

iVario®

遊戲規則改變者。

公共食堂。



iVario 現場體驗

一台 iVario。 完成多項任務。

外觀像是一台可傾式鍋，但功能更多：烹煮、煎烤、油炸和高壓烹飪 – 因此 iVario 取代了可傾式鍋、汽鍋、油炸鍋和高壓烹飪設備。與傳統的廚房技術相比，速度提升高達 4 倍*，能源減少多達 40%*。因此，它可以在更短的時間內完成更多任務，並確保高效製作。

替換了



可傾式鍋



汽鍋



油炸鍋



高壓烹飪設備

* 與傳統可傾式鍋、汽鍋、油炸鍋相比。
更多資訊請造訪 rational-online.com。



您的優勢。

標準化的菜餚品質。

美味可口。即便需求量巨大。

公共餐飲領域的偉大藝術：大量生產同樣優質的產品。一次又一次。iVario 的偉大藝術：滿足所有要求。因為它精準執行規定。以儘量理想的方式處理食物。敏感地應對最細小的變化。不會燒焦，也不會過度烹飪。

更多產出。

生產不設限。

300 份、3000 份，甚至是更多份食物。這在公共餐飲領域司空見慣。對於 iVario 而言也是如此。畢竟它的速度快，擁有大量的功率儲備和大容量。因此便可以快速且大量製作。從而在美味的烘烤香氣、出色的一致性和更少的能耗之間取得平衡。

節省空間、時間與原材料。

iVario 可以做到。

一開始的明智選擇可以節省大量時間和精力。例如採用 iVario。因為它支援諸多烹飪過程。大型廚房中的傳統設備也因此變得多餘。從而節省了大量空間。工作速度快。從而節省了大量時間。值得信賴。從而避免了大量浪費。一切都有條不紊。



標準化的
菜餚品質。



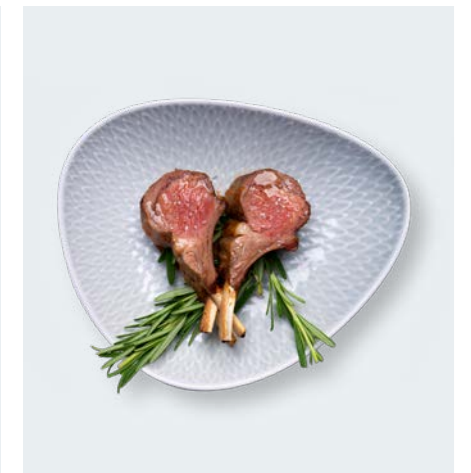
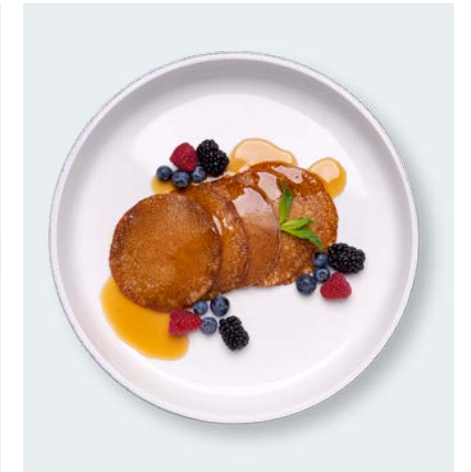
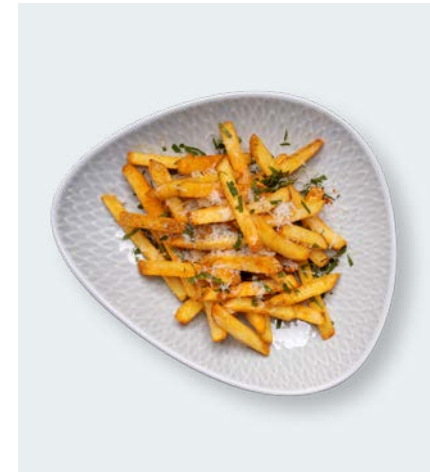
更多產出。



