

**iVario®**

Το παιχνίδι αλλάζει.

Εστιατόριο.



iVario live





## Ένα iVario, για πολλές εργασίες.

Εστίες, κατσαρόλες, τηγάνια, φριτέζες, χύτρες, μπεν μαρί, συνδυάζονται όλα σε ένα – στο iVario. Για μαγείρεμα, ψήσιμο και τηγάνισμα. Έως και 4 φορές πιο γρήγορα\*, με έως και 40% χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας\*. Με αυτό τον τρόπο, το iVario Pro αντικαθιστά πολλές συμβατικές συσκευές κουζίνας. Κάθε φαγητό παρασκευάζεται με ξεχωριστό τρόπο και σε υψηλή ποιότητα. Για τον λόγο αυτό είναι το πλέον απαραίτητο μηχάνημα για παρασκευές mise en place και à la Carte.

### Αντικαθιστά



Τηγάνια



Κατσαρόλες



Φριτέζες



Εστίες

\* Σε σύγκριση με κοινές εστίες, τηγάνια και φριτέζες.  
Περισσότερες πληροφορίες στο [rational-online.com](http://rational-online.com).



# Τα πλεονεκτήματά σας.

## Υψηλή ποιότητα γευμάτων.

### Συνέπεια στο αποτέλεσμα.

Η μαγειρική ξεκινάει από μία ιδέα. και πρέπει να τελειώνει με ένα νόστιμο γεύμα, πάντα στην ίδια ποιότητα. Με το iVario αυτό είναι εύκολο καθώς η υλοποίηση γίνεται με απόλυτη ακρίβεια. Διαχειρίζεται τα τρόφιμα με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, ανταποκρίνεται ικανοποιητικά ακόμα και στις μικρότερες μεταβολές, έτσι ώστε να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα, ξανά και ξανά και ξανά.

## Εξοικονομείτε χρόνο εργασίας.

### Ενώ έχετε ολοκληρώσει τα πάντα.

Όταν αναφερόμαστε στο iVario, αλλάζουν όλα στον χρόνο εργασίας. Πολλά βήματα γίνονται πλέον περιττά. Όπως η επιτήρηση, ακόμα και στα ευαίσθητα τρόφιμα. Όπως η αναμονή, διότι το iVario είναι έως και 4 φορές πιο γρήγορο\*. Όπως το καθάρισμα, καθώς τίποτα δεν καίγεται και τίποτα δεν χύνεται στο βράσιμο. Όπως οι εργασίες ρουτίνας, καθώς δεν απαιτείται ανακάτεμα από κανέναν.

## Εξοικονομείτε χώρο μειώνοντας τον αριθμό των συσκευών.

### Πώς τα καταφέρνει.

Στο εστιατόριο, το iVario εκτελεί μόνο του τις εργασίες πολλών συσκευών, ταυτόχρονα. Εξαιρετικό στο mise en place: βράζει γρήγορα πατάτες, προετοιμάζει ψητά κατά τη διάρκεια της νύχτας, παρασκευάζει ρυζόγαλο. Είναι πάντα έτοιμο για το service: διατηρεί ζεστό το φαγητό όπως ένα μπεν μαρί, ψήνει και τηγανίζει σε πολύ γρήγορους χρόνους. Επιπρόσθετα, με την απομάκρυνση των συσκευών παλιάς τεχνολογίας, δημιουργείται περισσότερος χώρος στην κουζίνα

\* Σε σύγκριση με κοινές εστίες, τηγάνια και φριτέζες. Περισσότερες πληροφορίες στο [rational-online.com](http://rational-online.com).



Υψηλή ποιότητα γευμάτων.



Εξοικονομείτε χρόνο εργασίας.

