

iVario®

El revolucionario.

Servicios de catering y gastronomía industrial.



iVario live

Un iVario. Para muchas tareas.

Parece un sartén basculante, pero puede hacer muchísimo más: Hervir, saltear, freír y cocinar a presión – el iVario sustituye los sartenes basculantes, marmitas, freidoras y equipos de cocción a presión. Además, es hasta 4 veces más rápido* y consume hasta un 40%* menos de energía, en comparación con equipos de cocción tradicionales. Esto le permite hacer más en menos tiempo y garantiza una producción eficiente.

El sustituto de



Sartén basculante



Marmita



Freidora



Equipo de cocción
a presión

* En comparación con marmitas, sartenes basculantes y freidoras convencionales.
Más información en rational.online.com.



Ventajas para usted.

Calidad estandarizada de los alimentos.

Delicioso. Incluso con grandes cantidades.

El gran arte de la gastronomía industrial: Producir grandes cantidades con la misma calidad. Y hacer esto una y otra vez. El gran arte del iVario: Satisfacer todos los requisitos. Porque aplica las condiciones con precisión. Trata los alimentos de la mejor manera posible. Reacciona sensiblemente a los mínimos cambios. Nada se quema o se cocina demasiado.

Mayor producción.

Producción sin fin.

300, 3,000 o más comidas. Para la gastronomía industrial eso es normal. Para el iVario también. Después de todo, es rápido, tiene reservas de potencia, gran capacidad. Para que se pueda producir mucho rápidamente. Para que los sabrosos aromas del asado, la excelente uniformidad y el menor consumo de energía se equilibren entre sí.

Ahorro de espacio, tiempo y materia prima.

El iVario lo logra.

Hacer algo bien a la primera ahorra mucho tiempo y esfuerzo. Como con el iVario. Porque ofrece numerosos procesos de cocción. Y así vuelve innecesario el equipamiento convencional de la cocina del comedor. Lo cual ahorra mucho espacio. Es rápido. Lo cual ahorra mucho tiempo. Es muy confiable. Lo cual ahorra mucha merma. Es decir, hace todo bien.



Calidad estandarizada de los alimentos.



Mayor producción.

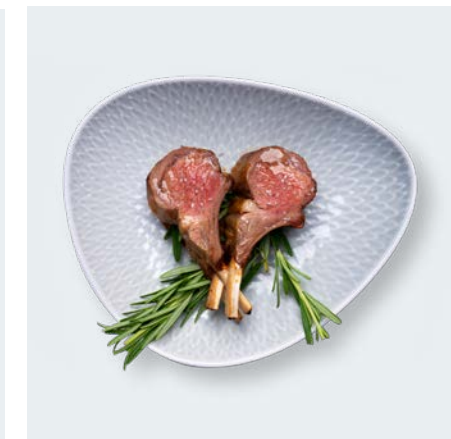
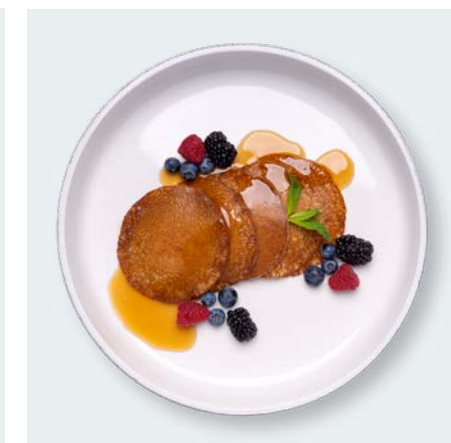
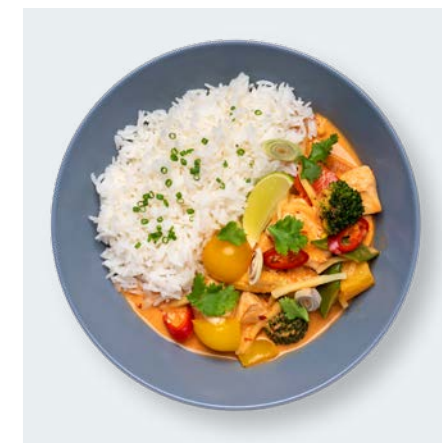
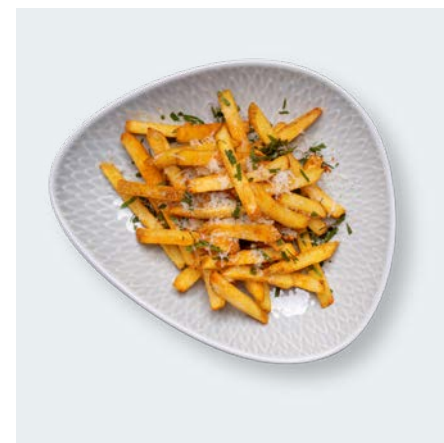
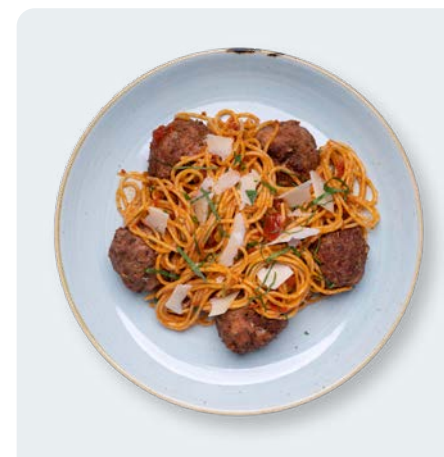