節省空間、時間與
原材料。

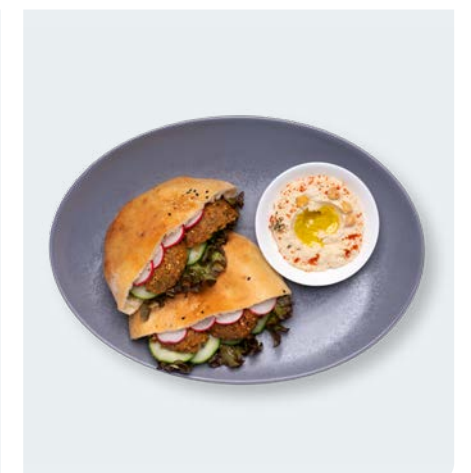
令人歎為觀止的性能。 最佳效果。

舌尖探戈、食指大動、珍饈美味：一切都源於 iVario。在最短時間內提供最出色的菜餚品質。無論製作多少份。

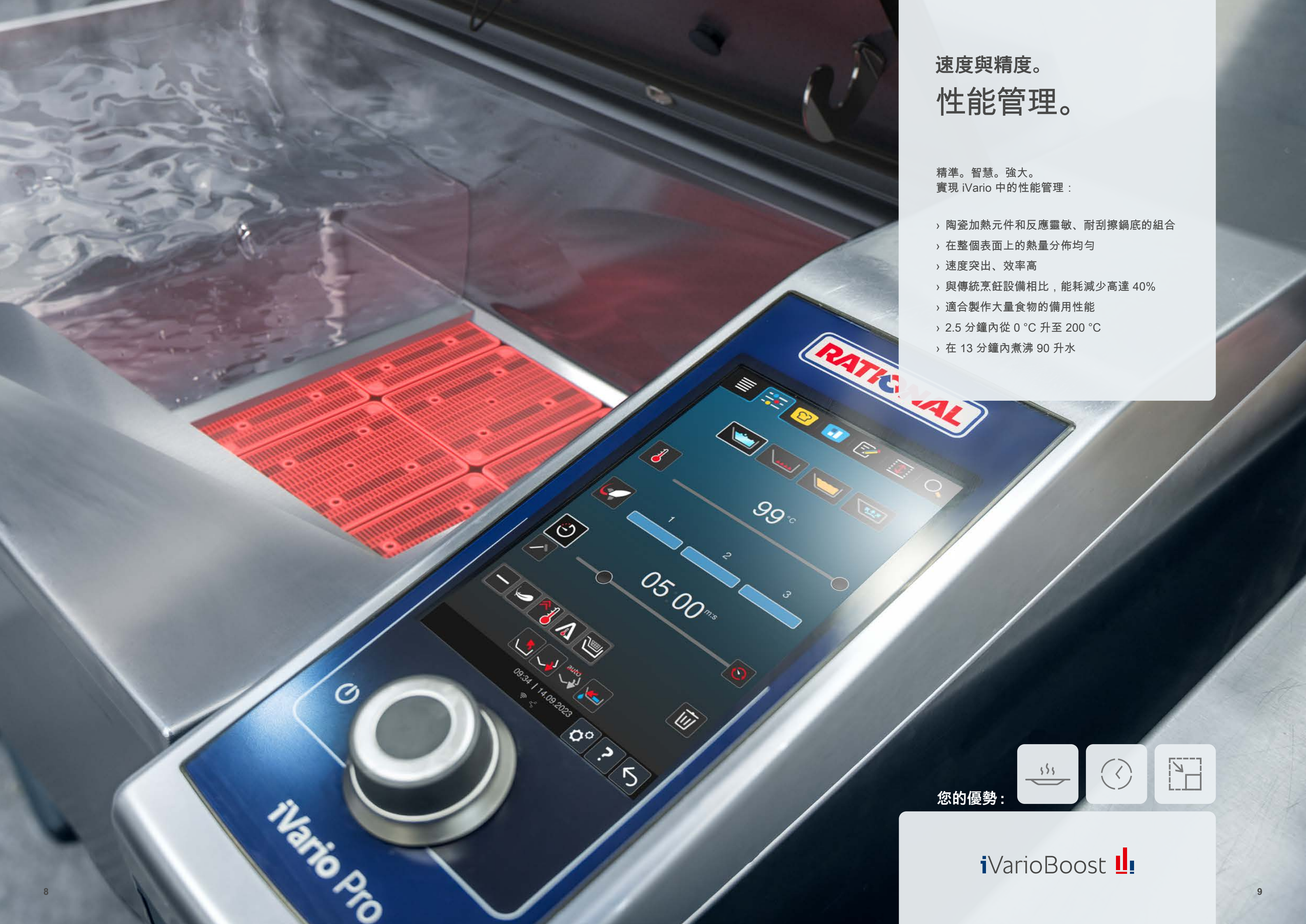


例如*：

- › 汆燙：23 分鐘內 18 kg 西蘭花
- › 燜燉：90 分鐘內 1,200 份番茄肉醬
- › 烹煮：35 分鐘內 400 份蔬菜湯
- › 油炸：19 分鐘內 12 kg 蔬菜裹麵糊
- › 烹煮：22 分鐘內 15 kg 義大利面（烹飪籃內）
- › 加壓烹飪：120 分鐘內 70 kg 燉肉
- › 煮牛奶：70 分鐘內 800 份牛奶甜飯
- › 煎烤：20 分鐘內 100 份炒飯



* iVario Pro XL



速度與精度。
性能管理。

精準。智慧。強大。
實現 iVario 中的性能管理：

- › 陶瓷加熱元件和反應靈敏、耐刮擦鍋底的組合
- › 在整個表面上的熱量分佈均勻
- › 速度突出、效率高
