

iVario®

The Game Changer.

Offentlige køkkener.



iVario live

En iVario. Til mange opgaver.

Ser ud som en kipgryde, men kan en hel del mere: Kogning, stegning, friturestegning og trykkogning – iVario erstatter dermed kipgryden, kogekaret, frituregryden og trykkogeren. Er samtidig også op til 4 gange hurtigere*, med op til 40 % mindre energi* sammenlignet med traditionel køkkentechnologi. Dermed skaber den mere på mindre tid og sikrer en effektiv produktion.

Afløser følgende:



Kipgryde



Kogekar



Frituregryde



Trykkoger

* Sammenlignet med traditionelle kipgryder, kogekar og frituregryder. Mere information på rational-online.com.

Dine fordele.

Standardiseret produktkvalitet.

Lækkert. Også i store mængder.

Den store kunst ved offentlige køkkener. Produktion af store mængder i lige så høj kvalitet. Hver eneste gang. Den store kunst ved iVario: Alle krav opfyldes. For den realiserer anvisningerne præcist. Behandler fødevarerne bedst muligt. Reagerer følsomt på de mindste ændringer. Intet brænder på eller koger over.

Mere output.

Endeløs produktion.

300, 3.000 eller endnu flere måltider. I offentlige køkkener er det normalt. Også for iVario. Endelig er den hurtig, har kapacitetsreserver og en stor volumen. Så der kan produceres hurtigt og meget. Så smagfulde stegearomaer, ensartede resultater og mindre energiforbrug er afbalanceret.

Sparer plads, tid og råvarer.

Det kan iVario.

Når man gør noget rigtigt allerede første gang, sparer det masser af tid og besvær. Som med iVario. For den hjælper med en lang række tilberedningsprocesser. Og gør dermed det traditionelle udstyr i storkøkkener overflødigt. Hvilket sparer masser af plads. Den er hurtig. Hvilket sparer en masse tid. Den er pålideligt god. Hvilket sparer en masse affald. Så det hele er, som det skal være.



Standardiseret produktkvalitet.



Mere output.

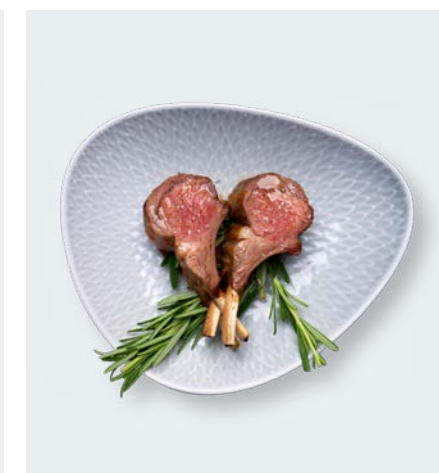
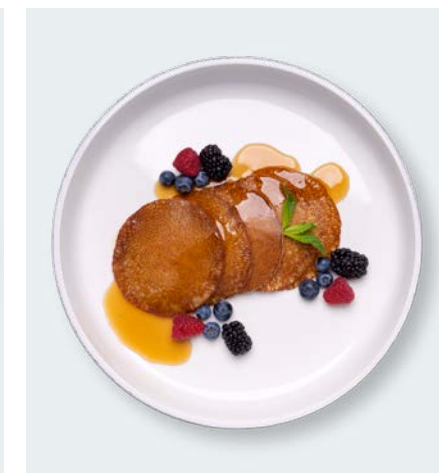
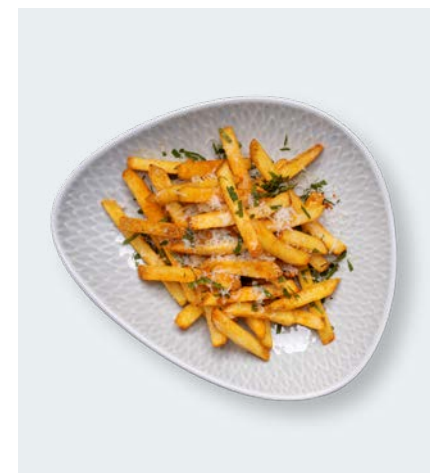


Sparer plads, tid og råvarer.