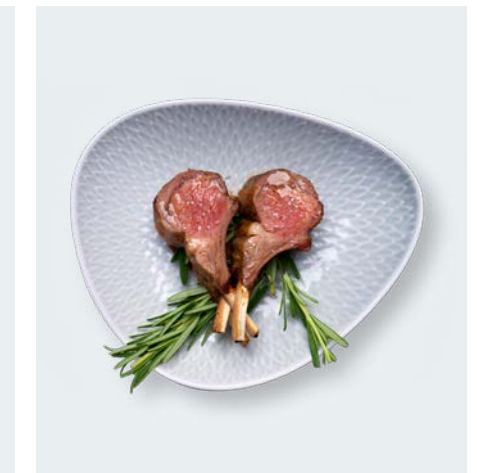
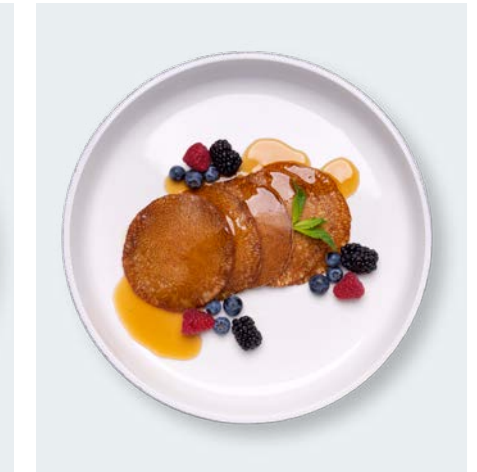
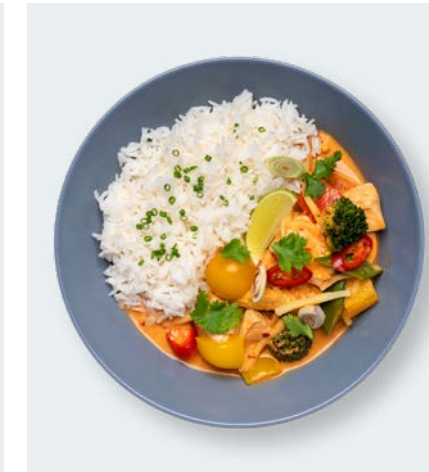
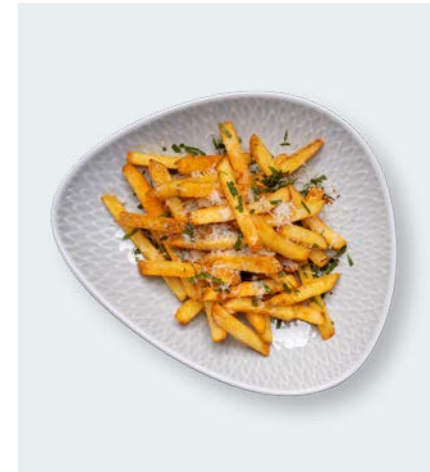


Εξοικονομείτε χώρο μειώνοντας τον αριθμό των συσκευών.



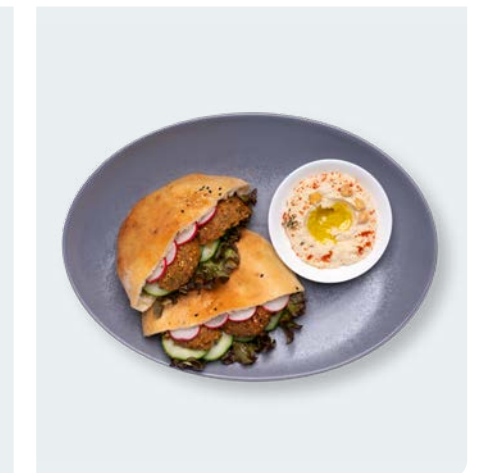
## Εντυπωσιακή απόδοση. Αποτελέσματα υψηλής ποιότητας.