- › 與傳統烹飪設備相比，能耗減少高達 40%
- › 適合製作大量食物的備用性能
- › 2.5 分鐘內從 0 °C 升至 200 °C
- › 在 13 分鐘內煮沸 90 升水

您的優勢：



iVarioBoost 

監控與
支援。

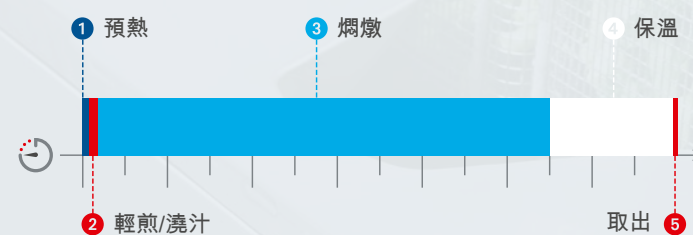
iVario 的控制中心。

利用 iVario Pro 對菜餚製作實施無縫監控和持續支援。只需按下按鈕。

- › 操作簡便，幾乎無需工作培訓
- › 自動依據菜餚調整烹飪過程
- › 一切都呈現出期望的烹飪效果
- › 在您必須主動採取措施時，才會發出呼叫符號
- › 透過 ConnectedCooking 聯網
- › 搜索助手

甚至徹夜為您工作。

在過夜烹飪時為 iVario 裝料，開始烹調程式，並在第二天早上取出已完成的食材即可。



您的優勢：



iCookingSuite 

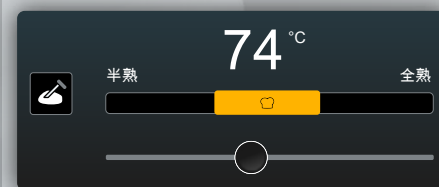
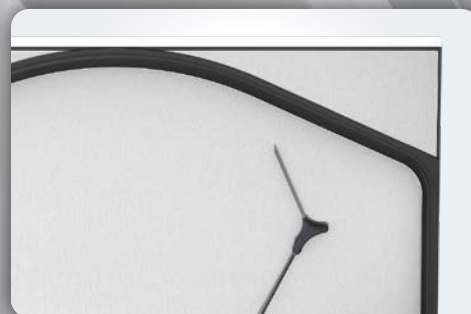
監控與支援。 廚房日常生活中的 智慧助手。