Imponerende ydelse.

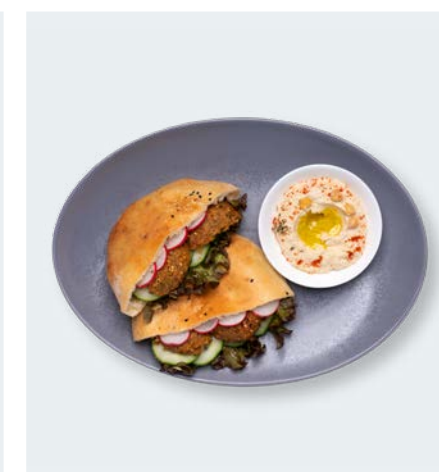
De bedste
resultater.

Lækkert, appetitvækkende, uimodståeligt
lækkert – kommer alt sammen fra iVario. På
ultrakort tid, i den bedste produktkvalitet.
Uanset hvor mange portioner du tilbereder.



For eksempel*:

- › **Blanchering:** 18 kg broccoli på 23 minutter
- › **Braisering:** 1.200 portioner bolognese-sauce på 90 minutter
- › **Kogning:** 400 portioner grøntsagssuppe på 35 minutter
- › **Friturestegning:** 12 kg grøntsager i frituredej på 19 minutter
- › **Kogning:** 15 kg pasta (i kurv) på 22 minutter
- › **Trykkogning:** 70 kg braiseret steg på 120 minutter
- › **Kogning af mælk:** 800 portioner risengrød på 70 minutter
- › **Stegning:** 100 portioner stegte ris på 20 minutter



* iVario Pro XL

Hurtighed og præcision. Styring af ydelse.

Præcis. Intelligent. Driftssikker.
Sådan er styringen af ydelse i iVario:

- › Kombination af keramiske varmeelementer og en hurtigt reagerende, ridsefast bund
- › Ensartet varmfordeling over hele fladen
- › Fremragende hastighed, høj effektivitet
- › Op til 40 % mindre strømforbrug end traditionelle køkkenmaskiner
- › Kapacitetsreserver til store mængder
- › Fra 0 til 200 °C på 2,5 minutter
- › Kogning af 90 liter vand på 13 minutter

iVario Pro

Dine fordele:



iVarioBoost 

Overvågning og støtte. Hjernen i iVario.

Fejlfri overvågning og permanent støtte ved produktion af råvarer med iVario Pro. Med et tryk på en knap.

- › Enkel betjening, næsten uden oplæring
- › Tilpasser automatisk tilberedningsprocessen til produktet
- › Fører det hele til de ønskede tilberedningsresultater
- › Kalder kun, hvis du skal gøre noget aktivt
- › Netværksforbindelse via ConnectedCooking
- › Praktisk søgeassistent

Arbejder endda for dig om natten.

Ved tilberedning natten over skal du blot fylde iVario, starte tilberedningsprocessen og næste morgen tage det færdige produkt ud.



Dine fordele:

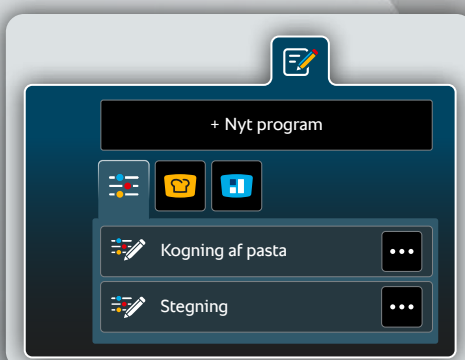
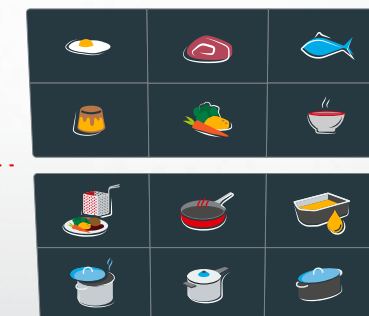


iCookingSuite 

Overvågning og støtte.