Ahorro de espacio, tiempo y materia prima.

Potencia impresionante.

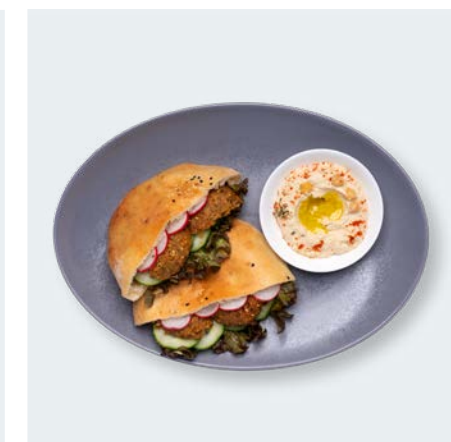
Los mejores resultados.

Magníficos sabores en el paladar, deleites, manjares: todos ellos al alcance con el iVario. En menos tiempo, con mejor calidad. No importa cuántas porciones prepare.



Por ejemplo*:

- › **Blanquear:** 18 kg de brócoli en 23 minutos
- › **Brasear:** 1,200 raciones de salsa boloñesa en 90 minutos
- › **Hervir:** 400 porciones de sopa de verduras en 35 minutos
- › **Freír:** 12 kg de verduras en masa para hornear en 19 minutos
- › **Hervir:** 15 kg de pasta (en cesta) en 22 minutos
- › **Cocción a presión:** 70 kg de estofado en 120 minutos
- › **Hervir leche:** 800 porciones de arroz con leche en 70 minutos
- › **Asar:** 100 porciones de arroz frito en 20 minutos



* iVario Pro XL

Rapidez y precisión.
El experto en
desempeño.

Preciso. Inteligente. Potente.
Así es el desempeño del iVario:

- › Combinación de elementos de calentamiento de cerámica y un fondo de la cuba de reacción rápida y resistente a los rayones.
- › Distribución precisa del calor en toda la superficie
- › Velocidad excepcional, alta eficiencia
- › Hasta un 40% menos de consumo de energía eléctrica que los equipos de cocción tradicionales
- › Reserva de potencia para grandes cantidades
- › De 0 a 200°C en 2.5 minutos
- › 90 litros de agua hirviendo en 13 minutos

**Ventajas
para usted:**



iVarioBoost 

Monitoreo y asistencia.

