

A close-up photograph of a variety of steamed vegetables, including orange carrot cubes, green broccoli florets, and white cauliflower florets, all appearing tender and vibrant. The vegetables are piled together, with some steam visible in the background.

**Cottura a bassa
temperatura con iVario®**

Flessibile. Gustosa.
Efficiente.



Se vuoi fare la differenza,
devi mettere molte cose in
discussione.

Perché gli apparecchi di cottura non vengono più utilizzati dopo la fine del servizio serale? Non sarebbe più efficiente produrre durante la notte o nei periodi di inattività? Ad esempio con un iVario che lavora in modo potente, preciso, 24 ore su 24. Senza sorveglianza. Arrostiti, brasati, fondi di cottura: la cottura a bassa temperatura di RATIONAL non conosce limiti, solo possibilità. Per risultati squisiti e perfetti dalla prima all'ultima fetta. Con minima perdita di peso. Proprio come li vuoi, grazie all'intelligenza di iVario. Sempre e ripetutamente.

➔ **Utilizza il giorno (e la notte)**
Aumenta la produttività, addirittura
mentre dormi.



Brasare.

La produzione non conosce orario, solo risultati.

Poco sforzo e grandi risultati con ragù, involtini, ossobuco e pancetta di maiale: basta impostare il risultato desiderato. Fatto. A tutto il resto ci pensa iVario: preriscalda, ti aiuta a rosolare e ti chiama per aggiungere i liquidi. Infine, la carne viene brasata con un processo delicato. Senza perdita di qualità. Questo perché l'intelligenza di cottura di iVario regola la temperatura in funzione della quantità di carico, delle dimensioni e dello stato dei prodotti. In funzione delle tue istruzioni. Il risultato: carne tenera, succulenta e gustosa. Il brasato può essere conservato per diverse ore senza perdita di qualità.

 **Molto gustoso**
Riduci al minimo gli sforzi, utilizza il tuo sistema di cottura in modo efficiente e punta a risultati eccezionali.

rational-online.com/it/cottura-a-bassa-temperatura

iVario 2-XS

Con un pacchetto software aggiuntivo puoi anche ampliare la varietà di cottura del tuo iVario 2-XS. Il tuo rivenditore RATIONAL sarà lieto di consigliarti.





Accessori pratici

La griglia interna alla vasca assicura la distanza ideale tra il fondo vasca e la carne. L'alimento è circondato dal calore su tutti i lati e può cuocersi in modo uniforme.

Arrosti.

Per tutti coloro che hanno tante idee in mente.

Con la funzione "cottura a bassa temperatura", preparare gli arrosti diventa un gioco da ragazzi. Arrosto di maiale, di manzo e di vitello. Pezzi di arrosto grandi e piccoli. Tutto in base alle tue istruzioni ed esigenze. Come al solito, non devi fare altro che rosolare la carne, metterla sulla griglia interna alla vasca, versare il liquido nella vasca, impostare il grado di cottura e ... andare a casa. Certo che 14, 15 o più ore dopo il risultato sarà impeccabile nell'aspetto e nella qualità. Tutto senza problemi.



➔ Il tuo vantaggio

Risparmi sul tempo di lavoro, ma non sulla qualità degli alimenti.

[rational-online.com/it/
cottura-a-bassa-temperatura](https://rational-online.com/it/cottura-a-bassa-temperatura)



Bollire.

Cucina classica, preparata con intelligenza.

Bollito, prosciutto, costata di maiale affumicata, lingua, petto di manzo. I classici. Preparazione delicata. Tanto gusto e poca fatica. Tutto quello che devi fare è inserire l'alimento freddo in iVario, selezionare il risultato desiderato e il sistema di cottura si occuperà del resto. Ad esempio, utilizzando la cottura Delta-T di RATIONAL, in cui la temperatura inizialmente bassa viene sensibilmente aumentata insieme alla temperatura al nucleo. Per una cottura delicata, una perdita di peso minima e una qualità eccezionale delle pietanze. Se necessario, l'alimento può essere conservato fino a 23 ore senza alcuna perdita di qualità ed essere sempre pronto al consumo.