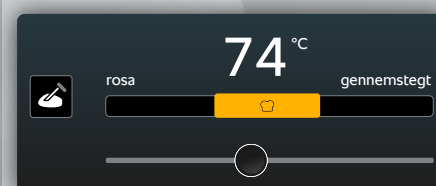
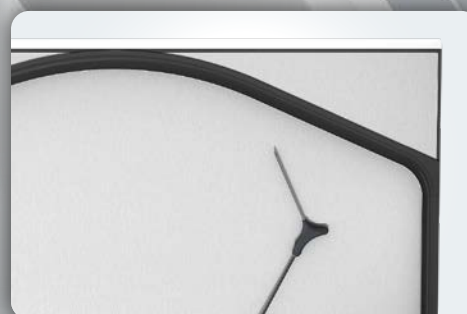
Din intelligente assistent til hverdagen i køkkenet.

Et driftskoncept, som sætter standarder: Intuitivt display med forinstallerede tilberedningsmetoder. Styring via touchscreen og drejhjul sikrer nemt, hurtigt og effektivt arbejde.

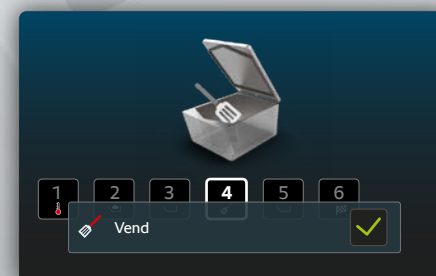


Forinstallerede, brugerspecifikke eller manuelle tilberedningsprocesser – programfunktionerne giver mulighed for at håndtere individuelle arbejdsprocesser.

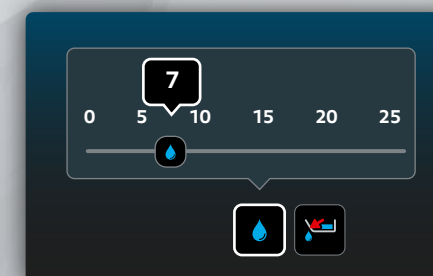
Med MyDisplay kan brugerfladen tilpasses, så der kun vises funktioner, som aktuelt er nødvendige.



Det integrerede stegetermometer registrerer produktstørrelse og -mængde med sine seks målepunkter. Dermed opnås den valgte kerntemperatur præcist, og det ønskede resultat sikres.



Intelligent regulering og interaktiv kommunikation takket være den intelligente madlavningsassistent i iVario. Som tilpasser madlavningsprocesser individuelt til hvert produkt, tilpasser sig brugernes vaner og alarmerer dem, når der er noget, der skal gøres.



Automatisk vandtilførsel. Præcis angivelse af liter og et tryk på en knap. Helt efter behov. Med integreret vandafløb.



Viderekogning. Reducering. Varmholdning. Ny indsætning. Disse muligheder kan vælges helt efter behov. Under drift. Gør håndteringen nem. Sikrer produktkvaliteten.



Med ConnectedCooking, den digitale køkkenstyring, kan du oprette og fordele tilberedningsprogrammer, konfigurere skærmvisning via MyDisplay, opdatere enhedssoftware og dokumentere HACCP-data. Uanset hvor køkkensystemerne er.



Trykkogning. Opbygning og udligning af tryk.

Den valgfrie, intelligente trykkogningsfunktion
gør sagen endnu hurtigere.

