

iVario®

Mindent megváltoztat.

Közétkeztetés.



iVario live

Egy iVario. Számptalan feladathoz.

Úgy néz ki, mint egy billenőserpenyő, de többet tud: Főzés, sütés, olajban sütés és nyomás alatt történő főzés – az iVario kiváltja a billenőserpenyőt, az üstöt, a fritőzt és a kuktát. A hagyományos konyhatechnológiához képest akár 4-szer gyorsabb*, és akár 40 %-kal kevesebb energiát* fogyaszt. Így kevesebb idő alatt többet főz, és hatékony ételkészítést biztosít.

Kiváltja:



a billenőserpenyőt



a főzőüstöt



a fritőzt



a kuktát

* A hagyományos billenőserpenyőkhöz, üstökhöz és fritőzőkhöz képest. További információért látogasson el a rational-online.com oldalra.



Az Ön előnyei.

Szabványos ételminőség.

Finom étel. Még nagy mennyiségek esetén is.

A közétkeztetésben az egyik legnagyobb kunszt: nagy mennyiségek egyforma minőségben történő elkészítése. Folyamatosan. Az iVario által nyújtott legnagyobb kunszt: minden igényt kielégíteni. A készülék precízen követi az instrukciókat. Az élelmiszereket a lehető legjobban kezeli. A legkisebb módosításokra is érzékenyen reagál. Semmi nem ég oda, semmi nem fő túl.

Több adag.

Korlátlan megismételhetőség.

300, 3000 vagy még több adag étel. A közétkeztetésben ez normális. Az iVario számára is. Nem véletlenül gyors és nagy mennyiségekhez is megvannak a teljesítménytartalékai. Így Ön gyorsan, sok adag ételt elkészíthet. Ráadásul a finom pirult íz, a kiválóan egyenletes eredmény és az alacsonyabb energiafelhasználás a mindennapok része.

Hely-, idő- és nyersanyag-megtakarítás.

Az iVario számára ez a hétköznapiak része.

Ha az ember valamit már az első alkalommal jól csinál, azzal pénzt és fáradtságot takarít meg. Ugyanúgy, mint az iVarioval. Számítalan konyhai műveletet támogat. És feleslegessé teszi a nagy konyhákban használt hagyományos eszközöket. Így sok hely felszabadul. Gyors. Így időt takarít meg. Megbízhatóan jó. Így sokkal kevesebb a selejt. Mindent jól csinál.



Szabványos
ételminőség.



Több adag.

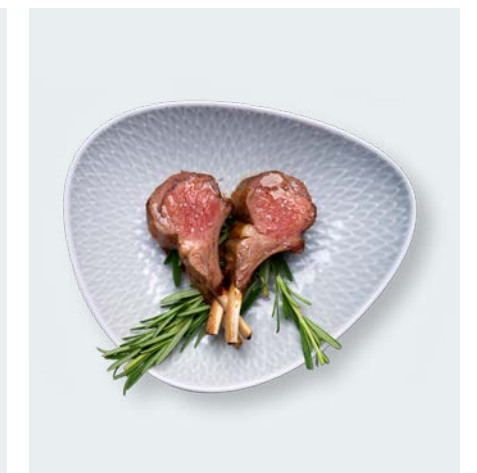
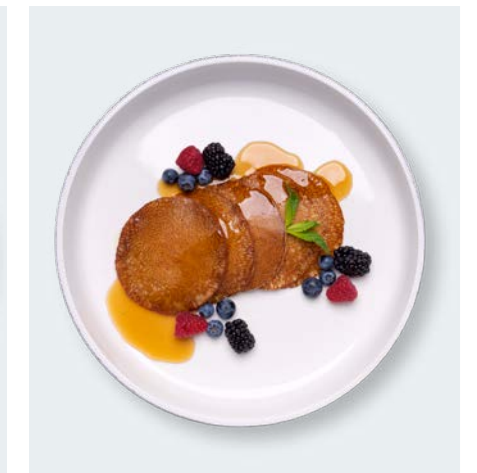
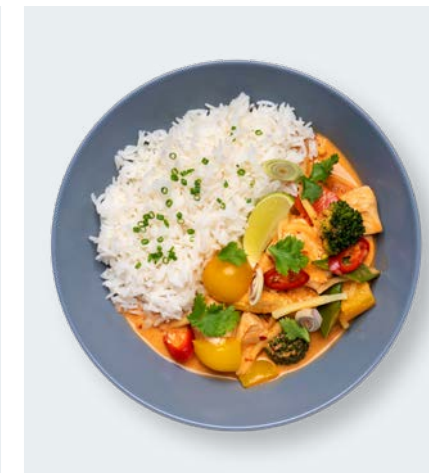
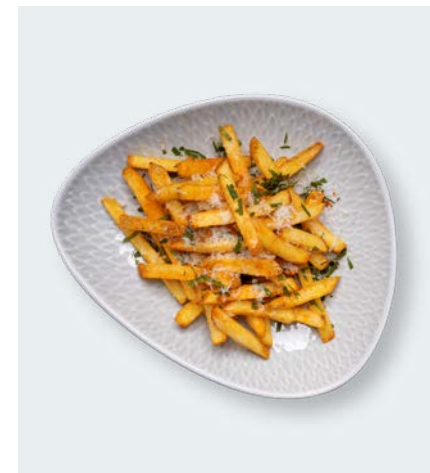


