iVario® Pro.

Nov razred zmogljivosti v restavracijah.

Izzivi, ki jih mora obvladati današnja kuhinja.

Manj časa. Manj zaposlenih. Manj stroškov. In nasprotje temu: večja pričakovanja. To so izzivi, ki jih mora sodobna kuhinja v restavraciji obvladati. In jih lahko. Na primer z inteligentno univerzalno prekucno ponvijo, ki izpolnjuje številne zahteve, prevzame vaše naloge in predlaga nove ideje. Združuje več kot 45 let izkušenj na področju kuhanja z močjo inovativnosti. Na najmanjšem prostoru izkaže pravo veličino. Podpira, pomaga in naredi vtis. Daje glavnim kuharjem neomejeno svobodo, usposobljenemu osebju pa omogoča, da se hitro privadi na delo. Združuje hitrost z natančnostjo. Za 30, 100 ali še več gostov. Za odlične rezultate.

Več, kot ste pričakovali

Današnja kuhinja potrebuje naprave, ki jo podpirajo s hitrostjo in natančnostjo. In, ki korenito spreminjajo način kuhanja.

iVario Pro.

Zmogljivost.
V vsakem pogledu.

Inteligentna tehnika, ki kuha, peče in cvre v eni sami napravi. Hitro in natančno. Do 4-krat hitreje. Do 40 % manjša poraba električne energije v primerjavi z običajnimi kotli, prekucnimi ponvami, ponvami, cvrtniki ali kuhalniki za pripravo sous-vide. Vsaka jed je edinstvena in visoko kakovostna. Vse skupaj poteka natančno tako, kot ste si zamislili, hitro, ceneje, prilagodljivo in z manj osebja. Restavracija ima pač svoja pravila. Novi iVario Pro podpira vsa od njih.

Sonda za merjenje temperature jedra
Vsaka ponev je opremljena s sondo za merjenje temperature jedra. Za natančno pripravo, brez potrebe po nadzoru.

Učinkovito upravljanje z energijo
Sistem grelcev iVarioBoost združuje moč, hitrost in natančnost. Velike rezerve moči in natančna porazdelitev toplote po celotni površini ponve za optimalen potek priprave jedi. Tudi za velike količine živil. In za občutljive jedi.
Stran 08

Hitrost
S funkcijo za kuhanje pod tlakom prihranite do 35 % časa za pripravo jedi. Z avtomatičnim zviševanjem in zmanjševanjem tlaka je kuhanje z iVario hitro in udobno.
Stran 06

Intuitiven koncept upravljanja
Dve ponvi, dva pogleda na enem zaslonu. Enostavno, logično in učinkovito. Zato je delo z iVario Pro 2-S enostavno. Že od samega začetka.

Želeni rezultati brez nadzora
Zahvaljujoč funkciji iCookingSuite za inteligentno pripravo vam uspe vse. Nič se ne prismodi ali prekipi. iVario Pro vas pokliče samo takrat, ko vas resnično potrebuje. Za rezultate priprave po vaših željah. Brez potrebe po spremljanju in nadzoru poteka priprave.
Stran 10

Večja prilagodljivost
S patentirano funkcijo iZone Control lahko s pritiskom na gumb dobite več ponev iVario. Za raznolike jedi. Za večjo prilagodljivost. Za sproščeno delo.
Stran 12

Kaj s tem pridobite vi?
Predpripravo brez stresa in sproščeno pripravo jedi po naročilu. Boljšo učinkovitost in več časa. Prilagodljivost in kakovost jedi, ki si jo želite.

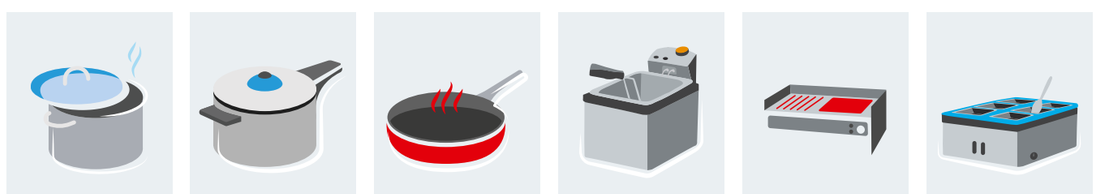
Več funkcij.

Vse v eni napravi. S številnimi možnostmi. Vse za vašo ustvarjalnost.

