

iVario®

Το παιχνίδι αλλάζει.

Βιομηχανία / Catering.



iVario live

Ένα iVario, για πολλές εργασίες.

Μοιάζει με ανατρεπόμενο τηγάνι, όμως κάνει πολλά περισσότερα: Βράσιμο, ψήσιμο, τηγάνισμα και μαγείρεμα με πίεση - το iVario Pro αντικαθιστά το τηγάνι, τη χύτρα, τη φριτέζα και τις συσκευές μαγειρέματος με πίεση. Ταυτόχρονα, είναι έως και 4 φορές πιο γρήγορο* και καταναλώνει έως και 40% λιγότερο ρεύμα* σε σχέση με τις κοινές συσκευές μαγειρέματος. Έτσι, καταφέρνει περισσότερα σε λιγότερο χρόνο και εξασφαλίζει την αποδοτική παραγωγή.

Αντικαθιστά



το ανατρεπόμενο
τηγάνι



την χύτρα



τις φριτέζες



τις συσκευές
μαγειρέματος με πίεση

* Σε σύγκριση με κοινά ανατρεπόμενα τηγάνια, χύτρες και φριτέζες. Περισσότερες πληροφορίες στο rational-online.com.

Τα πλεονεκτήματά σας.

Τυποποιημένη ποιότητα γευμάτων.

Νοστιμιά, ακόμα και σε μεγάλες ποσότητες.

Η μεγάλη τέχνη της ομαδικής εστίασης: παραγωγή μεγάλων ποσοτήτων στην ίδια υψηλή ποιότητα. Ξανά και ξανά. Η μεγάλη τέχνη του iVario: Να καλύπτει όλες τις απαιτήσεις. Διότι επιτρέπει την υλοποίηση με απόλυτη ακρίβεια. Επεξεργάζεται τα τρόφιμα με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Ανταποκρίνεται ικανοποιητικά ακόμα και στις μικρότερες μεταβολές. Τίποτα δεν καίγεται, τίποτα δεν χύνεται στο βράσιμο.

Μεγαλύτερη απόδοση.

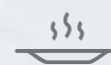
Ατελείωτη παραγωγή.

300, 3.000 ή ακόμα περισσότερα γεύματα. Αυτές είναι οι απαιτήσεις στην βιομηχανία παραγωγής γευμάτων. Εκεί ανταποκρίνεται το iVario Pro. Διότι είναι γρήγορο, έχει αποθέματα ισχύος και μεγάλη χωρητικότητα. Για να μπορούν να παρασκευαστούν γρήγορα μεγάλες ποσότητες φαγητού. Για να επιτευχθεί άριστη ισορροπία από λαχταριστά αρώματα, εξαιρετική ομοιομορφία και χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας.

Εξοικονόμηση χώρου, χρόνου και πρώτων υλών.

Το iVario το μπορεί.

Όταν ένα πράγμα γίνεται σωστά εξαρχής, τότε εξοικονομείτε χρόνο και κόπο. Όπως και με το iVario. Σας υποστηρίζει με πολλές μαγειρικές διαδικασίες και καθιστά περιττό τον συμβατικό εξοπλισμό στην επαγγελματική κουζίνα, άρα σας γλιτώνει αρκετό χώρο. Είναι γρήγορο κερδίζοντάς σας πολύ χρόνο. Είναι αξιόπιστο και μειώνει τη φύρα. Επομένως, όλα γίνονται σωστά.



Τυποποιημένη
ποιότητα
γευμάτων.



