



iVario® Pro.

Nowa klasa wydajności w restauracji.



Możliwości nowoczesnej kuchni.

Mniej czasu. Mniej personelu. Mniejszy budżet. Ale za to: większe wymagania. Wyzwania, którym musi sprostać nowoczesna kuchnia restauracyjna. I może. Na przykład z wykorzystaniem inteligentnego urządzenia. Spełniającego wiele wymogów, przejmującego wiele zadań, dostarczającego inspiracji. Łączącego w sobie ponad 45-letnie doświadczenie i potęgę innowacji. Gwarantującego prawdziwą moc na najmniejszej przestrzeni. Wspierającego, pomagającego, imponującego. Dostarczającego szefom kuchni niesłyszanej swobody i pozwalającego pracownikom pomocniczym szybko wdrożyć się w obowiązki. Łączącego szybkość z precyzją. Dla 30, 100 lub więcej gości. Zapewniającego wyjątkowe rezultaty.

- **Więcej, niż można by pomyśleć**
Nowoczesne kuchnie potrzebują urządzeń wspierających użytkowników szybkością i precyzją działania. Rewolucjonizujących gotowanie.

iVario Pro.

Chodzi o wydajność. W każdym aspekcie.

Inteligentna technologia przejmuje gotowanie, smażenie i frytowanie w jednym urządzeniu. Szybko, ale mimo to precyzyjnie. Nawet 4 razy szybciej. Przy nawet o 40% mniejszym zużyciu energii w porównaniu z tradycyjnymi garnkami, patelniami i patelniami przechylnymi, frytownicami i sprzętem do gotowania próżniowego sous vide. Każda potrawa ugotowana indywidualnie i z gwarancją najwyższej jakości. Wszystko to precyzyjnie, szybko, tanio, elastycznie i z pomocą niewielu pracowników. Restauracja rządzi się swoimi prawami. Nowy iVario Pro wspiera je wszystkie.

Czujnik temperatury rdzenia

Do każdej kadzi dołączony jest czujnik temperatury rdzenia. Gwarantuje on precyzyjne przyrządzenie dań bez konieczności nadzorowania.

Skuteczne zarządzanie energią

System grzewczy iVarioBoost łączy w sobie moc, prędkość i precyzję. Gwarantuje wysokie rezerwy mocy, precyzyjne rozprawianie temperatury na całej powierzchni i optymalny przebieg procesu przyrządzenia. Nawet w przypadku dużych ilości. Również podczas przyrządzenia potraw delikatnych.

➔ Strona 08

Szybkość

Dostępna opcjonalnie funkcja gotowania pod ciśnieniem gwarantuje czasy przyrządzenia krótsze nawet o 35%. Automatyczne zwiększanie i zmniejszanie ciśnienia sprawia, że praca z wykorzystaniem iVario Pro jest szybka i wygodna.

➔ Strona 06

Intuicyjna obsługa

Dwie kadzie, dwa widoki na ekranie. Prosto, logicznie i wydajnie. Dzięki temu praca z wykorzystaniem iVario Pro 2-S nie wymaga wysiłku. Od samego początku.

Pożądany rezultat bez nadzorowania

Dzięki inteligencji gotowania iCookingSuite uda się każde danie. Nic się nie przypala, nic nie kipi. A iVario Pro wzywa użytkownika wyłącznie, jeżeli jest on potrzebny. Gwarantując rezultaty zgodne z życzeniami. Bez konieczności nadzorowania i kontrolowania.

➔ Strona 10

Większa elastyczność

Za pomocą opatentowanego systemu iZoneControl jednym przyciskiem powstaje kilka urządzeń iVario. I możliwość przyrządzenia różnych potraw. Większa elastyczność. Spokojna praca.

➔ Strona 12

➔ Przegląd korzyści:

Bezstresowe mise en place oraz spokój w trybie à la carte. Wysoka wydajność produkcji i więcej czasu. Elastyczność i jakość potraw zgodna z życzeniami.