- › Bælgfrugter, ragout, gryderetter, supper,
simreretter er op til 46 % hurtigere klar
- › Nem og sikker håndtering
- › Uden kvalitetstab
- › Hurtig opbygning og udligning af tryk
- › Uden besværlig vedligeholdelse (årlig
trykkontrol er ikke nødvendig)

Forkortet tilberedningstid

Eksempel 68 kg gullasch i iVario Pro XL.

102 min.

188 min.

⌚ 46 % hurtigere med tryk

uden tryk

	Tilberedning	Trykkogning	
Grøntsagssuppe	72 min.	48 min.	⌚ 33 %
Kikærter	65 min.	42 min.	⌚ 35 %
Kartofler	43 min.	34 Min.	⌚ 21 %

Din fordel:



Alsidighed og fleksibilitet. En bliver til mange.

Med iZoneControl bliver en op til fire med iVario. Til et afvekslende, energieffektivt køkken.

- › Inddeling af bunden i op til fire zoner
- › Zoner med fleksibel udformning af størrelse, position og form
- › Tilberedning af forskellige råvarer i én pande
- › Samtidig, tidsforskud, samme eller forskellig temperatur
- › Opvarm kun den flade, der er brug for



Dine fordele:



iZoneControl



- ❶ Standardapparat integreret i køkkenblokken
- ❷ Opstilling på sokkel
- ❸ Vægophæng
- ❹ Standardapparat med understel og fødder

IP X5

Opstillingsvarianter.

Passer altid.

Uanset om det er ny planlægning eller tilføjelse, så tilpasses iVario alle køkkenmiljøer.

- › Installation på bord, arbejdsflade, på væggen eller intereret i køkkenblokken
- › Takket være integreret vandafløb er der ikke brug for afløbsrist i gulvet
- › Høj arbejdssikkerhed, da der ikke er glatte gulve



Et slankere køkken. Less is more.

Færre enheder, mere plads til at arbejde. Og til at nå en masse på mindre tid. Kun iVario kan denne kombination.

- › Erstatte kipgryder, kogekar, frituregryder og trykkogere
- › Sparer op til 33 % plads
- › Mere effektiv sammenlignet med traditionel køkkentechnologi
- › Uden at gå på kompromis med produktkvaliteten

Din fordel:

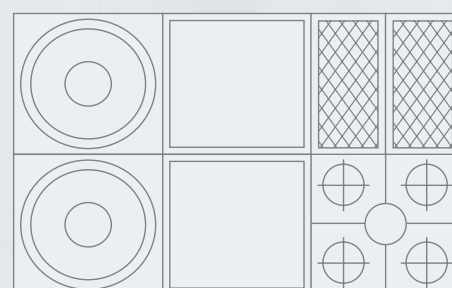


Din fordel:



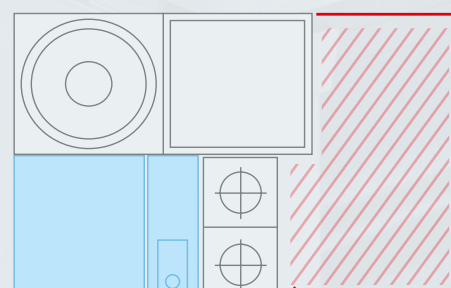
Pladsbesparelse

Køkkenmontage
Tidligere



1 x kogebord
2 x kogekar
2 x kipstegepander
1 x frituregryde

Køkkenmontage
Fremover



1 x kogebord
1 x kogekar
1 x kipstegepander
1 x iVario Pro L

33 %
pladsbesparelse

Tidsbesparelse

Kogning
Nudler



55 min.



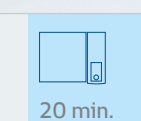
27 min.

28 min.

Stegning/braiserung
Ragout af fjerkræ



69 min.



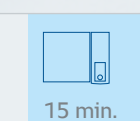
20 min.

49 min.

Friturestegning
Pommes frites



28 min.