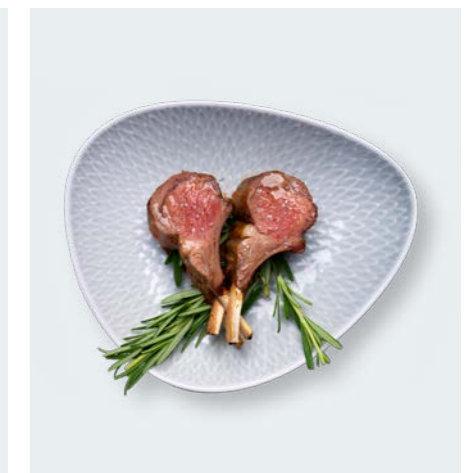
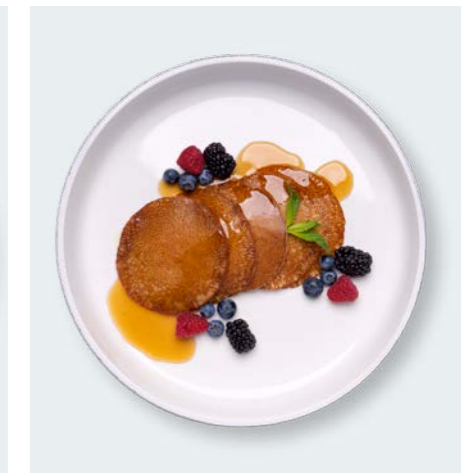
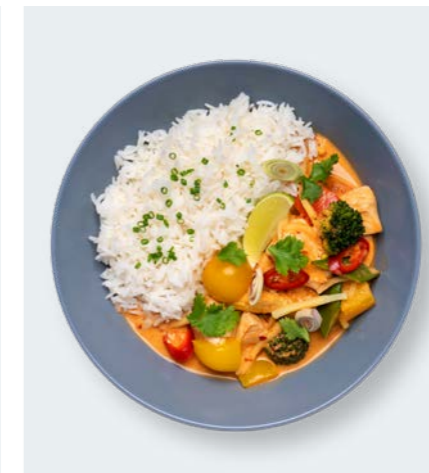
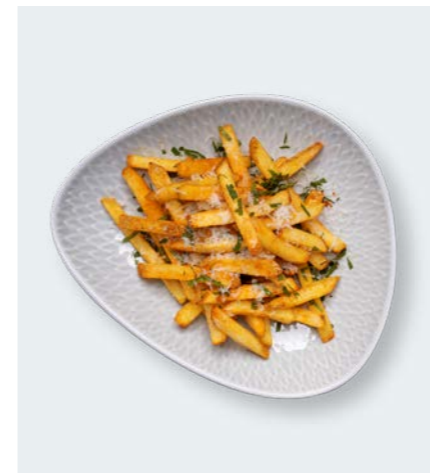
Μεγαλύτερη
απόδοση.



Εξοικονόμηση
χώρου, χρόνου
και πρώτων υλών.

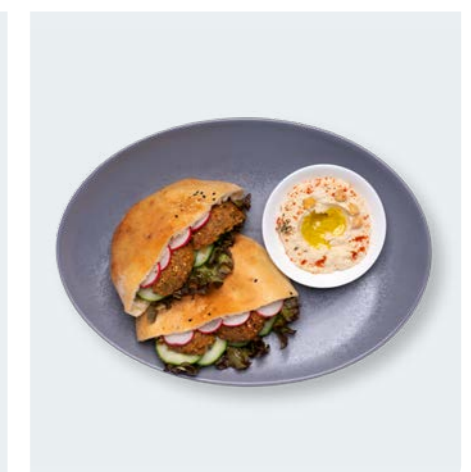
Εντυπωσιακή απόδοση. Αποτελέσματα υψηλής ποιότητας.

Απολαύσεις για τον ουρανίσκο, γαστριμαργικές δημιουργίες, λιχουδιές – όλα προέρχονται από το iVario. Γρήγορα και με συνέπεια. Ανεξάρτητα από την ποσότητα που θα παρασκευάσετε.



Για παράδειγμα*:

- › **Μπλανσάρισμα:** 18 kg μπρόκολο σε 23 λεπτά
- › **Μαγείρεμα κατσαρόλας:** 1.200 μερίδες σάλτσα μπολονέζ σε 90 λεπτά
- › **Βράσιμο:** 400 μερίδες σούπα λαχανικών σε 35 λεπτά
- › **Βαθύ τηγάνισμα:** 12 kg λαχανικά σε ζύμη σε 19 λεπτά
- › **Βράσιμο:** 15 kg ζυμαρικά (σε καλάθι) σε 22 λεπτά
- › **Μαγείρεμα με πίεση:** 70 kg ψητό κατσαρόλας σε 120 λεπτά
- › **Βράσιμο γαλακτοκομικών:** 800 μερίδες ρυζόγαλου σε 70 λεπτά
- › **Ψήσιμο:** 100 μερίδες ρύζι στον φούρνο σε 20 λεπτά



Ταχύτητα και ακρίβεια. Διαχείριση απόδοσης.

Με απόλυτη ακρίβεια. Έξυπνα. Αποδοτικά.
Αυτή είναι η διαχείριση απόδοσης στο iVario:

- › Πρωτοποριακός συνδυασμός από κεραμικά θερμαντικά στοιχεία και αντιχαρακτικό πυθμένα κάδου ταχείας απόκρισης.
- › Ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας σε όλη την επιφάνεια
- › Εξαιρετική ταχύτητα, υψηλός βαθμός απόδοσης
- › Έως και 40% χαμηλότερη κατανάλωση ρεύματος σε σύγκριση με συμβατικές συσκευές μαγειρέματος
- › Αποθέματα ισχύος για μεγάλες ποσότητες
- › Από τους 0 στους 200°C σε 2,5 λεπτά
- › Βράσιμο 18 λίτρων νερού σε 7,5 λεπτά

Τα πλεονεκτήματά σας:



iVarioBoost 

Επιτήρηση και υποστήριξη.