Hely-, idő- és
nyersanyag-
megtakarítás.

Lenyűgöző teljesítmény.

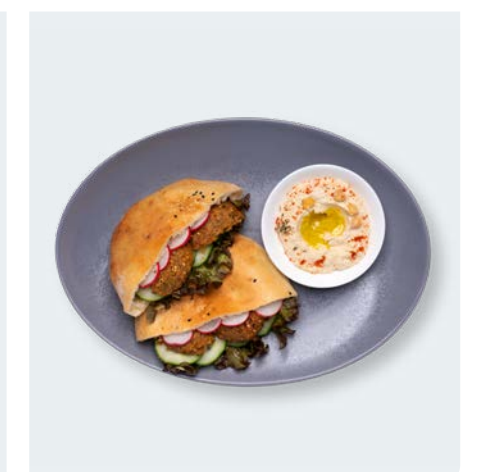
A legjobb
eredmények.

Ízkavalkád, ételköltemények, finomságok – az iVarioval lehetséges. A legrövidebb idő alatt, a legjobb minőségben. Nem számít, hány adagot készít.



Például*:

- › **Blansírozás:** 18 kg brokkoli 23 perc alatt
- › **Saját lében párolás:** 1 200 adag bolognai szósz 90 perc alatt
- › **Főzés:** 400 adag zöldségleves 35 perc alatt
- › **Olajban sütés:** 12 kg bundázott zöldség 19 perc alatt
- › **Főzés:** 15 kg tészta (kosárban) 22 perc alatt
- › **Nyomás alatt történő főzés:** 70 kg sült 120 perc alatt
- › **Tejforralás:** 800 adag tejberizs 70 perc alatt
- › **Sütés:** 100 adag pirított rizs 20 perc alatt

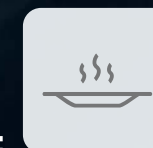


Gyorsaság és pontosság. Teljesítményve- zérlés.

Hajszálpontos. Intelligens. Hatékony.
Az iVario teljesítményvezérlése:

- › Kerámia fűtőelemek és gyorsan reagáló, karcálló tartályalj kombinációja.
- › Egyenletes hőelosztás a teljes felületen
- › Kimagasló gyorsaság és nagy hatékonyság
- › Akár 40%-kal alacsonyabb energiafogyasztás a hagyományos konyhai készülékekhez képest
- › Teljesítménytartalékok nagy mennyiségekhez is
- › 0 °C-ról 200 °C-ra 2,5 perc alatt
- › 18 liter víz felforralása 7,5 perc alatt

Az Ön előnyei:



iVarioBoost

Felügyelet és támogatás.

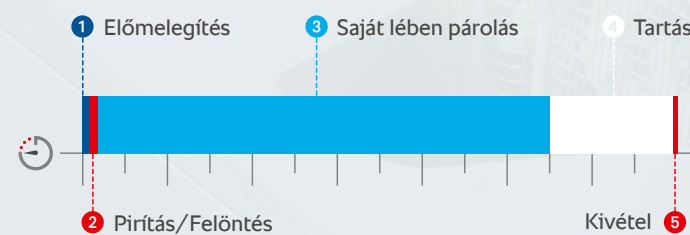
Az iVario intelligenciája.

Lankadatlan felügyelet és állandó támogatás az ételkészítés során – az iVario Pro Ön helyett dolgozik. Gombnyomásra.