La inteligencia en el iVario.

Monitoreo sin interrupciones y apoyo permanente durante la producción de comidas con iVario Pro. Con sólo pulsar un botón.

- › Operación sencilla, casi sin capacitación
- › Ajusta automáticamente el proceso de cocción a los alimentos
- › Lleva todo al resultado de cocción deseado
- › Le avisa sólo cuando tiene que intervenir
- › Conexión a través de ConnectedCooking
- › Asistente de búsqueda práctico

Trabaja para usted incluso durante la noche.

Cargue el iVario Pro para la cocción nocturna, inicie el proceso de cocción y retire el alimento terminado a la mañana siguiente.



Ventajas para usted:

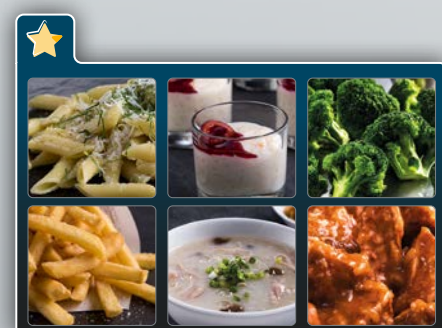
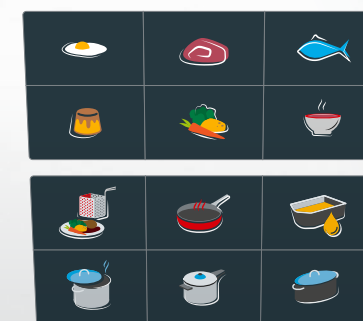
iCookingSuite



Monitoreo y asistencia.

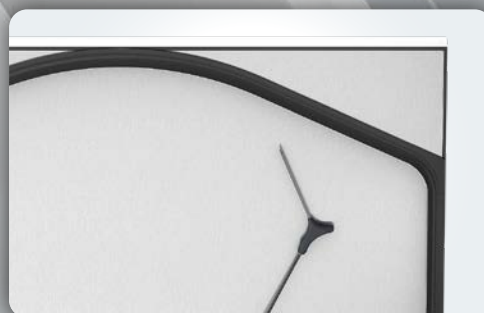
Su asistente inteligente en el día a día de la cocina.

Un concepto de manejo que establece las pautas: Pantalla intuitiva con métodos de cocción preinstalados. Manejo por medio de la pantalla táctil y perilla central, para un trabajo fácil, rápido y eficiente.



Procesos de cocción preinstalados, específicos del usuario o manuales: las funciones del programa permiten responder a los procesos de trabajo individuales.

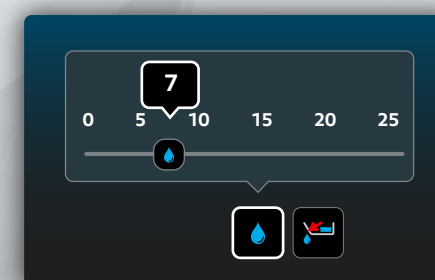
Con MyDisplay se puede adaptar la interfaz de usuario de forma que solo se vean las funciones necesarias en ese momento.



La sonda térmica integrada detecta el tamaño y la cantidad del producto con sus seis puntos de medición. De este modo, se alcanza exactamente la temperatura del núcleo seleccionada y se garantiza el resultado deseado.



Control inteligente y comunicación interactiva gracias a la inteligencia de cocción del iVario. Ajusta el proceso de cocción individualmente a los alimentos, se adapta a los hábitos culinarios y avisa en cuanto hay que intervenir.



Suministro de agua automático. Precisión de litros con sólo tocar un botón. Tal y como se requiere. Con drenaje de agua integrado.



Seguir cocinando. Reducir. Mantener. Volver a cargar. Estas opciones pueden seleccionarse en función de las necesidades. En operación continua. Facilita el manejo. Asegura la calidad de los alimentos.