確立新標準的操作概念：直觀的顯示螢幕，且預先安裝烹飪程式。透過觸控式螢幕和旋轉輪進行控制，實現了輕鬆、快速且高效的工作。

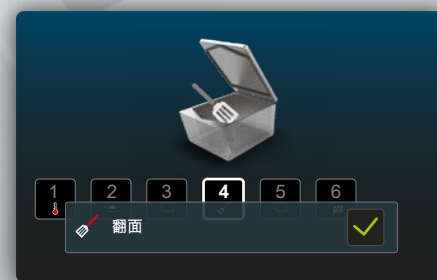


預裝、使用者特定或手動的烹調程式，這些程式功能用於處理個別工作流程。

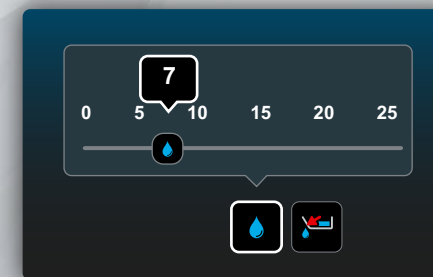
利用 MyDisplay 可以調整操作介面，從而僅查看目前需要的功能。



集成的核心溫度探針透過六個測量點檢測產品尺寸和數量。如此可以準確達到結果選擇的核心溫度，並確保所需效果。



得益于 iVario 中的智慧烹飪系統，實現了智慧控制和互動式通訊。該系統依據菜餚個人化調整烹飪過程，按照烹飪習慣進行調整，一旦需要採取行動，便會發出呼叫符號。



自動注水。只需按下按鈕，即可精準注水。完全符合需求。帶一體化排水口。



繼續烹煮。收汁。保溫。重新裝料。可以視需要選擇這些選項。持續運行的過程中。便於操作。確保菜餚品質。



使用 ConnectedCooking 數位廚房管理系統建立和分發烹飪程式，透過 MyDisplay 配置螢幕介面，更新設備軟體，記錄 HACCP 資料。無論烹飪系統位於何處。



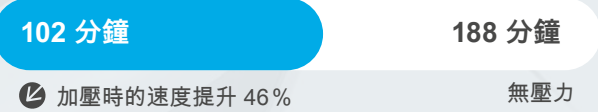
加壓烹飪。
建立壓力，從而釋放
壓力。

可選的加壓烹製功能
讓速度更快。

- › 豆莢、燉肉、燉菜、湯和雜燴的烹飪速度
提升高達 46%
- › 操作簡單且安全
- › 不損失品質
- › 快速建立和釋放壓力
- › 無需保養（無需每年進行壓力測試）

縮短烹飪時間

例如 iVario Pro XL 中的 68 kg 燉牛肉。



	烹飪	加壓烹飪
蔬菜湯	72 分鐘	48 分鐘 33%
鷹嘴豆	65 分鐘	42 分鐘 35%
馬鈴薯	43 分鐘	34 分鐘 21%

您的優勢：



多樣性與靈活性。 一變多。

利用 iZoneControl，您可以從一台 iVario 變成四台。打造多變、節能的廚房。

- › 將鍋底最多劃分為四個 區域
- › 區域的大小、位置和形狀均可靈活設計
- › 在一口 鍋中製作不同菜餚
- › 同時或延時、採用相同或不同溫度
- › 僅加熱有需要的區域



