del alimento. De esa forma, se obtendrá exactamente la temperatura del núcleo seleccionada y el resultado deseado.



Ajuste inteligente y comunicación interactiva gracias a la tecnología de cocina inteligente de la iVario. Esta ajusta el proceso de cocción en función de cada plato, se adapta a las costumbres en la cocina y avisa al usuario en cuanto es necesario que este intervenga.



Entrada automática de agua. Con los litros precisos y con solo pulsar un botón. Según se requiera. Con desagüe integrado.



Seguir cocinando. Reducir / Espesar. Mantener. Cargar de nuevo. Estas opciones pueden seleccionarse totalmente al criterio del usuario, en función de las necesidades. Funcionamiento continuo. Facilita la manipulación. Garantiza la calidad de los platos.



Con ConnectedCooking, el sistema de gestión digital de cocinas, puede crear y enviar programas de cocción, configurar la visualización de la pantalla mediante MyDisplay, actualizar el software del equipo y documentar los datos APPCC. Independientemente de dónde se encuentren los equipos de cocción



Versatilidad y flexibilidad.

Dos pasan a ser cuatro.

Con iZoneControl, dos cubas se convierten en hasta cuatro iVario. Para una cocina muy variada.

- › División del fondo de la cuba en hasta cuatro zonas
- › Zonas libremente configurables en cuanto a tamaño, posición y forma
- › Preparación simultánea de distintas comidas en una misma cuba
- › Al mismo tiempo o de forma escalonada, a la misma o a distinta temperatura
- › Sin necesidad de supervisión, sin tener que utilizar equipos de cocina adicionales

Ventajas
para usted:



iZoneControl



Cocinar a presión.

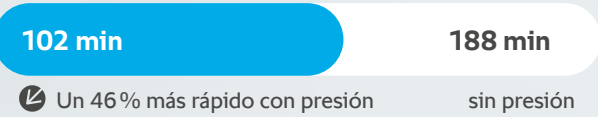
Aumentando la presión de cocción se reduce la presión sobre el trabajo del cocinero.

La función opcional de cocción inteligente agiliza aún más las cosas*:

- › Las legumbres, ragús, estofados, sopas y guisos están listos en hasta un 46 % menos de tiempo
- › Manejo sencillo y seguro
- › Sin sacrificar la calidad
- › Rápida acumulación y descarga de la presión
- › Sin pérdida de mantenimiento (no es necesario realizar una prueba de presión anual)

Reducción del tiempo de cocción

Ejemplo: 15 kg de gulasch con salsa en la iVario Pro 2-S.



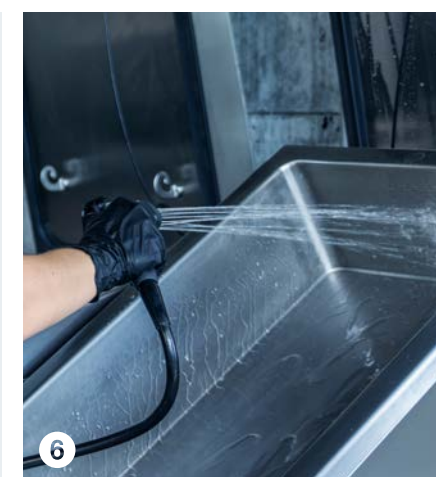
	Cocción	Cocción a presión
Sopa de verduras	72 min	48 min 33 %
Garbanzos	65 min	42 min 35 %
Patatas	43 min	34 min 21 %

Ventajas para usted:



Trabajo moderno. Así, todo es más fácil.

Con la iVario, la cocina del restaurante es más
ergonómica y eficiente, y se ahorra energía.