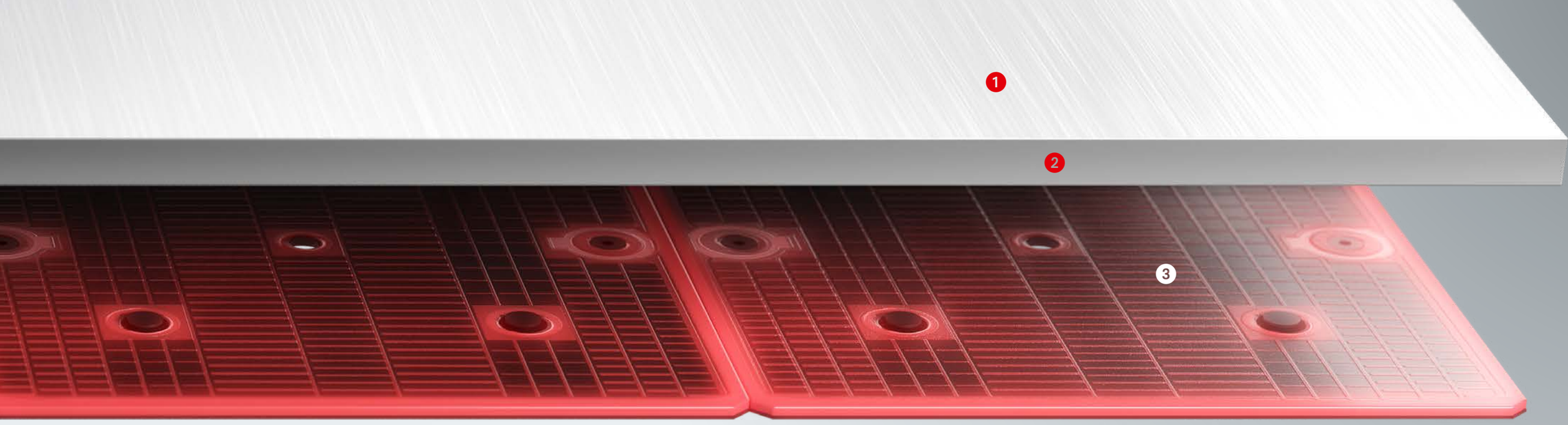
iVario: visoko zmogljiva, kompaktna univerzalna prekucna ponev. Ali: osnova vsake sodobne kuhinje. Klasična prekucna ponev, kotel, cvrtnik, naprave za kuhanje pod tlakom in štedilnik sodijo v preteklost. Poleg običajnih načinov priprave hrane obvlada iVario Pro še veliko več. Kot je npr. kuhanje pod tlakom, s katerim lahko prihranite do 35 % časa priprave. Seveda brez izgube kakovosti. Ali priprava sous-vide: iVario Pro predlaga najhitrejši čas priprave in skrbno spremlja celoten postopek priprave. Za prvovrstno kakovost jedi in naravne okuse. Obvlada tudi pripravo pri nizkih temperaturah. Ali pa želene rezultate priprave doseže s pripravo preko noči. Brez potrebe po nadzoru. In zaradi tega omogoča dodaten čas proizvodnje. Skrbi pa tudi za to, da bodo vaše zamisli postale izvrstni končni rezultati.

Izkoristite njegov potencial
Okusno, zdravo, raznoliko, nenavadno in neobičajno. Vse z zgolj eno napravo. Brez dodatnih naložb. Za jedi višje kakovosti.

iVario Pro nadomešča številne običajne kuhinjske aparate.



Lonec | Lonec za kuhanje pod tlakom | Ponev | Cvrtnik | Žar | Vodna kopel



Novi prinašalec uspehov. Natančen in hiter.

Sistem iVarioBoost

iVarioBoost

Obstajajo ponve z debelim dnom, ki jih je treba predgrevati dlje časa in v katerih se živila kasneje odzivajo. Obstajajo ponve s tankim dnom, kjer je porazdelitev temperature neenakomerna, zato se v njih živila zažgejo in prismodijo. In obstaja iVarioBoost, kombinacija keramičnih grelcev in hitro odzivnega dna ponve, ki je tudi odporno na praske. Za visoko učinkovitost, izjemno hitrost in enakomerno porazdelitev toplote.

Zaradi integriranega upravljanja energije iVarioBoost porabi iVario Pro občutno manj elektrike kot običajni kuhinjski aparati. Vseeno pa se ponaša z izjemnimi rezervami moči. Tako boste lahko živila hitro zapekli in pri dodajanju mrzlih sestavin ne bo prišlo do znatnega znižanja temperature, kar se zgodi pri običajnih kuhinjskih aparatih.