您的優勢：



iZoneControl



- ① 在廚房模組集成的基礎設備
- ② 底座裝置
- ③ 掛牆架
- ④ 帶基座和支腳的基礎設備

IP X5

安裝選擇。 總有合適之選。

無論是新規劃或是補充安裝，iVario 能夠適應任何廚房環境。

- › 安裝在桌面、工作面、牆面上，或在廚房模組中集成
- › 帶一體化排水口，無需底部排放管
- › 地面不打滑，工作安全性高



精簡廚房。 少即是多。

更少設備，更多的工作空間。在更短時間內處理大量任務。只有 iVario 可以實現這種組合。

- › 取代了可傾式鍋、汽鍋、油炸鍋和高壓烹飪設備
- › 節省了高達 33% 的空間
- › 與傳統的廚房技術相比更高效
- › 無需在菜餚品質方面做出讓步

您的優勢：

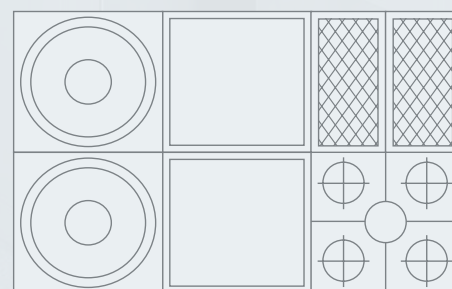


您的優勢：



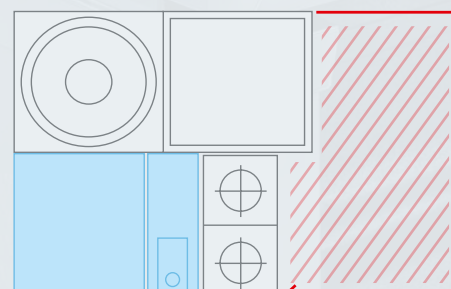
節省空間

廚房結構
之前



1 × 爐灶
2 × 汽鍋
2 × 傾翻式煎鍋
1 × 油炸鍋

廚房結構
之後



1 × 爐灶
1 × 汽鍋
1 × 傾翻式煎鍋
1 × iVario Pro L

33%
節省空間

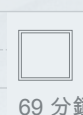
節省時間

烹煮
麵條



55 分鐘

煎烤/燜燉
蔬菜燉家禽肉



69 分鐘

油炸
炸薯條



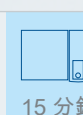
28 分鐘



27 分鐘



20 分鐘



15 分鐘

28 分鐘

13 分鐘

49 分鐘

現代水準的工作。 進展有條不紊。

藉由 iVario，大型廚房變得符合人體工學要求、
節能且高效。

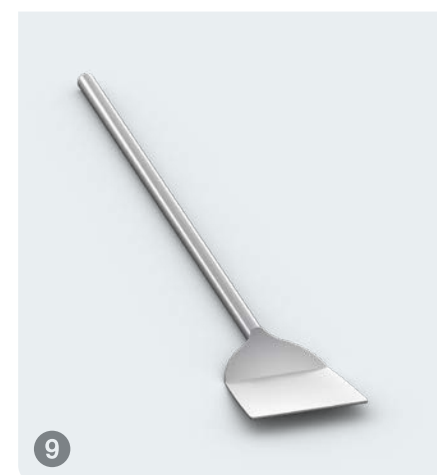


- ① 自動注水
- ② 一體化排水口
- ③ 簡單快速清潔
- ④ 鍋邊保持低溫且轉角圓潤
- ⑤ 高度調節 (選用)
- ⑥ 排空簡單且安全
- ⑦ 觸控式螢幕實現一目了然的操作
- ⑧ AutoLift (自動升降功能)
- ⑨ 網路 WiFi (選用)
- ⑩ 集成式手持噴淋裝置
- ⑪ 集成插座 (依據當地標準調整)



配件。 更快達成目標。

必須堅固結實、方便工作，並在公共餐飲領域提供最佳效果。例如 RATIONAL 萊欣諾® 原廠配件。



- ❶ VarioMobil
- ❷ 清潔海綿
- ❸ 濾網
- ❹ 有孔鏟子
- ❺ 無孔鏟子
- ❻ 蒸煮籃
- ❼ 油炸籃
- ❽ 油車
- ❾ 長鏟



更多資訊



RATIONAL 萊欣諾® 服務。 配合無間。

提供 RATIONAL 萊欣諾® 售後服務。這樣您就可以長時間享受一次投資所帶來的愉悅，並始終從烹飪系統中獲得最佳效果，也不會苦於創意枯竭。

- › 由經過認證的服務合作夥伴安裝
- › 專屬的起步培訓
- › 免費軟體更新
- › ChefLine ,
RATIONAL 萊欣諾® 免費熱線
- › Academy RATIONAL

經濟性。 讓我們來一起算一下。

成功經營廚房的前提條件：必須產生回報。即：

- › 立即可用
- › 取代諸多廚房設備
- › 無需進一步投資
- › 節省空間、工作時間、原材料、電量和水
- › 極短的成本回收時間

		成本回收時間 1 年以內	
您的收益	計算方法 每年	您的額外收入 每年	請您自己 計算
肉類			
得益於 iVarioBoost 的煎烤能力，用於製作日常菜餚（細條肉、蔬菜燉肉）的原材料使用量減少了高達 10%。	使用傳統 爐灶、可傾式鍋和汽鍋的原料成本 為 69,300 €	= 6,930 €	
過夜烹飪燉菜的原材料使用量減少了高達 10%*。	使用 iVario 的原料成本為 62,370 €		
能源			
得益於 iVarioBoost 加熱系統*的出色效率，每次服務平均可節省 68 kWh。	68 kWh × 每 kWh 0.46 €	= 15,640 €	
工作時間			
由於依靠 iVarioBoost 加熱系統、iCookingSuite 的自動烹飪實現了突出的速度，以及得益於過夜烹飪，平均每天每台設備可節省 120 分鐘的工作時間。	1,000 小時 × 30 € (廚師/清潔工工時報酬的混合計算)	= 30,000 €	
清潔			
平均每年節約水和清潔劑*。無需再浸泡可傾式鍋和汽鍋。	每次服務 600 升水 × 4.77 €/m³ 和 每年 50 升清潔劑	= 1,540 €	
您每年的額外收入		= 54,110 €	

