

iVario®

Mindent
megváltoztat.
Étterem.



iVario live



Egy iVario. Számptalan feladathoz.

Tűzhely, edény, serpenyő, olajsütő, kukta, vízfürdő – most minden egyben. Egy iVario mindenhez. Főzéshez, sütéshez és olajban sütéshez. Akár 4-szer gyorsabb, akár 40 %-kal kisebb áramfogyasztással*. Az iVario számos hagyományos konyhai készüléket kivált. És mégis minden étel egyedi és kiváló minőségben készül el. Ezért a mise en place műveletekhez és à la carte kiszolgáláshoz is tökéletes választás.

Kiváltja:



a serpenyőt



a fazekat



a fritőzt



a sütőt

* A hagyományos sütőkhöz, főzőüstökhöz és fritőzőkhöz képest. További információért látogasson a rational-online.com oldalra.

Az Ön előnyei.

Kiváló ételminőség.

Következetesen elkészíthető receptek.

A szakácsok tudják, hogy mit akarnak. Finom ételeket készíteni. Mindig azonos minőségben. Az iVarionak köszönhetően ez nem probléma. A készülék precízen követi az instrukciókat. Az alapanyagokat a lehető legjobban kezeli. A legkisebb módosításokra is érzékenyen reagál. Így mindig, újra és újra a kívánt eredményt nyújtja.

Munkaidőt takarít meg.

És Ön mégis mindennel elkészül.

Az iVarival a munkaidő szempontjából is minden megváltozik. Számtalan műveleti lépés feleslegessé válik. Például a kényes ételek felügyelete. Vagy a várakozás – ugyanis egy iVario akár 4-szer gyorsabb*. No meg a tisztítás, mert semmi nem ég le vagy fut ki. De a rutintevékenységek is, hiszen már senkinek sem kell kavargatnia az ételt.

Helyet és készülékeket takarít meg.

Hogyan csinálja?

Az iVario különösen az étteremben mutatja meg, hogy képes egyedül sokak munkáját kiváltani. A mise en place az egyik erőssége: gyorsan megfőzi a burgonyát, éjszaka előkészíti a sülteket és megfőzi a tejberizst. A kiszolgálást is jelentősen megkönnyíti: melegen tartja az ételt a vízfürdőben, hirtelensülteket készít és olajban süt. Mivel a régi konyhatechnológia a múlté, hely szabadul fel. Végre.

* A hagyományos sütőkhöz, főzőüstökhöz és fritőzőkhöz képest. További információért látogasson a rational-online.com oldalra.



