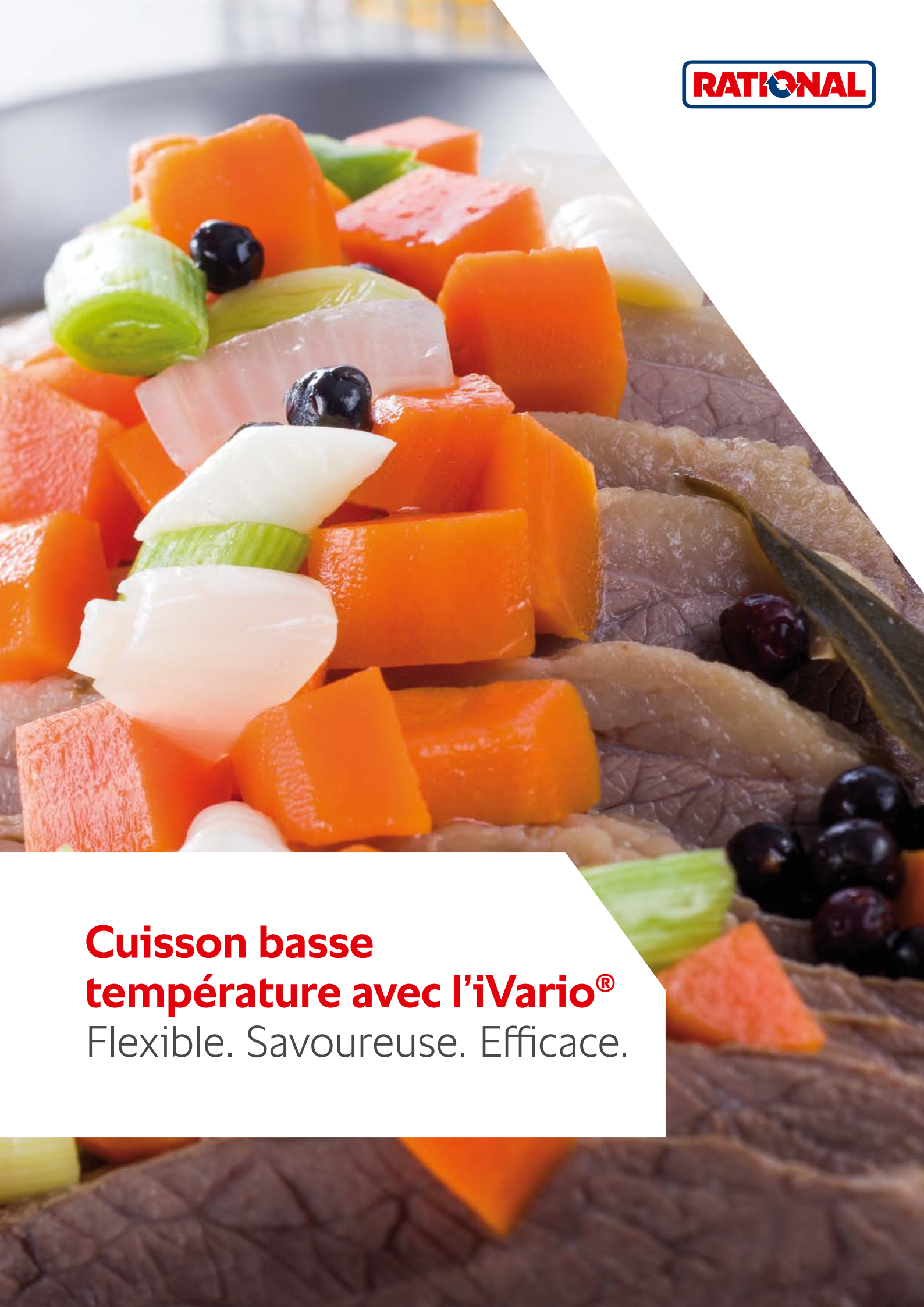


The background of the advertisement is a close-up photograph of a dish. It features large, bright orange cubes of cooked salmon, sliced green leeks, white onion rings, and small dark blueberries. These ingredients are arranged on a dark, textured surface that looks like a piece of wood or a large leaf. The lighting is bright, highlighting the textures and colors of the food.