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: 4 kg μπρόκολο σε 19 λεπτά
- › Μαγείρεμα κατσαρόλας: 250 μερίδες σάλτσα μπολονέζ σε 60 λεπτά
- › Βράσιμο: 100 μερίδες σούπα λαχανικών σε 20 λεπτά
- › Βαθύ τηγάνισμα: 16 kg κομμένα λαχανικά σε 60 λεπτά
- › Βράσιμο: 3 kg ζυμαρικά (σε καλάθι) σε 19 λεπτά
- › Μαγείρεμα με πίεση: 25 kg γκουλάς σε 87 λεπτά
- › Βράσιμο γαλακτοκομικών: 133 μερίδες ρυζόγαλου σε 62 λεπτά
- › Ψήσιμο: 4 kg ρύζι σε 6 λεπτά



\* iVario Pro 2-S





**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 που καλύπτει όλη την επιφάνεια
- › Εξαιρετική ταχύτητα και απόδοση
- › Χαμηλότερη κατανάλωση ρεύματος σε σύγκριση με συμβατικές συσκευές μαγειρέματος
- › Αποθέματα ισχύος για μεγάλες ποσότητες
- › Από τους 0 στους 200°C σε μόνο 90 δευτερόλεπτα
- › Βράσιμο 18 λίτρων νερού σε 7,5 λεπτά

Τα πλεονεκτήματά σας:



iVarioBoost 



## Επιτήρηση και υποστήριξη.

# Η εξυπνάδα του iVario.

Επιτηρεί και υποστηρίζει συνέχεια την παρασκευή των γευμάτων.

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



Τα πλεονεκτήματά σας:

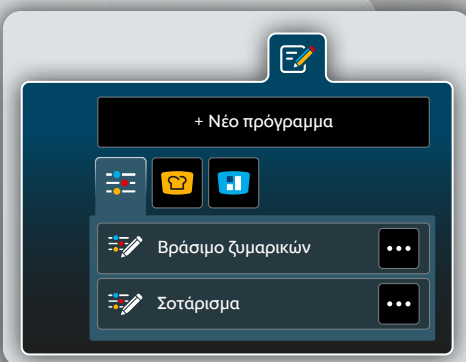
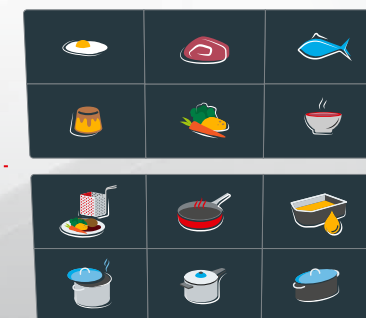
iCookingSuite 



## Επιτήρηση και υποστήριξη.

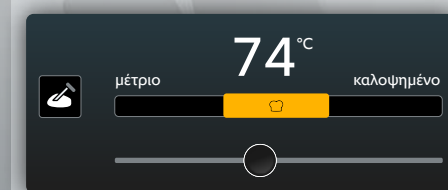
Ο έξυπνος βοηθός σας στην καθημερινότητα της κουζίνας.

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.

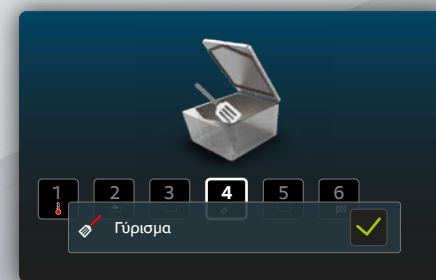


Δυνατότητα επιλογής από προεγκατεστημένες αυτόματες ή μη διαδικασίες μαγειρέματος – Δυνατότητες προγραμματισμού με ποικιλία επιλογών για να εξατομικεύσετε τις μαγειρικές εργασίες.