Wielofunkcyjność

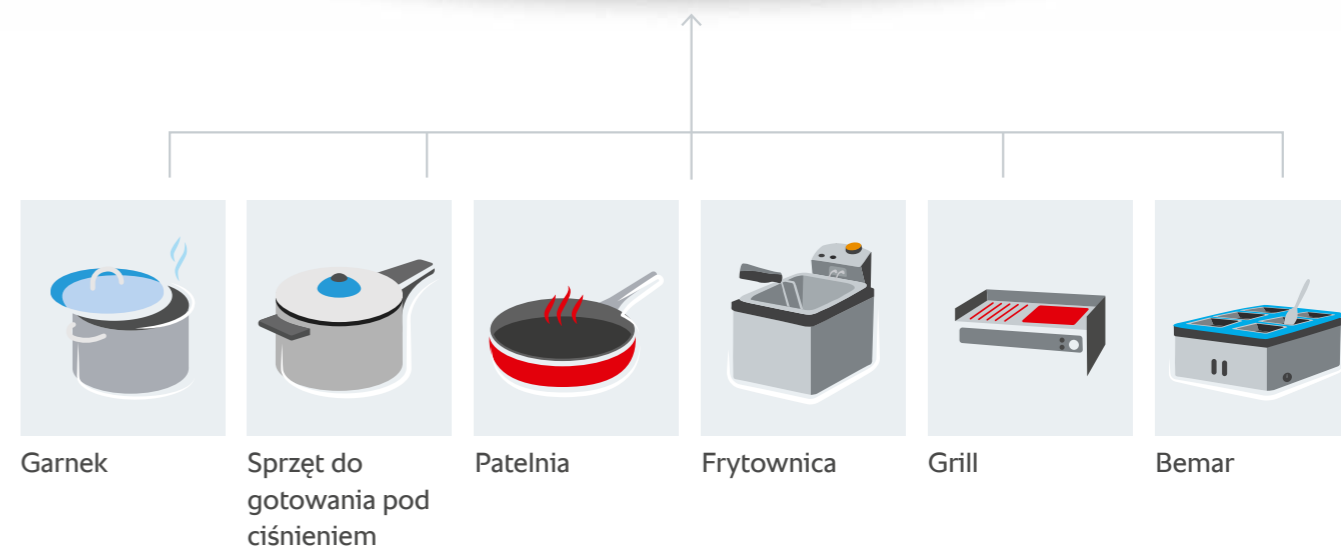
Jedno urządzenie. Wiele możliwości.
Wszystko w myśl kreatywności.

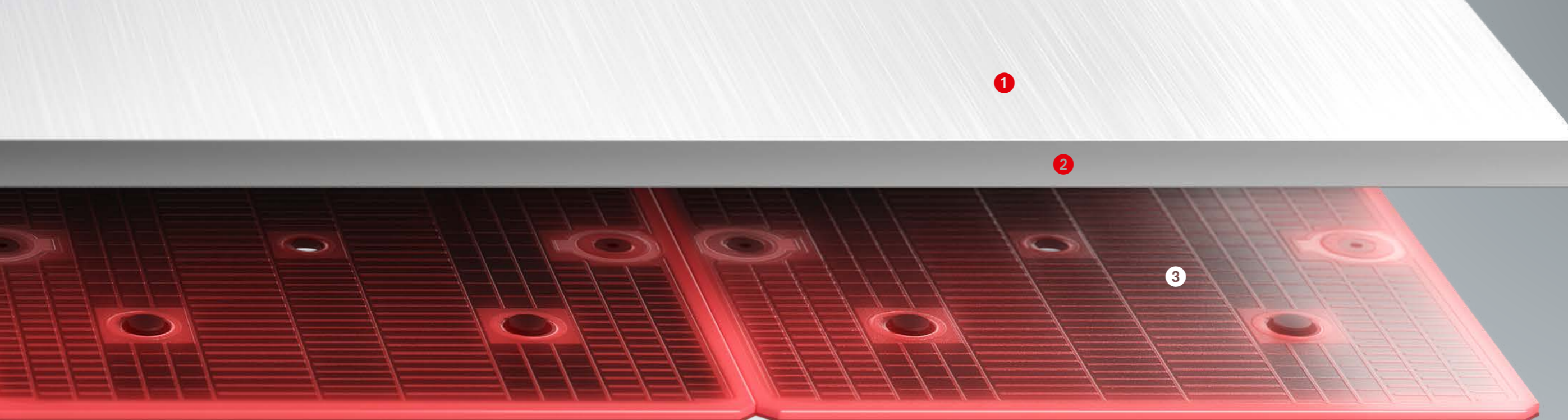
iVario: kompaktowe urządzenie o ogromnej mocy. Lub: podstawa każdej nowoczesnej kuchni. Ponieważ patelnia przechylna, kocioł, frytownica, sprzęt do gotowania ciśnieniowego i kuchenka odchodzą do przeszłości. Oprócz klasycznych funkcji przyrządzania potraw iVario Pro potrafi wiele więcej. Przykładowo gotować pod ciśnieniem, dzięki czemu pożądane rezultaty można osiągnąć nawet o 35% szybciej. Oczywiście bez uszczerbku na jakości. Albo gotować próżniowo sous vide: iVario Pro sugeruje minimalny czas przyrządzania i nadzoruje proces. Gwarantuje wyjątkową jakość potraw i naturalny smak. Lub gotować w niskiej temperaturze. W celu uzyskania pożądanych rezultatów również w nocy. Bez konieczności nadzorowania. Ale za to z gwarancją dodatkowego czasu na produkcję. Aby pomysły przeistoczyły się w wyjątkowe rezultaty.