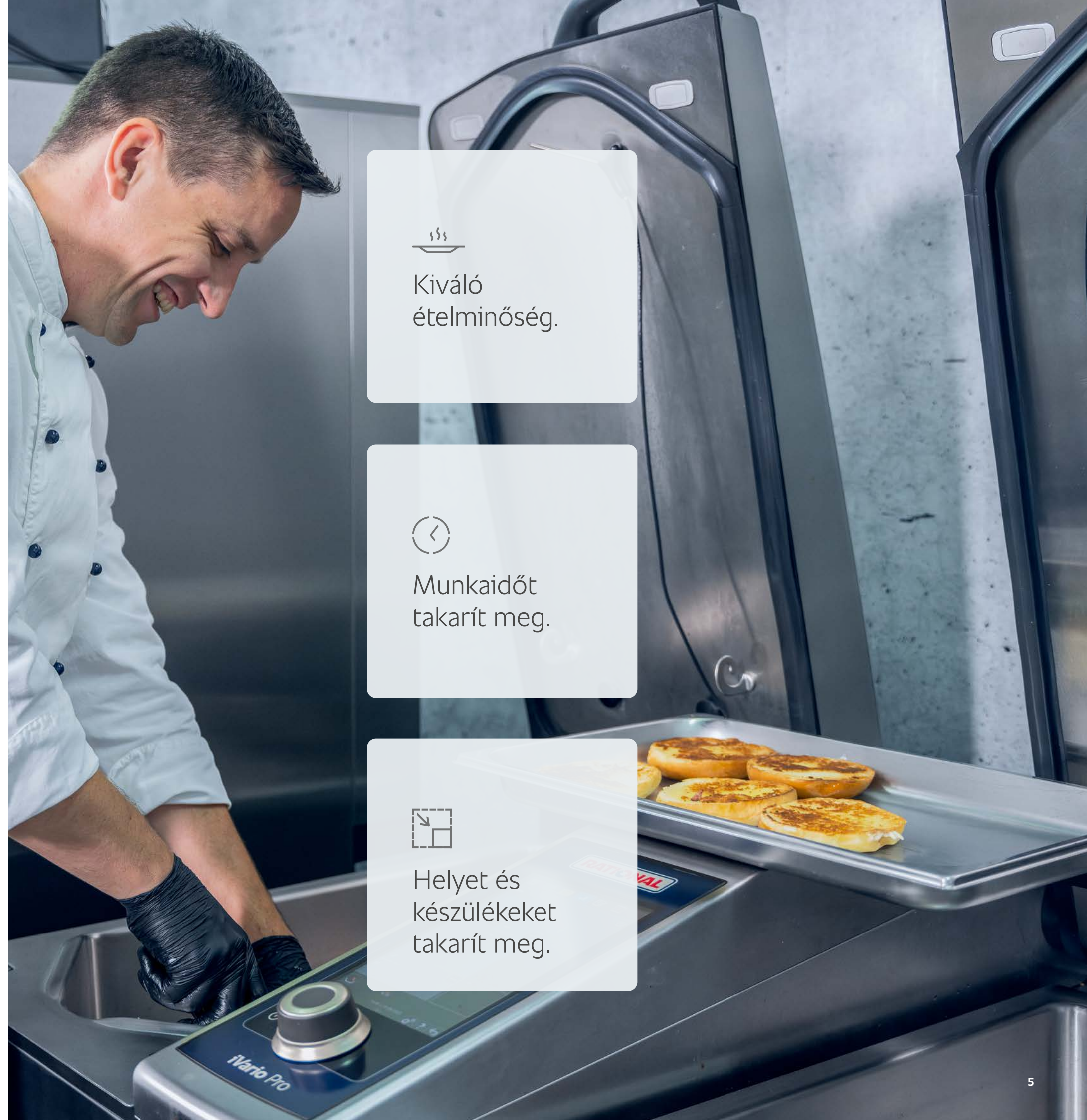
Kiváló
ételminőség.



Munkaidőt
takarít meg.



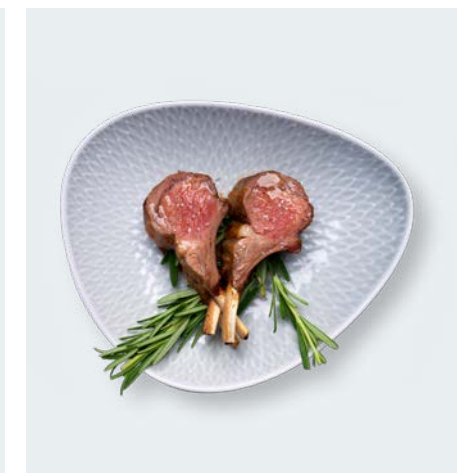
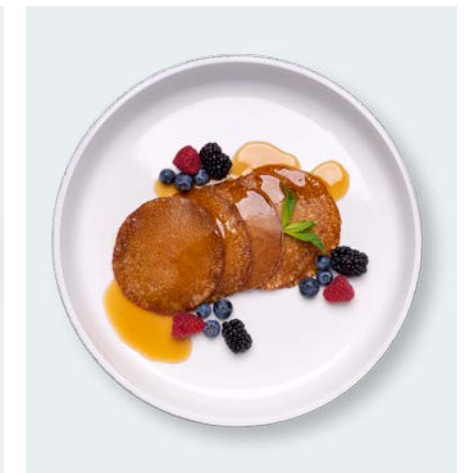
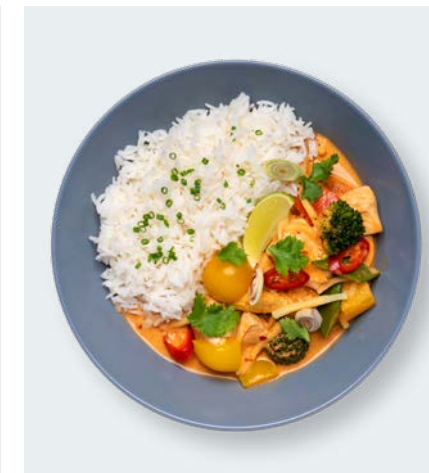
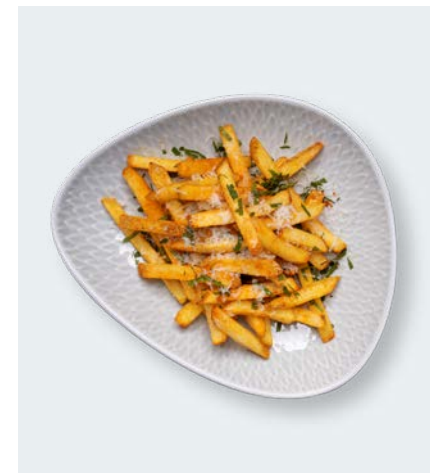
Helyet és
készülékeket
takarít meg.



