

iVario®

Il change la donne.

Restauration collective.



iVario live

Un iVario. Plusieurs tâches.

Il ressemble à une sauteuse, mais il est capable d'accomplir tellement plus : Pocher, sauter, frire et cuire sous pression - l'iVario remplace les sauteuses, marmites, friteuses et cuiseurs pression. Jusqu'à 4 fois plus vite* en consommant jusqu'à 40 % d'énergie en moins* par rapport aux appareils de cuisson conventionnels. Il en fait ainsi plus en moins de temps et garantit une production efficace.

Il remplace :



Sauteuse



Marmite



Friteuse



Appareil de cuisson
sous pression



* Par rapport à un équipement de cuisine traditionnel avec sauteuses, marmites, friteuses.
Retrouvez toutes les informations sur rational-online.com.

Vos avantages

Des plats d'une qualité standardisée.

Savoureux. Même en grandes quantités.

Le challenge de la restauration collective : produire de grandes quantités d'une qualité irréprochable. Encore et encore. Le secret de l'iVario : répondre à toutes les exigences. Il applique les consignes avec précision. Veille à ce que les aliments soient traités au mieux. Il est sensible aux moindres changements. Les produits n'accrochent pas et ne débordent pas.

Un meilleur rendement.

Grande capacité de production.

300, 3 000 repas ou même plus. Dans la restauration collective, cela n'a rien d'exceptionnel. Pour l'iVario non plus. Après tout, il est rapide, il possède des réserves de puissance et dispose d'une grande contenance. Pour pouvoir produire rapidement et en grande quantité. Afin de trouver le juste équilibre entre de savoureux arômes grillés, une uniformité parfaite et une consommation d'énergie réduite.

Un gain de place, de temps et une économie de matières premières.

Avec l'iVario c'est possible.

Lorsque l'on fait les choses bien du premier coup, c'est un gain de temps considérable. C'est également le cas avec l'iVario. Car il assiste les utilisateurs avec de nombreux processus de cuisson. Et rend les équipements traditionnels superflus. Ce qui permet de gagner beaucoup de place. Il est rapide. Ce qui permet de gagner beaucoup de temps. Il est fiable et précis. Ce qui réduit considérablement le gaspillage. Donc tout est bien fait !



Des plats
d'une qualité
standardisée.



Un meilleur
rendement.

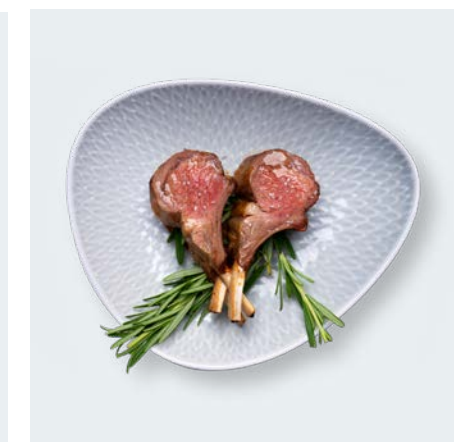
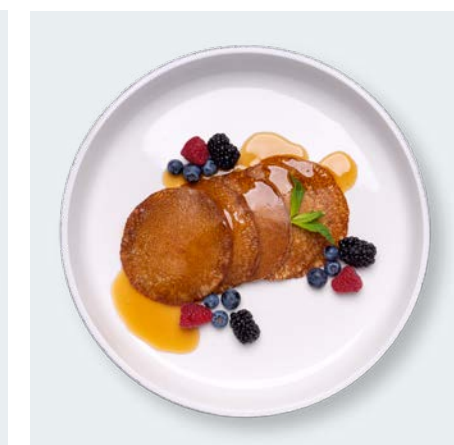
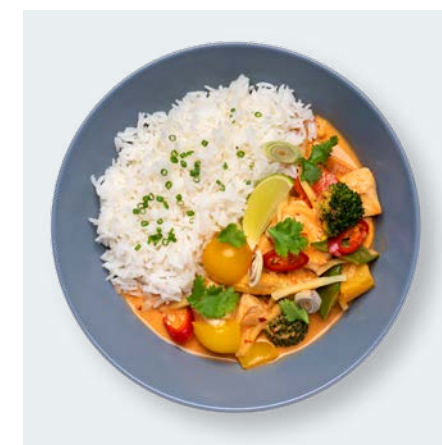
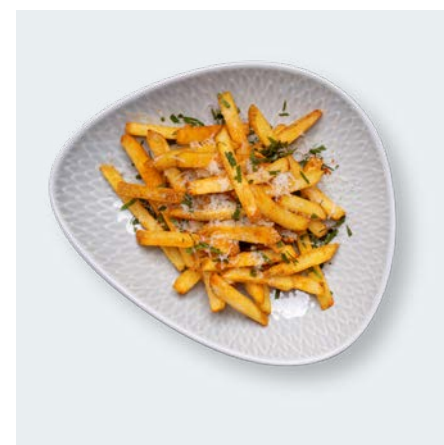
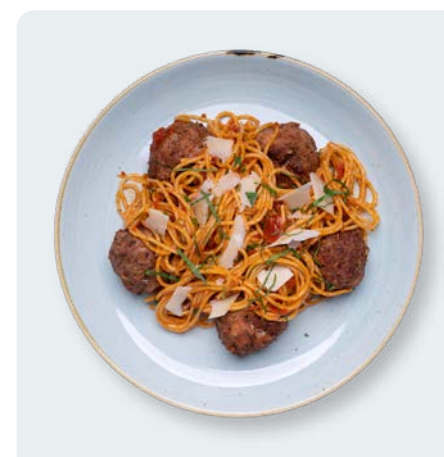