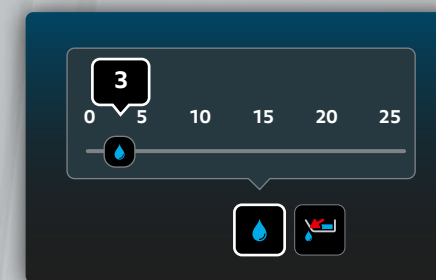
Με το MyDisplay η διεπαφή χρήστη μπορεί να ρυθμιστεί έτσι ώστε να είναι ορατές μόνο οι απαιτούμενες λειτουργίες.



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.





**Πολυχρηστικότητα κι ευελιξία.**

Τα δύο γίνονται τέσσερα.

Με την χρήση του iZoneControl μπορείτε να μετατρέψετε τους δύο κάδους σε έως και τέσσερα iVario. Για μεγαλύτερη ευελιξία.

- > Διαχωρισμός πυθμένα κάδου σε έως και τέσσερις ζώνες
- > Ελευθερία διαμόρφωσης των ζωνών 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.
- > Χωρίς επίβλεψη και χωρίς πρόσθετο εξοπλισμό κουζίνας

Τα πλεονεκτήματά σας:



iZoneControl





## 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)

### Συντομότεροι χρόνοι μαγειρέματος

Παράδειγμα: 15 κιλά γκούλας στο iVario Pro 2-S.

**102 λεπτά**

⚡ 46% γρηγορότερα με λειτουργία πίεσης

**188 λεπτά**

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:



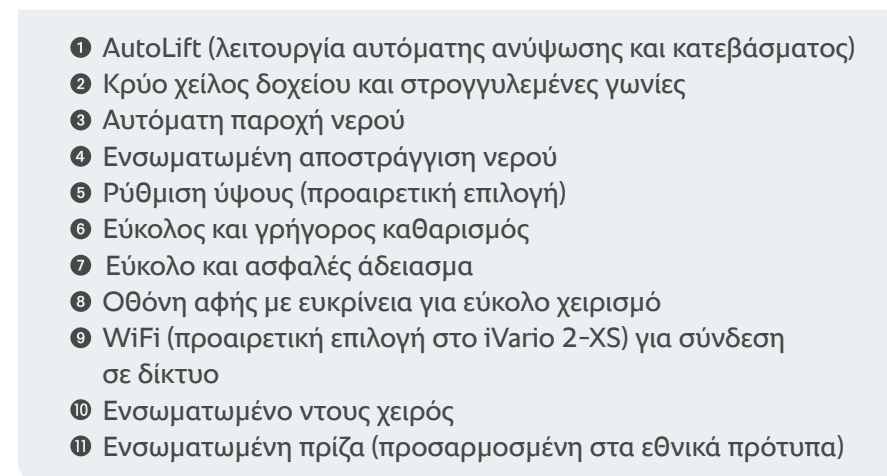
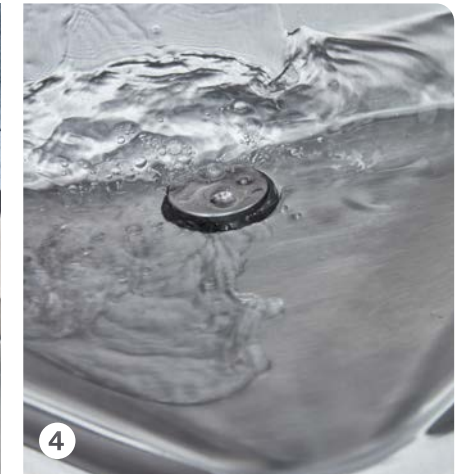
\* Προαιρετική επιλογή για τα iVario Pro 2-S, L και XL



Σύγχρονη εργασία.

Πιό εύκολα  
από ποτέ.

Το iVario κάνει την κουζίνα του  
εστιατορίου πιο εργονομική,  
ξεκούραστη και αποδοτική.