Η εξυπνάδα του iVario.

Αδιάκοπη επιτήρηση και συνεχής υποστήριξη κατά την παρασκευή γευμάτων με το iVario Pro. Με το πάτημα ενός πλήκτρου.

- › Εύκολος χειρισμός, ακόμα και από σχεδόν ανειδίκευτο προσωπικό
- › Προσαρμόζει αυτόματα την διαδικασία μαγειρέματος για κάθε φαγητό
- › Προσφέρει πάντα το επιθυμητό μαγειρικό αποτέλεσμα
- › Σας ειδοποιεί μόνο όταν χρειαστεί να επέμβετε
- › Δικτύωση μέσω του ConnectedCooking
- › Πρακτικός βοηθός αναζήτησης

Εργάζεται για εσάς ακόμα και τη νύχτα.

Φορτώστε το iVario για μαγείρεμα κατά τη διάρκεια της νύχτας, ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος και βρείτε το επόμενο πρωί το φαγητό έτοιμο.



Τα πλεονεκτήματά σας:



iCookingSuite 

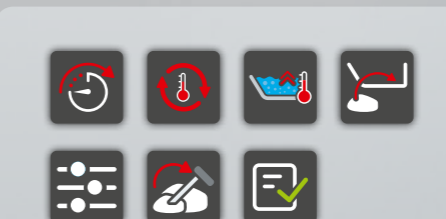
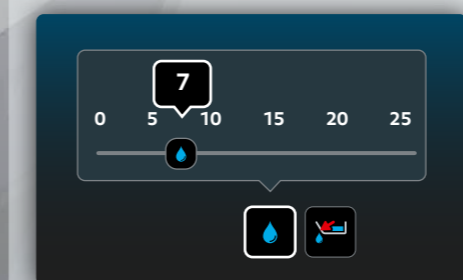
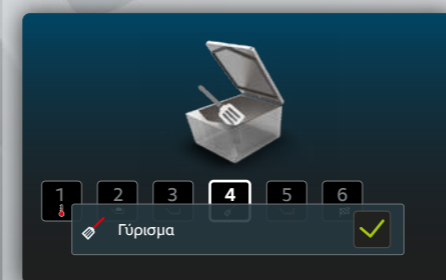
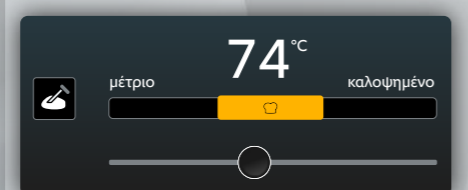
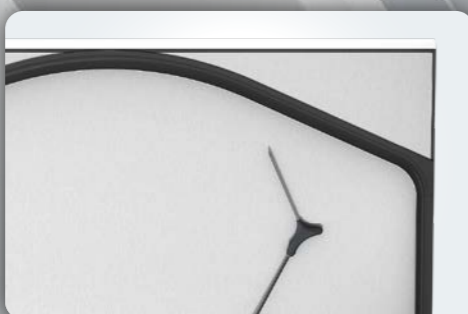
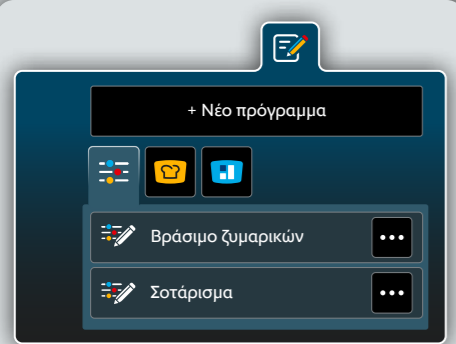
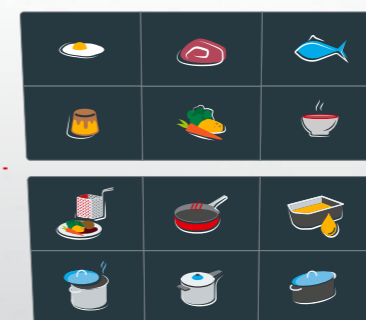
RATIONAL



Επιτήρηση και υποστήριξη.

Ο έξυπνος βοηθός σας στην καθημερινότητα της κουζίνας.

Μια λειτουργική ιδέα που δημιουργεί νέα πρότυπα Έξυπνη οθόνη με προεγκατεστημένες διαδικασίες μαγειρέματος. Έλεγχος μέσω οθόνης αφής και περιστροφικού διακόπτη για εύκολο, γρήγορο και αποδοτικό χειρισμό.



