

iVario®

Spreminja igro.

Velike kuhinje.



iVario live

En iVario. Za številne naloge.

Videti je kot prekucna ponev, vendar zmore več: kuhanje, pečenje, cvrtje in kuhanje pod pritiskom – iVario s tem nadomesti prekucno ponev, kotel, fritezo in naprave za kuhanje pod pritiskom. Ob tem je še do 4-krat hitrejši* in porabi do 40 % manj energije* v primerjavi z običajnimi kuhinjskimi tehnologijami. Tako naredi več v krajšem času in zagotavlja učinkovito proizvodnjo.

Nadomesti



prekucno ponev



kotel



fritezo



naprave za kuhanje
pod pritiskom

* V primerjavi z običajnimi prekucnimi ponvami, kotli in fritezami.
Več informacij na rational-online.com.

Vaše prednosti.

Standardizirana kakovost jedi.

Okusno. Tudi v velikih količinah.

Velika umetnost v velikih kuhinjah: pripraviti velike količine hrane, ki je zelo kakovostna. In to vedno znova. Velika prednost aparata iVario: izpolni vse zahteve. Saj natančno upošteva navodila. Učinkovito termično obdeluje vsa živila. Se z občutkom odzove na najmanjše spremembe. Nič se ne prismoji ali prekipi.

Večja produktivnost.

Neskončne možnosti priprave jedi.

300, 3.000 ali še več obrokov. V kuhinjah družbene prehrane je to običajno. Kot je to običajno tudi za iVario. Je hiter, ima rezerve v zmogljivosti in veliko prostornino. Takoj je mogoče hitro pripraviti veliko obrokov. S tem ostanejo okusne arome pečenja, izjemna enakomernost in majhna poraba energije v ravnovesju.

Prihraniti prostor, čas in surovine.

iVario to zmore.

Če neko stvar naredimo pravilno že v prvem poskusu, nam to prihrani veliko časa in truda. Takoj je z aparatom iVario. Daje nam podporo s številnimi kuharskimi postopki. Zaradi česar je klasična oprema v veliki kuhinji skoraj povsem odveč. To pa prihrani veliko prostora. Je hiter, kar prihrani veliko časa. Zaradi svoje zanesljivosti prihrani veliko odpada. Povedano drugače, vse naredi pravilno.



Standardizirana kakovost jedi.



Večja produktivnost.

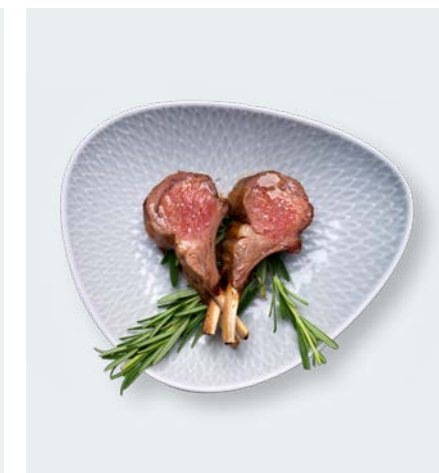
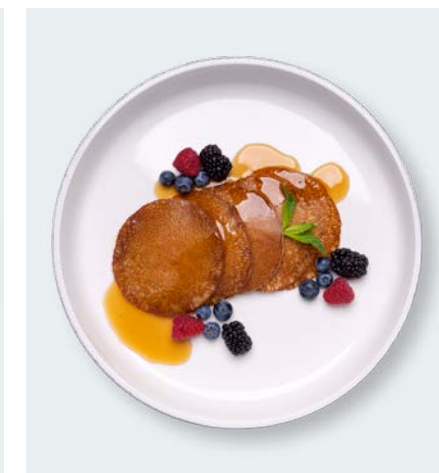
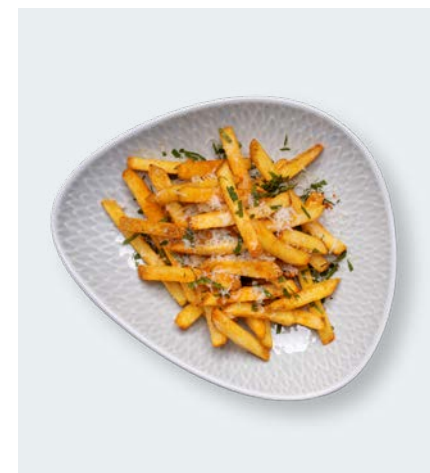


Prihrani prostor, čas in surovine.