- › Egyszerűen kezelhető és szinte nem igényel beavatkozást
- › A főzési folyamatot automatikusan az ételekhez igazítja.
- › Minden a kívánt főzési-sütési eredményt szolgálja
- › Csak akkor hívja Önt, ha aktív beavatkozásra van szükség
- › A ConnectedCookingon keresztül hálózatra kapcsolható
- › Keresőasszisztens

Akár még éjszaka is Önért dolgozik.

Töltse be az iVario készüléket az éjszakai főzéshez, indítsa el a főzési folyamatot, és másnap reggel csak ki kell vennie az elkészült ételt.



Az Ön előnyei:

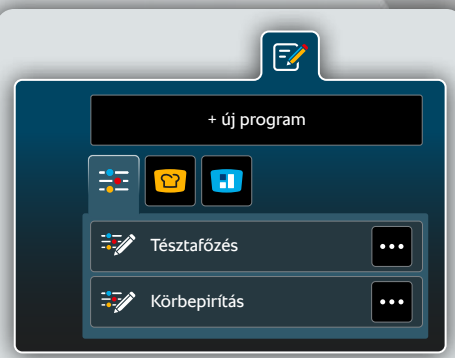


iCookingSuite 

Felügyelet és támogatás.

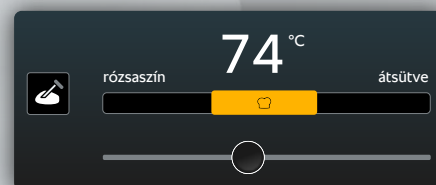
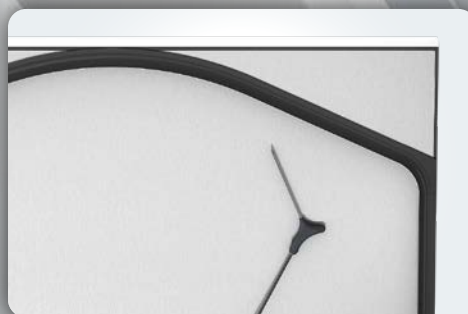
Intelligens asszisztens a konyhai hétköznapiakhoz.

Kezelési koncepció, amely új mércét állít: Intuitív kijelző előre telepített főzési módokkal. Érintőképernyőn történő vezérlés és forgógomb az egyszerű, gyors és hatékony munkavégzéséért.



Előre telepített, felhasználóspecifikus vagy kézi főzési folyamatok – a programok rengeteg lehetőséget kínálnak az egyéni munkafolyamatok támogatásához.

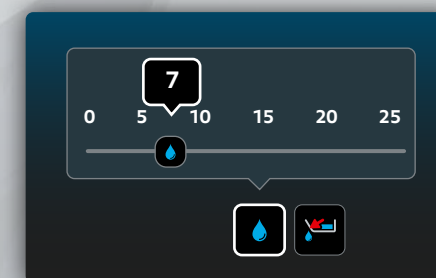
A MyDisplay funkciónak köszönhetően a kezelőfelület úgy állítható be, hogy csak az adott helyzetben szükséges funkciók legyenek láthatók.



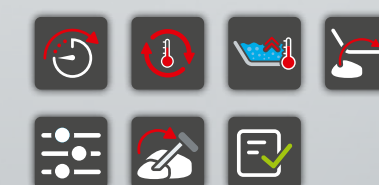
A beépített maghőmérő hat mérési ponttal érzékeli a termék méretét és mennyiségét. Ez biztosítja a kiválasztott maghőmérséklet pontos elérését és a kívánt eredményt.



Intelligens vezérlés és interaktív kommunikáció az iVario főzőtudományának köszönhetően. A főzési folyamatot az ételhez igazítja, alkalmazkodik a főzési szokásokhoz, és értesít, amint intézkedésre van szükség.



Automatikus vízbeeresztés. Literre pontosan és gombnyomásra Az Ön igényei szerint. Beépített vízelvezetéssel.



Főzés folytatása. Redukálás. Tartás. Új betöltés. Ezek az opciók igény szerint kiválaszthatók. Folyamatos műszakokban. Egyszerűvé teszi a kezelést. Biztosítja az ételminőséget.



A ConnectedCooking, a digitális konyhairányítási rendszer segítségével főzési programokat hozhat létre és küldhet szét, képernyőnézeteket konfigurálhat a MyDisplays funkcióval, frissítheti a készülékszoftvereket és dokumentálhatja a HACCP-adatokat.



Nyomás alatt történő főzés.