Δυνατότητα επιλογής από προεγκατεστημένες αυτόματες ή μη διαδικασίες μαγειρέματος – Δυνατότητες προγραμματισμού με ποικιλία επιλογών για να εξατομικεύσετε τις μαγειρικές εργασίες.
Με το MyDisplay η διεπαφή χρήστη μπορεί να ρυθμιστεί έτσι ώστε να είναι ορατές μόνο οι απαιτούμενες λειτουργίες.

Ο ενσωματωμένος αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα με έξι σημεία μέτρησης, αναγνωρίζει το μέγεθος και την ποσότητα του φαγητού. Μ' αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται, με ακρίβεια, η επιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα και διασφαλίζεται το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Έξυπνη ρύθμιση και διαδραστική επικοινωνία χάρη στη μαγειρική ευφυΐα του iVario. Ρυθμίζει τη μαγειρική διαδικασία ανάλογα με τα τρόφιμα, προσαρμόζεται στις μαγειρικές συνήθειες και ειδοποιεί όταν χρειαστεί κάποια επέμβαση.

Αυτόματη παροχή νερού. Με το πάτημα ενός πλήκτρου έχετε ακρίβεια μέχρι το τελευταίο λίτρο. Όποτε το χρειαστείτε. Με ενσωματωμένη αποστράγγιση νερού.

Αποφασίστε για τα επόμενα βήματα - συνεχίστε το μαγείρεμα, μειώστε την θερμοκρασία, κάντε παύση ή προχωρήστε σε νέα φόρτωση. Επιλέγετε, ανάλογα με τις απαιτήσεις σας, ενώ το η διαδικασία μαγειρέματος είναι σε εξέλιξη. Αυτό κάνει τον χειρισμό απλό και διασφαλίζει την ποιότητα γευμάτων.

Με το ConnectedCooking, την ψηφιακή διαχείριση κουζίνας, μπορείτε να δημιουργείτε και να διανέμετε προγράμματα μαγειρέματος, να διαμορφώνετε την προβολή οθόνης μέσω του MyDisplay, να κάνετε ενημέρωση λογισμικού της συσκευής, να τεκμηριώνετε δεδομένα HACCP. Ανεξάρτητα από το πού βρίσκονται τα συστήματα μαγειρέματος.



Μαγείρεμα με πίεση.

Δημιουργία πίεσης για εκτόνωση.

Η προαιρετική, έξυπνη λειτουργία μαγειρέματος με πίεση επιταχύνει ακόμα περισσότερο τις διαδικασίες.

- > Φαγητά όπως όσπρια, ραγού, μαγειρευτά, σούπες και στιφάδο ολοκληρώνονται σε έως και 46% λιγότερο χρόνο.
- > Απλή και ασφαλής λειτουργία
- > Χωρίς απώλεια ποιότητας
- > Γρήγορη δημιουργία και εκτόνωση πίεσης
- > Χωρίς επιπλέον ανάγκες συντήρησης (δεν απαιτείται ετήσιος έλεγχος πίεσης)

Συνομότεροι χρόνοι μαγειρέματος

Παράδειγμα 68 kg Gulasch im iVario Pro XL.

102 λεπτά

188 λεπτά

46% γρηγορότερα με
λειτουργία πίεσης

χωρίς λειτουργία
πίεσης

	Μαγείρεμα	Μαγείρεμα με πίεση	
Σούπα λαχανικών	72 λεπτά	48 λεπτά	33%
Ρεβίθια	65 λεπτά	42 λεπτά	35%
Πατάτες	43 λεπτά	34 λεπτά	21%

Τα πλεονεκτήματά σας:



Πολυχρηστικότητα κι ευελιξία.

Μία συσκευή μεταμορφώνεται σε πολλές.

Με το iZoneControl μεταμορφώνετε μία συσκευή σε έως τέσσερα iVario. Για μια πολυλειτουργική και ενεργειακά αποδοτική κουζίνα.

- › Διαχωρισμός πυθμένα κάδου σε έως και τέσσερις ζώνες
- › Ευέλικτα διαμορφώσιμες ζώνες ως προς το μέγεθος, τη θέση και το σχήμα
- › Παρασκευή διαφορετικών φαγητών σε ένα κάδο
- › Ταυτόχρονα, με χρονική διαφορά, στην ίδια ή σε διαφορετική θερμοκρασία.
- › Θερμαίνεται μόνο η επιφάνεια που θα χρησιμοποιηθεί



Τα πλεονεκτήματά σας:



iZoneControl



- 1 Βασική συσκευή για ενσωμάτωση σε μπλοκ κουζίνας
- 2 Τοποθέτηση βάσης
- 3 Επίτοιχη ανάρτηση
- 4 Συσκευή με βάση και πόδια

IP X5



Παραλλαγές τοποθέτησης. Ταιριάζει πάντα.

