



iVario®

The Game Changer.

Restaurant.



iVario live



Un iVario. Pentru multe sarcini.

Plită, oală, tigaie, friteuză, oală sub presiune, bain-marie – acum toate în unul. Toate acestea se regăsesc în iVario. Pentru fierbere, frigere și prăjire. De până la 4 ori mai rapid*, cu până la 40 % mai puțină energie consumată*. Astfel, iVario înlocuiește numeroase aparate de bucătărie convenționale. Și totuși, fiecare preparat este pregătit individual și la un standard ridicat. De aceea, este indispensabil în mise en place și pentru meniuri à la carte.

Înlocuitor de



Tigaie



Oală



Friteuză



Plită

* În comparație cu plitele, tigăile basculante și friteuzele obișnuite.
Mai multe informații pe rational-online.com.

Avantajele dumneavoastră.

Calitate înaltă a preparatelor.

Implementare consecventă.

Cine gătește are o idee în minte, iar aceasta trebuie transformată într-o mâncare delicioasă. Întotdeauna la aceeași calitate. Asta nu reprezintă o problemă cu iVario. Pentru că implementează specificațiile cu precizie. Pregătește alimentele în cel mai bun mod posibil. Reacționează fin la cele mai mici schimbări. Astfel încât să obțineți rezultatul dorit din nou și din nou.

Economisiți timp de lucru.

Și tot reușiți să faceți totul.

Cu un iVario, totul se schimbă în ceea ce privește timpul de lucru. Pentru că multe etape de lucru nu mai sunt necesare. Cum ar fi monitorizarea, chiar și pentru preparatele sensibile. Cum ar fi așteptarea, pentru că un iVario este de până la 4 ori mai rapid*. Cum ar fi curățarea, pentru că nimic nu se arde și nimic nu fierbe în exces. Cum ar fi activitățile de rutină, atunci când nimeni nu mai trebuie să amestece în oală.

Economisiți spațiu și dispozitive.

Cum reușește acest lucru?

În special în restaurante, iVario demonstrează că poate realiza de unul singur activitățile pentru care sunt necesare o mulțime de aparate. Că stăpânește mise en place-ul: gătește rapid cartofi, pregătește fripturi peste noapte, gătește orez cu lapte. Că este pregătit pentru servire: menține la cald în bain-marie, frige la minut, prăjește precis. Și odată ce vechea tehnologie de bucătărie a dispărut, este disponibil mai mult spațiu. În sfârșit.

* În comparație cu plitele, tigăile basculante și friteuzele obișnuite. Mai multe informații pe rational-online.com.



Calitate înaltă a
preparatelor.



Economisiți timp
de lucru.

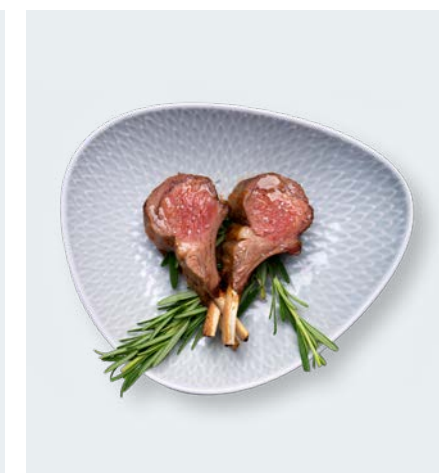
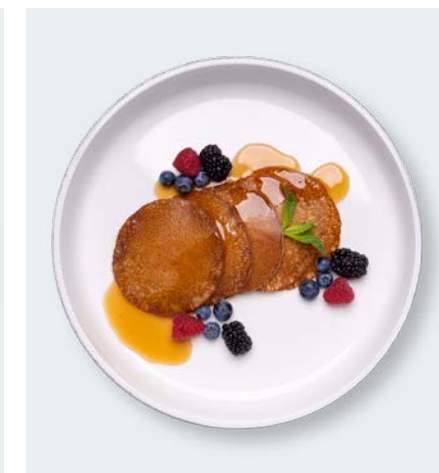
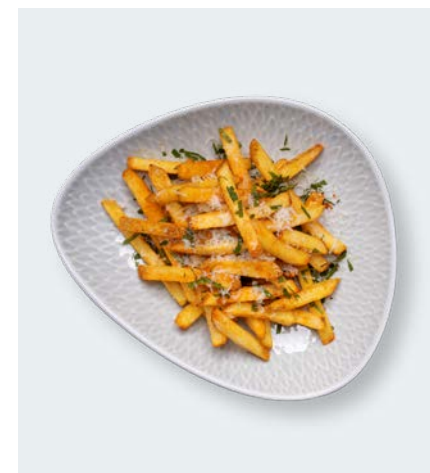