**Cuisson basse
température avec l'iVario®**
Flexible. Savoureuse. Efficace.



Pour faire bouger les choses, il faut tout remettre en question.

Pourquoi arrêter les appareils de cuisson dès que les lumières s'éteignent ? Ne serait-il pas plus efficace de produire de nuit ou pendant les heures creuses ? Par exemple avec un iVario. C'est un système de cuisson puissant et précis qui travaille à toute heure du jour et de la nuit. Sans surveillance. Pour des grosses pièces de viande rôties, des plats braisés, des fonds... la cuisson basse température de RATIONAL est presque sans limites et offre une multitude de possibilités. Pour des plats cuits à point et savoureux de la première à la dernière bouchée. Le tout avec une perte de poids minimale à la cuisson. Et conformément à vos attentes grâce à l'intelligence de l'iVario. Encore et encore.

➡ **Tirez le maximum de vos journées (et de vos nuits)**

Augmentez votre productivité. Et cela même pendant la nuit.



Braiser.

Des résultats irréprochables à toute heure.

Une réduction du temps de travail et un excellent résultat pour les ragoûts, les navarins, l'osso-buco et le bœuf bourguignon : Vous indiquez le résultat que vous souhaitez, c'est tout. L'iVario se charge du reste : il préchauffe, saisit les aliments à vif et vous alerte lorsque vous devez déglacer la cuve et la remplir. Puis il fait braiser la viande en douceur. Sans perte de qualité. En effet, l'intelligence de cuisson de l'iVario règle la température en fonction de la quantité d'aliments chargée, de leur taille et de leur état. Et elle s'adapte à vos souhaits. Le résultat : une viande tendre, juteuse avec une délicieuse saveur grillée. Qui peut être maintenue pendant plusieurs heures sans perte de qualité.

➔ **Des plats savoureux**
Réduisez votre temps de travail, tirez le meilleur parti de votre système de cuisson et misez sur des résultats excellents.

[rational-online.com/fr/
cuisson-basse-temperature](https://rational-online.com/fr/cuisson-basse-temperature)

iVario 2-XS

Une suite logicielle supplémentaire vous permet également de réaliser des cuissons basse température avec votre iVario 2-XS. Votre partenaire installateur certifié RATIONAL reste à votre service.





Un accessoire pratique

La grille de fond de cuve permet de garder une distance idéale entre le fond de cuve et la viande. De cette façon, la viande est entourée de chaleur de toute part et peut cuire uniformément.

Grosses pièces de viande rôties.

Pour tous ceux qui voient les choses en grand.

Grâce à la fonction « Cuisson basse température », les grosses pièces de viande rôties sont une simple formalité. Quant à la préparation. Rôti de porc, de bœuf ou de veau. Petits ou grands rôtis. Conforme à vos réglages, conforme à vos attentes. Comme d'habitude, vous saisissez la viande, vous la posez sur la grille de fond de cuve, vous remplissez la cuve de liquide, vous indiquez le degré de cuisson et... vous rentrez chez vous. Que vous soyez absent pendant 14, 15 heures ou plus, ce n'est pas un problème, vous obtiendrez un résultat d'un aspect et d'une qualité irréprochables.



➔ Votre avantage

Vous réduisez votre temps de travail sans sacrifier la qualité.

rational-online.com/fr/cuisson-basse-temperature



Pocher.

Une cuisine traditionnelle préparée de façon intelligente.

Pot-au-feu, jambon, échine de porc, langue de bœuf, poitrine de bœuf. Les classiques. Préparés en douceur. Avec beaucoup de saveur, sans effort. En effet, il vous suffit de poser l'aliment froid dans l'iVario et de sélectionner le résultat que vous souhaitez... le système de cuisson se charge du reste. Il utilise, par exemple, le process de cuisson avec un Delta T dans lequel la température de la cuve est très faible au départ et augmente progressivement avec la température à cœur. Cela garantit une cuisson douce, une perte de poids minimale à la cuisson et une qualité de plats exceptionnelle. Et si vous le souhaitez, l'aliment peut être conservé à basse température jusqu'à 23 heures en continu, sans perte de qualité et tout en restant prêt à être consommé.