Lenyűgöző teljesítmény.

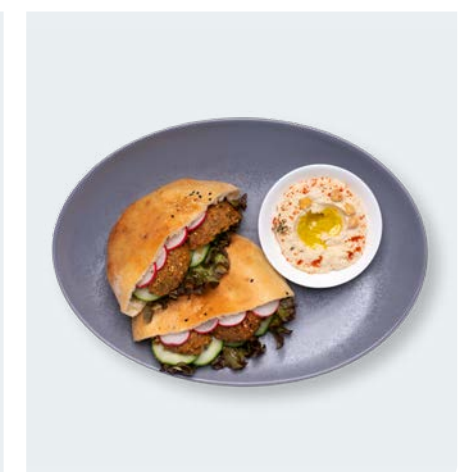
A legjobb
eredmények.

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



Például*:

- › **Blansírozás:** 4 kg brokkoli 14 perc alatt
- › **Saját lében párolás:** 250 adag bolognai szósz 60 perc alatt
- › **Főzés:** 100 adag zöldségleves 20 perc alatt
- › **Olajban sütés:** 16 kg bundázott zöldség 60 perc alatt
- › **Főzés:** 3 kg tészta (kosárban) 19 perc alatt
- › **Nyomás alatt történő főzés:** 25 kg pörkölt 87 perc alatt
- › **Tejforralás:** 133 adag tejberizs 62 perc alatt
- › **Sütés:** 4 kg pirított rizs 6 perc alatt





Gyorsaság és pontosság. Teljesítményve- zérlés.

Hajszálpontos. Intelligens. Hatékony.
Az iVario teljesítményvezérlése:

- › Kerámia fűtőelemek és gyorsan reagáló, karcálló tartályalj kombinációja.
- › Egyenletes és a teljes aljra kiterjedő hőelosztás
- › Rendkívüli hatékonyság és kimagasló gyorsaság
- › A hagyományos konyhai készülékeknel alacsonyabb energiafogyasztás.
- › Teljesítménytartalékok nagy mennyiségekhez is
- › 0 °C-ról 200 °C-ra 90 másodperc 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.

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

Az Ön előnyei:

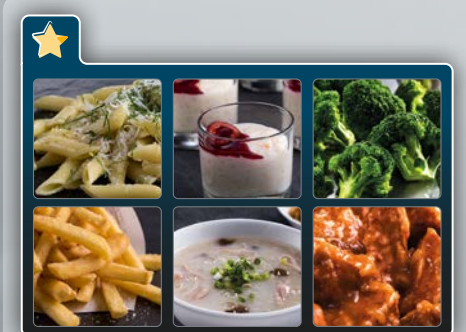
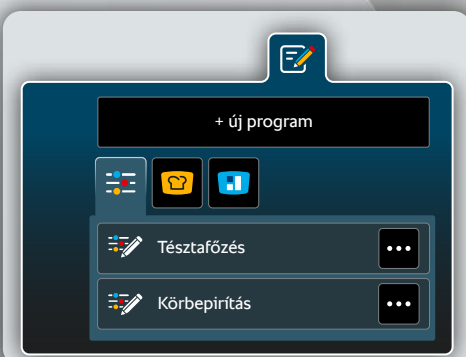


iCookingSuite 

Felügyelet és támogatás.