Un gain de place,
de temps et une
économie de
matières premières.

Une performance
impressionnante.

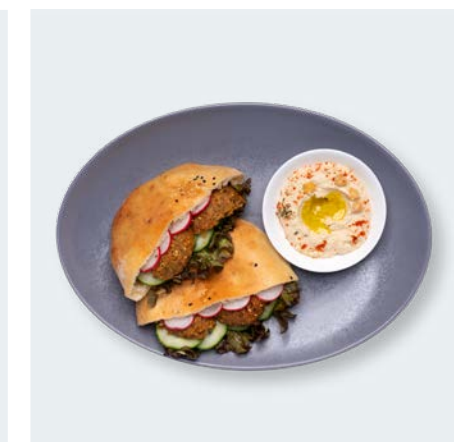
Les meilleurs
résultats de cuisson.

Des plats savoureux, des en-cas, des desserts
raffinés : l'iVario vous accompagne pour
toutes les préparations. Une qualité de plat
irréprochable en un temps record. Quel que soit
le nombre de portions préparées.

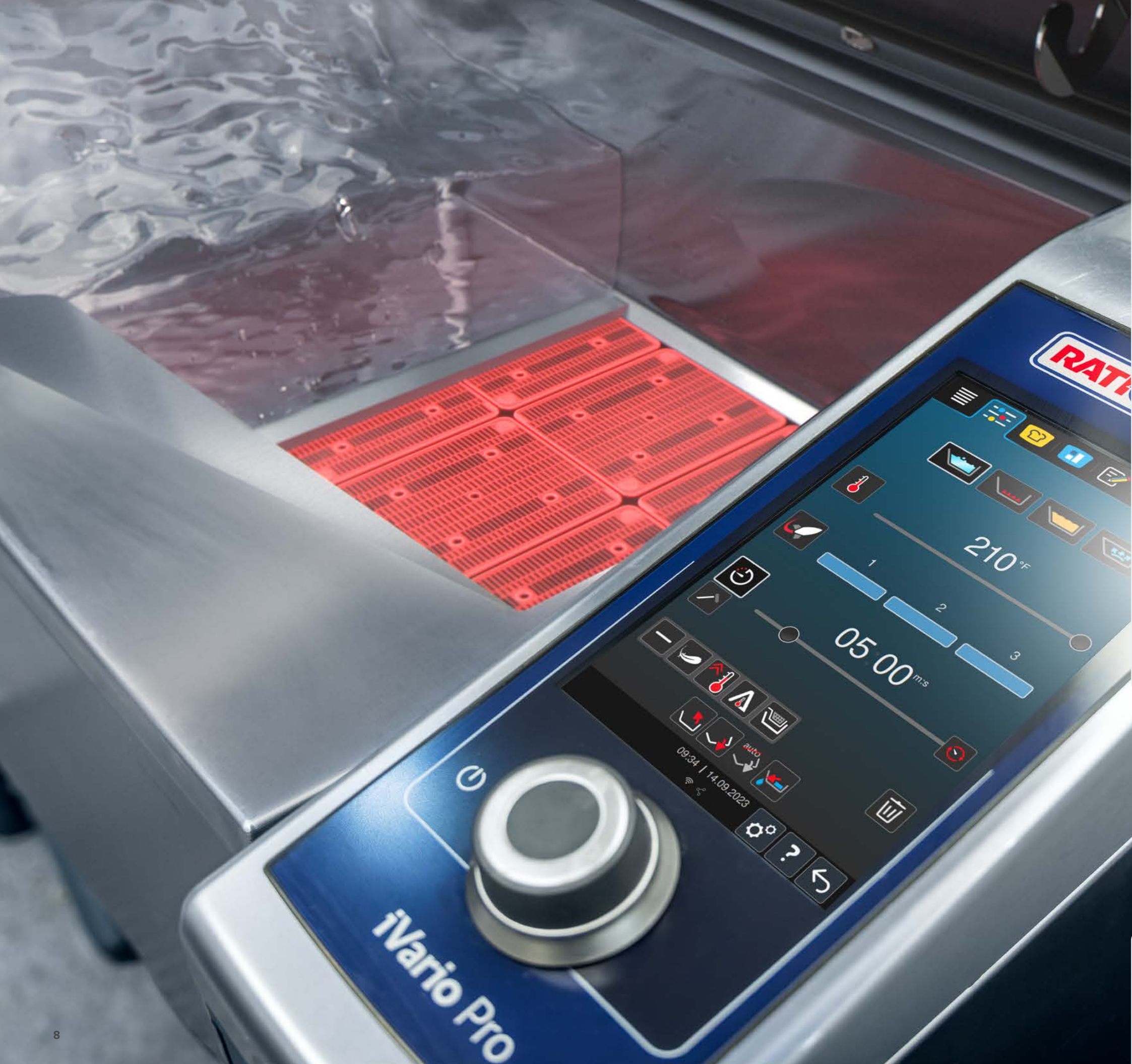


Par exemple* :

- › Blanchir : 40 lb (18 kg) de brocolis en 23 minutes
- › Braiser : 1 200 portions de sauce bolognaise en 90 minutes
- › Cuire : 400 portions de soupe de légumes en 35 minutes
- › Frire : 26 lb (12 kg) de frites en 19 minutes
- › Pocher : 33 lb (15 kg) de pâtes (en panier) en 22 minutes
- › Cuire sous pression : 154 lb (70 kg) de ragoût en 120 minutes
- › Chauffer du lait : 800 portions de riz au lait en 70 minutes
- › Sauter : 100 portions de riz sauté en 20 minutes



* iVario Pro XL



Rapidité et précision.

La gestion de la puissance.

Précis. Intelligent. Performant.
C'est cela la gestion de la puissance dans l'iVario :

- › La combinaison d'éléments de chauffe en céramique et d'un fond de cuve réactif et résistant aux rayures