Osupljiva zmogljivost.

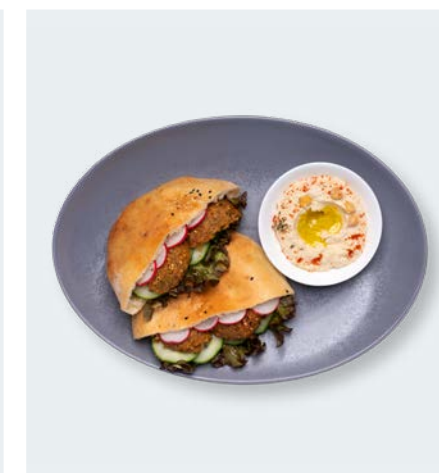
Najboljši možni rezultati.

Da se cedijo sline, užitek za brbončice in za oblizniti prste – vse to omogoča iVario. V najkrajšem možnem času in z najboljšo kakovostjo. Ne glede na to, koliko porcij pripravljate.



Na primer*:

- › **Blanširanje:** 18 kg brokolija v 23 minutah
- › **Dušenje:** 1.200 porcij omake bolognese v 90 minutah
- › **Kuhanje:** 400 porcij zelenjavne juhe v 35 minutah
- › **Cvrtje:** 12 kg zelenjave v testu v 19 minutah
- › **Kuhanje:** 15 kg testenin (v košari) v 22 minutah
- › **Kuhanje pod pritiskom:** 70 kg dušene govedine v 120 minutah
- › **Kuhanje mleka:** 800 porcij mlečnega riža v 70 minutah
- › **Pečenje:** 100 porcij pečenega riža v 20 minutah



* iVario Pro XL

Hitrost in natančnost.

Upravljanje zmogljivosti.

Natančno. Inteligentno. Zmogljivo.
To je upravljanje zmogljivosti v aparatu iVario:

- › Kombinacija keramičnih grelnih elementov in hitroodzivnega, proti praskam odpornega dna ponve
- › Enakomerna porazdelitev toplote po celotni površini ponve
- › Izjemna hitrost, visoka stopnja učinkovitosti
- › Do 40 % manjša poraba električne energije, kot pri običajnih kuhinjskih aparatih
- › Rezerve v moči za pripravo večjih količin
- › Od 0 do 200 °C v 2,5 minutah
- › 90 litrov vode zavre v 13 minutah



Prednosti za vas:

iVarioBoost 

Nadzor in podpora.

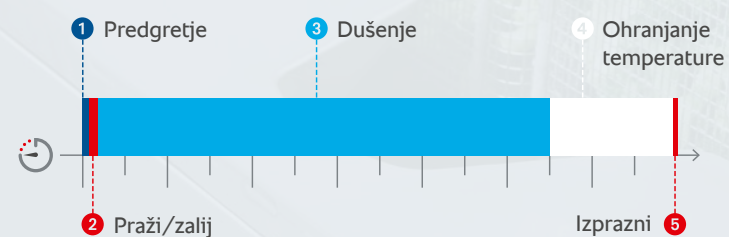
Možgani v aparatu iVario.

Popoln nadzor in trajna podpora pri pripravi jedi z iVario Pro. Samo s pritiskom na gumb.

- › Preprosto upravljanje, skoraj brez potrebe po uvajanju v delo
- › Avtomatično prilagodi postopek priprave živilom
- › Vsakič pripelje do zelenega rezultata
- › Pokliče vas samo, ko morate biti aktivni
- › Omrežna povezava prek ConnectedCooking-a
- › Praktični pomočnik za iskanje

Dela za vas celo ponoči.