Utilice ConnectedCooking, el sistema digital de manejo de la cocina, para crear y distribuir programas de cocción, configurar la vista de la pantalla mediante MyDisplay, actualizar el software de los equipos y documentar los datos APPCC. No importa dónde estén los sistemas de cocción.



Cocción a presión.

Se acumula presión para quitarle presión al cocinero.

- La función opcional de cocción a presión inteligente agiliza aún más las cosas.
- › Legumbres, ragús, estofados, sopas, guisos; listos hasta un 46 % más rápido
 - › Manejo fácil y seguro
 - › Sin pérdida de calidad
 - › Rápida acumulación y descarga de la presión
 - › No requiere mantenimiento (no es necesaria una prueba de presión anual)

Tiempo de cocción más corto

Ejemplo: 68 kg de gulasch con salsa en el iVario Pro XL.

102 min.

188 min.

46 % más rápido con presión

sin presión

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

Las ventajas para usted:



Versatilidad y flexibilidad.

Una se convierte en varias.

Con iZoneControl, una cuba se convierte en hasta cuatro cubas en el iVario. Para una cocina variada y de bajo consumo de energía.

- › División del fondo de la cuba en hasta cuatro zonas
- › Las zonas pueden configurarse flexiblemente en cuanto a tamaño, posición y forma
- › Preparación simultánea de diferentes platos en una cuba
- › Simultánea, aplazada, con la misma o distinta temperatura
- › Sólo se calienta la zona que se necesita



Ventajas
para usted:



iZoneControl





1



2



3

- 1 Equipo básico integrado en el bloque de cocina
- 2 Montaje sobre una base
- 3 Montaje en pared
- 4 Equipo básico con soporte y patas

IP X5



4

Variantes de instalación. Siempre la mejor solución.

Ya sea un nuevo proyecto o una ampliación, iVario se adapta a cualquier cocina.

- › Instalación sobre mesa, superficie de trabajo, en la pared o integrado en un bloque de cocina
- › Gracias al drenaje de agua integrado, no es necesario un canal de desagüe en el suelo
- › Alta seguridad en el trabajo evitando suelos resbaladizos



Cocina simplificada. Menos es más.

Menos equipos, más espacio para trabajar. Y se logra más en menos tiempo. Sólo el iVario logra esta combinación.

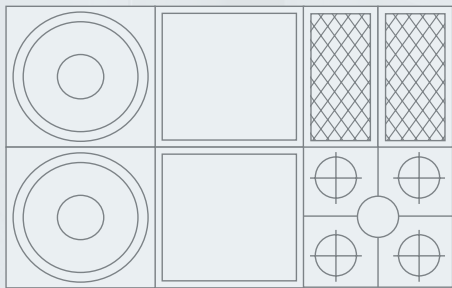
- › Sustituye sartén basculante, marmita, freidora y olla a presión
- › Ahorra hasta un 33% de espacio
- › Más eficiente en comparación con la tecnología de cocina convencional.
- › Sin comprometer la calidad de los platillos

Las ventajas para usted:



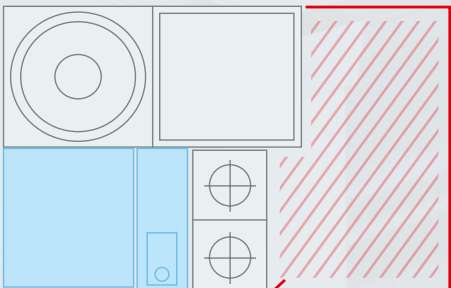
Ahorro de espacio

Estructura de la cocina
Antes



1 × Estufa
2 × Marmitas
2 × Sartenes basculantes
1 × Freidora

Estructura de la cocina
Después

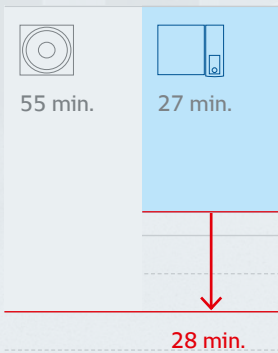


1 × Estufa
1 × Marmita
1 × Sartén basculante
1 × iVario Pro L

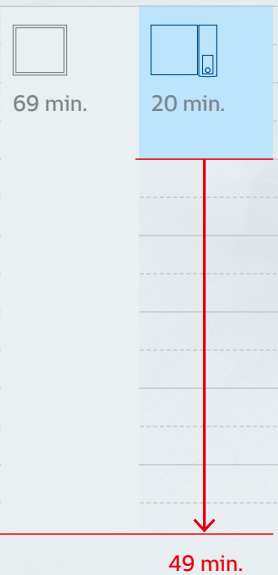
33 %
Ahorro de espacio

Ahorro de tiempo

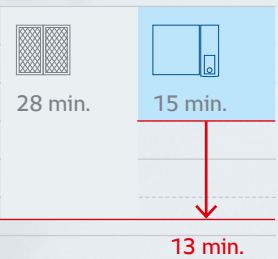
Hervir
Pasta



Asar/Brasear
Estofado de aves



Freír
Papas fritas

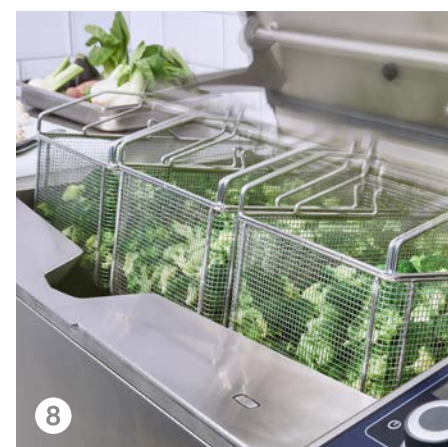
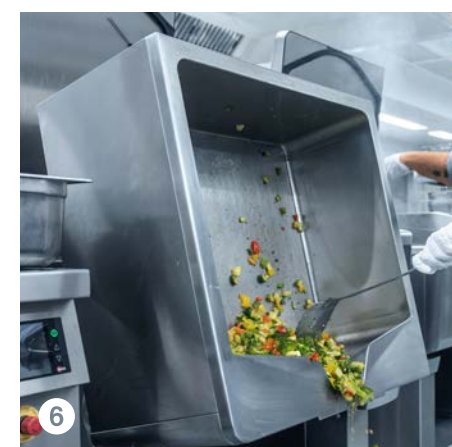
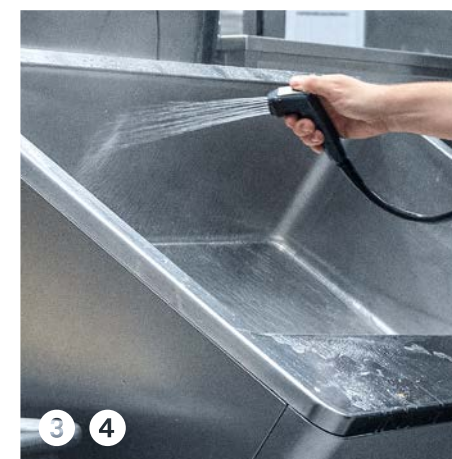
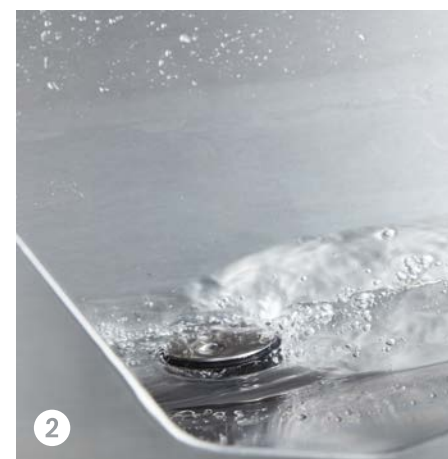
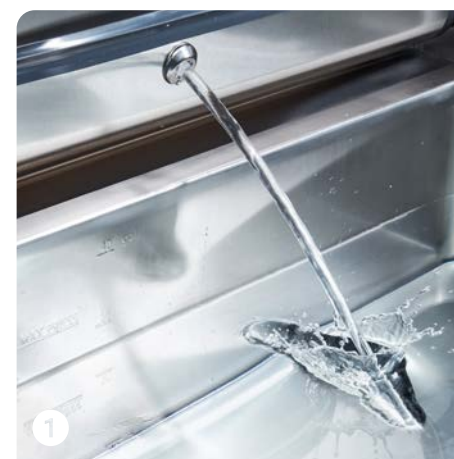