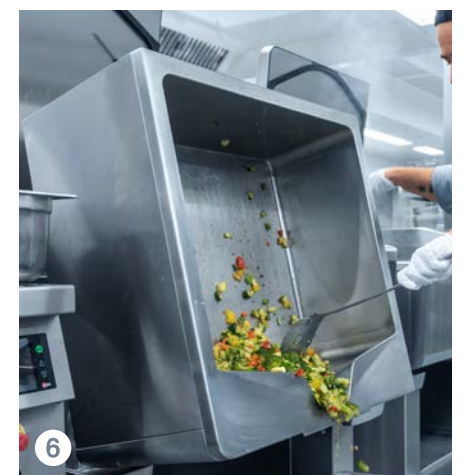
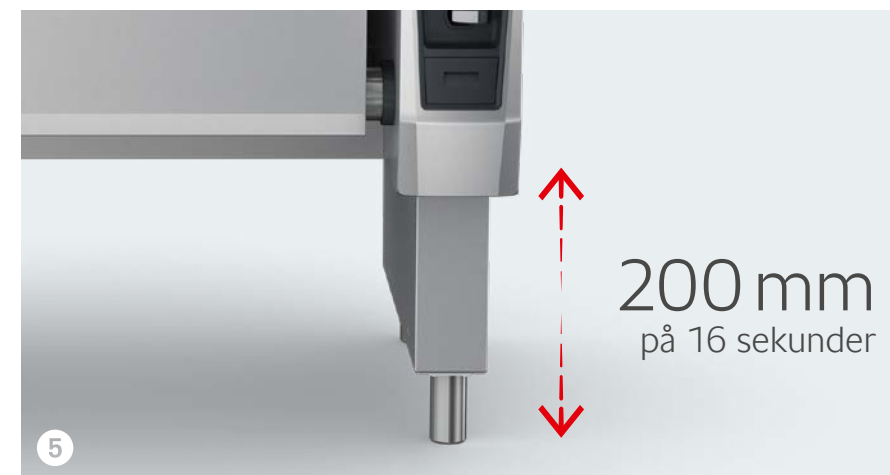
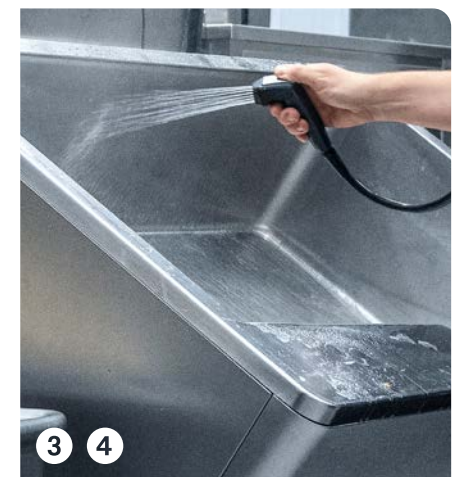


15 min.

13 min.

Moderne arbejdsgange. Sådan letter du arbejdet.

Med iVario bliver storkøkkenet ergonomisk,
kraftbesparende og effektivt.