➔ Zapraszamy do wykorzystania jego potencjału
Smacznie, zdrowo, wszechstronnie, atrakcyjnie, nieszablonowo. Za pomocą jednego urządzenia. Bez dodatkowych inwestycji. Z gwarancją lepszej jakości potraw.



iVario Pro zastępuje liczne tradycyjne sprzęty do przyrządzania potraw.





Nowy nośnik mocy. Tyle samo precyzji i szybkości.

System grzewczy iVarioBoost

Przekonująca moc	iVario Pro 2-S
Ilość na kadź	
3 kg makaronu	18:30 min.
20 l ryżu na mleku	62 min.
7 kg namoczonej ciecierzycy (ciśnienie)	42 min.
25 kg gulaszu z sosem (ciśnienie)	87 min.
14 kg udźca jagnięcego (ciśnienie)	86 min.

iVarioBoost

Istnieją grube dna kadzi o długich czasach rozgrzewania i powolnej reakcji. Istnieją cienkie dna kadzi o nierównomiernym rozprowadzaniu temperatury, na których potrawy przypalają się. Istnieje również iVarioBoost, połączenie ceramicznych elementów grzewczych z odpornym na zadrapania dnem kadzi, gwarantującym szybkie reakcje. O niezwykłej skuteczności, wyjątkowej prędkości i równomiernym rozprowadzaniu ciepła.

Zintegrowany system zarządzania energią iVarioBoost pozwala zużywać znacznie mniej energii niż tradycyjne sprzęty kuchenne. Ale mimo to posiada ogromne rezerwy mocy. Aby można było podsmażyć szybciej, a przy dodawaniu zimnych składników nie dochodziło do znacznego obniżania temperatury jak w przypadku urządzeń tradycyjnych.

1 Specjalne dno kadzi

Dno kadzi z wytrzymałej, odpornej na zadrapania, wysoce wydajnej stali gwarantuje szybkie rozgrzewanie i precyzyjne rozprowadzanie temperatury. Dzięki temu potrawy zyskują pyszne aromaty pieczenia, równomierne przyrumienienie i soczyste mięso.

2 Inteligentne zarządzanie temperaturą

Każdy element grzewczy posiada własne, zintegrowane czujniki. W ten sposób precyzyjne pomiary temperatury są wykonywane na całej powierzchni kadzi. Wyniki tych pomiarów stanowią podstawę dla inteligentnego zarządzania temperaturą w poszczególnych strefach. To gwarancja wyjątkowych rezultatów przy niskich wartościach zużycia. Przede wszystkim w przypadku wrażliwych produktów, takich jak potrawy mleczne.

3 Ceramiczne elementy grzewcze*

Wyjątkowa moc i zawsze odpowiednia ilość energii w pożądanym miejscu dzięki opatentowanym* ceramicznym elementom grzewczym, gwarantującym równomierne rozprowadzanie temperatury na całej powierzchni.

* chronione patentem: EP 1 671 520 B1

➔ Oznacza

Brak przypalania. Brak kipienia. Soczyste mięso. Pyszne aromaty pieczenia. Wyjątkową równomierność.

rational-online.com/pl/iVarioBoost



Niezawodne osiągnięcie
pożądanych rezultatów.
Bez nadzorowania.