Če želite kuhati preko noči, živila naložite v aparat iVario, zaženite postopek kuhanja in jedi bodo za vas pripravljene naslednje jutro.



Prednosti za vas:

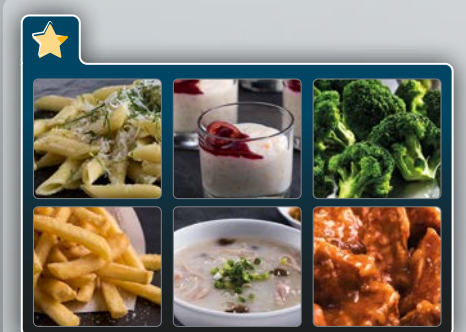
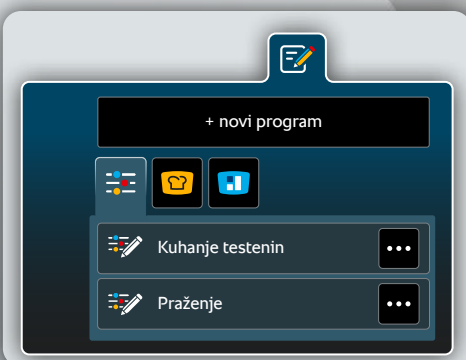


iCookingSuite 

Nadzor in podpora.

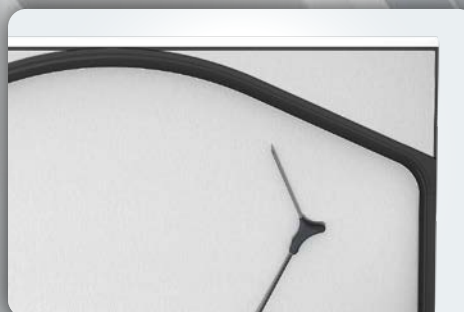
Vaš inteligentni pomočnik v kuhinjskem vsakdanu.

Koncept upravljanja, ki postavlja mejnike: intuitiven prikazovalnik s prednastavljenimi postopki priprave. Krmiljenje preko zaslona na dotik in z vrtljivim gumbom za preprosto, hitro in učinkovito delo.

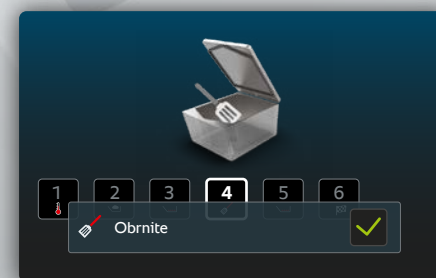


Predprogramirani, uporabniško nastavljeni ali ročni postopki priprave – programske funkcije omogočajo prilagajanje posameznim delovnim postopkom.

Z menijem MyDisplay lahko upravljalo površino prilagodite tako, da so prikazane samo trenutno potrebne funkcije.



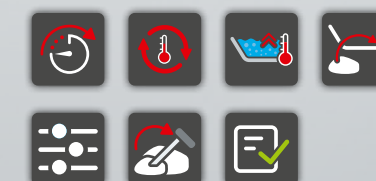
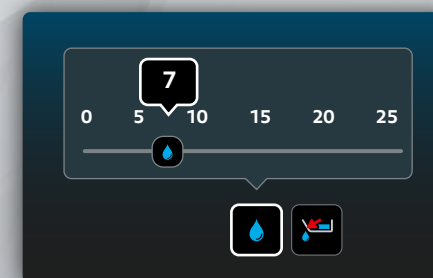
Integrirana sonda za temperaturo jedra s svojimi šestimi merilnimi točkami zazna velikost in količino živil. Tako se izbrana temperatura jedi doseže natančno, kar zagotovi želeni rezultat.



Inteligentno uravnavanje in interaktivna komunikacija zahvaljujoč kuharski inteligenci v aparatu iVario. Le-ta postopek priprave prilagodi vsaki jedi, se prilagodi kuharskim navadam in vas pokliče, ko morate ukrepati.