- › Une répartition uniforme de la chaleur sur toute la surface
- › Une vitesse exceptionnelle, un rendement élevé
- › Jusqu'à 40 % d'énergie de moins que les appareils de cuisson conventionnels
- › Des réserves de puissance pour les grosses quantités
- › Une température de 392°F (200°C) atteinte en 2.5 minutes
- › 23.8 gallons (90 litres) d'eau chauffés en 13 minutes

Vos avantages :



iVarioBoost 

Surveillance et assistance.

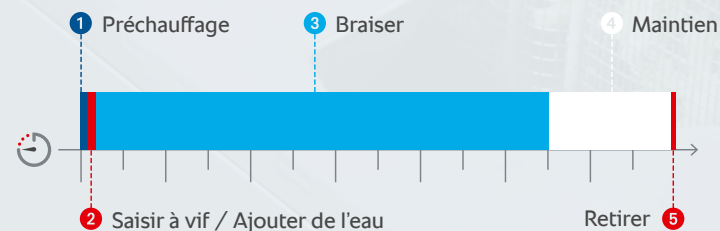
L'intelligence de l'iVario.

Une surveillance et une assistance permanentes lors de la production de plats avec l'iVario Pro. Sur simple pression d'un bouton.

- › Facilité d'utilisation sans longue formation
- › Adapte automatiquement le processus de cuisson des plats, y compris le panier auto-élevateur
- › Vous obtenez toujours le résultat de cuisson souhaité
- › Ne vous avertit que lorsque vous devez intervenir
- › Mise en réseau via ConnectedCooking
- › Assistant de recherche intuitif

Travaille pour vous, même durant la nuit.

Charger l'iVario pour la cuisson de nuit, démarrer le processus de cuisson et il n'y a plus qu'à sortir l'aliment cuit le lendemain matin.