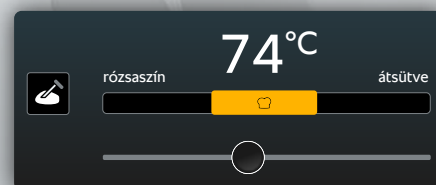
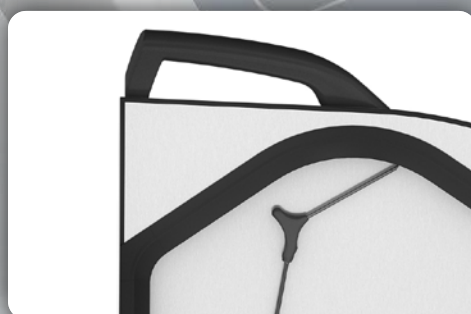
Intelligens asszisztens a konyhai hétköznapiakhoz.

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.

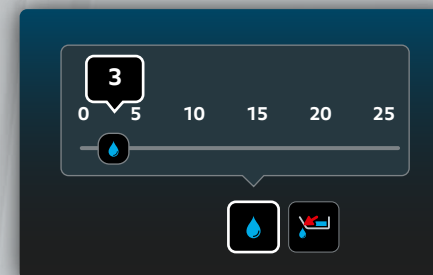
A MyDisplay funkciónak köszönhetően a kezelőfelület úgy állítható be, hogy csak az adott helyzetben szükséges funkciók legyenek láthatók.



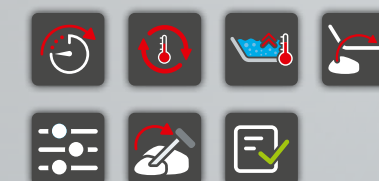
A beépített maghőmérő hat mérési ponttal érzékeli a termék méretét és mennyiségét. Ez biztosítja a kiválasztott maghőmérséklet pontos elérését és a kívánt eredményt.



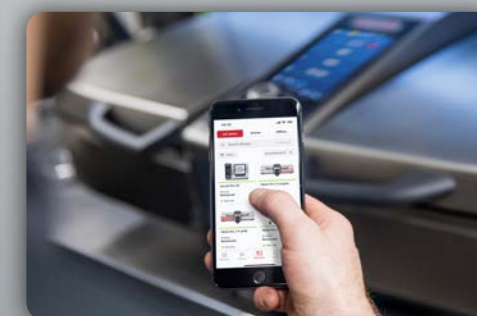
Intelligens vezérlés és interaktív kommunikáció az iVario főzőtudományának köszönhetően. A főzési folyamatot az ételhez igazítja, alkalmazkodik a főzési szokásokhoz, és értesít, amint intézkedésre van szükség.



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.



Sokoldalúság és rugalmasság.

Kettőből négyet.

Az iZoneControlnak köszönhetően a két tartályból négy kis iVario lesz. A változatos ételkészítésért.

- › A tartály alja összesen négy zónára osztható
- › A zónák mérete, pozíciója és formája szabadon alakítható
- › Különböző ételek elkészítése egyetlen tartályban
- › Ugyanabban az időben vagy késleltetéssel, azonos vagy eltérő hőmérsékleten
- › Felügyelet és kiegészítő konyhai felszerelés nélkül

Az Ön előnyei:



iZoneControl



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: 15 kg pörkölt az iVario Pro 2-S.

102 perc

⚡ 46 % gyorsabb nyomással

188 perc

nyomás nélkül

	Ételkészítés	Nyomás alatt történő főzés
Báránycomb	72 perc	48 perc ⚡ 33 %
Csicseriborsó	65 perc	42 perc ⚡ 35 %
Főtt marhahús	43 perc	34 perc ⚡ 21 %

Az Ön előnye:

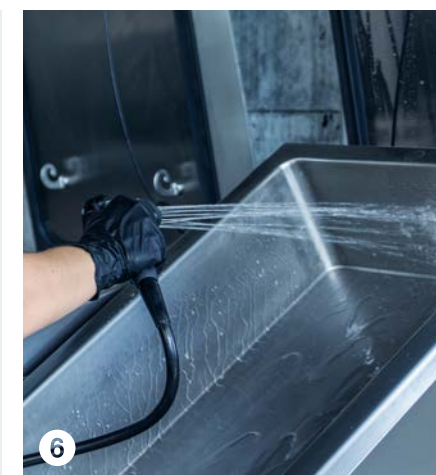


* Az iVario Pro 2-S, L és XL készülékekhez elérhető opció

Modern munkafolyamatok.

Így sokkal
könnyebb.

Az iVarioval az éttermi konyha ergonomikus,
energiatakarékos és hatékony helyé válik.