Avtomatični dotok vode. Do litra natančno in samo s pritiskom na gumb. Točno toliko kolikor potrebujete. Z integriranim odtokom.



Nadaljevanje s kuhanjem, zniževanje temperature, ohranjanje, ponovne polnitve. Te možnosti je mogoče izbrati povsem po potrebi. Med samim delovanjem. Tako presprosto za uporabo. Zagotovi kakovosti jedi.



S funkcijo ConnectedCooking, digitalno platformo za upravljanje kuhinj, lahko ustvarite in razporedite programe priprave, konfigurirate zaslonski prikaz prek menijev MyDisplay, posodobite programsko opremo naprav in dokumentirate HACCP podatke.



Kuhanje pod pritiskom.

Povišajte pritisk, da se lahko sprostite.

Inteligentna funkcija kuhanja pod pritiskom, ki je na voljo kot opcija, stvar še dodatno pospeši.

- › Stročnice, obare, dušene jedi, juhe, enolončnice, vse je pripravljeno do 46 % hitreje
- › Preprosta in varna uporaba
- › Brez izgube kakovosti
- › Hitra vzpostavitev in sprostitev pritiska
- › Brez dodatnega vzdrževanja (letni pregled tlačnih komponent ni potreben)

Skrajšani časi priprave

Primer: 68 kg golaža v iVario Pro XL.

102 min.

188 min.

⌚ 46% hitreje s pripravo pod pritiskom

brez pritiska

	Priprava	Kuhanje pod pritiskom	
Zelenjavne juhe	72 min.	48 min.	⌚ 33 %
Čičerika	65 min.	42 min.	⌚ 35 %
Krompir	43 min.	34 min.	⌚ 21 %

Prednosti za vas:



Raznovrstnost in prilagodljivost.

Iz enega jih dobimo več.

S funkcijo iZoneControl iz enega dobimo do štiri aparate iVario. Za raznovrstno, energijsko učinkovito kuhinjo.

- › Razdelite dno ponve na do štiri območja priprave
- › Poljubno lahko izberete velikost, položaj in obliko območij priprave
- › Priprava različnih jedi v eni ponvi
- › Istočasno, s časovnim zamikom, z enako ali več različnimi temperaturami
- › Ogrevajte samo površino, ki jo potrebujete



Prednosti za vas:



iZoneControl



- ❶ Osnovna naprava vgrajena v kuhinjski blok
- ❷ Postavitev na coklu
- ❸ Montaža na zid
- ❹ Osnovna naprava s podstavkom in nogami

IP X5

Izvedbe postavitvev.

Povsod se prilega.

Ne glede na to, ali gre za nov projekt ali le za dopolnitev opreme, iVario se prilega v vsako kuhinjo.

- › Namestitev na pult, delovno površino, na zid ali vgrajen v kuhinjski blok
- › Zahvaljujoč vgrajenemu odtoku, talna rešetka ni potrebna
- › Varnost pri delu je na višjem nivoju, saj tla niso spolzka



Poenostavljena kuhinja.

Manj je več.

Manj naprav, več prostora za delo. In narediti veliko v krajšem času. To omogoča samo iVario.

- › Nadomesti prekucno ponev, kotel, fritezo in kuhalnik pod pritiskom
- › Prihrani do 33 % prostora
- › Učinkovitejši v primerjavi z običajno kuhinjsko tehnologijo
- › Brez sklepanja kompromisov pri kakovosti jedi

Prednosti za vas:

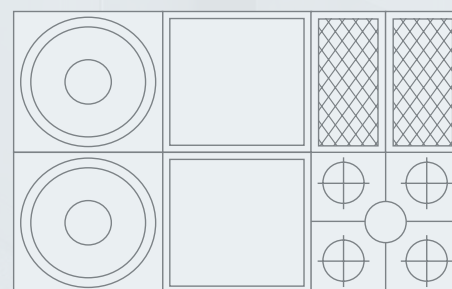


Prednosti za vas:



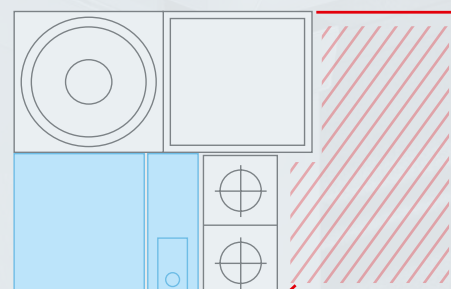
Prihranek prostora

enostavnejša postavitve kuhinje
Prej



1 × štedilnik
2 × kotel
2 × prekucna ponev
1 × friteza

enostavnejša postavitve kuhinje
Potem



1 × štedilnik
1 × kotel
1 × prekucna ponev
1 × iVario Pro L

33 %
prihranek prostora

Prihranek časa

Kuhanje
Rezanci



55 min.

Pečenje/dušenje
Perutninski ragu



69 min.

Cvrtje
Ocvrt krompirček



28 min.



27 min.



20 min.



15 min.

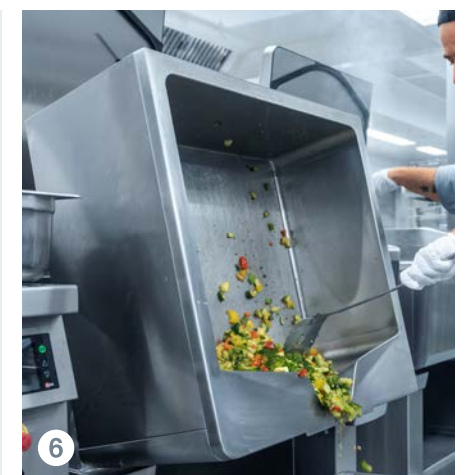
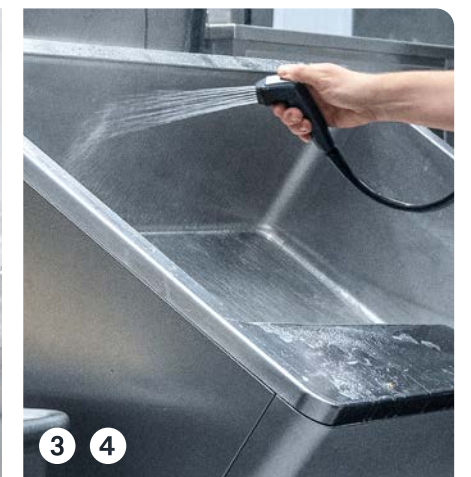
28 min.

49 min.

13 min.

Sodoben način dela. Tako je lažje.

Z iVario-em bo velika kuhinja postala ergonomsko zasnovana in učinkovita, obenem pa vam bo prihranila marsikateri napor.



- ❶ Avtomatični dotok vode.
- ❷ Integriran odtok
- ❸ Preprosto in hitro čiščenje
- ❹ Hladen rob ponve in zaobljeni robovi
- ❺ Nastavitev po višini (opcija)
- ❻ Preprosto in hitro praznjenje
- ❼ Zaslona na dotik za pregledno upravljanje
- ❽ AutoLift (avtomatična funkcija dvigovanja in spuščanja košar)
- ❾ WiFi (opcija) za povezavo v omrežje
- ❿ Vgrajen ročni tuš
- ⓫ Vgrajena vtičnica (prilagojena lokalnim standardom)



Dodatna oprema.

Hitreje do cilja.

V kuhinji družbene prehrane mora biti oprema robustna, poenostaviti mora delo in zagotoviti najboljše rezultate. Tako kot RATIONAL originalna dodatna oprema.