Vos avantages :



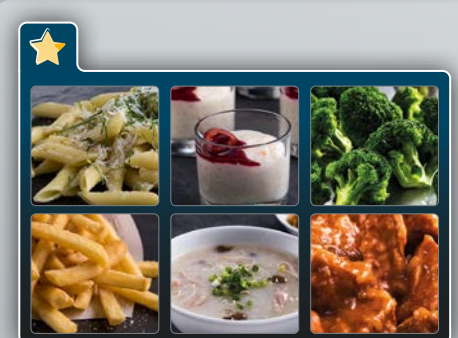
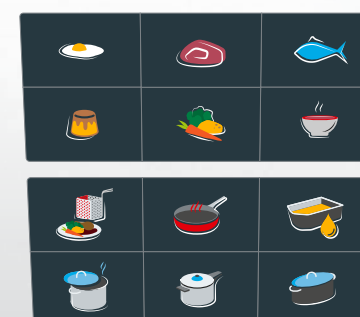
iCookingSuite 



Surveillance et assistance.

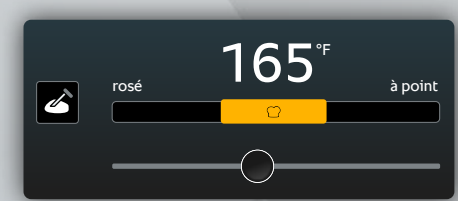
Votre assistant intelligent dans le travail quotidien en cuisine.

Un concept d'utilisation qui devient la référence : écran intuitif avec process de cuisson préinstallés. Commande via l'écran tactile et bouton de sélection pour un travail simple, rapide et efficace.

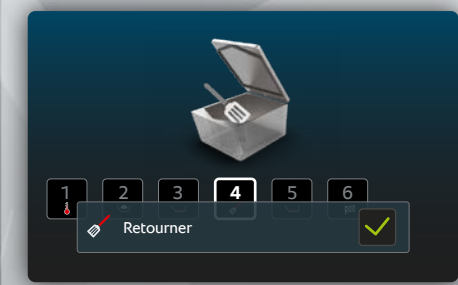


Process de cuisson préinstallés, personnalisés ou manuels – les fonctions de programmation permettent de prendre en considération les processus de travail de chacun.

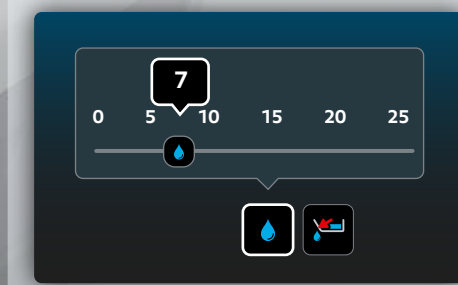
MyDisplay permet d'adapter l'interface utilisateur de manière à n'afficher que les fonctions dont il a besoin.



La sonde de température à cœur intégrée utilise ses six points de mesure pour déterminer la taille et la quantité d'aliments à cuire. Cela permet d'atteindre précisément la température à cœur sélectionnée et garantit le résultat de cuisson souhaité.



Réglage intelligent et communication interactive, grâce à l'intelligence de cuisson intégrée dans l'iVario. Elle sélectionne le process de cuisson en fonction du plat, s'adapte à vos habitudes de cuisson et vous alerte uniquement si votre intervention est requise.



Alimentation en eau automatique. Au litre près, par simple pression d'une touche. En fonction des besoins. Avec évacuation des eaux usées intégrée.



Laisser mijoter. Réduire. Maintien. Charger à nouveau. Ces options peuvent être sélectionnées en fonction des besoins. En cours de fonctionnement. Facilite la manipulation. Garantit la qualité des plats.



Avec ConnectedCooking, la gestion numérique de la cuisine, vous pouvez créer et partager des programmes de cuisson, configurer la vue de l'écran via MyDisplay, effectuer la mise à jour du logiciel de vos appareils et documenter les données HACCP, quelle que soit la distance qui vous sépare de vos systèmes de cuisson.



Cuisson sous pression.

Augmenter la pression pour diminuer la pression.

La fonction intelligente de cuisson sous pression rend les choses encore plus rapides.

- › Les légumineuses, ragoûts, plats braisés, soupes et plats mijotés sont cuisinés avec un gain de temps jusqu'à 46 %
- › Simplicité et sécurité d'utilisation
- › Sans perte de qualité
- › Augmentation et diminution rapides du niveau de pression
- › Aucune maintenance nécessaire, autre que le nettoyage journalier

Réduction du temps de cuisson

Exemple : 150 lb (68 kg) de boeuf bourguignon dans l'iVario Pro XL.

		102 min.	188 min
		⚡ 46 % plus rapide avec la pression	sans pression
	Cuisson	Cuisson sous pression	
Soupe de légumes	72 min	48 min	⚡ 33 %
Haricots secs (non trempés)	65 min	42 min	⚡ 35 %
Pommes de terre	43 min	34 min	⚡ 21 %

Vos avantages :



Polyvalence et flexibilité.