Inteligentna kuchnia

iCookingSuite

Inteligentna regulacja, jednym przyciskiem. Z wykorzystaniem funkcji iCookingSuite, inteligencji gotowania w iVario. Indywidualnie dostosowuje ona ścieżkę przyrządzenia do potraw, prowadząc do osiągnięcia pożądanych rezultatów. Uczy się od użytkownika, dopasowuje do jego przyzwyczajeń i wzywa, jeżeli konieczne jest podjęcie działania. Np. zamieszania czy rozładunku sosu deserowego, potrawy duszonej lub zupy. Nic się nie przypala ani nie kipi. Gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie próżniowe sous vide, wrażliwe desery żaden problem. Za pomocą AutoLift fasola jest automatycznie wyjmowana z wody. A w razie konieczności nadania potrawom wyjątkowej nuty smakowej, użytkownik może zmienić przebieg przyrządzenia.

Dzięki inteligencji gotowania iVario Pro wie, kiedy fasola będzie gotowa. Automatycznie wyjmuje ją z wody.



- ➔ **iCookingSuite**
Wysoka jakość potraw bez konieczności nadzorowania, łatwa obsługa bez pracochłonnej nauki. Oto wsparcie ograniczające błędy i oszczędzające czas.

rational-online.com/pl/iCookingSuite

Błyskawiczna
obsługa à-la-carte.

Wydajna elastyczność



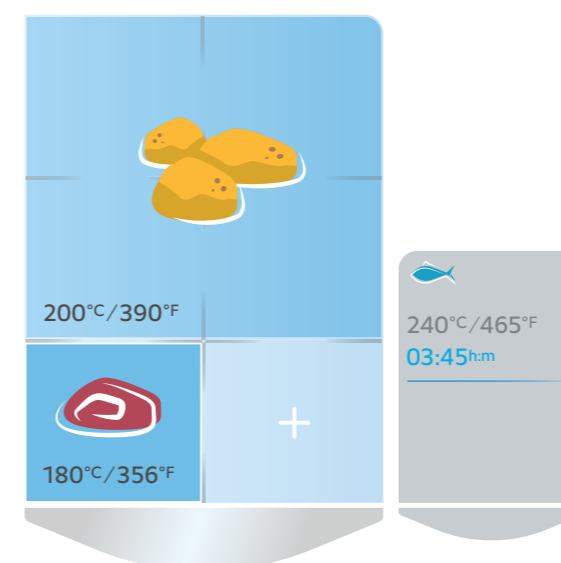
iZoneControl


Elastyczność ponieważ w restauracji „normalność” stanowi wyjątek. Ryby, mięso, warzywa. Krwiste, medium, wypieczone. Super ostre, bez soli. Wszystko teraz, wszystko jednocześnie, wszystko świeże, ale każda potrawa inaczej. Teraz kuchnie muszą produkować niezawodnie, szybko i wydajnie. Właśnie w tym celu została opracowana funkcja iZoneControl. Pozwala ona podzielić iVario aż na cztery strefy, które można dowolnie dostosować pod względem wielkości, rozmieszczenia i kształtów*. W jednej kadzi można przyrządzać identyczne lub różne potrawy. Jednocześnie lub z przesunięciem czasowym, z zastosowaniem tej samej lub innej temperatury. Z czujnikiem temperatury rdzenia lub na czas. W każdym przypadku bez konieczności nadzorowania, bez dodatkowego wyposażenia. Ale za to z gwarancją niezawodnie pysznych rezultatów.

Patent 

* Patent DE 10 2017 131 404 B4

Potrzebne strefy kadzi można obsługiwać w systemie iZoneControl za pośrednictwem ekranu dotykowego. Prosto i niezawodnie.



 **iZoneControl**
Nawet cztery strefy. Aby zagwarantować elastyczność i nieprzerwaną gotowość do pracy. Również w przypadku najmniejszych ilości. Aby pracować wydajnie.

rational-online.com/pl/iZoneControl

Zrównoważony rozwój.

Dobry dla środowiska,
jeszcze lepszy dla portfela.



Zrównoważony rozwój chroni zasoby i pozwala oszczędzać pieniądze: wydajna energetycznie produkcja i logistyka, nowe standardy w zakresie oszczędności energii, mniejsze zużycie materiałów i odbiór starych urządzeń są dla RATIONAL oczywistością. Tak samo oczywisty jest zrównoważony rozwój w kuchni – dzięki zastosowaniu iVario Pro: w porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi można oszczędzić nawet 40% energii. Zużywać mniej surowców. Odnotować mniejszą nadprodukcję.