一家每天準備 600 份餐的普通商業餐館（2 種服務），使用 iVario L 和 XL，與利用傳統爐灶、可傾式鍋、汽鍋、油炸鍋運營相比的額外收入。
*與傳統的可傾式鍋、汽鍋、油炸鍋相比。

我們的主張。 可持續的產品品質。

適合日常使用、堅固耐用、使用壽命長 - 這是每一台烹飪系統都必須滿足的要求。這影響了產品品質和可持續性：

- › 得益於細緻的加工，使用壽命長
- › 嚴格的品質標準和出色的可維修性
- › 高比例的可回收材料
- › 符合人體工學要求的工作
- › 透過數位化減輕工作量



iVario 機型概覽。

哪一款適合您？



1 在廚房模組集成的基礎設備

2 底座裝置

3 掛牆架

4 帶基座和 支腳的基礎設備

IP X5



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
食物份數	30 起	50-100	100-300	100-500
有效容積	2 × 17 升	2 × 25 升	100 升	150 升
煎烤面	2 × 2/3 GN (2 × 13dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19dm²)	2/1 GN (39dm²)	3/1 GN (59dm²)
寬度	1,100 mm	1,100 mm	1,030 mm	1,365 mm
深度	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
高度 (包括底架/基座)	485 (1,080) mm	485 (1,080) mm	608 (1,078) mm	608 (1,078) mm
重量	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
進水口	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
出水口	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
連接負載 (3NAC400 V) 標準/平衡電源	14 kW	21 kW	27 kW/21 kW	41 kW/34 kW
保險絲 (3NAC400 V) 標準/平衡電源	20 A	32 A	40 A/32 A	63 A/50 A
選項				
加壓烹飪	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
低溫烹飪 (過夜、真空烹飪、濃煮)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●

性能示例 (每口鍋)				
輕煎蔬菜燉肉 (肉)	4.5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
烹飪時間	5 分鐘	5 分鐘	5 分鐘	5 分鐘
烹飪菜燉牛肉 (肉和醬汁)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
無壓力的烹飪時間	188 分鐘	188 分鐘	188 分鐘	188 分鐘
加壓烹飪時間	—	102 分鐘	102 分鐘	102 分鐘
		↓ -46 %	↓ -46 %	↓ -46 %
浸泡鷹嘴豆	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
無壓力的烹飪時間	65 分鐘	65 分鐘	65 分鐘	65 分鐘
加壓烹飪時間	—	42 分鐘	42 分鐘	42 分鐘
		↓ -35 %	↓ -35 %	↓ -35 %
帶皮烤馬鈴薯	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
無壓力的烹飪時間	43 分鐘	43 分鐘	43 分鐘	43 分鐘
加壓烹飪時間	—	34 分鐘	34 分鐘	34 分鐘
		↓ -21 %	↓ -21 %	↓ -21 %

● 標配 ○ 選配 — 不可用

iVario 現場體驗。

請和我們的專家 一同烹飪。

百聞不如一見：體驗正在運行中的 RATIONAL
萊欣諾® 烹飪系統、感受其強大功能，並嘗試各
種使用方法。無拘無束地生活就在您的身邊。



立即註冊

+65 68095850

info@rational-online.sg

RATIONAL Cooking Systems Pte Ltd
(a subsidiary of RATIONAL International AG)
25 International Business Park
#02 15/17 German Centre
Singapore 609916

Tel +65 68095850
Fax +65 68095899

info@rational-online.sg
rational-online.com



22.929 - V-04.1 - DP/Ad - 07/26 - zhtw_TW
保留為了改進設備而做出技術更改的權利。