Un appareil en remplace plusieurs.

Avec iZoneControl, un iVario peut effectuer le travail de quatre iVario. Pour une cuisine variée et économe en énergie.

- › Division du fond de cuve en quatre zones maximum
- › Vous pouvez définir librement la taille, la position et la forme de ces zones
- › Préparation de différents plats dans une seule cuve
- › Simultanément, en différé, à la même température ou à des températures différentes
- › Seule la surface effectivement utilisée est chauffée



Vos avantages :



iZoneControl



1



2



3



4

- ① iVario avec soubassement et pieds
- ② Installation de bordures
- ③ iVario avec roulettes (disponible en option)
- ④ iVario intégré dans un bloc de cuisson

IP X5



Variantes d'installation.

Toujours la taille idéale.

Que ce soit dans une installation neuve ou pour compléter un équipement existant, l'iVario trouve sa place dans toutes les cuisines.

- › Installation sur une table, un plan de travail, fixé au mur ou intégré dans un bloc de cuisson
- › Grâce à l'évacuation des eaux usées intégrée, aucun caniveau de sol n'est nécessaire (évier de sol arrière requis)
- › Sécurité élevée sur le lieu de travail, car les sols ne sont pas glissants

Cuisine restreinte.

Moins il y en a,
mieux c'est.

Moins d'appareils, plus de place pour travailler.
Produire plus en moins de temps. Seul l'iVario
en est capable.

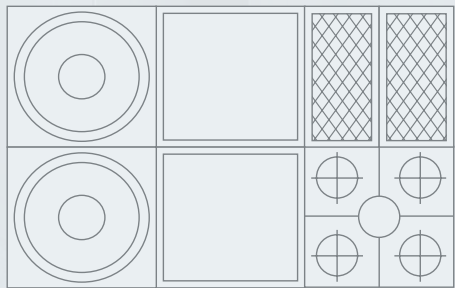
- › Remplace les sauteuses, marmites, friteuses et cuiseurs pression
- › Jusqu'à 33 % de gain de place
- › Plus efficace qu'un équipement de cuisine classique
- › Aucun compromis en matière de qualité des aliments

Vos avantages :



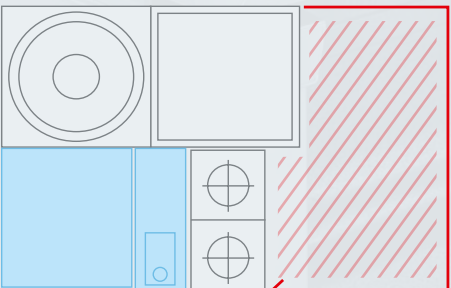
Gain de place

Agencement de la cuisine
Avant



1 x plaque de cuisson
2 x marmites
2 x sauteuses
1 x friteuse

Agencement de la cuisine
Après



1 x plaque de cuisson
1 x marmite
1 x sauteuse
1 x iVario Pro L

Un gain de place de
33 %

Vos avantages :