- ➔ **Z myślą o środowisku**
Aby zagwarantować zdrowe potrawy i zapewnić bilans ekologiczny godny Państwa firmy.

rational-online.com/pl/green

Opłacalność.

Tę kwestię można rozpatrywać w różnych kategoriach: tutaj wszystko się zgadza.

Warunek sukcesów w kuchni: opłacalność. Tak jak w przypadku iVario Pro w kuchni restauracyjnej. Ponieważ urządzenie jest od razu gotowe do pracy i łączy w sobie funkcje licznych sprzętów kuchennych. W ten sposób kolejne inwestycje stają się po prostu zbędne. Ponadto można oszczędzić miejsce, czas pracy, surowce i prąd. I oczywiście: pieniądze.

- ➔ **To się opłaca**
Urządzenie odznacza się ekstremalnie krótkim czasem amortyzacji, a co za tym idzie większą radością z pracy.

rational-online.com/pl/invest



Zysk	Stawka kalkulacyjna na rok	Dodatkowy zysk na rok	Zapraszamy do kalkulacji
Mięso			
Nawet o 10%* mniejsze zużycie surowców podczas przyrządzania dań dnia (potrawki, ragout) dzięki wydajności smażenia iVarioBoost. Nawet o 10%* mniejsze zużycie surowców w przypadku potraw duszonych i gotowania w nocy.	Koszty zakupu produktów dla tradycyjnych kuchenek, patelni przechyłnych i kotłów 24 890 zł Koszty zakupu produktów dla iVario 22 410 zł	= 2 480 zł	
Energia			
Średnia oszczędność wynosząca 19 kWh* na cykl obsługi dzięki wyższemu stopniowi sprawności systemu grzewczego iVarioBoost.	19 kWh × 2 cykle obsługi × 6 dni × 48 tygodni × 0,95 zł na kWh	= 10 400 zł	
Czas pracy			
Średnia oszczędność to 120 minut dziennie na jedno urządzenie dzięki szybkości systemu grzewczego iVarioBoost, automatycznemu gotowaniu z wykorzystaniem iCookingSuite oraz możliwości przyrządzania potraw w nocy.	288 dni × 2 godziny × 30 zł (Kalkulacja mieszana, stawka godzinowa kucharz / pomoc sprzątająca)	= 17 280 zł	
Czyszczenie			
Średnia roczna oszczędność wody i płynu do mycia naczyń*. Mniejsza liczba garnków i patelni do umycia.	90 l* wody na cykl obsługi × 4,50 zł/m ³ i 10 l płynu do mycia naczyń	= 300 zł	
Dodatkowy zysk w okresie rocznym		= 30 460 zł	

Statystyczna restauracja wydająca 100 dań dziennie (2 cykle obsługi), posiadająca iVario 2-XS, zysk dodatkowy w porównaniu z pracą z wykorzystaniem tradycyjnej kuchenki, patelni przechyłnej i frytownicy.

* W porównaniu z tradycyjnymi patelniami przechyłnymi, kotłami i frytownicami.

