

Fact File.

iVario Pro L lub XL.

Do kuchni produkcyjnych i cateringowych.

iVario Pro L
100 do 300 porcji

iVario Pro XL
200 do 500 porcji



W branży cateringowej iVario jest niczym zaawansowana patelnia uchylna, która zastępuje tradycyjne patelnie, kotły, frytownice i sprzęt do gotowania pod ciśnieniem.

iVario umożliwia gotowanie, smażenie i frytowanie za pomocą jednego urządzenia – nawet cztery razy szybciej i przy nawet o 40% mniejszym zużyciu energii.

iVario osiąga więcej w krótszym czasie przy zachowaniu stałej wysokiej jakości i umożliwia znacznie bardziej wydajną produkcję.

Pojemność		iVario Pro L	iVario Pro XL
Pojemność użytkowa	(l)	100	150
Powierzchnia smażenia	(dm ²)	39	59
	(GN)	2	3
Liczba kadzi	(urządzenia)	1	1

Wydajność		iVario Pro L	iVario Pro XL
Czas nagrzewania do 200°C	(min.)	02:20	02:20
Czas podgrzewania wody	(min.)	13:00 (60 l)	13:00 (90 l)

Przykłady produkcyjne iVario Pro XL



Smażenie
100 porcji smażonego ryżu w 20 minut.



Duszenie
1200 porcji sosu bolońskiego w 90 minut.



Gotowanie
400 porcji zupy w 35 minut.



Frytowanie
12 kg warzyw w cieście w 19 minut.



Gotowanie
15 kg makaronu w 22 minuty.



Gotowanie pod ciśnieniem
70 kg duszonego mięsa w 120 minut.



Blanszowanie
18 kg brokułów w 23 minuty.



Gotowanie mleka
800 porcji ryżu na mleku w 70 minut.

Wielkość urządzenia		iVario Pro L	iVario Pro XL
Szerokość	(mm)	1030	1365
Głębokość	(mm)	894	894
Wysokość z podstawą	(mm)	1078	1078

Waga

Waga netto (urządzenie zainstalowane i gotowe do pracy)	(kg)	196	236
---	------	-----	-----

Wartości elektryczne 3 NAC 400 V – moc standardowa/Balanced

Moc znamionowa	(kW)	27/21	41/34
Zabezpieczenia	(A)	3 × 40/3 × 32	3 × 63/3 × 50
Kabel przyłączeniowy (przekroje poprzeczne dla maks. długości kabla 2 m)	(mm ²)	5 × 6/5 × 4	5 × 10/5 × 10

Przykłady porównawcze:

produkcja 100 porcji ragout z kurczaka z makaronem.



1 kocioł
100 l

+

1 kadź
45 dm²

**w porównaniu
z**

1 iVario Pro L
39 dm²/100 l

Oszczędności

Czas

Ragout z kurczaka	00:27:42	00:41:55	48%
Makaron	00:53:30		

Energia

Ragout z kurczaka	4,1 kWh	11,6 kWh	33%
Makaron	13,1 kWh		

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