1



2

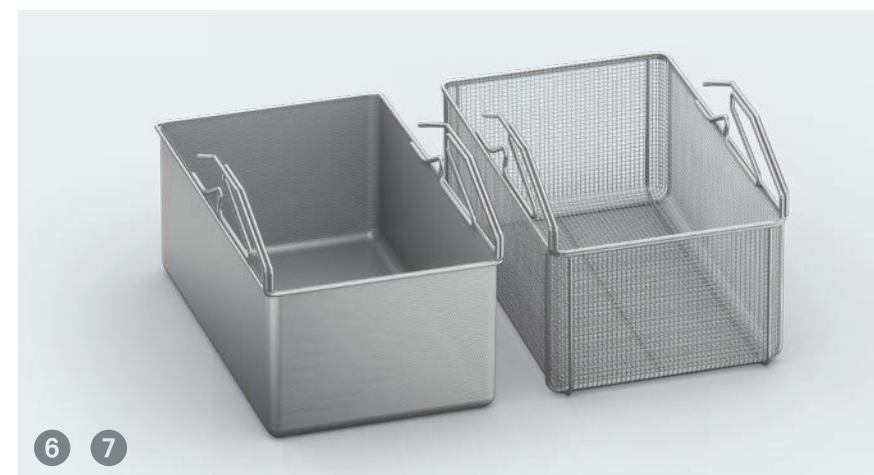


3



4

5

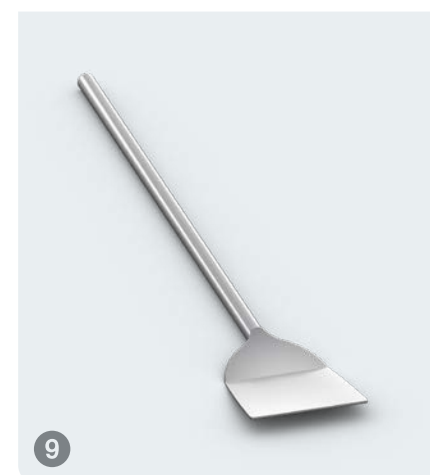


6

7



8



9

- 1 VarioMobil
- 2 Čistilna gobica
- 3 Cedilo
- 4 Zajemalka brez lukenj
- 5 Zajemalka z luknjami
- 6 Košara za kuhanje
- 7 Košara za cvrtje
- 8 Voziček za olje
- 9 Dolga lopatica



Več informacij



Storitve RATIONAL.

Dobro sodelovanje.

Storitve RATIONAL po nakupu. Zagotoviti to, da boste dolgo zadovoljni s svojo naložbo, da boste vedno optimalno izkoristili svoj aparat in da vam ne bo nikoli zmanjkalo idej.

- › Montažo opravi certificiran servisni partner
- › Individualno začetno šolanje osebja
- › Brezplačne posodobitve programske opreme
- › ChefLine, brezplačna telefonska linija RATIONAL
- › Academy RATIONAL

Učinkovitost.

Dovolite nam, da izračunamo z vami.

Pogoj za uspešno kuhinjo: mora se izplačati. In sicer tako:

- › Možnost takojšnjega začetka uporabe
- › Nadomesti številne kuhinjske aparate
- › Dodatne investicije niso potrebne
- › Prihranek prostora, delovnega časa, surovin, električne energije in vode
- › Izredno kratek čas amortizacije

		Čas amortizacije manj kot 1 leto	
Vaš dobiček	Obračunska postavka na leto	Vaš dodatni zaslužek na leto	Izračunajte sami
Meso			
Do 10 % manj sestavin za dnevne specialitete (rezano meso, obara), zahvaljujoč izredni zmogljivosti priprave z iVarioBoost. Do 10 %* manj surovin pri kuhanju obar ali enolončnic s kuhanjem preko noči.	Poraba surovin pri klasičnih štedilnikih, prekucnih ponvah in kotlih 55.440 € Poraba surovin z iVario 49.900 €	= 5.540 €	
Energija			
Povprečni prihranek je 68 kWh na izmeno, zahvaljujoč večji učinkovitosti sistema grelcev iVarioBoost*.	68 kWh × 2 izmeni × 5 dni × 50 tednov × 0,20 € na kWh	= 6.800 €	
Delovni čas			
Povprečen prihranek je 120 minut na dan zahvaljujoč hitrosti sistema grelcev iVarioBoost, avtomatični pripravi s funkcijo iCookingSuite ter kuhanju preko noči.	1.000 ur × 11 € (Mešani izračun, urna postavka za kuharja/čiščenje)	= 11.000 €	
Čiščenje			
Povprečni letni prihranek vode in sredstev za pomivanje*. Konec namakanja prekucnih ponev in kotlov pred čiščenjem.	600 litrov vode na izmeno × 1,85 €/m³ in 50 litrov sredstva za pomivanje posode na leto	= 810 €	
Vaš dodatni zaslužek na leto		= 24.150 €	