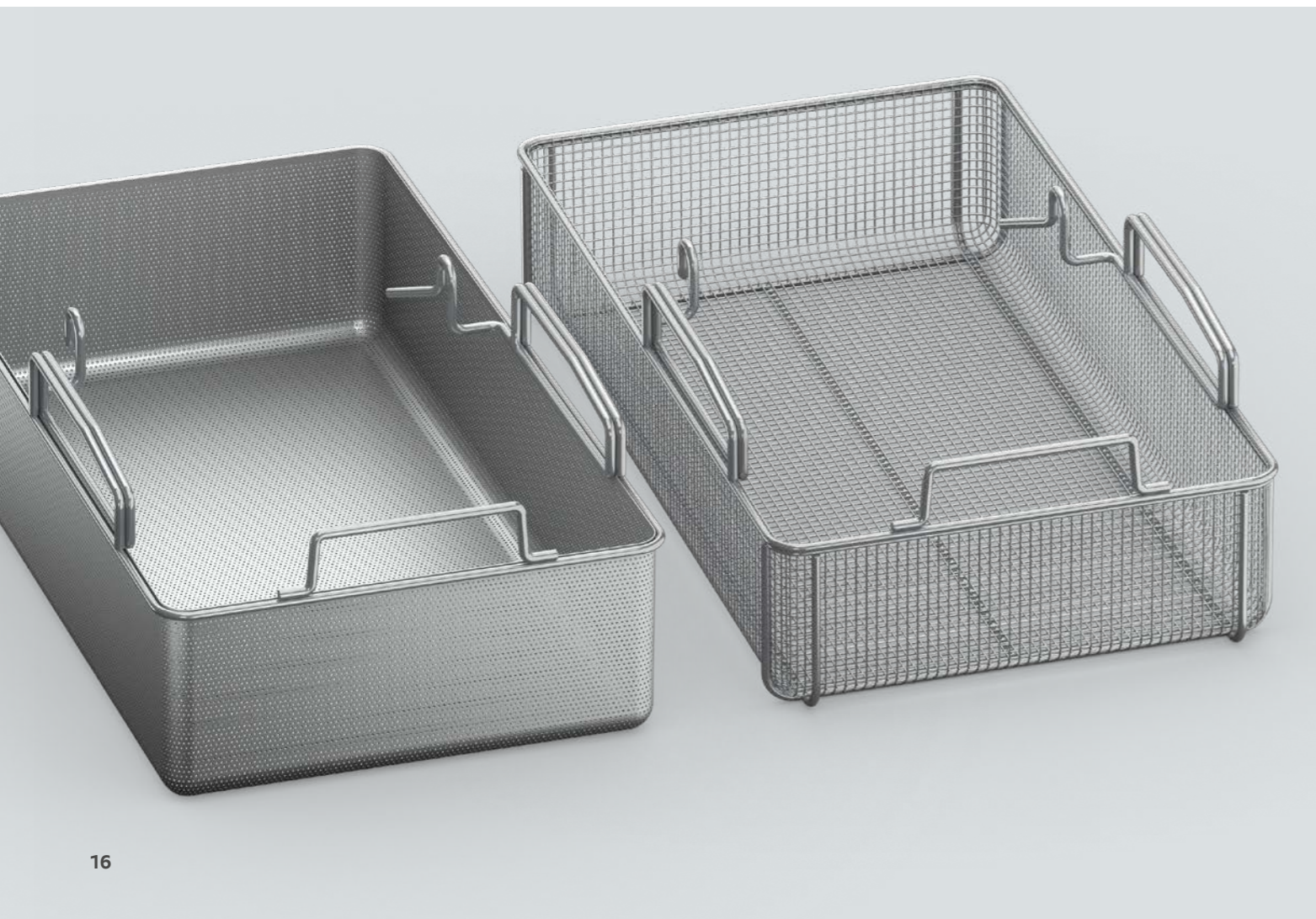
Wyposażenie dodatkowe.

Właściwe składniki gwarantujące sukces.

Muszą być wytrzymałe, być w stanie znieść ciężkie codzienne użytkowanie w kuchniach restauracyjnych wymogi te dotyczą zarówno koszy porcjujących, jak i podstaw, wózków na kosze czy szpatulek firmy RATIONAL. Dopiero oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL jest w stanie zagwarantować wyjątkowe rezultaty urządzenia iVario Pro i pełny zakres jego możliwości.

- ➔ **Oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL**
Ułatwienia w pracy są zależne od przemysłanych akcesoriów.

rational-online.com/pl/akcesoria



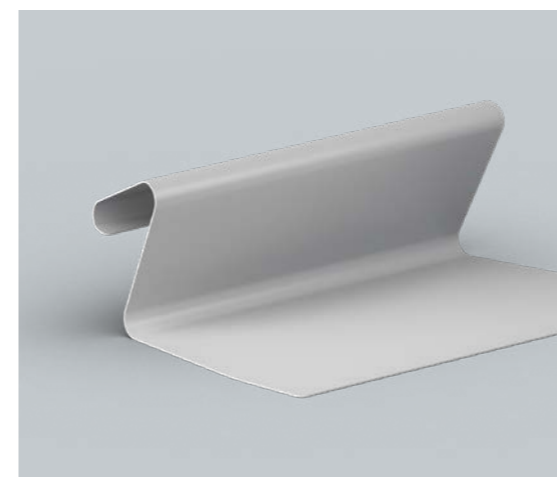
Sprawdzona jakość produktu.

iVario Pro
wytrzyma niejedno.
Przez cały rok.