- 1 AutoLift (λειτουργία αυτόματης ανύψωσης και κατεβάσματος)
- 2 Κρύο χείλος δοχείου και στρογγυλεμένες γωνίες
- 3 Αυτόματη παροχή νερού
- 4 Ενσωματωμένη αποστράγγιση νερού
- 5 Ρύθμιση ύψους (προαιρετική επιλογή)
- 6 Εύκολος και γρήγορος καθαρισμός
- 7 Εύκολο και ασφαλές άδειασμα
- 8 Οθόνη αφής με ευκρίνεια για εύκολο χειρισμό
- 9 WiFi (προαιρετική επιλογή στο iVario 2-XS) για σύνδεση σε δίκτυο
- 10 Ενσωματωμένο ντους χειρός
- 11 Ενσωματωμένη πρίζα (προσαρμοσμένη στα εθνικά πρότυπα)

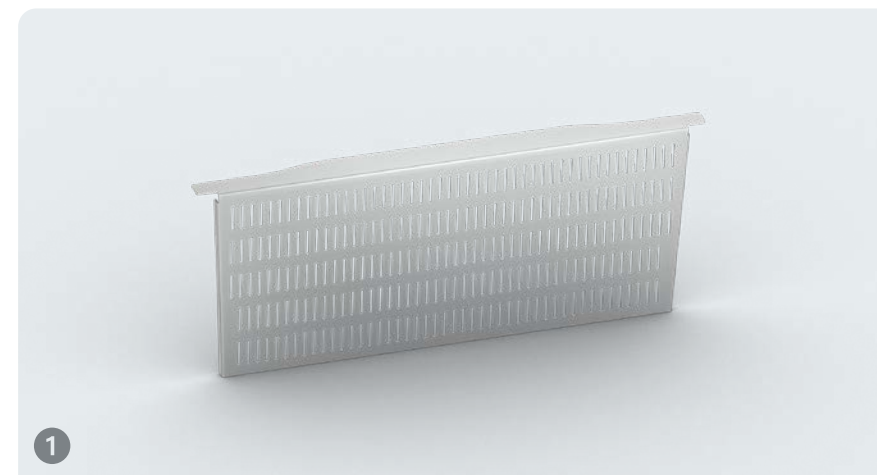




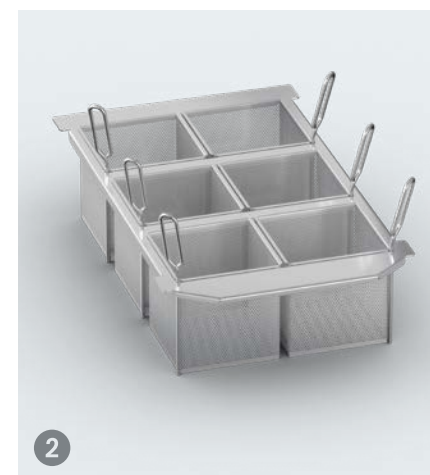
## Αξεσουάρ.

# Πιο γρήγορα αποτελέσματα.

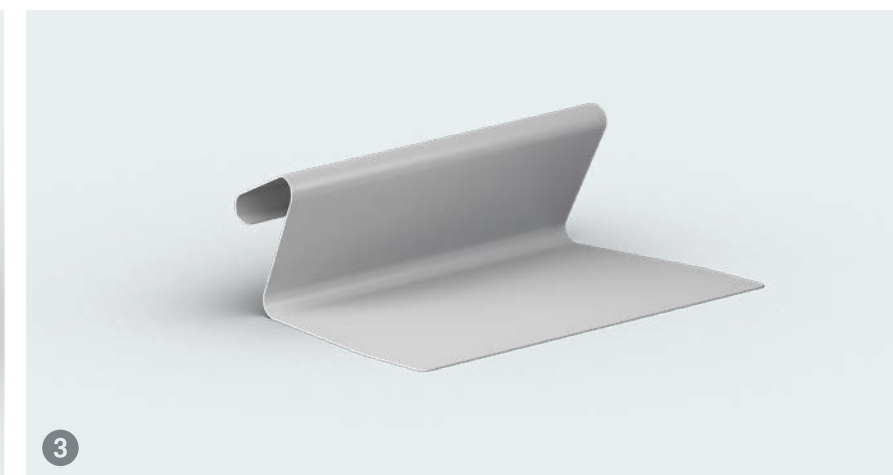
Οι κουζίνες εστιατορίων πρέπει να είναι εξοπλισμένες με ανθεκτικά εργαλεία, που να κάνουν τις εργασίες πιο εύκολες και να παραδίδουν τα επιθυμητά αποτελέσματα. Όπως ακριβώς είναι τα γνήσια αξεσουάρ RATIONAL.