➔ **Più risultati**
Meno spese e costi per le materie prime. Più gusto e apprezzamento da parte degli ospiti.

[rational-online.com/it/
cottura-a-bassa-temperatura](https://rational-online.com/it/cottura-a-bassa-temperatura)

Fondi di cottura e brodo.

La lunga preparazione e lo sforzo fisico sono ormai un ricordo del passato, anche con fondi di cottura e brodi. Perché iVario consente di produrli senza necessità di controllo.



Sottovuoto.

Affinché le papille gustative dei tuoi ospiti possano vivere un'esperienza culinaria indimenticabile.

Piatti sani e facili da preparare. Pesce, verdure e carne cotti con la cottura sottovuoto. Prepara i prodotti come al solito, mettili sottovuoto con marinature o spezie e poi cuocili a bassa temperatura a bagnomaria per un periodo di tempo prolungato. Se la temperatura della camera di cottura, come in questo processo, è solo leggermente al di sopra della temperatura al nucleo desiderata, il risultato sarà particolarmente delicato e la perdita di peso quasi impercettibile. Se vuoi, puoi anche cuocere alimenti diversi contemporaneamente.

- ➔ **Il tuo vantaggio**
Produzione flessibile, conservazione di aromi e sostanze nutritive, risultati tenerissimi senza fatica.

rational-online.com/it/cottura-a-bassa-temperatura



Cottura confit.

Preparazione e gusto eccezionali.

Tipicamente francese e buona da leccarsi i baffi: la cottura confit. Per realizzarla, basta mettere gli alimenti nell'olio o nel proprio grasso e cuocerli a temperatura costante. Il trucco consiste ora nel lasciare che il liquido vettore si riscaldi abbastanza in modo da soddisfare i requisiti igienici, anche se per molti prodotti non deve essere superata una certa temperatura al nucleo per evitare perdite di qualità. La soluzione? La cottura confit con l'intelligenza di cottura di iVario. Maiale sfilacciato, cosciotto d'anatra, verdure e persino pesce e crostacei ottengono un tocco speciale.



➔ **La particolarità**
Carne tenera, verdure aromatiche, pesce cotto alla perfezione: intense esperienze gustative preparate con semplicità.

rational-online.com/it/cottura-a-bassa-temperatura



ConnectedCooking. Tutto sotto controllo.

- ➔ **ConnectedCooking**
La potenza del collegamento in rete di RATIONAL. Per avere tutto sotto controllo, sempre.

rational-online.com/it/ConnectedCooking

Tutti parlano di collegamento in rete. iVario Pro può farlo. Puoi collegarlo al ConnectedCooking, la piattaforma Internet sicura di RATIONAL, tramite l'interfaccia WiFi di serie. La ricetta del petto di tacchino ha dato buoni risultati? Inviata semplicemente a tutti i sistemi di cottura collegati in rete. A prescindere da dove si trovino. Quale sistema di cottura è stato usato e come? Verificalo sul tuo smartphone. Sei in cerca di ispirazione? Consulta il ricettario. Aggiornamento software? L'aggiornamento si attiva automaticamente di notte sui sistemi di cottura. Recupero dati HACCP? Fatto con un solo clic.



RATIONAL Academy. Formazione continua inclusa.

Scopri, sotto la guida di un esperto, come ottenere di più dal tuo sistema di cottura RATIONAL. Durante il seminario di base gratuito, riceverai tante nuove idee per incentivare i tuoi collaboratori e semplificare i processi di lavoro.

- ➔ **Date e iscrizione**
Tel. +39 041 8629 060
info@rational-online.it

rational-online.com/it/academy

RATIONAL Italia s.r.l.
Via Impastato, 22
30174 Mestre (VE)
Italia

Tel. +39 041 8629050

info@rational-online.it
rational-online.com