Codziennosc w kuchni: ciężka praca. Dlatego też produkty firmy RATIONAL są solidnie wykonane, dzięki czemu są w stanie znieść naprawdę wiele. Odpowiada za to zasada „jedna osoba – jedno urządzenie”. Oznacza to, że każda osoba w produkcji przejmuje pełną odpowiedzialność za jakość jednego iVario Pro. Łatwo to rozpoznać po nazwisku umieszczonym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tak samo wymagający jesteśmy wobec naszych dostawców: skupiamy się wysokich standardach jakości, nieprzerwanej modernizacji, gwarancji niezawodności i długiej żywotności produktów.

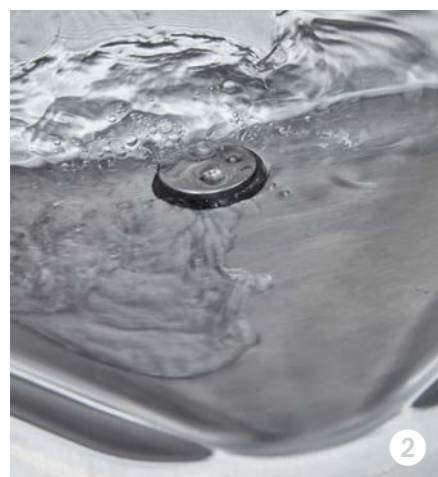
- ➔ **Na nich można polegać**
Do codziennego użytku, solidne, trwałe to niezawodni towarzysze w pracy.

rational-online.com/pl/company



Szczegóły techniczne.

Inni nazywają to zamiłowaniem do detali, w RATIONAL to standard.



1 Dopływ i 2 odpływ wody

Dopływ wody umożliwia napełnianie kadzi odpowiednią ilością wody. A zintegrowany odpływ wody jej wygodne opróżnianie.

3 Regulacja wysokości (akcesoria)

Zarówno stelaż do iVario Pro 2-S, jak i urządzenie wolnostojące w 16 sekund podnoszą się na wysokość 200 mm i dostosowują do wzrostu każdej osoby obsługującej urządzenie.

4 ConnectedCooking

Aby umożliwić podłączenie iVario Pro do ConnectedCooking, urządzenie jest wyposażone w WiFi.

5 Automatyczne podnoszenie i opuszczanie

Makaroni al dente. W pełni automatycznie. Funkcja podnoszenia i opuszczania umożliwia wyjmowanie kosza z wody na czas.

6 Proste czyszczenie

Ponieważ w iVario Pro nic się nie przypala, praktycznie nie wymaga ono czyszczenia. A drobne prace porządkowe można wykonać w dwie minuty.

7 Zintegrowany spryskiwacz ręczny,

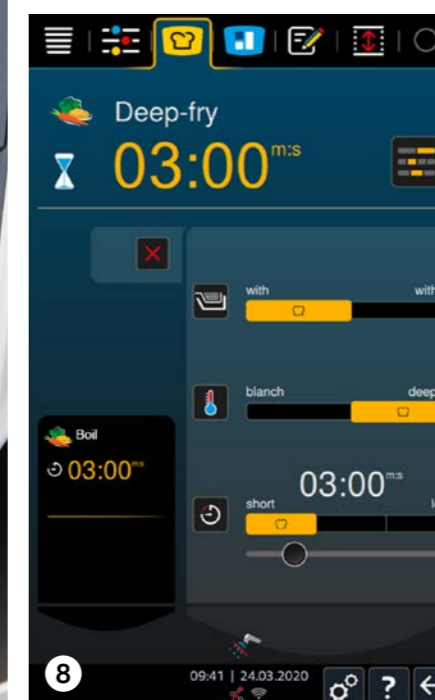
wbudowane gniazdko z oddzielnym wyłącznikiem różnicowoprądowym (opcjonalnie) i złącze USB.

8 Ekran dotykowy

Dwie kadzie, dwa widoki na ekranie dotykowym. Aby nikt nie stracił rozeznania.

Zimna krawędź kadzi:

nie można się oparzyć, za to swobodnie położyć na niej dłoń bez ryzyka.



Przegląd modeli iVario.

Który sprawdzi się najlepiej?