- ❶ AutoLift (función de elevación y descenso automáticos)
- ❷ Borde de la cuba frío y esquinas redondeadas
- ❸ Suministro de agua automático
- ❹ Desagüe integrado
- ❺ Ajuste de la altura (opcional)
- ❻ Limpieza rápida y sencilla
- ❼ Vaciado fácil y seguro
- ❽ Pantalla táctil para un manejo claro y sencillo
- ❾ WiFi (opcional para iVario 2-XS) para red
- ❿ Ducha de mano integrada
- ⓫ Enchufe integrado (adaptado a la normativa local)

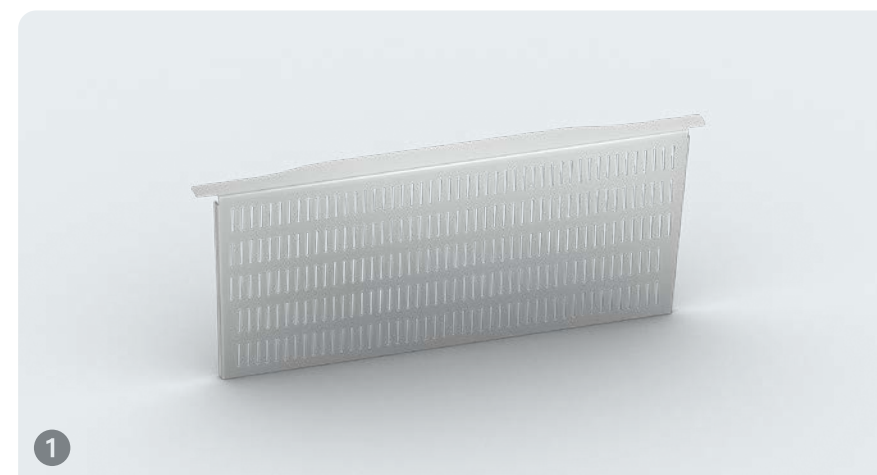




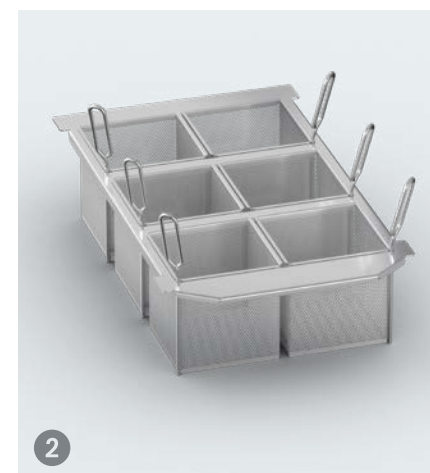
Accesorios.

Para conseguir el objetivo antes.

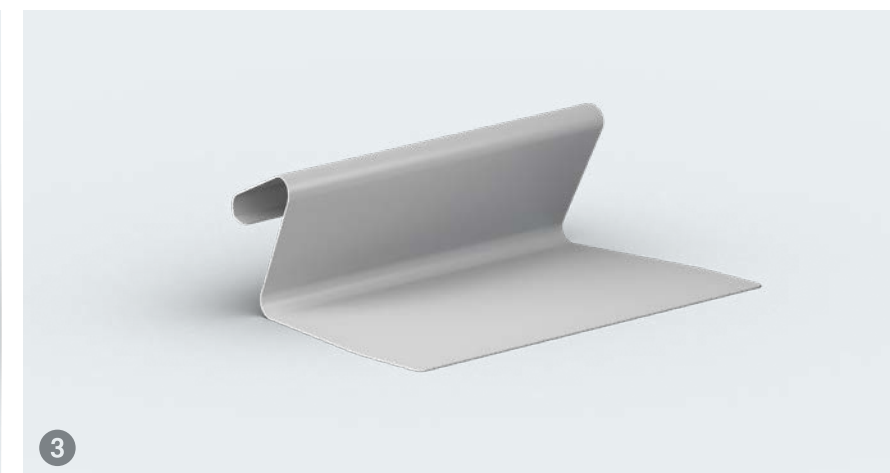
Deben ser robustos, facilitar el trabajo y ofrecer resultados óptimos en la cocina del restaurante. Como los accesorios originales de RATIONAL.