Nyomást fejleszt, hogy levegye Önről a nyomást.

Az opcionális okosnyomás funkció mindent felgyorsít.

- > A hüvelyesek, raguk, tokányok, levesek vagy egytálételek akár 46%-kal gyorsabban elkészülnek
- > Egyszerű és biztonságos kezelés
- > Anélkül, hogy a minőség rovására menne
- > Gyors nyomásnövelés és -csökkentés
- > Várakozási idő nélkül (éves nyomásellenőrzésre sincs szükség)

Rövidebb főzési idő

Példa: 68 kg pörkölt az iVario Pro XL.

102 perc

⚡ 46 % gyorsabb nyomással

188 perc

nyomás nélkül

	Ételkészítés	Nyomás alatt történő főzés
Zöldségleves	72 perc	48 perc ⚡ 33 %
Csicseriborsó	65 perc	42 perc ⚡ 35 %
Krumpli	43 perc	34 perc ⚡ 21 %

Az Ön előnye:



Sokoldalúság és rugalmasság.

Egyből sok.

Az iZoneControlnak köszönhetően a tartályból négy kis iVario lesz. A változatos és energiahatékony konyháért.

- › A tartály alja összesen négy zónára osztható
- › A zónák mérete, pozíciója és formája rugalmasan módosítható
- › Különböző ételek elkészítése egyetlen tartályban
- › Ugyanabban az időben vagy késleltetéssel, azonos vagy eltérő hőmérsékleten
- › Csak a használni kívánt tartályfelület melegszik fel



Az Ön előnyei:



iZoneControl



- ❶ Konyhablokkba integrált alapkészülék
- ❷ Talapzatra állítható kivitel
- ❸ Fali felfüggesztő elem
- ❹ Alapkészülék alsó állvánnyal és lábakkal

IP X5

Felállítási lehetőségek. Mindig megfelelő.

Akár új konyháról, akár kiegészítésről van szó, az iVario bármilyen konyhai környezethez alkalmazkodik.

- › Telepíthető asztalra, munkalapra, falra vagy a konyhabútorba integrálva
- › A beépített vízelvezetésnek köszönhetően nincs szükség padlóösszefolyóra
- › A csúszásveszély kiküszöbölése révén fokozza a munkabiztonságot



Letisztultabb konyha. A kevesebb több.

Kevesebb eszköz, több hely a munkához.
Kevesebb idő alatt nagyobb termelékenység.
Erre csak az iVario képes.

- › Kiváltja a billenőserpenyőt, a főzőüstöt, a fritőzt és a kuktát
- › Akár 33%-os helymegtakarítás
- › Hatékonyabb a hagyományos konyhatechnológiához képest
- › Anélkül, hogy lejjebb adna az ételminőségből

Az Ön előnye:

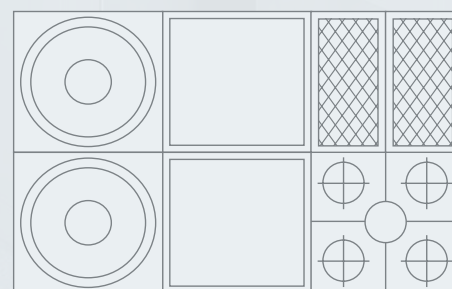


Az Ön előnye:



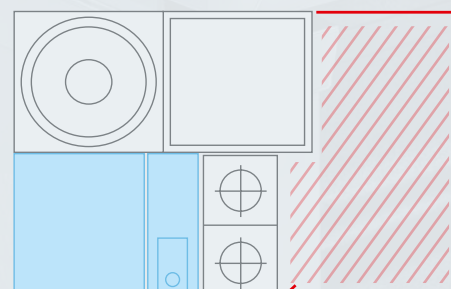
Helymegtakarítás

Konyhakialakítás
Előtte



1 × tűzhely
2 × főzőüst
2 × billenőserpenyő
1 × fritőz

Konyhakialakítás
Utána



1 × tűzhely
1 × főzőüst
1 × billenőserpenyő
1 × iVario Pro L

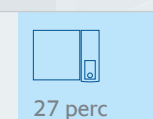
33 %
helymegtakarítás

Időmegtakarítás

Főzés
Tészta



40 perc



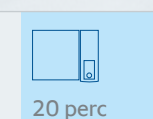
27 perc

13 perc

Sütés/saját lében párolás
Szárnyasragu



69 perc



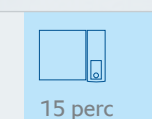
20 perc

49 perc

Olajban sütés
Hasábburgonya



28 perc



15 perc

13 perc

Modern munkafolyamatok.