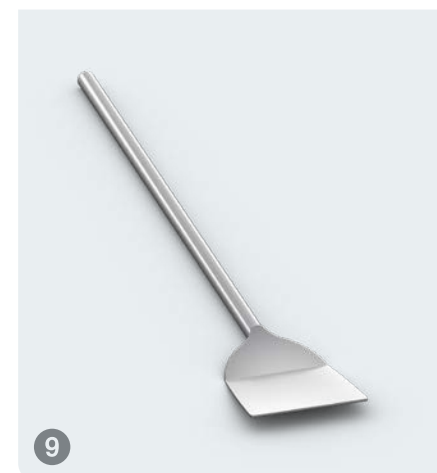
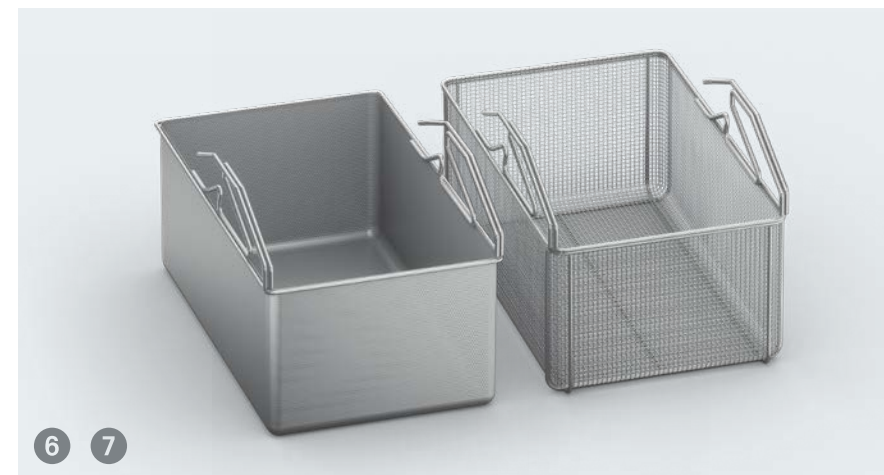
- ❶ Automatisk vandtilførsel
- ❷ Integreret vandafløb
- ❸ Nem og hurtig rengøring
- ❹ Kold pandekant og runde hjørner
- ❺ Højdeindstilling (valgfrit)
- ❻ Nem og sikker tømning
- ❼ Touchscreen til overskuelig betjening
- ❽ AutoLift (automatisk løfte- og sænkefunktion)
- ❾ Wi-fi (ekstraudstyr) til netværk
- ❿ Indbygget håndbruser
- ⓫ Integreret stikdåse (tilpasset lokale standarder)



Tilbehør.

Hurtigere i mål.

Det skal være robust, lette arbejdet og levere de bedste resultater i det offentlige køkken. Som originalt RATIONAL-tilbehør.



- 1 VarioMobil
- 2 Rengøringssvamp
- 3 Si
- 4 Slev uperforeret
- 5 Slev perforeret
- 6 Kogekurv
- 7 Friturekurv
- 8 Olievogn
- 9 Lang spatel



Mere information



RATIONAL Services. Et godt samarbejde.

RATIONAL-ydelser efter købet. Lang produktlevetid, optimale resultater og enkel realisering af dine kulinariske ideer.

- › Installeret af certificeret servicepartner
- › Personlig kokkeassistance
- › Gratis softwareopdateringer
- › ChefLine, den gratis RATIONAL-hotline
- › Academy RATIONAL

Lønsomhed. Lad os regne på det sammen.

Forudsætningen for et vellykket køkken:
Det skal være lønsomt. På denne måde:

- › Kan straks anvendes
- › Erstatter en lang række køkkenmaskiner
- › Yderligere investeringer er overflødige
- › Sparer plads, arbejdstid, råvarer, strøm og vand
- › Ekstremt kort tilbagebetalingstid