Povprečna kuhinja s 600 obroki na dan (2 postrežbama) z aparatom iVario L in XL, dodaten dohodek v primerjavi z uporabo klasičnega štedilnika, prekucne ponve, kotla in friteze.
* V primerjavi s klasičnimi prekucniki, kotli in fritezami.

Naš standard.

Trajnostna kakovost izdelkov.

Izdelano za vsakodnevno uporabo, zanesljivo in trpežno – to so pogoji, ki jih mora izpolnjevati vsaka naša naprava. To se ne izplača le z vidika kakovosti izdelkov, temveč tudi z vidika trajnosti:

- › Dolg življenjski cikel zahvaljujoč skrbni izdelavi
- › Visok standard kakovosti in možnosti popravil
- › Visok odstotek materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti
- › Bolj ergonomično delo
- › Poenostavljeno delo zaradi digitalizacije



Pregled modelov iVario.

Kateri najbolj ustreza vašim potrebam?



- 1 Osnovna naprava vgrajena v kuhinjski blok
- 2 Postavitev na coklu
- 3 Montaža na zid
- 4 Osnovna naprava s podstavkom in nogami



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Število obrokov	nad 30	50-100	100-300	100-500
Uporabna prostornina	2 × 17 litrov	2 × 25 litrov	100 litrov	150 litrov
Površina za pripravo	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Širina	1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Globina	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Višina (vključno s podstavkom/podnožjem)	485 (1.080) mm	485 (1.080) mm	608 (1.078) mm	608 (1.078) mm
Teža	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Dovod vode	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Odvod vode	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Priključna moč (3NAC400 V) Standard/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Varovalke (3NAC400 V) Standard/Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
Možnosti				
Kuhanje pod pritiskom	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Priprava pri nizkih temperaturah (preko noči, sous-vide, priprava v lastnem soku živila)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●

Primeri zmogljivosti (na ponev)				
Praženje mesa za ragu	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Čas priprave	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Priprava golaža (meso in omaka)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Čas kuhanja brez pritiska	188 min.	188 min.	188 min.	188 min.
Čas kuhanja pod pritiskom	–	↓ -46% 102 min.	↓ -46% 102 min.	↓ -46% 102 min.
Namočena čičerika	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Čas kuhanja brez pritiska	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Čas kuhanja pod pritiskom	–	↓ -35% 42 min.	↓ -35% 42 min.	↓ -35% 42 min.
Krompir s olupom	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Čas kuhanja brez pritiska	43 min.	43 min.	43 min.	43 min.
Čas kuhanja pod pritiskom	–	↓ -21% 34 min.	↓ -21% 34 min.	↓ -21% 34 min.

● Standardno ○ Opcija – Ni na voljo

iVario live.

Kuhajte z našimi strokovnjaki.

Nič ne prepriča bolj, kot lastna izkušnja.
Doživite aparate RATIONAL in dovolite, da vam predstavimo inteligentne funkcije ter preizkusite, kako bi vam slednje olajšale vaše delo. V živo, brez obveznosti in v vaši bližini.



Prijavite se zdaj
Tel. 02/8821900
info@slorational.si

SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec
Slovenija

Tel. +386 2 8821900
Fax +386 2 8821901

info@slorational.si
slorational.si