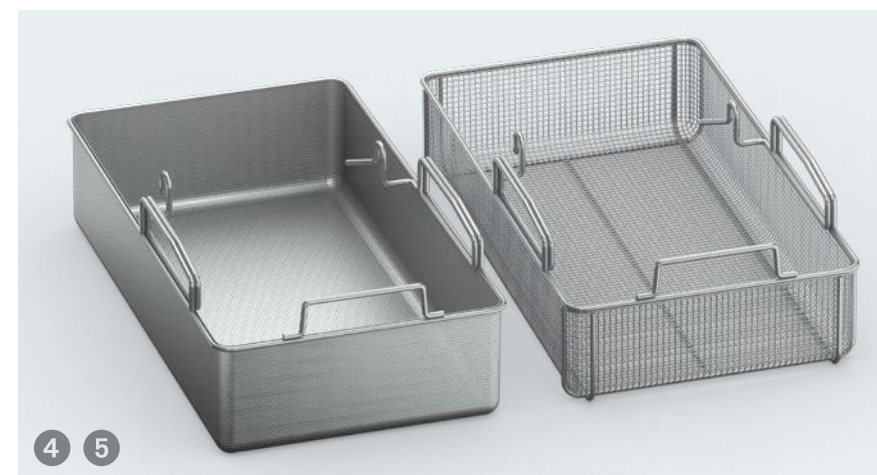
1



2

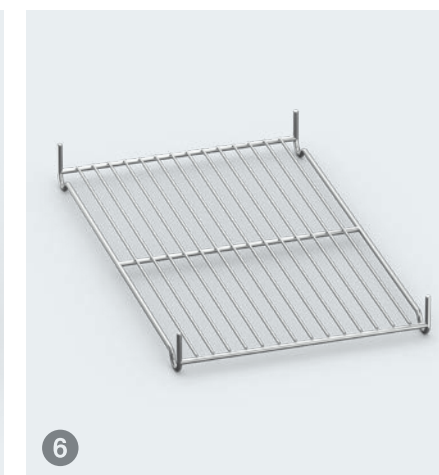


3

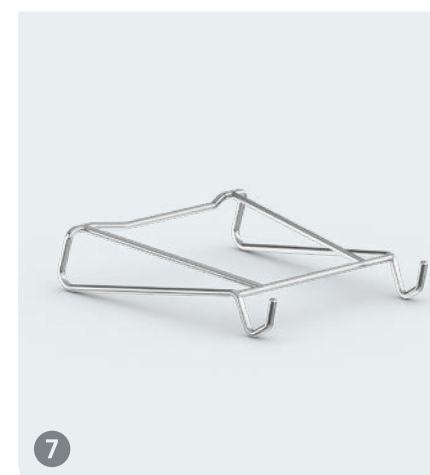


4

5



6



7

- 1 Σουρωτήρι
- 2 Καλάθια μερίδων
- 3 Σπάτουλα
- 4 Καλάθι βρασίματος
- 5 Καλάθι τηγανίσματος
- 6 Κάτω σχάρα δοχείου (πλέγμα βάσης)
- 7 Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβαση φορτίου



