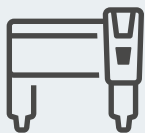


iVario Pro



RATIONAL

Nyomás alatt történő főzés.

Gyorsan és kíméletesen éri el a célt.



Nyomás alatt történő főzés.

Hatékony termelés.

Mi szól a nyomás alatt történő főzés mellett?

Nyomást fejleszt, hogy levegye Önről a nyomást: Ha gyakran kell gyorsnak lenni, akkor az iramot az opcionális nyomás alatt történő főzéssel tudja tartani. A belső zárral biztonságosan rögzített fedél alatt a raguk, pörkölték, alaplevek, levesek és egytálételek akár 35 %-kal is gyorsabban elkészülnek.

Természetesen minőségromlás nélkül.

Karbantartás nélkül.

Mert az iVarioBoost fűtőrendszer egy gombnyomással beállítja a nyomást, és azt állandó értéken tartja. Így kíméli az alapanyagok sejtszerkezetét, az ételt mégis a lehető legrövidebb időn belül készíti el, hogy a legjobb eredmények, pontosan kerüljenek az asztalra.

1 Gyors célbaérés

Az iVario akkor is villámgyors, ha nem nyomás alatt főz. Az iVario Pro L például 60 liter vizet mindössze 13 perc alatt melegít fel, így lényegesen gyorsabb, mint a hagyományos billenőserpenyők és főzőüstök.

A nyomás alatt történő főzésnél a tartály hőmérséklete további 8 °C-kal nő, ami akár 35 %-kal felgyorsítja az ételkészítést. Az Ön számára ez jelentősen nagyobb termelékenységet jelent.

2 A célig vezető út

Az iVarioBoost-fűtőrendszer segítségével a készülék felforralja a vizet és vízgőz keletkezik. Azért, hogy ez ne szökjön ki, és a nyomás ne épüljön le, az iVario Pro fedele biztonságosan lezárható a szabadalmaztatott belső zárral. A készülék másodpercenként ellenőrzi a főzőtér hőmérsékletét és nyomását, a főzési folyamat pedig megkezdődik. A nyomás folyamatosan biztosított, és a főzés végén ellenőrzött módon épül le, hogy a fedél nyitása biztonságos legyen.

Mit jelent ez az Ön számára: Csak el kell indítania a funkciót, és már mehet is intézni a többi teendőjét.

3 Kíméletes főzési folyamat

Az állandó nyomásérték és a pontos hőmérséklet-szabályozás elengedhetetlen a sejtszerkezet épségének megőrzéséhez és a kiemelkedő főzési eredményhez. Az iVario Pro a szabadalmaztatott iVarioBoost-fűtőrendszerrel rendelkezik, amely nem csak gyorsan melegít, de precízen szabályozható is. Ennek köszönhetően a készülék a teljes főzési folyamat során pontos hőmérsékletet biztosít, így az ételt kíméletes módon, ugyanakkor gyorsan készíti el.

4 Párolás nyomás alatt

Ha az étel kizárólag vízgőzzel készül el, nyomás alatt történő párolásról beszélünk. Ebben az esetben a vízben oldható vitaminok nem a főzővízbe mosódnak ki, hanem az alapanyagban maradnak. Mivel a tartályban nincs oxigén, több C-vitamin marad az ételben. Az egészséges ételekért.