- **Soyez gagnants à tous les niveaux**
Réduction du temps de travail et des pertes de matières premières.
Augmentation du goût et de la satisfaction de vos clients.

rational-online.com/fr/cuisson-basse-temperature

Fonds et bouillons.

La préparation fastidieuse des fonds et de bouillons et l'effort physique causé par cette préparation appartiennent également au passé. L'iVario permet en effet de les préparer sans surveillance.



Cuisson sous vide.

Pour satisfaire les papilles de vos convives.

Des plats sains et faciles à préparer. Préparez du poisson, des légumes, de la viande avec la méthode de cuisson sous vide. Préparez les produits comme vous l'avez toujours fait et mettez-les sous vide avec de la marinade ou des épices. Puis faites-les cuire en douceur au bain-marie, à basse température. En effet, lorsque la température de cuisson n'est que légèrement supérieure à la température à cœur, comme c'est le cas pour cette méthode de cuisson, le produit est tendre à souhait et il n'y a quasiment pas de perte de poids à la cuisson. Si vous le souhaitez, vous pouvez également associer différents aliments lors de la cuisson.

➔ Votre avantage

Une production flexible, des arômes et des nutriments préservés, des résultats tendres à souhait sans fournir beaucoup d'effort.

[rational-online.com/fr/
cuisson-basse-temperature](https://rational-online.com/fr/cuisson-basse-temperature)



Confire.

Une préparation extraordinaire et un goût exceptionnel.

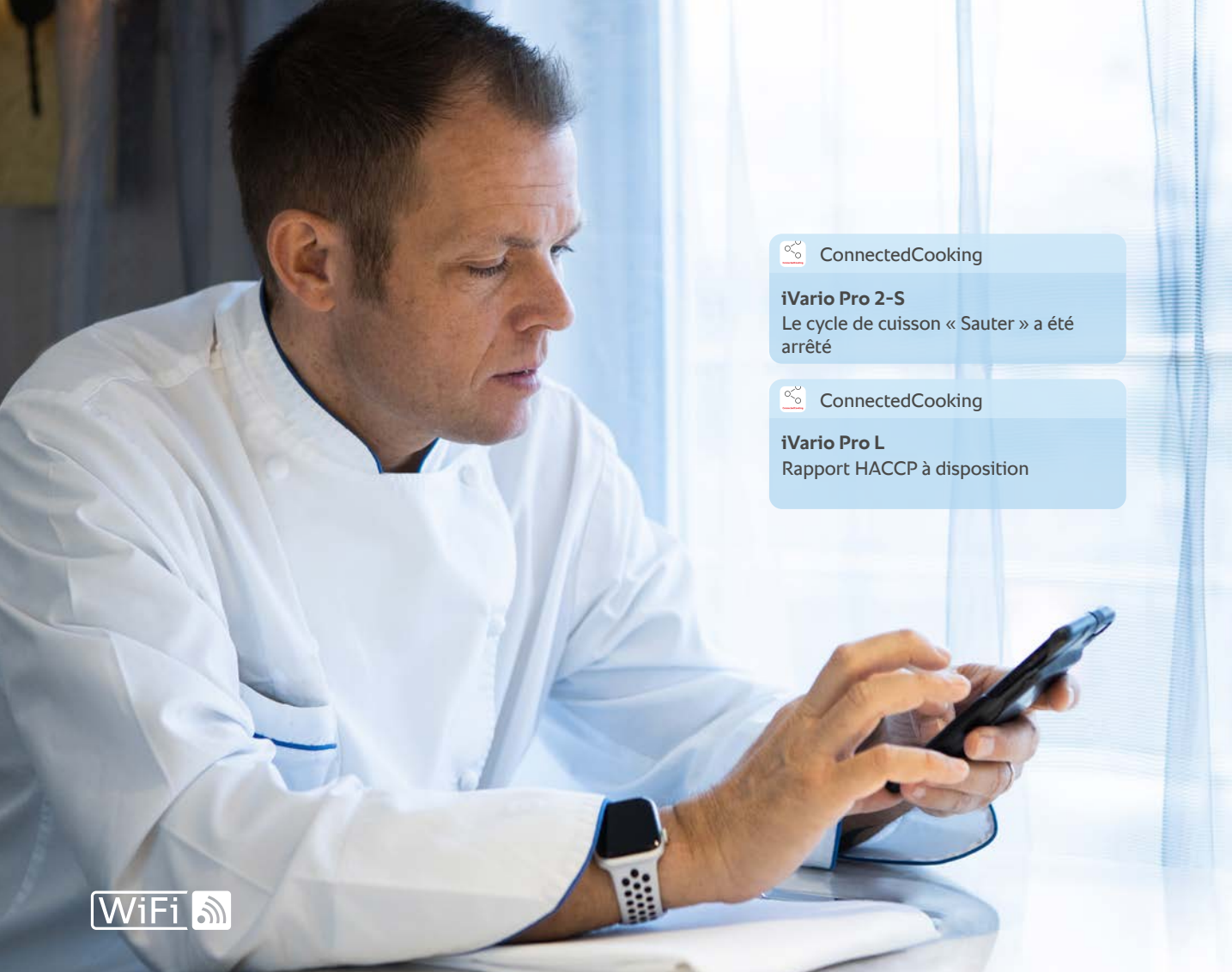
Typiquement français et tout simplement délicieux : le confitage. Avec cette méthode de cuisson, les aliments sont plongés dans l'huile ou dans un autre corps gras et cuits à température constante. Le défi étant, d'une part, de veiller à ce que le liquide de cuisson atteigne une température conforme aux exigences d'hygiène. Et d'autre part, à ce qu'une certaine température à cœur ne soit pas dépassée pour certains produits afin de ne pas compromettre leur qualité. La solution : confire avec l'intelligence de cuisson de l'iVario. Le porc braisé, les cuisses de canard, les légumes et même le poisson et les crustacés obtiennent une délicieuse saveur particulière.