- 1 AutoLift (automatikus emelés és leengedés)
- 2 Hideg tartályperem és lekerekített sarkok
- 3 Automatikus vízbeeresztés
- 4 Beépített vízelvezetés
- 5 Magasságbeállítás (opció)
- 6 Egyszerű és gyors tisztítás
- 7 Egyszerű és biztonságos kiürítés
- 8 Érintőképernyő az átlátható készülékkezelésért
- 9 Wifi (az iVario 2-XS-hez opció) hálózatra kapcsoláshoz
- 10 Beépített kézizuhany
- 11 Integrált csatlakozóaljzat (a helyi szabványoknak megfelelően)

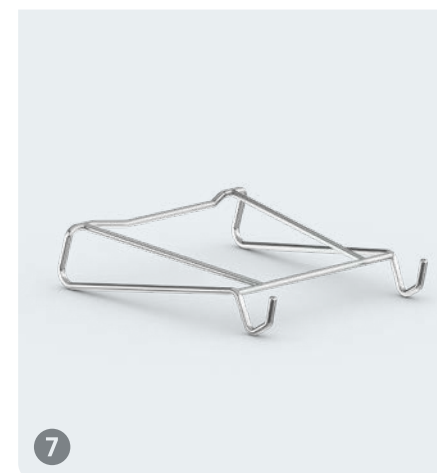
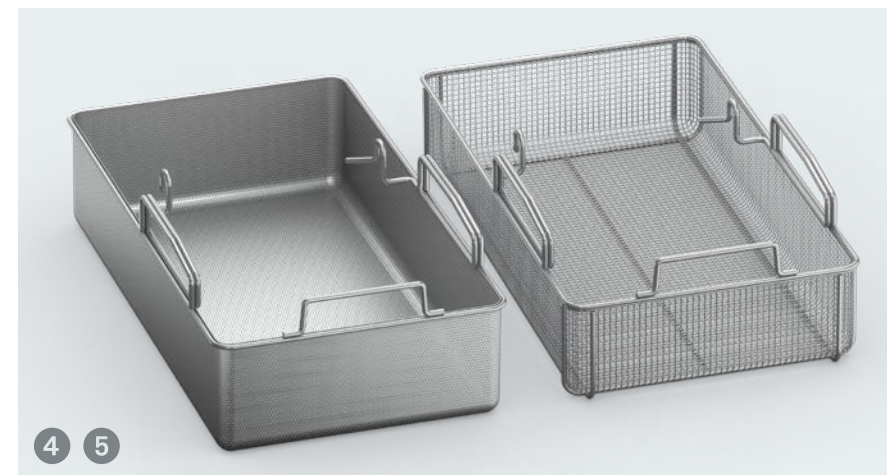
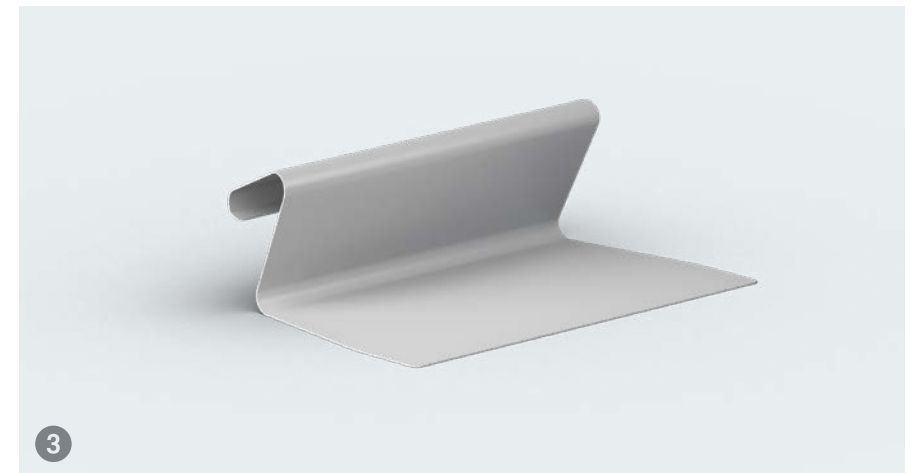
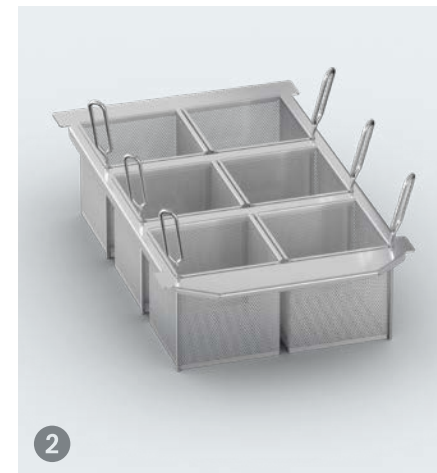
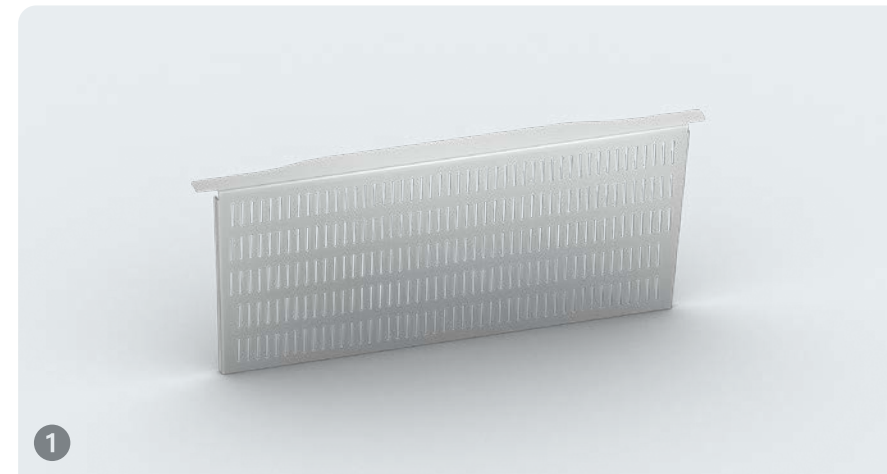