Gain de temps*

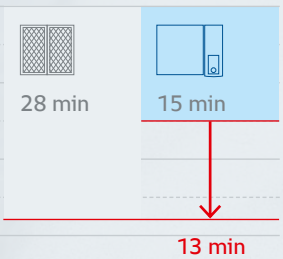
Pôcher
Pâtes



Sauter / Braiser
Ragoût de volaille



Frire
Frites



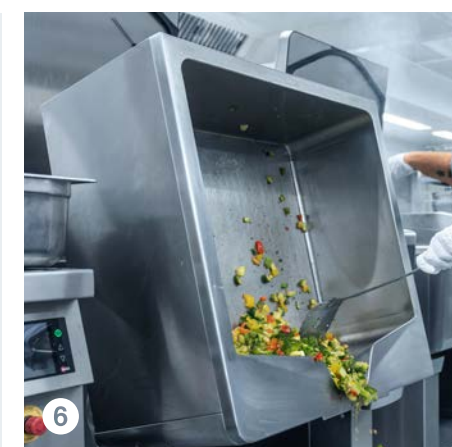
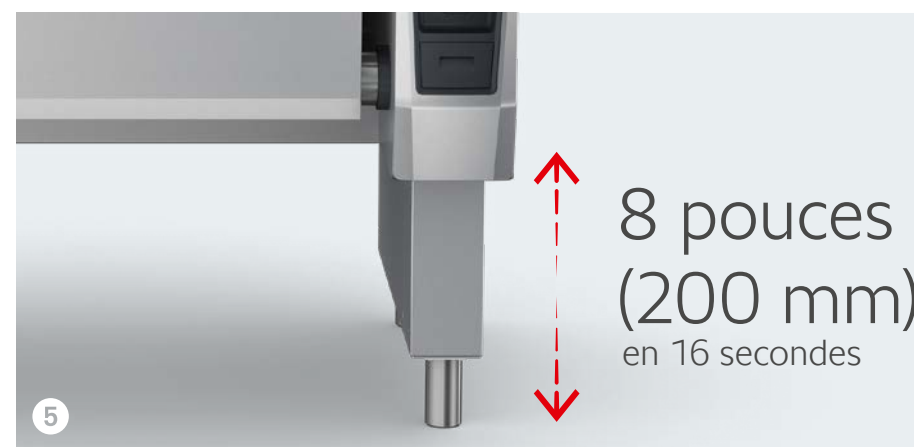
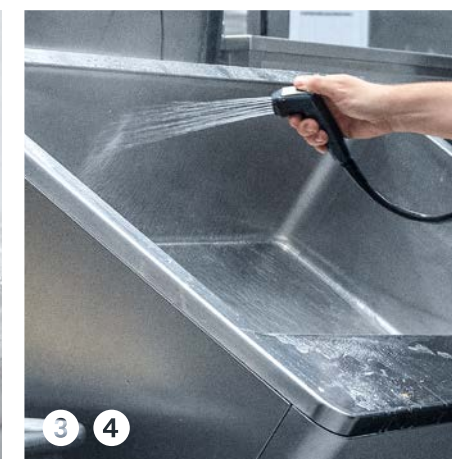
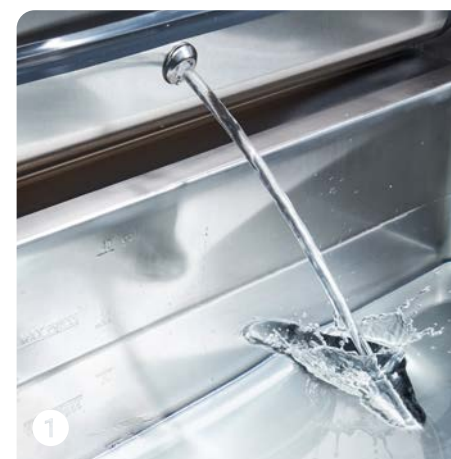
13 min

49 min.

* Comprend le préchauffage

Travailler de façon moderne. C'est plus simple.

Avec l'iVario, la cuisine devient ergonomique, efficace et elle permet de ménager ses forces.



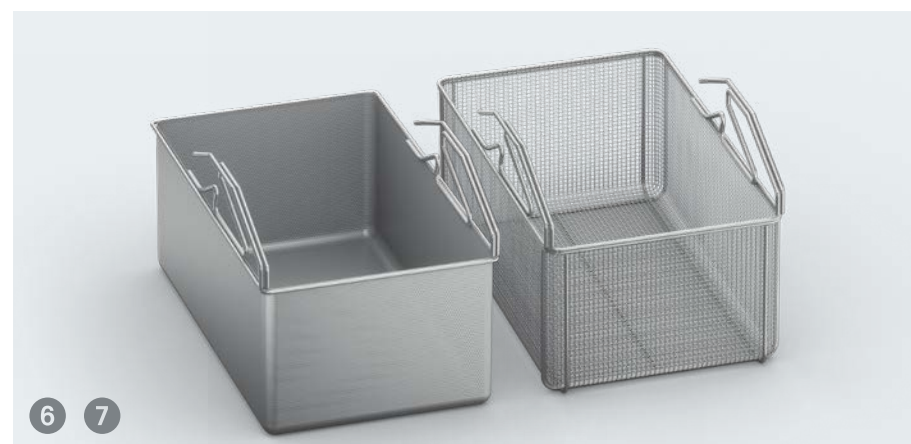
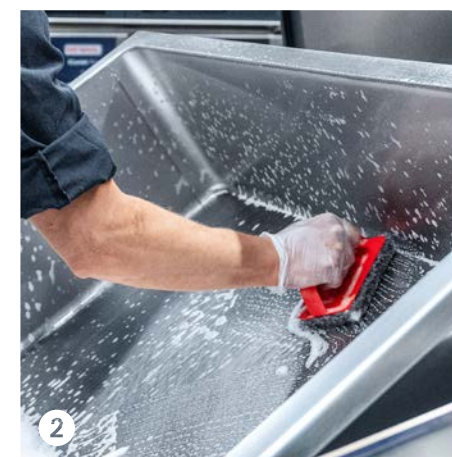
- 1 Alimentation en eau automatique
- 2 Vidange intégrée
- 3 Nettoyage simple et rapide
- 4 Parois de cuve froides et bords arrondis
- 5 Réglage électrique la hauteur (en option)
- 6 Vidage simple et sécurisé
- 7 Écran tactile pour une utilisation claire
- 8 AutoLift (dispositif de levage et descente automatique)
- 9 WiFi pour le réseau
- 10 Douchette intégrée



Accessoires.