Prepričljiva zmogljivost	iVario Pro 2-S
Količina na ponev	
3 kg rezancev	18:30 min.
20 litrov mlečnega riža	62 min.
7 kg namočene čičerike (pod tlakom)	42 min.
25 kg golaža z omako (pod tlakom)	88 min.
14 kg jagnječjega stegna (pod tlakom)	86 min.

❶ Posebno dno ponve
Dno ponve je iz trpežnega, visokozmogljivega jekla, ki je odporno na praske in skrbi za hitro segrevanje in do stopinje natančen prenos toplote. Za okusne arome, enakomerno zapečenost in sočno meso.

❷ Inteligentno upravljanje temperature
Vsak grelec je opremljen s svojim, vgrajenim toplotnim senzorjem. Tako je mogoče natančno merjenje temperature po celotni površini dna ponve. Ti merilni podatki omogočajo inteligentno upravljanje temperature za vsako območje priprave. Za vrhunske rezultate ob manjši porabi. Še posebej za občutljiva živila, kot so mlečne jedi.

❸ Keramični grelci
Patentirani* keramični grelci, ki skrbijo za enakomeren in učinkovit prenos toplote, se ponašajo z izredno zmogljivostjo in zagotavljajo vedno pravo količino energije na pravih mestih.

* zaščiteno s patentom: EP 1 671 520 B1

To za vas pomeni
Da se nič ne prismodi. Nič se ne razkuha. Meso je sočno. Odlični okusi pečenja na žaru. Izredna enakomernost.

rational-online.com/xx/iVarioBoost

Varno do želenih rezultatov.
Brez nadzorovanja.

Inteligentna kuhinja

iCookingSuite

Inteligentno upravljanje, s pritiskom na gumb. S funkcijo iCookingSuite, inteligenco v iVario-u. Le-ta avtomatično prilagodi postopek priprave za posamezno jed, stori vse, kar je potrebno za dosego želenega rezultata priprave, od vas se uči vaših kuharskih navad in vas pokliče samo takrat, ko morate biti aktivni. Da na primer jed premešate ali iz ponve izlijete omako, enolončnico ali juho. Nič se ne prismodi ali prekipi. Kuhanje z nizko temperaturo, priprava sous-vide, priprava občutljivih sladic, vse to je zelo enostavno. Funkcija avtomatičnega dvigovanja AutoLift celo poskrbi za pravočasen dvig kuhanega fižola iz vode. In, če želite jedem dodati ščepec lastne domišljije, lahko kadarkoli prilagodite postopek priprave.

Zahvaljujoč svoji inteligenci iVario Pro ve, kdaj je fižol pripravljen. In ga s funkcijo AutoLift samodejno dvigne iz vode.

iCookingSuite
Visoka kakovost jedi brez potrebe po nadzoru, enostavna uporaba, za katero skoraj ne potrebujete uvajanja. Podpora, s katero boste preprečili napake in prihranili čas.

rational-online.com/xx/iCookingSuite

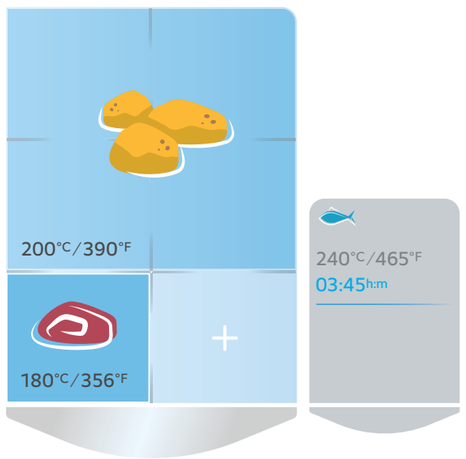
Priprava jedi po naročilu
v zgolj nekaj minutah.

Učinkovita prilagodljivost

iZoneControl

Prilagodljivost – ker je pojem »normalno« v restavraciji izjema. Ribe, meso, zelenjava. Srednje surovo, srednje ali dobro pečeno. Dodatno začinjeno ali brez soli. Vse pripravljeno zdaj, pripravljeno istočasno, vse sveže in vse drugače. Priprava v kuhinji mora biti danes zanesljiva, hitra in učinkovita. Prav zato smo razvili funkcijo iZoneControl. Tako lahko iVario razdelite na do štiri območja, poljubno glede na velikost, položaj in obliko. V eni ponvi lahko zdaj pripravljate enake ali pa različne jedi. Sočasno ali s časovnim zamikom, pri enaki ali pri različnih temperaturah. S sondo za merjenje temperature jedra ali pa glede na čas. V vsakem primeru pa brez potrebe po nadzoru in brez dodatnih kuhinjskih pripomočkov. In zagotovo z okusnimi rezultati.