➔ Votre avantage

Vous pouvez préparer en toute simplicité de la viande juteuse, des légumes savoureux, du poisson cuit à point... pour vivre une expérience gustative exceptionnelle.

rational-online.com/fr/cuisson-basse-temperature



ConnectedCooking.

Tout est à portée de main,
tout est sous contrôle.

➔ ConnectedCooking

La puissance de la mise en réseau par RATIONAL. Pour garder toujours tout à portée de main.

rational-online.com/fr/ConnectedCooking

De nos jours, le mot « digitalisation » est sur toutes les lèvres. Avec l'iVario Pro, elle devient réalité. Grâce à l'interface WiFi de série, il est en effet connecté à ConnectedCooking, la plateforme Internet sécurisée de RATIONAL. La recette de filet de dinde a été un franc succès ? Transférez-la sur tous les systèmes de cuisson connectés au réseau. Quel que soit l'endroit où vous vous trouvez. Quel système de cuisson est utilisé et comment ? Jetez un œil sur votre smartphone. Vous cherchez de l'inspiration ? Accédez à la base de données de recettes. Une mise à jour du logiciel ? Elle se fait automatiquement sur les systèmes de cuisson pendant la nuit. Vous voulez consulter les données HACCP ? Un clic suffit.



Academy RATIONAL.

Car il est important de
continuer à se former.

Sous la houlette de chefs professionnels, découvrez comment exploiter encore davantage le potentiel de votre système de cuisson RATIONAL. Découvrez le séminaire de base gratuit pour faire le plein d'inspiration et nouvelles idées, motiver vos collaborateurs et optimiser vos flux de production. Ou réservez un séminaire payant sur des thèmes spécifiques : notamment le banquet/Finishing, la restauration collective, la restauration scolaire. L'accompagnement dédié au sein de votre établissement vous offre une expérience encore plus personnalisée étant donné que vous définissez vous-même les contenus qui seront abordés.

➔ Dates et inscription

Tél. 03 89 57 00 82

info@rational-france.fr
rational-online.com/fr/academy

RATIONAL France S.A.S.
1, rue du Forez
68270 Wittenheim
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82

info@rational-france.fr
rational-online.com