Plus facile que jamais.

Faire preuve de robustesse, faciliter le travail quotidien et offrir les meilleurs résultats dans la restauration collective. Comme les accessoires d'origine RATIONAL.



- ① VarioMobil
- ② Éponge
- ③ Égouttoir
- ④ Pelle de débarrassage non perforée
- ⑤ Pelle de débarrassage perforée
- ⑥ Panier de pochage
- ⑦ Panier de friture
- ⑧ Bras de relevage



En savoir plus



Services RATIONAL.

Nous nous réjouissons d'une collaboration fructueuse.

Les prestations RATIONAL après l'achat. Pour que vous profitiez longtemps de votre investissement, que vous exploitiez au maximum vos systèmes de cuisson et que vous ne soyez pas en manque d'inspiration.

- › Installation par un RATIONAL Service Partner certifié (disponible en option)
- › Mise en Service Culinaire (formation de départ) personnalisée
- › Mises à jour logicielles gratuites
- › ChefLine, l'assistance téléphonique gratuite de RATIONAL
- › Academy RATIONAL
- › 2 ans de garantie pièces et main d'œuvre

Rentabilité.

Faisons le calcul ensemble.

Take advantage of RATIONAL aftercare services and enjoy our products for years to come, and ensure that you're never short on ideas.

La condition essentielle pour une cuisine prospère : la rentabilité. Et ce, de la manière suivante :

- › Prêt à l'emploi
 - › Remplace de nombreux appareils de cuisson
 - › Tout autre investissement est superflu
 - › Gagner de la place, du temps de travail, économiser des matières premières, de l'électricité et de l'eau
 - › Période d'amortissement très courte
- › Installation by Certified Service Partners (available as an option)
 - › Personal Chef Assist training
 - › Free software updates
 - › ChefLine, the free RATIONAL culinary hotline
 - › RATIONAL Academy
 - › 2 years parts and labor warranty

Période de retour sur investissements moins d'1 an			
Votre bénéfice	Méthode de calcul par an	Votre gain additionnel par an	Faites le calcul vous-même
Viande			
Jusqu'à 10 % de consommation de matières premières en moins pour les plats du jour (émincé, ragoût) grâce à la puissance de cuisson d'iVarioBoost. Jusqu'à 10 %* de consommation de matières premières en moins pour les plats braisés cuits pendant la nuit.	Dépenses en matières premières avec les équipements classiques Plaques de cuisson, sauteuses et marmites \$186,120 Dépenses en matières premières avec l'iVario \$167,510	= \$18,610	
Énergie			
Économie moyenne de 68 kWh par service grâce au rendement supérieur du système de chauffe iVarioBoost*.	68 kWh × 2 services × 5 jours × 50 semaines × \$0.17 par kWh	= \$5,780	
Temps de travail			
Économie moyenne de 120 minutes de travail par jour et par appareil grâce à la vitesse du système de chauffe iVarioBoost, la cuisson automatique avec iCookingSuite ainsi que la cuisson de nuit.	1 000 heures × \$18 (calcul compensateur du taux horaire moyen du personnel de cuisine / personnel d'entretien)	= \$18,000	
Nettoyage			
Économie annuelle moyenne d'eau et de produit de nettoyage*. Plus besoin de faire tremper les sauteuses et marmites.	159 gallons (600 litres) d'eau par jour × \$0.90/1,000 gallons et 13.2 gallons (50 litres) de produit de nettoyage par an	= \$520	
Vos gains additionnels sur une année		= \$42,910	

Restaurant d'entreprise moyen servant 600 repas par jour (2 services) avec un iVario L et XL, gain additionnel par rapport à un établissement avec un équipement classique (plaque de cuisson, sauteuse, marmite et friteuse).
* Par rapport à un équipement de cuisine traditionnel avec sauteuses, marmites, friteuses.

Notre ambition :

Qualité durable des produits.