Economisiți
spațiu și
dispozitive.

Performanță impresionantă.

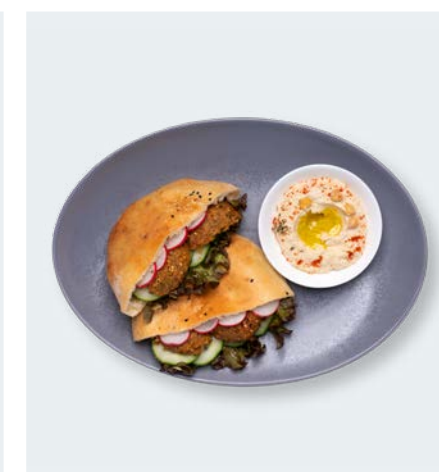
Cele mai bune rezultate.

Bucuria gustului, deliciu culinar, delicatețe – toate din iVario. În cel mai scurt timp, la cea mai bună calitate a preparatelor. Indiferent de numărul de porții pregătit.



De exemplu*:

- › **Blanșare:** 4 kg brocoli în 14 minute
- › **Înăbușire:** 250 porții de sos Bolognese în 60 de minute
- › **Fierbere:** 100 de porții de supă de legume în 20 de minute
- › **Prăjire:** 16 kg de legume în aluat în 60 de minute
- › **Fierbere:** 3 kg de paste (în coș) în 19 minute
- › **Gătire sub presiune:** 25 kg gulaș în 87 de minute
- › **Fierbere lapte:** 133 porții orez cu lapte în 62 de minute
- › **Frigere:** 4 kg de orez prăjit în 6 minute



* iVario Pro 2-S



Rapiditate & precizie.

Gestionarea performanței.

Precis. Inteligent. Performant.
Acesta este sistemul de gestionare a performanței din iVario:

- › O combinație castigatoare între elementele de încălzire ceramice și baza cuvei cu reacție rapidă și rezistentă la zgârieturi
- › Distribuție uniformă a căldurii și pe toată suprafața
- › Eficiență ridicată, viteză remarcabilă
- › Consum de energie mai redus decât cel al aparatelor de gătit convenționale
- › Rezervă de putere pentru cantități mari
- › De la 0 la 200 °C în 90 de secunde
- › Fierbe 18 litri de apă în 7,5 minute

**Avantajele
dumneavoastră:**



iVarioBoost 

Monitorizare și asistență. Creierul din iVario.

Monitorizare fără întreruperi și asistență permanentă în timpul gătirii preparatelor.

- › Utilizare simplă, aproape nici o instruire necesară
- › Adaptează automat procesul de gătit pentru fiecare preparat în parte
- › Livrează rezultatele dorite de fiecare dată
- › Se adaptează la obiceiurile de gătit
- › Vă solicită doar atunci când trebuie să interveniți
- › Asistent de căutare practic

Avantajele
dumneavoastră:

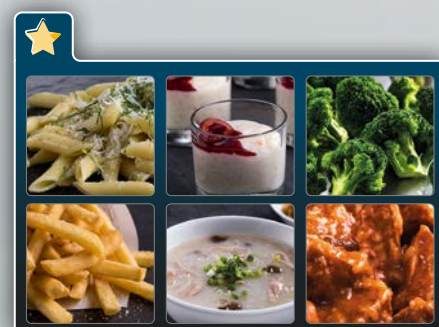
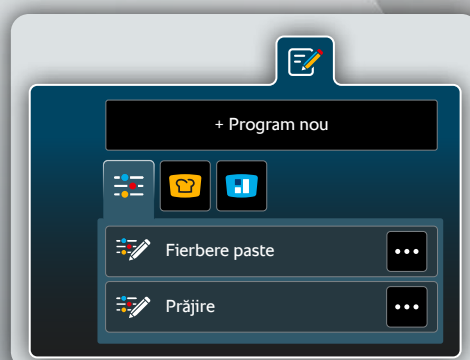
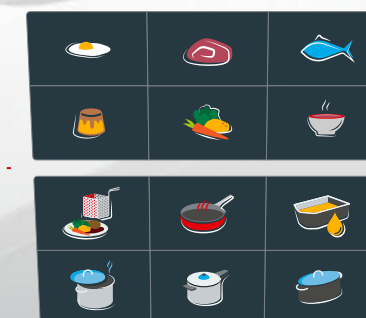


iCookingSuite 

Monitorizare și asistență.

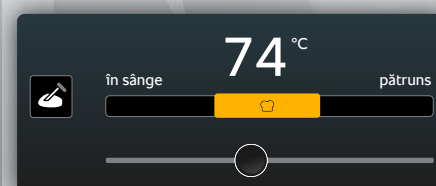
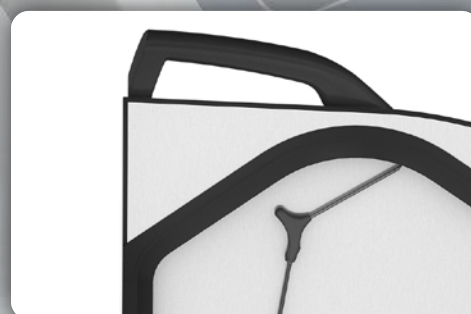
Asistentul dumneavoastră inteligent în bucătăria de zi cu zi.

Un concept de operare care impune noi standarde: Afișaj intuitiv cu programe de gătit preinstalate. Control prin intermediul ecranului tactil și al selectorului rotativ pentru o operare simplă, rapidă și eficientă.

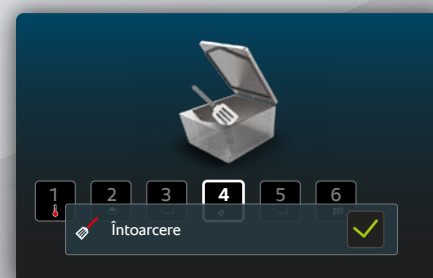


Procese de gătit preinstalate, specifice utilizatorului sau manuale – funcțiile de program fac posibilă adaptarea la procesele de lucru individuale.

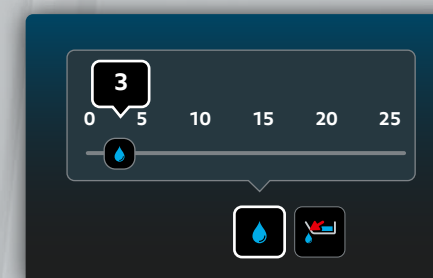
Cu MyDisplay, interfața de operare poate fi adaptată astfel încât să fie vizibile numai funcțiile necesare în prezent.



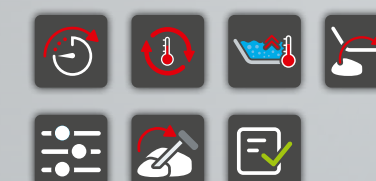
Senzorul de temperatură integrat pentru miez detectează dimensiunea și cantitatea produsului cu ajutorul celor șase puncte de măsurare. Acest lucru asigură atingerea exactă a temperaturii selectate a miezului și garantează rezultatul dorit.



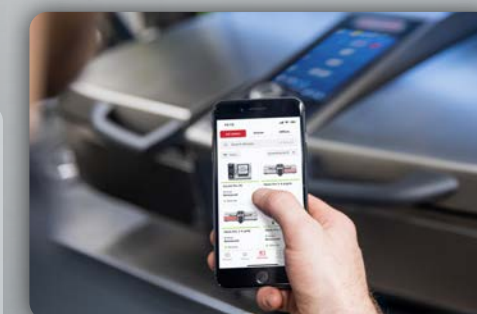
Control inteligent și comunicare interactivă datorită inteligenței de gătit din iVario. Acesta reglează procesul de gătit în mod individual în funcție de preparate, se adaptează la obiceiurile de gătit și vă solicită imediat ce este necesară o acțiune.