Kiegészítők.

Gyorsabban célba ér.

Strapabíró, megkönnyíti a munkát és a legjobb eredményeket biztosítja az étterem konyhájában. Csakúgy, mint az eredeti RATIONAL-tartozékok



- 1 Szűrő
- 2 Adagkosár
- 3 Spatula
- 4 Főzőkosár
- 5 Olajsütő kosár
- 6 Tartályaljazatrács
- 7 Az emelő- és leeresztőautomatika karja



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 egytálételeknél.	Alapanyagigény hagyományos tűzhelyekkel, billenőserpenyőkkel és üstökkel 8.840 €	= 880 €		
	Alapanyagigény az iVario készülékkel 7.960 €			
Energia				
19 kWh* átlagos megtakarítás szervizenként az iVarioBoost fűtőrendszerének magas hatásfoka révén.	19 kWh × 2 szervíz × 6 nap × 48 hét × 0,19 €/kWh	= 2.080 €		
Munkaidő				
120 perc átlagos munkaidő-megtakarítás naponta az iVarioBoost fűtőrendszernek, az iCookingSuite automatikus főzés funkciójának és az éjszakai üzemmódnak köszönhetően.	288 nap × 2 óra × 8,60€ (vegyes számítás: szakács/takarítószemélyzet órábéré)	= 4.960 €		
Tisztítás				
Víz és mosogatószer átlagos éves megtakarítása*. Kevesebb edényt és serpenyőt kell megtisztítani.	90 liter* víz szervizenként × 1,70 €/m ³ és 10 liter mosogatószer	= 120 €		
Az Ön éves többletbevétele		= 8.040 €		

Egy naponta 100 adag ételt készítő átlagos étterem (2 szervíz) egy Vario 2-XS készülékkel, többletérték egy hagyományos tűzhellyel, grillezővel és fritőzzel dolgozó konyhával szemben.
* 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 Alapkészülék 90 mm-es lábakkal
- 2 Alapkészülék alsó állványon műanyag lábakkal
- 3 Alapkészülék alsó állványon elektromos magasságállításal
- 4 Alapkészülék alsó állványon, talapzatra szerelhető



iVario az üzemi konyhákban és a közétkeztetésben

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 (3 NAC 400V) Standard/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Biztosíték (3 NAC 400V) 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	◦	•	•	•

Teljesítmény példák (tartályonként)				
Ragupirítás (hús)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Elkészítési idő	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Pörkölt (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
Csicskeborsó 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