À la carte czy bankiet? Dużo miejsca? Mało miejsca? iVario Pro 2-S i jego starszy brat iVario Pro L dostosowują się do potrzeb kuchni i przekonują wyjątkową wydajnością. W dzień i w nocy. Niedługo również w Państwa kuchni. Wszystkie informacje dotyczące opcji, wyposażenia i akcesoriów na stronie: rational-online.com

iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Liczba porcji	ponad 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Pojemność użytkowa	2 × 17 l	2 × 25 l	100 l	150 l
Powierzchnia do smażenia	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm ²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm ²)	2/1 GN (39 dm ²)	3/1 GN (59 dm ²)
Szerokość	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Głębokość	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Wysokość (włącznie ze stelażem/podstawą)	485 (1080) mm	485 (1080) mm	608 (1078) mm	608 (1078) mm
Masa	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Średnica przyłącza wody	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Średnica odpływu wody	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Przyłącze elektryczne (3 NAC 400V) standard/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Zabezpieczenie (3 NAC 400V) standard/Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
Opcje				
Gotowanie pod ciśnieniem	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Gotowanie w niskich temperaturach (w nocy, sous vide, konfitowanie)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
Przykładowa wydajność (na kadź)				
Podsmażanie ragout (mięso)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Czas przyrządzenia	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Gotowanie gulaszu (mięso i sos)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Czas przyrządzenia bez ciśnienia	102 min.	102 min.	102 min.	102 min.
Czas przyrządzenia z ciśnieniem	–	↓ -14% 88 min.	↓ -14% 88 min.	↓ -14% 88 min.
Namoczona ciecierzycza	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Czas przyrządzenia bez ciśnienia	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Czas przyrządzenia z ciśnieniem	–	↓ -35% 42 min.	↓ -35% 42 min.	↓ -35% 42 min.
Ziemniaki w łupinach	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Czas przyrządzenia bez ciśnienia	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.
Czas przyrządzenia z ciśnieniem	–	↓ -14% 42 min.	↓ -14% 42 min.	↓ -14% 42 min.

● standard ○ opcja



iCombi Pro – nowy test porównawczy.

iCombi Pro jest inteligentny, wydajny i elastyczny. I zapewnia pożądane rezultaty. Za każdym razem. Bez względu na to, kto go obsługuje. Razem z iVarioPro są bezkonkurencyjni, szczególnie w dużych kuchniach komercyjnych.





„Na pracę z wykorzystaniem tego nowoczesnego systemu gotowania zdecydowaliśmy się po wzięciu udziału w pokazie na żywo”.

George Kailis, właściciel i manager TAMALA Café Bar, Kiti, Cypr

ServicePlus.

Oto początek pięknej przyjaźni.

Dzięki optymalnie dopasowanym usługom RATIONAL gwarantuje pomyślny przebieg prac w kuchni: od pierwszego doradztwa, wspólnego gotowania i instalacji przez szkolenia stanowiskowe i aktualizacje oprogramowania po ChefLine, infolinię dla indywidualnych zapytań – oferta usług RATIONAL jest niezwykle bogata. Akademia RATIONAL umożliwia doskonalenie zawodowe. Jednocześnie w każdej chwili można zwrócić się do jednego z dystrybutorów RATIONAL: posiadają oni doskonałą wiedzę na temat urządzeń i wyszukają najlepsze rozwiązanie dla danej kuchni. W nagłych wypadkach szybkiego wsparcia udzielają punkty serwisowe RATIONAL na całym świecie.

➔ ServicePlus

Wszystko w jednym celu: aby długo cieszyli się Państwo ze swojej inwestycji, zawsze optymalnie wykorzystywali swoje urządzenia i nigdy nie skończyły się Państwu pomysły.

rational-online.com/pl/ServicePlus

iVario live.

Zapraszamy do przekonania się na własne oczy.

Koniec z teorią, nadchodzi czas na praktykę, ponieważ nic nie przekonuje lepiej niż własne doświadczenia: zapraszamy do poznania procesów przyrządzania potraw RATIONAL, obejrzenia działania inteligentnych funkcji i wypróbowania ich w praktyce. Na żywo, bez zobowiązań, w Państwa okolicy. Potrzebują Państwo szczegółowych informacji związanych z konkretnym sposobem zastosowania? Prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy. Szczegółowe informacje, detale, filmy i opinie klientów można znaleźć na stronie rational-online.com.

➔ Zapraszamy do rejestracji

Tel. +48 22 864 93 26
info-poland@rational-online.com

rational-online.com/pl/live

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Bokserska 66
02-690 Warszawa
Polska

Tel. +48 22 864 93 26
Fax +48 22 864 93 28

info@rational-online.pl
rational-online.com