Így sokkal
könnyebb.

Az iVarioval a nagykonyha ergonomikus,
energiatakarékos és hatékony helyé válik.



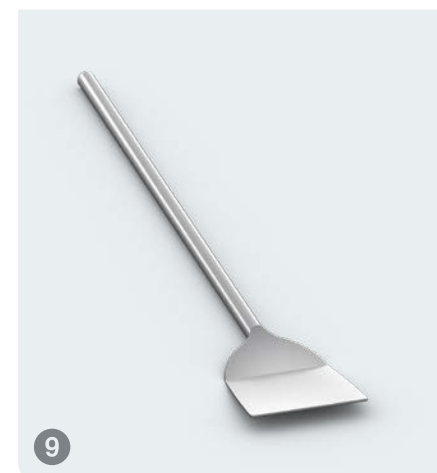
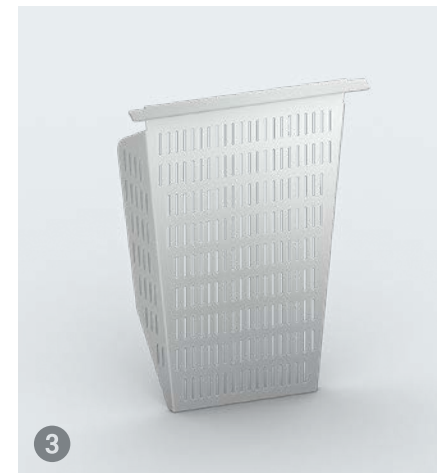
- ❶ Automatikus vízbeeresztés
- ❷ Beépített vízelvezetés
- ❸ Egyszerű és gyors tisztítás
- ❹ Hideg tartályperem és lekerekített sarkok
- ❺ Magasságbeállítás (opció)
- ❻ Egyszerű és biztonságos kiürítés
- ❼ Érintőképernyő az átlátható készülékkezelésért
- ❽ AutoLift (automatikus emelés és leengedés)
- ❾ Wifi a hálózathoz csatlakozáshoz (opció)
- ❿ Beépített kézizuhany
- ⓫ Integrált csatlakozóaljzat (a helyi szabványoknak megfelelően)



Kiegészítők.

Gyorsabban célba ér.

Strapabíró, megkönnyíti a munkát és a legjobb eredményeket biztosítja a közétkeztetésben és az üzemi konyhában. Csakúgy, mint az eredeti RATIONAL-tartozékok



- 1 VarioMobil
- 2 Tisztítószivacs
- 3 Szűrő
- 4 Nem lyukacsos lapát
- 5 Lyukacsos lapát
- 6 Főzőkosár
- 7 Olajsütő kosár
- 8 Olajszállító kocsi
- 9 Hosszú spatula



További információk



RATIONAL-szervíz.

A jó együttműködés biztonsága.

Értékesítés utáni RATIONAL-szolgáltatások.
Hogy hosszú ideig élvezze a beruházását, mindig a legjobbat hozza ki a készülékeiből, és soha ne fogyjon ki az ötletekből.

- › Telepítés minősített szervizpartnerrel
- › Személyes starttréning
- › Ingyenes szoftverfrissítések
- › ChefLine, a RATIONAL díjmentes forrádrótja
- › RATIONAL Academy

Gazdaságosság.

Számoljunk együtt.

Egy sikeres konyha előfeltétele: A pontos kalkuláció. Ami számít:

- › Azonnal üzembe helyezhető
- › Számptalan konyhai készüléket és eszközt kivált
- › Nincs szükség további beruházásra
- › Helyet, munkaidőt, alapanyagokat, áramot és vizet takarít meg
- › Rendkívül rövid amortizációs idő