Είτε φτιάχνετε μια νέα κουζίνα είτε βελτιώνετε την υπάρχουσα, το iVaγίο προσαρμόζεται σε οποιοσδήποτε συνθήκες.

- > Τοποθέτηση σε πάγκο ή επιφάνεια εργασίας, στον τοίχο ή ενσωματωμένο σε μπλοκ κουζίνας
- > Χάρη στην ενσωματωμένη εκροή νερού δεν απαιτείται κανάλι αποχέτευσης στο δάπεδο
- > Χωρίς ολισθηρά δάπεδα - μεγαλύτερη ασφάλεια στην εργασία



Εξορθολογισμός στην κουζίνα.

Το λιγότερο είναι συχνά αρκετό.

Λιγότερες συσκευές, περισσότερος χώρος για εργασία. Περισσότερες παρασκευές σε λιγότερο χρόνο. Αυτόν τον συνδυασμό τον καταφέρνει μόνον το iVario.

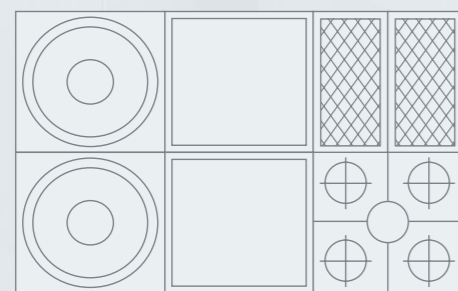
- › Αντικαθιστά ανατρεπόμενα τηγάνια, χύτρες, φριτέζες και συσκευές μαγειρέματος με πίεση
- › Εξοικονομεί έως και 33% περισσότερο χώρο
- › Πιο αποδοτικό σε σύγκριση με τη συμβατική τεχνολογία κουζίνας
- › Χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα γευμάτων.

Τα πλεονεκτήματά σας:



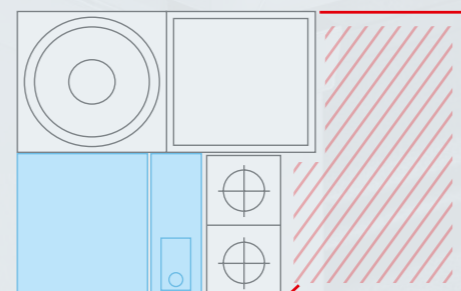
Εξοικονόμηση χώρου

Δομή κουζίνας
Πριν



1 × κουζίνα
2 × χύτρες
2 × ανατρεπόμενα τηγάνια
1 × φριτέζα

Δομή κουζίνας
Μετά



1 × κουζίνα
1 × χύτρα
1 × ανατρεπόμενο τηγάνι
1 × iVario Pro L

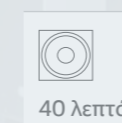
33 %
εξοικονόμηση χώρου

Τα πλεονεκτήματά σας:



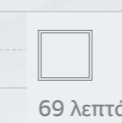
Εξοικονόμηση χρόνου

Βράσιμο
Ζυμαρικά



40 λεπτά

Ψήσιμο/μαγείρεμα σε
κατσαρόλα
Ραγού πουλερικών

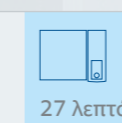


69 λεπτά

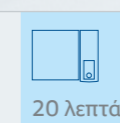
Τηγάνισμα
Τηγανητές πατάτες



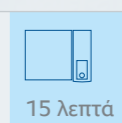
28 λεπτά



27 λεπτά



20 λεπτά



15 λεπτά

13 λεπτά

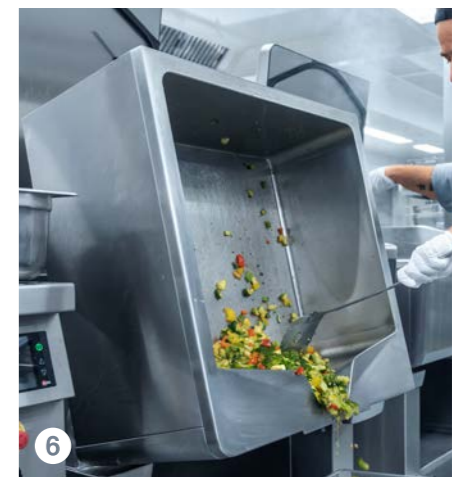
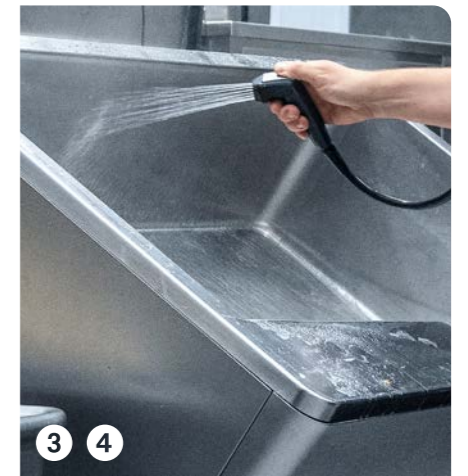
13 λεπτά

49 λεπτά

Σύγχρονη εργασία.

Πιό εύκολα
από ποτέ.

Με το iVario η επαγγελματική κουζίνα γίνεται
πιο εργονομική, αποδοτική και ξεκούραστη.



- ❶ Αυτόματη παροχή νερού
- ❷ Ενσωματωμένη αποστράγγιση νερού
- ❸ Εύκολος και γρήγορος καθαρισμός
- ❹ Κρύο χείλος δοχείου και στρογγυλεμένες γωνίες
- ❺ Ρύθμιση ύψους (προαιρετική επιλογή)
- ❻ Εύκολο και ασφαλές άδειασμα
- ❼ Οθόνη αφής με ευκρίνεια για εύκολο χειρισμό
- ❽ AutoLift (λειτουργία αυτόματης ανύψωσης και κατεβάσματος)
- ❾ WiFi (προαιρετική επιλογή) για δικτύωση
- ❿ Ενσωματωμένο ντους χειρός
- ⓫ Ενσωματωμένη πρίζα (προσαρμοσμένη στα εθνικά πρότυπα)



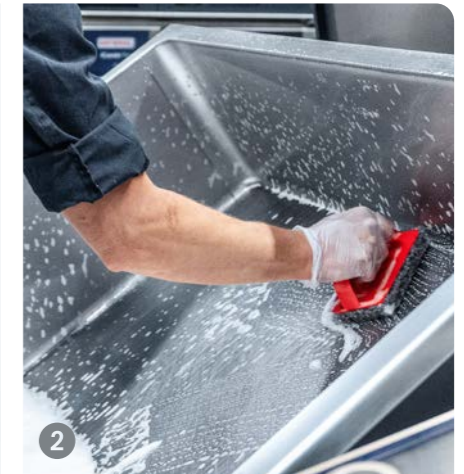
Αξεσουάρ.

**Πιο γρήγορα
αποτελέσματα.**

Οι επιχειρήσεις τροφοδοσίας χρειάζονται ανθεκτικά εργαλεία που να διευκολύνουν τις εργασίες τους και να προσφέρουν ιδανικά αποτελέσματα. Όπως ακριβώς είναι τα γνήσια αξεσουάρ RATIONAL.