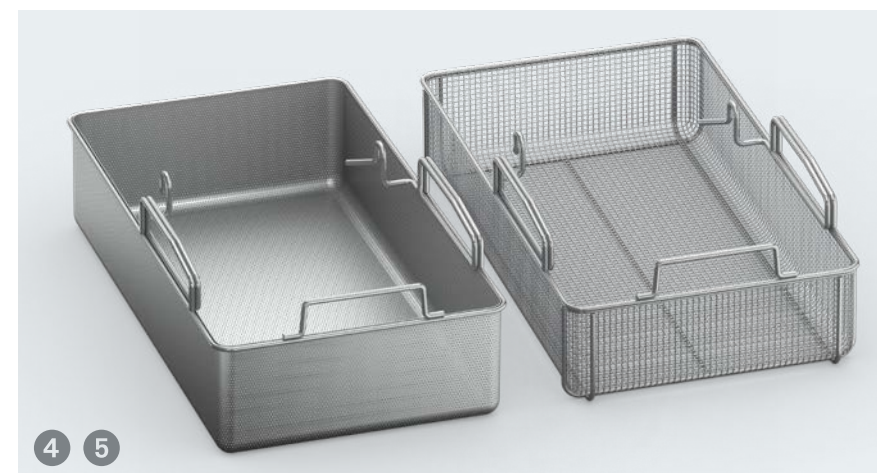
1



2

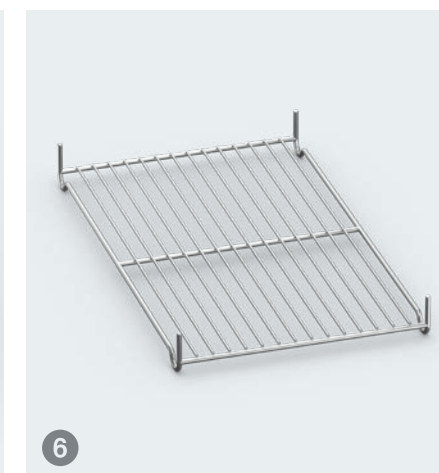


3

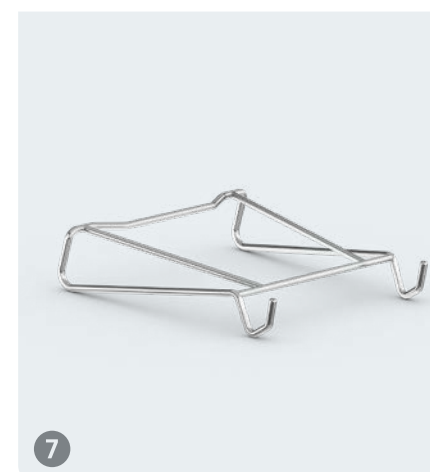


4

5



6



7

- 1 Escurreidor
- 2 Cestas individuales de cocción
- 3 Espátula
- 4 Cesta de cocción
- 5 Cesta para freír
- 6 Parrilla de fondo de cuba
- 7 Brazo para elevación y descenso automáticos



Más información



Servicios RATIONAL.

Por una buena colaboración.

Los servicios de RATIONAL después de la compra. para que pueda estar satisfecho con su inversión durante mucho tiempo, siempre saque el máximo provecho de sus equipos de cocción y no se quede sin ideas.

- › Instalación por un proveedor de servicio técnico certificado
- › Introducción inicial personalizada
- › Actualizaciones de software gratuitas
- › ChefLine, la línea de atención gratuita de RATIONAL
- › Academy RATIONAL

Rentabilidad.

Vamos a calcularlo juntos.