5 Biztonság karbantartás nélkül

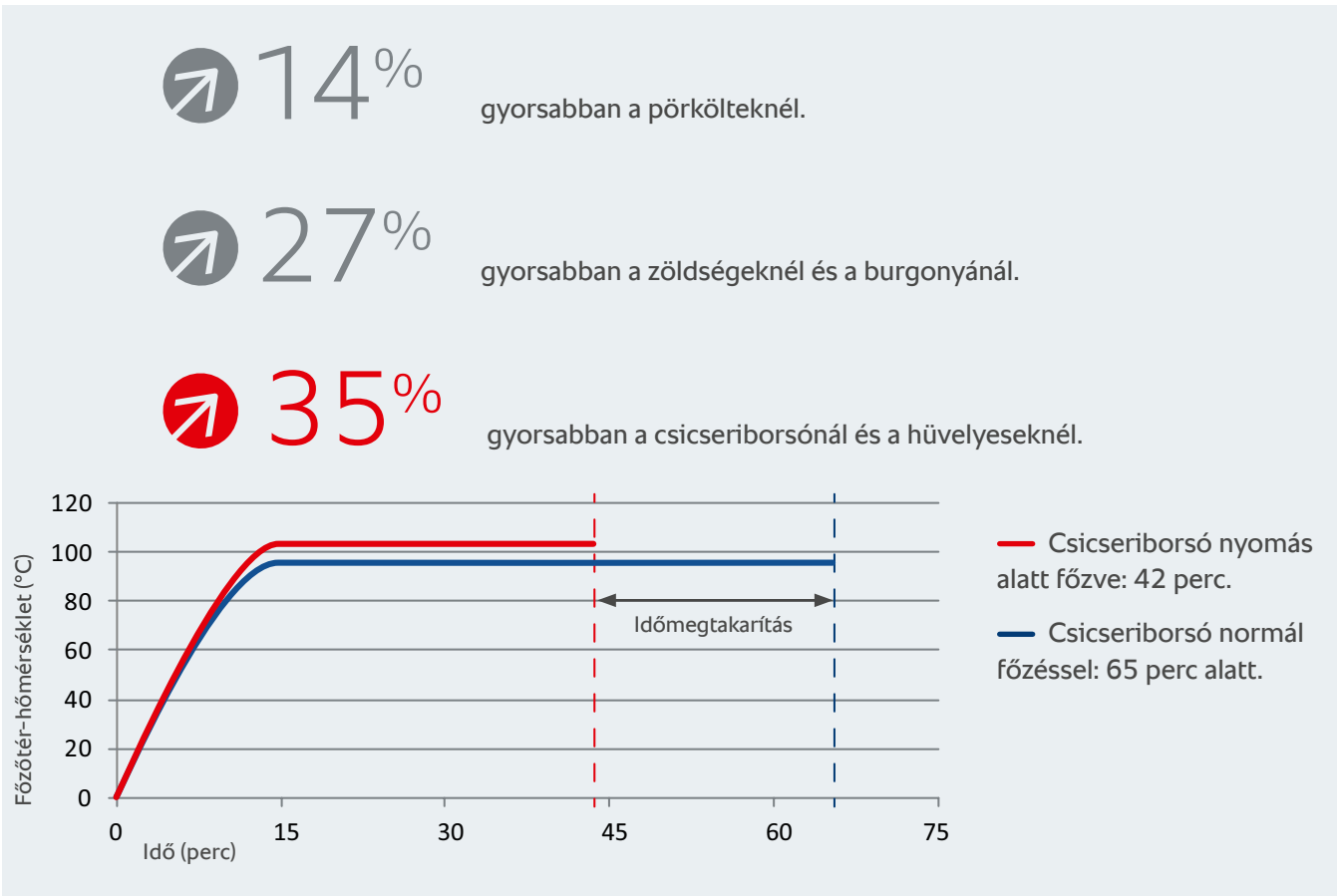
A fedél szabadalmaztatott belső retesze biztonságosan, sérülést nem okozva, higiénikusan záródik. A nagyobb munkahelyi biztonság és az egyszerű, gyors tisztítás érdekében.

Az iVario Pro által felépített nyomás maximum 300 mbar, ezért mentesül a jogszabályi karbantartási kötelezettség alól. Az Ön számára ez optimális egyensúlyt jelent a teljesítmény és a biztonság között.



Időmegtakarítás

Nyomás funkció nélküli iVario készülékkel összehasonlítva.



Mely RATIONAL főzőrendszernél érhető el

Termékek	Opcionális nyomás alatt történő főzés funkció
iVario 2-XS	–
iVario Pro 2-S	•
iVario Pro L	•
iVario Pro XL	•

• Elérhető / – Nem elérhető

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