Περισσότερες πληροφορίες



## Υπηρεσίες RATIONAL.

### Για εξαιρετική συνεργασία.

Υπηρεσίες RATIONAL μετά την αγορά. Για να μπορείτε να χαίρεστε 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
<b>Κρέας</b>			
Έως και 10%* λιγότερη κατανάλωση πρώτων υλών σε γεύματα ημέρας (κρέας σε φέτες, ραγού) χάρη στην δυνατή απόδοση ψησίματος του iVarioBoost. 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 βραστήρες 10.890 €  Κόστος προϊόντων με το iVario 9.810 €	= 1.080 €	
<b>Ενέργεια</b>			
Η υψηλή απόδοση του συστήματος θέρμανσης iVarioBoost εξοικονομεί κατά μέσο όρο 19kWh σε κάθε γεύμα.	19 kWh × 2 γεύματα × 6 ημέρες × 48 εβδομάδες × 0,19 € ανά kWh	= 2.080 €	
<b>Ώρες εργασίας</b>			
Μέση εξοικονόμηση χρόνου εργασίας 120 λεπτά ανά ημέρα και συσκευή, χάρη στην ταχύτητα του συστήματος θέρμανσης iVarioBoost, του έξυπνου μαγειρέματος iCookingSuite και του μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της νύχτας.	288 ημέρες × 2 ώρες × 17 € (Μεικτός υπολογισμός ωρών μαγειρέματος/καθαρισμού)	= 9.510 €	
<b>Καθαρισμός</b>			
Μέση ετήσια εξοικονόμηση νερού και απορρυπαντικού*. Θα χρειαστεί να καθαρίσετε λιγότερες κατσαρόλες και τηγάνια.	90 λίτρα* νερού ανά γεύμα × 4,20 €/m <sup>3</sup> και 10 λίτρα απορρυπαντικού	= 240 €	
<b>Επιπλέον ετήσιο κέρδος</b>		= 12.910 €	

Μέσο εστιατόριο με 100 κουβέρ την ημέρα (2 εξυπηρετήσεις) με ένα iVario 2-XS, 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.

Στιβαρό, αξιόπιστο, έτοιμο για καθημερινή χρήση – 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.

Το iVario στην βιομηχανία catering



- 1 Συσκευή με πόδια 90 mm
- 2 Συσκευή σε υποδομή με πλαστικά πόδια
- 3 Συσκευή σε υποδομή με ηλεκτρική ρύθμιση ύψους
- 4 Συσκευή σε πλαίσιο για τοποθέτηση σε βάση

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 <sup>2</sup> )	2 x 1/1 GN (2 x 19 dm <sup>2</sup> )	2/1 GN (39 dm <sup>2</sup> )	3/1 GN (59 dm <sup>2</sup> )
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
<b>Επιλογές</b>				
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)

	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
<b>Σοτάρισμα ραγού (κρέας)</b>	<b>4,5 kg</b>	<b>7 kg</b>	<b>15 kg</b>	<b>24 kg</b>
Χρόνος μαγειρέματος	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά
<b>Μαγείρεμα γκούλας (κρέας και σάλτσα)</b>	<b>17 kg</b>	<b>25 kg</b>	<b>80 kg</b>	<b>120 kg</b>
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
<b>Ρεβίθια μουλιασμένα</b>	<b>4 kg</b>	<b>7 kg</b>	<b>20 kg</b>	<b>30 kg</b>
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
<b>Πατάτες με φλούδα</b>	<b>7 kg</b>	<b>12 kg</b>	<b>45 kg</b>	<b>65 kg</b>
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

• στάνταρ o προαιρετικά - Μη διαθέσιμο



SVGW  
Cert. No.  
1911-R6888





**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](mailto:m.savvatis@rational-online.com)

**RATIONAL International AG**  
Λεωφόρος Μεσογείων 340  
Τ.Κ.: 153 41, Αγία Παρασκευή

Τηλ.: +30 210 0108373

[info-greece@rational-online.com](mailto:info-greece@rational-online.com)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