El requisito para una cocina de éxito: debe ser rentable. Esto significa:

- › Estar lista para usar inmediatamente
- › Sustituir a muchos equipos de cocina
- › Hacer innecesarias otras inversiones
- › Ahorrar espacio, tiempo de trabajo, materias primas, electricidad y agua
- › Debe presentar un tiempo de amortización extremadamente corto

		Tiempo de amortización inferior a 1 año	
Beneficios para usted	Método de cálculo al año	Sus ingresos adicionales al año	Calcúlelo usted mismo
Carne			
Ahorre hasta un 10%* de materia prima en la preparación de platos del día (estofado, ragú) gracias a la capacidad del iVarioBoost. Consumo de hasta un 10%* menos de materia prima en estofados mediante la cocción nocturna.	El consumo de materia prima con fogones, sartenes basculantes y marmitas convencionales 14.930 € Consumo de materia prima con la iVario 13.440 €	 	

Restaurante medio que ofrezca 100 comidas al día (2 servicios) con una iVario 2-XS; ganancia adicional comparada con el uso de fogones, sartenes basculantes, marmitas y freidoras convencionales.
* En comparación con las sartenes basculantes, marmitas y freidoras convencionales.

Nuestro objetivo.

Una calidad de producto sostenible.

Apto para el uso diario, sólido, resistente: estos son los requisitos que debe cumplir todo equipo de cocción. Presenta una ventaja no solo en cuanto a la calidad del producto, sino también en lo que a sostenibilidad se refiere.

- › Ciclo de vida más largo gracias a una fabricación más minuciosa
- › Alto nivel de calidad y alto grado de reparabilidad
- › Alta proporción de materiales reciclables
- › Trabajo ergonómico
- › Facilitación del trabajo mediante la digitalización



Resumen de los modelos iVario.

¿Cuál es el más adecuado para usted?



- 1 Equipo básico con patas de 90 mm
- 2 Equipo básico sobre mesa con patas de plástico
- 3 Equipo básico sobre mesa con sistema eléctrico de regulación de la altura
- 4 Equipo básico sobre mesa, instalación sobre base



iVario en la
restauración colectiva



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Número de comidas	a partir de 30	50-100	100-300	100-500
Volumen útil	2 × 17 litros	2 × 25 litros	100 litros	150 litros
Superficie de fritura	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Ancho	1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Profundidad	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Altura (mesa/subestructura incl.)	485 (1.080) mm	485 (1.080) mm	608 (1.078) mm	608 (1.078) mm
Peso	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Toma de agua	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Valor de conexión (3NAC400 V) Estándar/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Fusible (3NAC400 V) Estándar/Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
Opciones				
Cocción a presión	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cocción a baja temperatura (nocturna, al vacío, confitado)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●

Ejemplos de rendimiento (por cuba)

Sellar ragú (carne)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Tiempo de cocción	5 min	5 min	5 min	5 min
Cocer un gulasch (carne y salsa)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Tiempo de cocción sin presión	188 min	188 min	188 min	188 min
Tiempo de cocción con presión	—	102 min	102 min	102 min
		↓ -46%	↓ -46%	↓ -46%
Garbanzos remojados	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Tiempo de cocción sin presión	65 min	65 min	65 min	65 min
Tiempo de cocción con presión	—	42 min	42 min	42 min
		↓ -35%	↓ -35%	↓ -35%
Patatas cocidas con piel	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Tiempo de cocción sin presión	43 min	43 min	43 min	43 min
Tiempo de cocción con presión	—	34 min	34 min	34 min
		↓ -21%	↓ -21%	↓ -21%

● Estándar ○ opcional — no disponible

iVario live.

Cocine con nuestros expertos.

Nada resulta más convincente que la experiencia de primera mano: conozca los equipos de cocción RATIONAL en uso, permita que le mostremos sus funciones y pruebe a trabajar con ellos. En directo y sin compromiso. Muy cerca de usted.



Regístrese ahora

Tel. +34 93 4751750

info@rational-online.es

RATIONAL Ibérica

Avenida de la Fama, 17-19

Edificio Olmo

08940 Cornellá

España

Tel. +34 93 4751750

Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es

rational-online.com