		Amortizáció 1 év alatt	
Az Ön nyeresége	Számítási módszer évente	Az Ön extra bevétele évente	Számolja ki saját maga!
Hús			
Akár 10%-kal* kevesebb alapanyagigény a naponta készített ételeknél (szelethús, ragu) az iVarioBoost sütési teljesítményének köszönhetően. Akár 10%-kal kisebb* nyersanyag-felhasználás a sütőben éjszaka készülő egytálételekhez	Alapanyagigény hagyományos Tűzhelyekkel, billenőserpenyőkkel és üstökkel 63.360 €	= 6.330 €	
	Alapanyagigény az iVario készülékkel 57.030 €		
Energia			
68 kWh* átlagos megtakarítás szervizenként az iVarioBoost fűtőrendszerének magas hatásfoka révén.	68 kWh × 2 szervíz × 5 nap × 50 hét × 0,53 €/kWh	= 18.020 €	
Munkaidő			
120 perc átlagos munkaidő-megtakarítás naponta az iVarioBoost fűtőrendszernek, az iCookingSuite automatikus főzés funkciójának és az éjszakai üzemmódnak köszönhetően.	1000 óra × 7,80 € (vegyes számítás: szakács/takarítószemélyzet órabére)	= 7.800 €	
Tisztítás			
Víz és mosogatószer átlagos éves megtakarítása*. Többé nem kell beáztatni a billenőserpenyőket és a főzőüstöket	600 liter* víz szervizenként × 1,70 €/m³ és 50 liter mosogatószer évente	= 630 €	
Az Ön éves többletbevétele		= 32.780 €	

Naponta 600 adag ételt készítő (2 szervíz) átlagos üzemi étterem egy iVario L és XL készülékkel, többletérték egy hagyományos tűzhellyel, billenőserpenyővel, főzőüsttel és fritőzzel dolgozó konyhához képest.
* A hagyományos billenőserpenyőkkel, főzőüstökkel és olajsütőkkel összehasonlítva.

Törekvésünk:

Fenntartható ételminőség.

Mindennapi használatra alkalmas, strapabíró, tartós – ezeket az elvárásokat minden főzőrendszernek teljesítenie kell. Ez nemcsak az ételminőség, hanem a fenntarthatóság szempontjából is kifizetődő:

- › a gondos kivitelezésnek köszönhetően a készülék élettartama hosszabb
- › Magas minőségi színvonal és nagyfokú javíthatóság
- › Nagy arányban tartalmaz újrahasznosítható anyagokat
- › Ergonomikus munkavégzés
- › A digitalizálás könnyebbé teszi a munkát



Az iVario modellek áttekintése.
Melyik illik Önhöz?



- 1 Konyhablokkba integrált alapkészülék
- 2 Talapzatra állítható kivitel
- 3 Fali felfüggesztő elem
- 4 Alapkészülék alsó állvánnyal és lábakkal



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Adagszám	30-tól	50-100	100-300	100-500
Hasznos űrtartalom	2 × 17 liter	2 × 25 liter	100 liter	150 liter
Főzőfelületek	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Szélesség	1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Mélység	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Magasság (beleértve az alsó állványt/talapzatot)	485 (1.080) mm	485 (1.080) mm	608 (1.078) mm	608 (1.078) mm
Tömeg	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Vízellátás	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Vízlefolyó	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Csatlakoztatott terhelés (3NAC400 V) Standard/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Biztosíték (3NAC400 V) Standard/Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
Opciók				
Nyomás alatt történő főzés	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Lassú főzés (éjszaka, szuvidálás, konfitálás)	○	●	●	●
Wifi	○	●	●	●

Teljesítménypéldák (tartályonként)				
Ragupirítás (hús)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Elkészítési idő	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Pörköltfőzés (hús és szaft)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Főzési idő nyomás nélkül	188 perc	188 perc	188 perc	188 perc
Főzési idő nyomással	–	↓ -46% 102 perc	↓ -46% 102 perc	↓ -46% 102 perc
Csicszeriborsó beáztatva	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Főzési idő nyomás nélkül	65 perc	65 perc	65 perc	65 perc
Főzési idő nyomással	–	↓ -35% 42 perc	↓ -35% 42 perc	↓ -35% 42 perc
Főttburgonya	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Főzési idő nyomás nélkül	43 perc	43 perc	43 perc	43 perc
Főzési idő nyomással	–	↓ -21% 34 perc	↓ -21% 34 perc	↓ -21% 34 perc

● Elérhető ○ Választható – Nem érhető el



iVario live.

Főzzön a szakértőinkkel!

A saját tapasztalatnál semmi sem meggyőzőbb:
nézze meg a RATIONAL főzőrendszereket
működés közben, ismerkedjen meg a
funkciókkal, és próbálja ki, milyen velük dolgozni.
Élőben, kötelezettség nélkül és egészen közel
Önhöz.



Regisztráljon most

Tel.: +36302008212

rational@rational.hu

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

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

info@rational-online.com
www.rational.hu