1



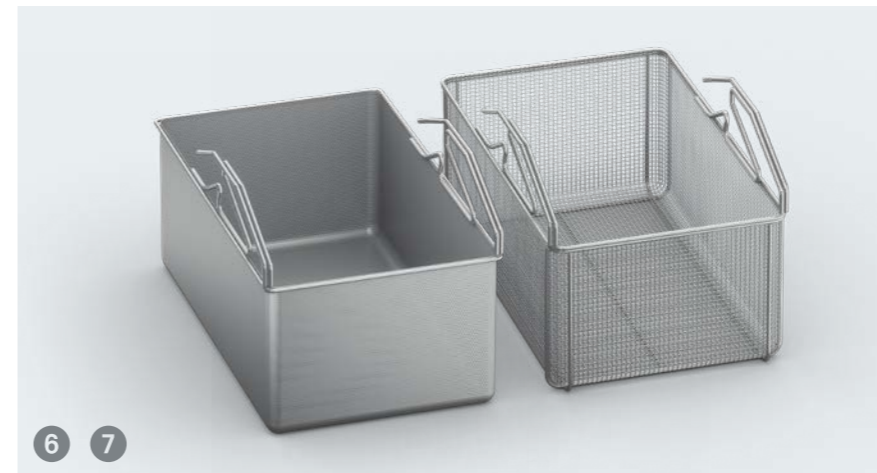
2



3



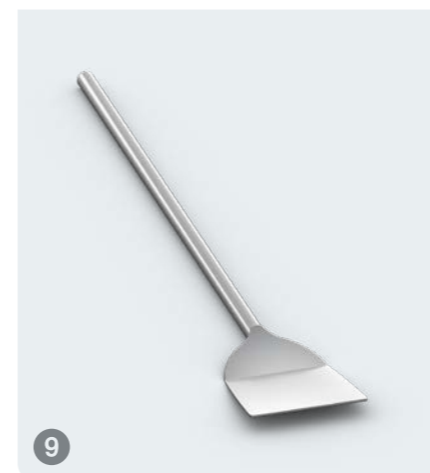
4 5



6 7



8



9

- 1 VarioMobil
- 2 Σφουγγάρι καθαρισμού
- 3 Σουρωτήρι
- 4 Κυρτή σπάτουλα μη διάτρητη
- 5 Κυρτή σπάτουλα διάτρητη
- 6 Καλάθι βρασίματος
- 7 Καλάθι τηγανίσματος
- 8 Τρόλει λαδιού
- 9 Μεγάλη σπάτουλα



Περισσότερες
πληροφορίες

Υπηρεσίες RATIONAL.

Για εξαιρετική συνεργασία.

Υπηρεσίες RATIONAL μετά την αγορά. Για να μπορείτε να χαιρέσετε για μεγάλο χρονικό διάστημα την επένδυσή σας, να επωφεληθείτε στο έπακρο από τα συστήματα μαγειρέματος και για να μην σας τελειώνουν ποτέ οι ιδέες.

- › Εγκατάσταση από πιστοποιημένο τεχνικό συνεργάτη
- › Προσωπική αρχική εκπαίδευση
- › Δωρεάν αναβαθμίσεις λογισμικού
- › ChefLine, η τηλεφωνική γραμμή υποστήριξης RATIONAL χωρίς χρέωση
- › Academy RATIONAL

Οικονομία.

Ας υπολογίσουμε μαζί.

Προϋποθέσεις για μια επιτυχημένη κουζίνα: Πρέπει να είναι επικερδής. Επομένως, το iVario επιτυγχάνει:

- › Να είναι ανά πάσα στιγμή σε ετοιμότητα για χρήση.
- › Να αντικαθιστά πολλές συσκευές κουζίνας
- › Να καθιστά περιττές τις πρόσθετες επενδύσεις
- › Να εξοικονομεί, χώρο, χρόνο εργασίας, πρώτες ύλες ρεύμα και νερό
- › Να έχει εξαιρετικά σύντομο χρόνο απόσβεσης

Χρόνος απόσβεσης
κάτω από 1 έτος

Το κέρδος σας	Στοιχεία υπολογισμού ανά έτος	Επιπλέον κέρδος ανά έτος	Υπολογίστε μόνοι σας
Κρέας			
Έως και 10% λιγότερη κατανάλωση πρώτων υλών σε γεύματα ημέρας (κρέας σε φέτες, ραγού) χάρη στην απόδοση ψησίματος του VarioBoost. Έως και 10%* χαμηλότερη κατανάλωση πρώτων υλών σε μαγειρευτά φαγητά, με τη λειτουργία μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της νύχτας.	Χρήση πρώτων υλών σε συμβατικούς κουζίνες, τηγάνια και χύτρες 86.630 € Κόστος προϊόντων με το iVario 77.970 €	= 8.660 €	
Ενέργεια			
Μέση εξοικονόμηση 68 kWh ανά εξυπηρέτηση χάρη στον υψηλό βαθμό απόδοσης του συστήματος θέρμανσης iVarioBoost*.	68 kWh × 2 γεύματα × 5 ημέρες × 50 εβδομάδες × 0,19 € ανά kWh	= 6.460 €	
Ώρες εργασίας			
Μέση εξοικονόμηση χρόνου εργασίας 120 λεπτών ανά ημέρα και συσκευή, χάρη στην ταχύτητα του συστήματος θέρμανσης iVarioBoost, του αυτόματου μαγειρέματος με iCookingSuite και το μαγείρεμα κατά τη διάρκεια της νύχτας.	1.000 ώρες × 17 € (Μεικτός υπολογισμός ωρών μαγειρέματος/καθαρισμού)	= 16.500 €	
Καθαρισμός			
Μέση ετήσια εξοικονόμηση νερού και απορρυπαντικού*. Δεν απαιτείται πλέον μούλιασμα των ανατρεπόμενων τηγανιών και χυτρών	600 λίτρα ανά εξυπηρέτηση × 1,83 €/m ³ και 50 λίτρα απορρυπαντικού ανά έτος	= 660 €	
Επιπλέον ετήσιο κέρδος		= 32.280 €	

Μέσο εστιατόριο με 600 κουβέρ την ημέρα (2 εξυπηρέτησεις) με ένα iVario L και XL, όφελος σε σύγκριση με τη λειτουργία με συμβατική εστία, τηγάνι, χύτρα και φριτέζα.