Potrebna območja priprave v ponvi lahko s funkcijo iZoneControl upravljate kar s prstom na zaslonu. Enostavno in varno.



iZoneControl
Do štiri območja priprave. Za stalno prilagodljivost in pripravljenost na delo. Tudi pri najmanjših količinah. Da boste kljub temu lahko delali učinkovito.

rational-online.com/xx/iZoneControl

Trajnost.

Dobra za okolje, še boljša za denarnico.

RATIONAL
Global Social Responsibility

Trajnost zmanjšuje porabo virov in prihrani denar: energijsko učinkovita proizvodnja in logistika, nova merila pri prihrankih energije, manjša poraba materiala in prevzemanje v odkup odsluženih aparatov so za podjetje RATIONAL samoumevni. Prav tako samoumevna je trajnost, ki jo zagotavlja iVario Pro v vaši kuhinji: v primerjavi z običajnimi kuhinjskimi aparati boste prihranili do 40 % energije. Porabili boste manj surovin. Preprečili boste čezmerno proizvodnjo.

Za okolje
Kuhali boste bolj zdravo in dosegali boljše ekološko ravnovesje, ki je primerno vašemu ugledu.

rational-online.com/xx/green

Učinkovitost.

Lahko preračunavate kolikor želite. Izračun je pravilen.

Pogoj za uspešno kuhinjo: delo v njej se mora izplačati. Enako velja za iVario Pro v kuhinji restavracije. Takoj je pripravljen za uporabo in združuje funkcije številnih kuhinjskih aparatov. S tem so potrebe po dodatnih nakupih ostale opreme popolnoma odveč. Vi pa s tem prihranite prostor, delovni čas, surovine, elektriko in vodo. In seveda: denar.

Izplača se
Čas amortizacije je zelo kratek, zato boste pri delu lahko še bolj uživali.

rational-online.com/xx/invest

	Obračunska postavka na leto	Vaš dodatni zaslužek na leto	Izračunajte sami
Meso			
Do 10 % manj surovin za dnevne jedi (rezano meso, obara), zahvaljujoč izredni zmogljivosti pečenja iVarioBoost. Do 10 %* manj surovin pri kuhanju obar ali enolončnic s kuhanjem preko noči.	Poraba surovin pri konvencionalnih štedilnikih, prekucnih ponvah in kotlih 6.850 € Poraba surovin z iVario 6.170 €	**= 680 €**	
Energija			
Povprečni prihranek 19 kWh* na izmeno, zahvaljujoč večji učinkovitosti sistema grelcev iVarioBoost.	19 kWh × 2 izmeni × 6 dni x 48 tednov x 0,11 € na kWh	**= 1.210 €**	
Delovni čas			
Povprečen prihranek 120 minut* na dan, zahvaljujoč hitrosti sistema grelcev iVarioBoost, avtomatičnemu kuhanju s funkcijo iCookingSuite ter kuhanju preko noči.	288 dni × 2 uri × 6,50 € (Mešani izračun, urna postavka za kuharja/čiščenje)	**= 3.750 €**	
Čiščenje			
Povprečni letni prihranek vode in sredstev za pomivanje*. Očistiti je treba manj loncev in ponev.	90 litrov* vode na izmeno × 1,56 €/m^3 in 10 litrov sredstva za pomivanje	**= 130 €**	
Vaš dodatni zaslužek na leto		**= 5.770 €**	

Povprečna restavracija s 100 obroki na dan (2 izmenama) z iVario 2-XS, dodaten dohodek v primerjavi z uporabo klasičnega štedilnika, prekucne ponve, kotla in cvrtnika.
* V primerjavi s konvencionalnimi prekucniki, kotli in cvrtniki.

