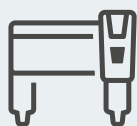


iVario Pro



Cocción a presión.

Conseguir el objetivo rápida y delicadamente.



La función de cocción a presión.

Producción eficiente.

¿Para qué cocinar a presión?

Se acumula presión para quitarle presión al cocinero: Cuando se requiere rapidez constantemente, se puede reducir el tiempo de cocción con la función inteligente opcional de cocción a presión. Con el mecanismo de bloqueo interno de seguridad, los ragús, estofados, sopas, caldos y guisos se pueden terminar hasta un 35% más rápido.

Sin sacrificar la calidad, por supuesto.

Sin necesidad de supervisión.

El sistema de calentamiento iVarioBoost aumenta la presión con sólo pulsar un botón y la mantiene constante. Esto protege la estructura celular de los alimentos que se están cocinando y, a la vez, se consiguen los mejores resultados en el menor tiempo posible.

1 Se llega con mayor rapidez al resultado deseado

Incluso sin cocción a presión, la iVario funciona con una rapidez impresionante. El iVario Pro L, por ejemplo, calienta 60 litros de agua en sólo 13 minutos y, por lo tanto, es mucho más rápida que los sartenes basculantes y marmitas convencionales.

La función de cocción a presión aumenta la temperatura en la cuba hasta en 8 °C, con lo que se acelera la cocción de los productos hasta en un 35%. Para usted, esto significa una productividad claramente superior.

2 El camino hacia el objetivo

Utilizando el sistema de calentamiento iVarioBoost, el agua se calienta hasta el punto de ebullición y se genera vapor. Para que este vapor no se escape y se pueda acumular presión, la tapa del iVario Pro se cierra de forma segura con el mecanismo de bloqueo interno patentado. La temperatura y la presión de la cámara de cocción se supervisan segundo a segundo. Ya puede comenzar el proceso de cocción. Se garantiza una presión constante y esta se reduce de forma controlada hacia el final de la cocción, así la tapa puede abrirse de forma segura.

Para usted, esto significa: Poner en funcionamiento el equipo y estar seguro de poder ocuparse tranquilamente de otras cosas.



3 Un proceso de cocción delicado

Para obtener un excelente resultado de cocción y conservar intacta la estructura celular de los alimentos, la presión constante y el control exacto de la temperatura son decisivos. El iVario Pro cuenta con el sistema de calentamiento patentado iVarioBoost, que no sólo precalienta rápidamente, sino que también regula de forma sensible. Esto permite asegurar una temperatura exacta durante todo el proceso de cocción, su producto se cocina con delicadeza y rapidez al mismo tiempo.

4 Cocer al vapor a presión

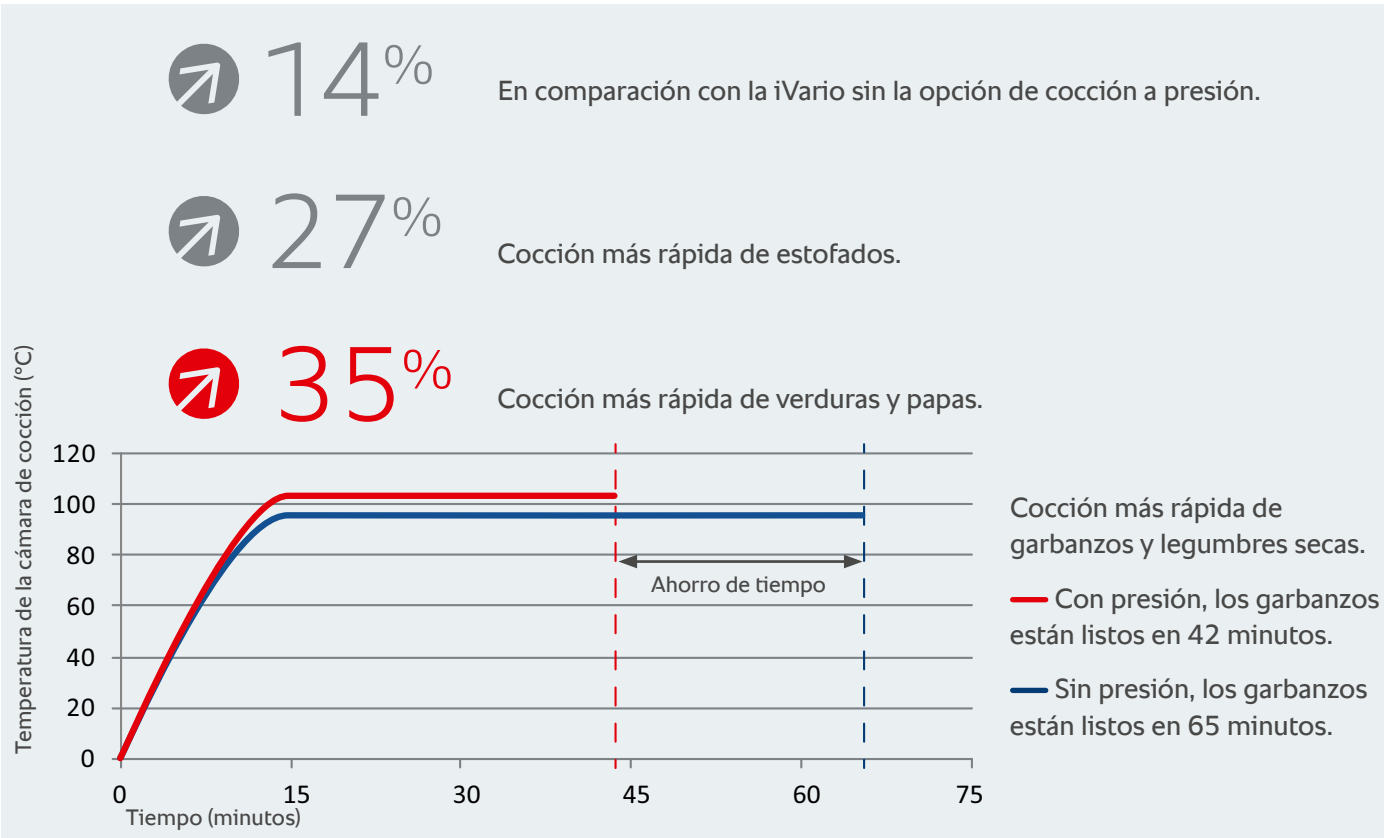
Si la comida se cocina exclusivamente con vapor durante la cocción a presión, estamos hablando de cocción al vapor a presión. De este modo, se conservan las vitaminas solubles en agua pues no se disuelven en el agua de cocción. Además, como no hay oxígeno en la cuba, se logra conservar también más vitamina C. Para una cocina saludable.

5 Seguridad sin mantenimiento

El mecanismo de bloqueo interno patentado de la tapa cierra con seguridad, previene lesiones y es higiénico. Para una mayor seguridad de los trabajadores y una limpieza fácil y rápida.

El iVario Pro acumula una presión máxima de 300 mbar, por lo que está exenta de la obligación de mantenimiento prevista en la reglamentación. Para usted, esto significa el equilibrio óptimo entre rendimiento y seguridad.

Su ahorro de tiempo



Disponibilidad de los sistemas de cocina RATIONAL

Productos	Opción de cocción a presión
iVario 2-XS	—
iVario Pro 2-S	●
iVario Pro L	●
iVario Pro XL	●

● Disponible / — No disponible

RATIONAL México SA de CV

Miguel de Cervantes Saavedra 169 Piso 4
Col. Ampliación Granada
11520, Del. Miguel Hidalgo
Ciudad de México

Tel. +52 (55) 5292-7538

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