*Σε σύγκριση με συμβατικά τηγάνια, χύτρες και φριτέζες.

Τα πρότυμά μας. Ποιοτική, ανθεκτική κατασκευή.

Καθημερινή ευχρηστία, στιβαρότητα, μεγάλη διάρκεια ζωής – αυτές είναι οι απαιτήσεις που πρέπει να εκπληρώνει κάθε σύστημα μαγειρέματος. Αυτό δεν επηρεάζει μόνον την ποιότητα προϊόντος αλλά και τη βιωσιμότητα:

- › Μεγαλύτερος κύκλος ζωής χάρη στην εξαιρετική κατασκευή
- › Υψηλά πρότυπα ποιότητας και δυνατότητα επισκευών
- › Κατασκευασμένο, κυρίως, από ανακυκλώσιμα υλικά
- › Εργονομία
- › Διευκόλυνση των εργασιών χάρη στην ψηφιοποίηση



Επισκόπηση μοντέλων iVario.

Ποιο ταιριάζει σε εσάς;



- 1 Βασική συσκευή για ενσωμάτωση σε μπλοκ κουζίνας
- 2 Τοποθέτηση βάσης
- 3 Επίτοιχη ανάρτηση
- 4 Βασική συσκευή με βάση και πόδια

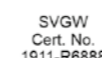
IP X5

iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Ποσότητα μερίδων	από 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Ωφέλιμη χωρητικότητα	2 x 17 λίτρα	2 x 25 λίτρα	100 λίτρα	150 λίτρα
Επιφάνεια μαγειρέματος	2 x 2/3 GN (2 x 13 dm ²)	2 x 1/1 GN (2 x 19 dm ²)	2/1 GN (39 dm ²)	3/1 GN (59 dm ²)
Πλάτος	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Βάθος	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Ύψος (συμπερ. κάτω βάση/υποδομή)	485 (1080) mm	485 (1080) mm	608 (1078) mm	608 (1078) mm
Βάρος	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Παροχή νερού	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Εκροή νερού	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Συνδεδεμένο φορτίο (3 NAC 400V) Βασική έκδοση/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Ασφάλεια (3 NAC 400V) Βασική έκδοση/Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
Επιλογές				
Μαγείρεμα με πίεση	-	o	o	o
iZoneControl	o	•	•	•
Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία (κατά τη διάρκεια της νύχτας, sous vide, κονφι)	o	•	•	•
WiFi	o	•	•	•

Παραδείγματα απόδοσης (ανά κάδο)

Παραδείγματα απόδοσης (ανά κάδο)	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Σοτάρισμα ραγού (κρέας)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Χρόνος μαγειρέματος	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά
Μαγείρεμα γκούλας (κρέας και σάλτσα)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Χρόνος μαγειρέματος χωρίς πίεση	188 λεπτά	188 λεπτά	188 λεπτά	188 λεπτά
Χρόνος μαγειρέματος με πίεση	-	↓ -46% 102 λεπτά	↓ -46% 102 λεπτά	↓ -46% 102 λεπτά
Ρεβίθια μουλιασμένα	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Χρόνος μαγειρέματος χωρίς πίεση	65 λεπτά	65 λεπτά	65 λεπτά	65 λεπτά
Χρόνος μαγειρέματος με πίεση	-	↓ -35% 42 λεπτά	↓ -35% 42 λεπτά	↓ -35% 42 λεπτά
Πατάτες με φλούδα	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Χρόνος μαγειρέματος χωρίς πίεση	43 λεπτά	43 λεπτά	43 λεπτά	43 λεπτά
Χρόνος μαγειρέματος με πίεση	-	↓ -21% 34 λεπτά	↓ -21% 34 λεπτά	↓ -21% 34 λεπτά

• σάνταρ o προαιρετικά - Μη διαθέσιμο



iVario live.

Μαγειρέψτε μαζί με
τους ειδικούς μας.

Τίποτε δεν είναι πιο πειστικό από την ίδια την
εμπειρία: Δείτε τα μαγειρικά συστήματα της
RATIONAL σε χρήση, γνωρίστε τις λειτουργίες
και δοκιμάστε να τα χρησιμοποιήσετε. Ζωντανά,
χωρίς καμία δέσμευση και στην περιοχή σας.



Εγγραφή τώρα

+30 210 0108373

m.savvatis@rational-online.com

RATIONAL International AG
Λεωφόρος Μεσογείων 340
T.K.: 153 41, Αγία Παρασκευή

Τηλ.: +30 210 0108373

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