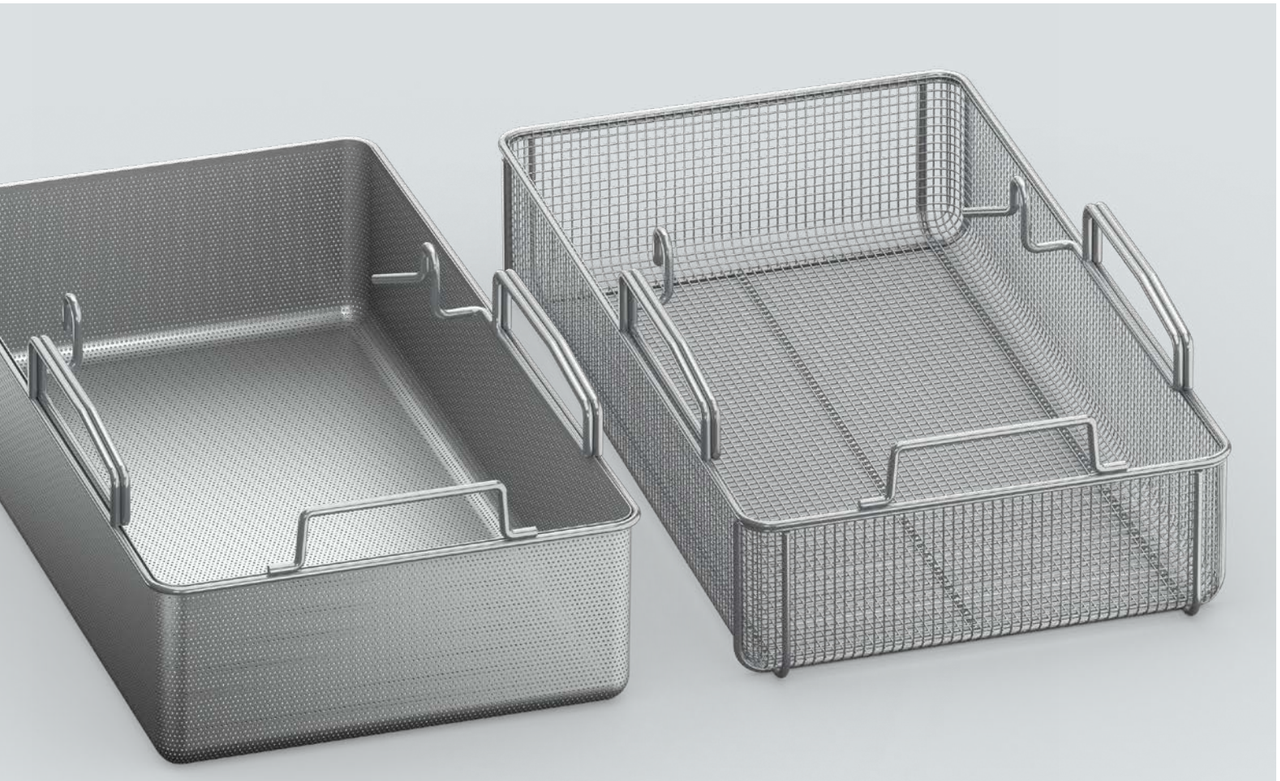
Dodatna oprema.

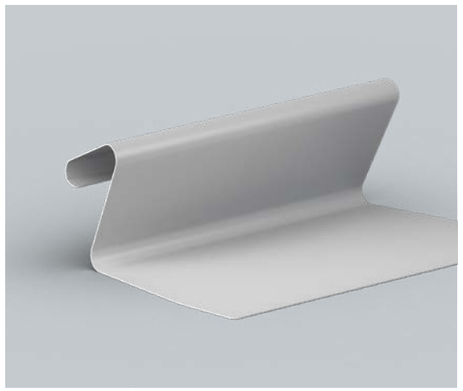
Pravi dodatki za vaš uspeh.

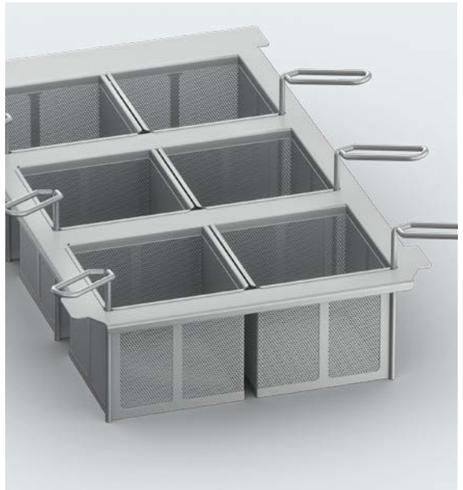
Biti mora robustna, primerna za trdo delo v kuhinji in biti zmožna vsak dan veliko pretrpeti. To pri RATIONAL-u velja za okvir za porcijske košarice, podstavek, voziček za košare in tudi za zajemalke in lopatice. Ker zgolj z originalno RATIONAL dodatno opremo lahko v celoti izkoristite edinstvene zmogljivosti iVario Pro.