Adapté à l'utilisation quotidienne, solide, durable : tels sont les défis que chaque système de cuisson doit relever. Cela ne repose pas uniquement sur la qualité des produits, mais aussi sur le développement durable :

- › Un long cycle de vie, grâce à une fabrication soignée
- › Norme de qualité élevée et bon indice de réparabilité
- › Taux élevé de matériaux recyclables
- › Travail ergonomique
- › Formation et travail intuitifs



Liste des modèles d'iVario.
Lequel est fait pour vous ?



- 1 iVario avec soubassement et pieds
- 2 Installation de bordures
- 3 iVario avec roulettes
- 4 iVario intégré dans un bloc de cuisson

IP X5



Attention CA Residents:
Prop 65 Warning. This warning applies
to all units in this brochure.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Nombre de couverts	à partir de 30	50-100	100-300	100-500
Volume utile	2 × 4.5 gal 2 × 17 litre	2 × 6.5 gal 2 × 25 litre	26.0 gal 100 litre	40.0 gal 150 litre
Surface de cuisson	2 × 2/3 GN (2 × 195 5/8 in²) (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 292 1/4 in²) (2 × 19 dm²)	2/1 GN (611 3/8 in²) (39 dm²)	3/1 GN (906 1/2 in²) (59 dm²)
Largeur	43 1/4" (1,100 mm)	43 1/4" (1,100 mm)	40 1/2" (1,030 mm)	53 3/4" (1,365 mm)
Profondeur	29 3/4" (756 mm)	36 7/8" (938 mm)	35 1/4" (894 mm)	35 1/4" (894 mm)
Hauteur (incl. table de soubassement/sous-structure)	19 1/8" (42 1/2") 485 (1,080) mm	19 1/8" (42 1/2") 485 (1,080) mm	23 7/8" (42 1/2") 608 (1,078) mm	23 7/8" (42 1/2") 608 (1,078) mm
Poids	258 lb (117 kg)	295 lb (134 kg)	432 lb (196 kg)	520 lb (236 kg)
Arrivée d'eau	NPS 3/4"	NPS 3/4"	NPS 3/4"	NPS 3/4"
Évacuation eaux usées	1 1/2" OD 40 mm	1 1/2" OD 40 mm	2" OD 50 mm	2" OD 50 mm
Puissance raccordée (3 ph 208 V/3 ph 240 V) Standard/Balanced Power	15 kW / 15 kW	23 kW / 22 kW	23 kW / 22 kW	34 kW / 37 kW
Protection (3 ph 208 V/3 ph 240 V) Standard/Balanced Power	60 A / 45 A	70 A / 70 A	70 A / 70 A	125 A / 125 A
Options				
Cuisson sous pression	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cuisson basse température (cuisson de nuit, sous vide, confisage)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●

Exemples de performance (par cuve)

Saisie à vif du ragoût (viande)	10 lb (4.5 kg)	15 lb (7 kg)	33 lb (15 kg)	53 lb (24 kg)
Temps de cuisson	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Cuisson de boeuf bourguignon (viande et sauce)	37.5 lb (17 kg)	55 lb (25 kg)	176 lb (80 kg)	264.5 lb (120 kg)
Temps de cuisson sans pression	188 min.	188 min.	188 min.	188 min.
Temps de cuisson avec pression	–	↓ -46% 102 min.	↓ -46% 102 min.	↓ -46% 102 min.
Pois chiches trempés	9 lb (4 kg)	15 lb (7 kg)	44 lb (20 kg)	66 lb (30 kg)
Temps de cuisson sans pression	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Temps de cuisson avec pression	–	↓ -35% 42 min.	↓ -35% 42 min.	↓ -35% 42 min.
Pommes de terre en robe des champs	15 lb (7 kg)	26 lb (12 kg)	99 lb (45 kg)	143 lb (65 kg)
Temps de cuisson sans pression	43 min.	43 min.	43 min.	43 min.
Temps de cuisson avec pression	–	↓ -21% 34 min.	↓ -21% 34 min.	↓ -21% 34 min.

● Standard ○ en option – non disponible

iVario live.

Cuisinez avec nos experts.

Rien n'est plus convaincant que de tester soi-même : venez tester les équipements de cuisson RATIONAL, découvrez l'éventail de fonctions et mettez-vous en situation de travail réel. En direct, sans engagement et tout près de chez vous.



Inscription :

+1 844 405 6211

info@rational-online.ca

RATIONAL Canada Inc.

6950 Creditview Rd.

Bureau 1

Mississauga (Ontario)

L5N 0A6 Canada

Tél. +1 877 728 4662

Télec. +1 905 567 2977

info@rational-online.ca

rationalcanada.com