Admisie automată apă. Măsurată cu precizie și la o simplă apăsare de buton. Complet adaptat nevoilor dumneavoastră. Cu scurgere de apă integrată.



Continuați să gătiți. Reducție. Menținere la cald. Porniți șarjă nouă. Aceste opțiuni pot fi selectate în funcție de când aveți nevoie de ele. Chiar și în timpul gătirii. Simplifică manipularea. Asigură calitatea preparatelor.



Cu ConnectedCooking, sistemul digital de gestionare a bucătăriei, creați și distribuiți programe de gătit, configurați aspectul ecranului prin MyDisplay, actualizați software-ul aparatului, documentați datele HACCP. Indiferent unde se află sistemele de gătit.



Versatilitate și flexibilitate.

Faceți patru din două.

Cu iZoneControl, din două cuve se fac până la patru iVario. Pentru o bucătărie variată.

- › Împărțirea bazei cuvei în până la patru zone
- › Zone liber personalizabile referitor la dimensiune, poziție și formă
- › Pregătirea preparatelor diverse în aceeași cuvă
- › Temperatură simultană, temporizată, identică sau diferită
- › Fără supraveghere, fără echipament de bucătărie suplimentar

Avantajele
dumneavoastră:



iZoneControl



Gătire sub presiune.

Generează presiune pentru a vă scăpa de presiune.

Funcția opțională, inteligentă de gătire sub presiune face lucrurile și mai rapide*.

- › Leguminoasele, tocanele, preparatele înăbușite, supele, tocănițele se gătesc cu până la 46 % mai repede
- › Manipulare simplă și sigură
- › Fără pierderi de calitate
- › Constituire și eliberare rapidă a presiunii
- › Nu necesită întreținere (nu este necesară o testare anuală a presiunii)

Timp de gătire mai scurt

Exemplu 15 kg de gulaș în iVario Pro 2-S.

102 min.

⚡ 46 % mai rapid cu presiune

188 min.

fără presiune

	Gătire	Gătire sub presiune
Supă de legume	72 min.	48 min. ⚡ 33 %
Năut	65 min.	42 min. ⚡ 35 %
Cartofi	43 min.	34 min. ⚡ 21 %

Avantajul dumneavoastră:

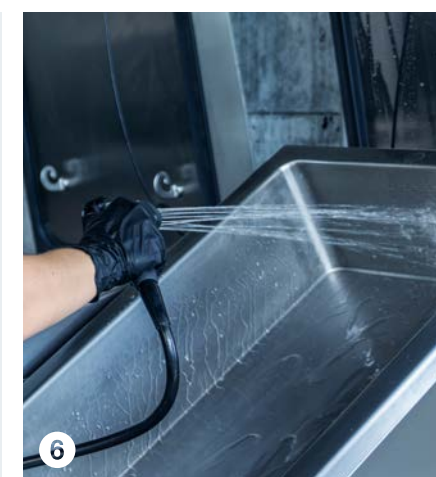


* Opțiune pentru iVario Pro 2-S, L și XL

Mod de lucru modern.

**Mai ușor ca
niciodată.**

Prin intermediul iVario, bucătăria restaurantelor
devine ergonomică, eficientă și cu un consum
reduc de energie.