Tilbagebetalingstid under 1 år			
Din fortjeneste	Beregningsgrundlag pr. år	Din merindtjening pr. år	Beregn selv
kød			
Op til 10 % mindre råvareforbrug ved dagens ret (retter med småkød, ragout) takket være iVarioBoost-stegefunktion. Op til 10 %* mindre råvareforbrug ved simreretter med tilberedning natten over.	Råvareforbrug ved anvendelse af traditionelle Kogeborde, kippgryder og kogekar 864.000 DKK Råvareforbrug med iVario 777.600 DKK	= 86.400 DKK	
Energi			
Gennemsnitlig besparelse på 68 kWh per serveringscyklus takket være iVarioBoost-varmesystemets høje effektivitet.	68 kWh × 2 serveringscyklusser × 5 dage × 50 uger × 2,25 DKK per kWh	= 76.500 DKK	
Arbejdstid			
Gennemsnitlig besparelse på 120 minutter arbejdstid per dag og enhed, takket være hastigheden for iVarioBoost-varmesystemet, den automatiske tilberedning med iCookingSuite samt tilberedning natten over.	1.000 timer × 190 DKK (kombineret udregning af timelønnen for køkken- og rengøringspersonale)	= 190.000 DKK	
Rengøring			
Gennemsnitlig besparelse om året på vand og opvaskemiddel*. Slut med at sætte kippgryder og kogekar i blød.	600 liter vand per serveringscyklus × 38,60 DKK/m ³ og 50 liter opvaskemiddel pr. år	= 13.620 DKK	
Din merfortjeneste per år		= 366.520 DKK	

Gennemsnitlig virksomhedskantine med 600 måltider om dagen (2 serveringscyklusser), der tilberedes med en iVario L og XL, merfortjeneste i forhold til brug af almindeligt komfur, kippgryde, kogekar og frituregryde.
* I forhold til almindelige kippgryder, kogekar og frituregryder.

Vores krav.

Bæredygtig produktkvalitet.

Hverdagseget, robust, langtidsholdbar – det er kravet, hver enhed skal opfylde. Det bidrager ikke kun til produktkvaliteten, men også til bæredygtigheden.

- › Lang livscyklus takket være omhyggelig forarbejdning
- › Høj kvalitetsstandard og høj reparationsevne
- › Høj grad af genanvendelige materialer
- › Ergonomisk arbejde
- › Letter arbejdet takket være digitalisering



iVario modeloversigt.

Hvilket system passer til dig?



- 1 Standardapparat integreret i køkkenblokken
- 2 Opstilling på sokkel
- 3 Vægophæng
- 4 Standardapparat med understel og fødder



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Antal måltider	fra 30	50-100	100-300	100-500
Nyttevolumen	2 × 17 liter	2 × 25 liter	100 liter	150 liter
Stegeflade	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Bredde	1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Dybde	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Højde (inkl. understel/underkonstruktion)	485 (1.080) mm	485 (1.080) mm	608 (1.078) mm	608 (1.078) mm
Vægt	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Vandtilslutning	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Vandafløb	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Tilslutningsværdi (3NAC400 V) Standard/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Sikring (3NAC400 V) Standard/Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
Valgmuligheder				
Trykkogning	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Lavtemperaturtilberedning (natten over, sous vide, konfitering)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●

Eksempler (per pande)				
Stegning af ragout (kød)				
	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Tilberedningstid	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Tilberedning af gullasch (kød og sovs)				
	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Tilberedningstid uden tryk	188 min.	188 min.	188 min.	188 min.
Tilberedningstid med tryk	–	102 min.	102 min.	102 min.
		↓ -46 %	↓ -46 %	↓ -46 %
Iblødsætning af kikærter				
	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Tilberedningstid uden tryk	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Tilberedningstid med tryk	–	42 min.	42 min.	42 min.
		↓ -35 %	↓ -35 %	↓ -35 %
Pillekartofler				
	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Tilberedningstid uden tryk	43 min.	43 min.	43 min.	43 min.
Tilberedningstid med tryk	–	34 min.	34 min.	34 min.
		↓ -21 %	↓ -21 %	↓ -21 %

● Standard ○ Ekstraudstyr – ikke tilgængeligt

iVario live.

Lav mad med vores eksperter.

Intet er mere overbevisende end egen erfaring:
Oplev de intelligente køkkensystemer fra
RATIONAL live, bliv introduceret til funktionerne
og prøv selv kræfter med enhederne. Live,
uforpligtende og tæt på dig.



Tilmeld dig nu

Tel. +46 040-680 85 00

info@rational-online.com

RATIONAL Scandinavia AB

Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

info@rational-online.se
rational-online.com