Las ventajas para usted:



Trabajo moderno. Así es más fácil.

Con el iVario, la cocina industrial se vuelve ergonómica, eficiente y ahorrativa.



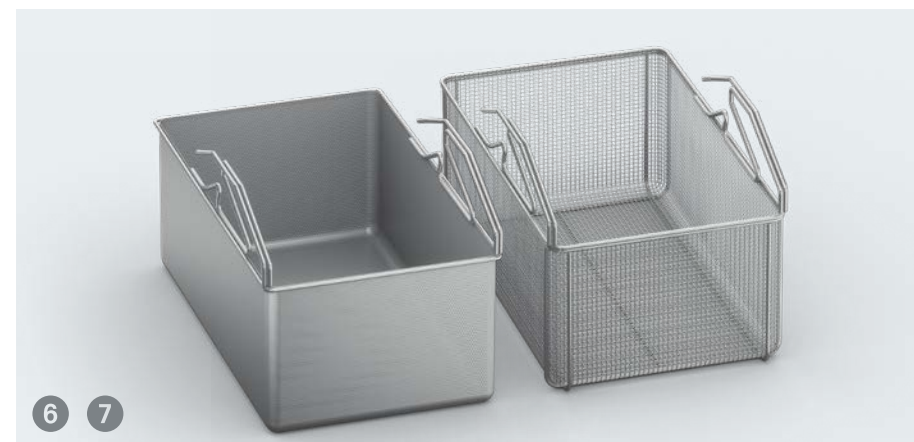
- 1 Suministro de agua automático
- 2 Drenaje de agua integrado
- 3 Limpieza fácil y rápida
- 4 Borde de la cuba frío y esquinas redondeadas
- 5 Ajuste de la altura (opción)
- 6 Vaciado sencillo y seguro
- 7 Pantalla táctil para una operación clara
- 8 AutoLift (función de elevación y descenso automáticos)
- 9 Conexión WiFi (opción)
- 10 Ducha de mano integrada
- 11 Enchufe integrado (adaptado a los estándares locales)



Accesorios.

Más rápido al resultado.

Tiene que ser robusto, facilitar el trabajo y ofrecer los mejores resultados en la gastronomía industrial. Como los accesorios originales de RATIONAL.



- 1 VarioMobil
- 2 Esponja de limpieza
- 3 Escurridor
- 4 Pala no perforada
- 5 Pala perforada
- 6 Cesta de cocción
- 7 Cesta de fritura
- 8 Carro de aceite
- 9 Espátula larga



Más información



Servicios RATIONAL.

Para un buen trabajo en conjunto.

Servicios RATIONAL post venta. Asegurar que usted saque el máximo provecho a su sistema de cocción, que pueda disfrutar de su inversión durante mucho tiempo y que no se le acaben las ideas.

- › Instalación por parte de un Socio de Servicio certificado
- › Capacitación inicial personalizada
- › Actualizaciones de software gratuitas
- › ChefLine, su línea directa gratuita con RATIONAL
- › Academia RATIONAL

Rentabilidad.

Hagamos el cálculo.