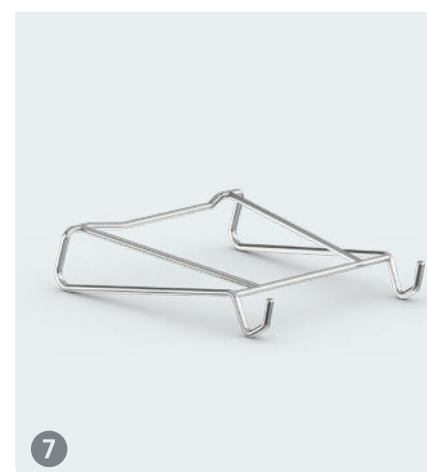
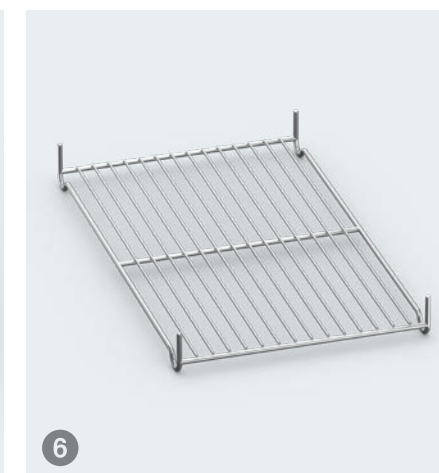
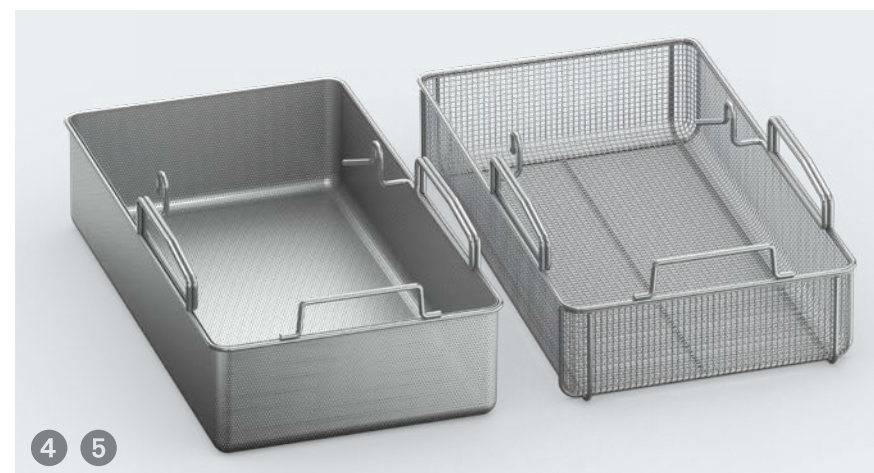
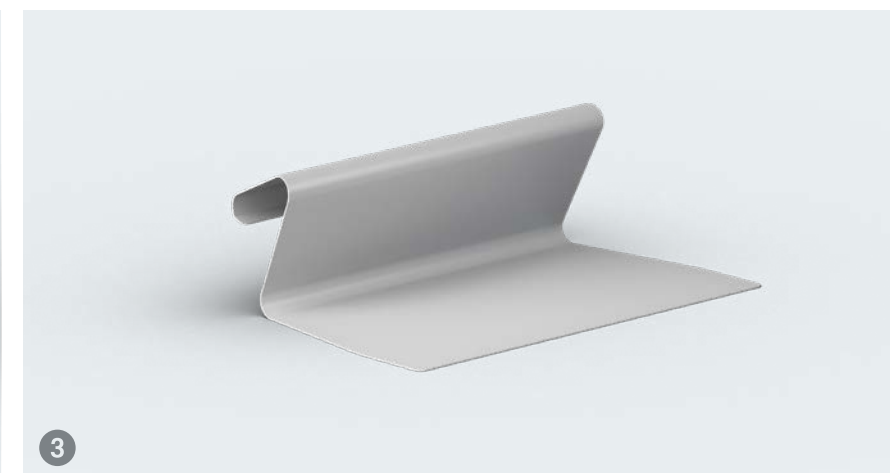
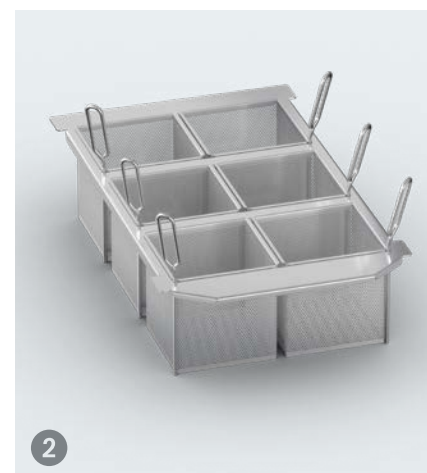
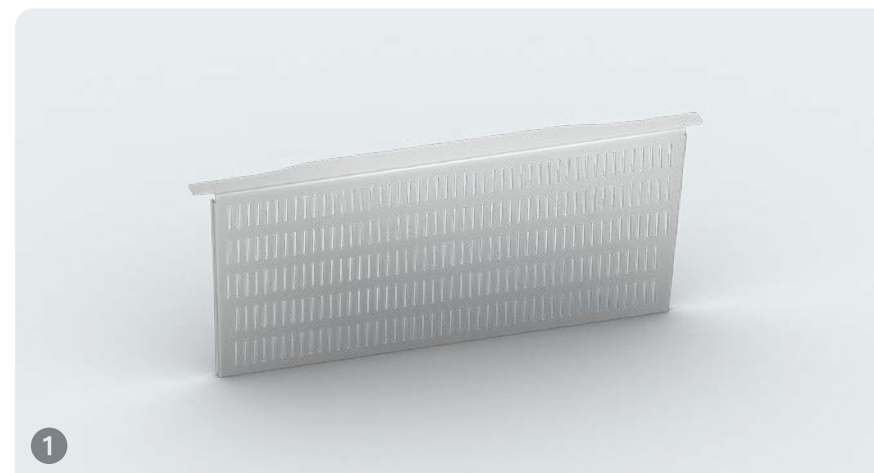
- ❶ AutoLift (funcție automată de ridicare și coborâre)
- ❷ Marginea rece a cuvei și colțuri rotunjite
- ❸ Admisie automată apă
- ❹ Scurgere de apă integrată
- ❺ Reglare pe înălțime (opțiune)
- ❻ Curățare simplă și rapidă
- ❼ Golire simplă și în siguranță
- ❽ Ecran tactil pentru o operare ușoară
- ❾ WiFi (opțiune pentru iVario 2-XS) pentru rețea
- ❿ Duș de mână integrat
- ⓫ Priză integrată (adaptat la standarde locale)



Accesorii.

Rezultate mai rapide.

Toate activitățile din catering au nevoie de ustensile durabile care să ușureze munca și care să livreze rezultatele dorite. Au nevoie de accesoriile originale RATIONAL.



- 1 Sită
- 2 Coșuri de porționare
- 3 Spatulă
- 4 Coș de gătit
- 5 Coș prăjire
- 6 Grătar pentru baza vasului
- 7 Braț pentru sistemul automat de ridicare și coborâre



Mai multe informații



Service RATIONAL.

Pentru o bună
colaborare.

Servicii RATIONAL după achiziție. Pentru a va putea bucura multă vreme de investiția dvs., pentru a scoate întotdeauna ce e mai bun de la sistemul dvs. de gătit și pentru a nu rămâne niciodată în pană de idei.

- › Instalare de către parteneri de service certificați
- › Training inițial personalizat
- › Actualizări de software gratuite
- › ChefLine, linie telefonica gratuită RATIONAL
- › Academia RATIONAL

Rentabilitate.

Haideți să facem calculele împreună.

Condiția prealabilă pentru o bucătărie de succes:
Atunci când investiția aduce profit. Iată cum reușește iVario:

- › Poate fi folosit imediat
- › Înlocuiește numeroase aparate de bucătărie
- › Nu sunt necesare investiții suplimentare
- › Economisește spațiu, timp de lucru, materii prime, energie și apă
- › Timp de amortizare extrem de scurt

Timp de amortizare sub 1 an			
Profitul dumneavoastră	Metoda de calcul pe lună	Profitul dvs. suplimentar pe lună	Calculați și singuri
Carne			
Consum de materie primă redus cu până la 10%* pentru preparatele de prânz (tocană, ragu) datorită funcției de frigere iVarioBoost. Consum de materie primă redus cu până la 10%* la preparatele înăbușite gătite peste noapte.	Materii prime pentru plitele, tigăile basculante și marmitele obișnuite 4.610 € Materii prime la iVario 4.150 €	= 460 €	
Energie			
Economie medie de 19 kWh* per service prin gradul ridicat de eficiență al sistemului de încălzire iVarioBoost.	19 kWh × 2 servicii × 6 zile × 48 săptămâni × 0,26 € per kWh	= 2.850 €	
Timp de lucru			
Economie medie de 120 minute* timp de lucru pe zi și aparat, datorită vitezei sistemului de încălzire iVarioBoost, a fierberii automate cu iCookingSuite, precum și datorită funcției de gătire peste noapte.	288 zile × 2 ore × 10,70 € (calcul mixt plata cu ora bucătar/ personal de curățenie)	= 6.170 €	
Curățare			
Economie medie anuală pentru apă și detergent*. Trebuie curățate mai puține oale și tigăi.	90 litri* apă per service × 1,05 €/m³ și 10 litri detergent	= 110 €	
Profitul suplimentar anual		= 9.590 €	