El requisito para el éxito de una cocina:
Debe ser rentable. Así:

- › Listo para usarse
- › Sustituye a numerosos equipos de cocina
- › No necesita más inversión
- › Ahorra espacio, tiempo de trabajo, materias primas, electricidad y agua
- › Tiempo de amortización extremadamente corto

		Tiempo de amortización menos de 1 año	
Su ganancia	Cálculo mensual	Su ganancia adicional mensual	Haga su propio cálculo
Carne			
Ahorre hasta un 10% en el consumo de materia prima para preparar menús del día (fajitas de res, ragús) gracias a la potencia para asar de iVarioBoost. Hasta un 10%* menos de materias primas utilizadas para los estofados con cocción nocturna.	Costo de materia prima si se emplean estufas, sartenes basculantes y ollas convencionales 1,386,000 MXN	= 138,600 MXN	
	Costo de materia prima con iVario 1,247,400 MXN		
Energía			
Ahorro promedio de 68 kWh por servicio gracias a la alta eficiencia del sistema de calentamiento iVarioBoost*.	68 kWh × 2 servicios × 5 días × 50 semanas × 4 MXN por kWh	= 119,000 MXN	
Horas de trabajo			
Ahorro promedio de 120 minutos de tiempo de trabajo por día y equipo, gracias a la velocidad del sistema de calentamiento iVarioBoost, la cocción automática con iCookingSuite y la cocción nocturna.	1,000 Hrs. × 40 MXN (Cálculo ponderado del precio por hora cocinero/personal de limpieza)	= 40,000 MXN	
Limpieza			
Ahorro promedio anual de agua y detergente*. Ya no hace falta dejar remojando sartenes basculantes ni ollas.	600 litros* de agua por servicio × 90 MXN/m³ y 50 litros de detergente al año	= 29,000 MXN	
Su ganancia adicional anual		= 326,600 MXN	

Comedor de empresa promedio con 600 comidas por día (2 servicios) con un iVario Pro L y XL, ingresos adicionales comparados con la operación con una estufa convencional, sartén basculante, marmita y freidora.
* En comparación con sartenes basculantes, ollas y freidoras convencionales.

Nuestra exigencia.

Calidad del producto sostenible.

Adecuado para el uso diario, sólido, duradero – esa es la exigencia que debe cumplir todo sistema de cocción. Esto no sólo vale la pena en términos de calidad del producto, sino también de sustentabilidad:

- › Larga vida útil gracias a un tratamiento cuidadoso
- › Alto nivel de calidad y gran capacidad de reparación
- › Gran proporción de materiales reciclables
- › Trabajo ergonómico
- › Simplificación del trabajo mediante la digitalización



Resumen de modelos iVario.

¿Cuál es el adecuado para usted?



- 1 Equipo básico integrado en el bloque de cocina
- 2 Montaje sobre una base
- 3 Montaje en pared
- 4 Equipo básico con soporte y patas



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 cocción	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 (incl. Mesa / Subestructura)	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
Acometida de agua	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Carga conectada (3 AC 220V)	13 kW	19 kW	25 kW	38 kW
Fusible automático (3 AC 220V)	40 A	50 A	80 A	100 A
Opciones				
Cocción a presión	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cocción a baja temperatura (Asado nocturno, Sous-vide, Confit)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●

Ejemplos de desempeño (por cuba)

Sellado de estofados (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 es más convincente que la experiencia propia: Descubra los sistemas de cocción RATIONAL en acción, permítanos mostrarle las funciones y pruebe cómo trabajar con ellos. En vivo, sin compromiso y muy cerca de usted.



iRegístrese ahora!

+52 (55) 5292-7538

info@rational-online.mx

RATIONAL México SA de CV

Miguel de Cervantes Saavedra 169 Piso 4
Col. Ampliación Granada
11520, Del. Miguel Hidalgo
Ciudad de México

Tel. +52 (55) 5292-7538

info@rational-online.mx
rational-online.com