Restaurant mediu cu 100 de meniuri pe zi (2 servicii) cu un iVario 2-XS, profit suplimentar față de o unitate cu plită obișnuită, tigăie basculantă, marmite și friteuză.
* În comparație cu tigăile basculante, marmitele și friteuzele obișnuite.

Standardul nostru.

Calitate durabilă a produselor.

Adecvat pentru utilizarea zilnică, solid, durabil – acesta este standardul pe care trebuie să-l îndeplinească fiecare sistem de gătit. Acest lucru contribuie nu doar la calitatea produsului, ci și la durabilitate:

- › Ciclul de viață lung datorită unei prelucrări atente
- › Standard de calitate ridicat și mentenanță ușoară
- › Cantitate ridicată de materiale reciclabile
- › Lucru ergonomic
- › Simplificarea muncii prin digitalizare

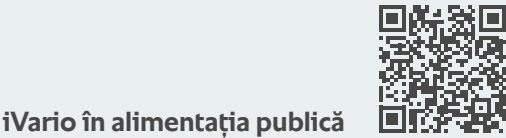


Vedere de ansamblu model iVario.

Care vi se potrivește?



- 1 Aparat de banc cu picioare de 90 mm
- 2 Aparat de banc pe suport cu picioare din plastic
- 3 Aparat de banc pe suport cu reglare electrică a înălțimii
- 4 Aparat de banc pe suport, instalare cu plintă



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Număr meniuri	de la 30	50-100	100-300	100-500
Volum util	2 × 17 litri	2 × 25 litri	100 litri	150 litri
Suprafață de frigere	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Lățime	1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Adâncime	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Înălțime (incl. șasiu/postament)	485 (1.080) mm	485 (1.080) mm	608 (1.078) mm	608 (1.078) mm
Greutate	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Admisie apă	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Evacuare apă	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Indice de racordare (3NAC400 V)	14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
Siguranță (3NAC400 V)	20 A	32 A	40 A	63 A
Opțiuni				
Gătire sub presiune	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Gătire la temperaturi joase (peste noapte, sous-vide, confiere)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●

Exemple de randament (per cuvă)				
Prăjire carne pentru tocană (Carne)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Timp de gătire	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Gătire gulaș (carne și sos)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Timp de gătire fără presiune	188 min.	188 min.	188 min.	188 min.
Timp de gătire cu presiune	—	102 min.	102 min.	102 min.
		↓ -46%	↓ -46%	↓ -46%
Năut înmuiat	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Timp de gătire fără presiune	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Timp de gătire cu presiune	—	42 min.	42 min.	42 min.
		↓ -35%	↓ -35%	↓ -35%
Cartofi în coajă	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Timp de gătire fără presiune	43 min.	43 min.	43 min.	43 min.
Timp de gătire cu presiune	—	34 min.	34 min.	34 min.
		↓ -21%	↓ -21%	↓ -21%

● Standard ○ opțional — indisponibil

iVario live.

Gătiți cu experții noștri.

Nimic nu este mai convingător decât propria experiență: Experimentați funcționarea sistemelor de gătit RATIONAL la lucru, asistați la o demonstrație a funcțiilor și încercați să vedeți cum puteți lucra cu ele. În fața dumneavoastră, fără nicio obligație din partea dvs. și foarte aproape de dumneavoastră.



Înregistrați-vă acum

+49 8191 327-387

info@rational-online.com

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 71 727 9090
Fax +41 71 727 9080

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