Originalna dodatna oprema RATIONAL
Od premišljeno zasnovane dodatne opreme je odvisno, koliko enostavnejše bo vaše življenje.

rational-online.com/xx/accessories







Preverjena kakovost.

iVario Pro prenese marsikaj. Več let.

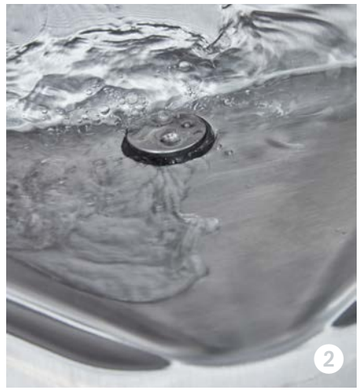
Vsakdan v kuhinji: naporen. Zato so tudi izdelki podjetja RATIONALrobustni in skrbno izdelani. Za to skrbimo z načelom izdelave »ena oseba – en aparat«. To pomeni, da vsak zaposleni v proizvodnji prevzame vso odgovornost za kakovost svojega iVario Pro, ki ga je sestavil. Ime zaposlenega je mogoče najti na tipski ploščici na aparatu. Enako zahtevni smo tudi do svojih dobaviteljev: v ospredju so visoki standardi kakovosti, stalne izboljšave ter zagotavljanje zanesljivosti in dolge življenjske dobe izdelkov.

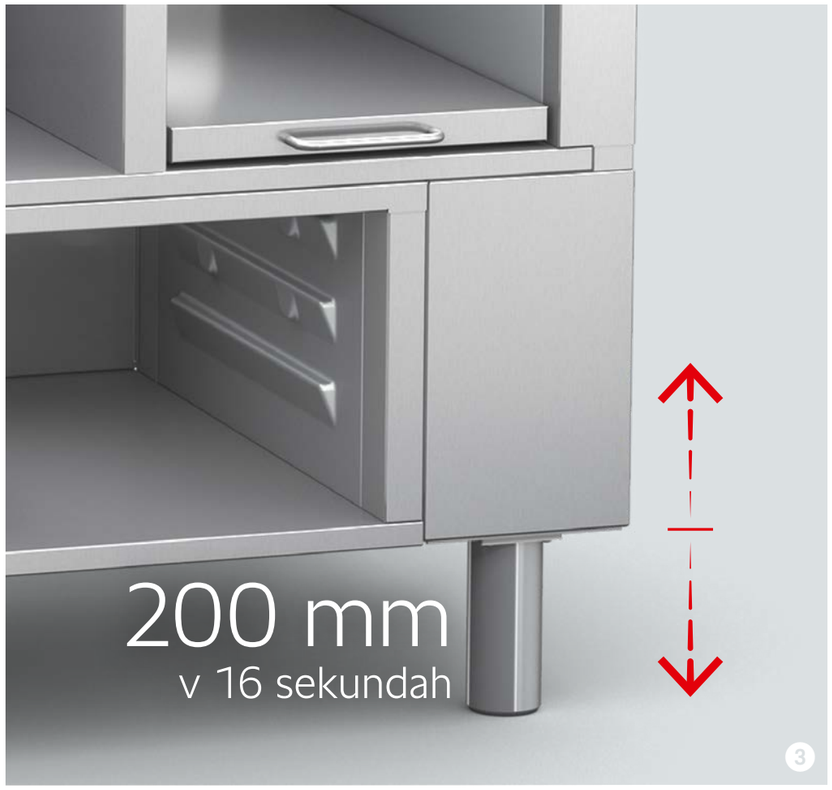
Na to se lahko zanesete.
Narejeno za vsakodnevno uporabo, zanesljivo in z dolgo življenjsko dobo. Mi smo vaš zanesljivi partner.

rational-online.com/xx/company

Tehnične podrobnosti.

Nekateri to imenujejo zaljubljenost v podrobnosti, pri RATIONAL-u to imenujemo standard.





❶ Dotok vode in ❷ odtok vode
Z dotokom vode napolnite ponev do litra natančno. Z vgrajenim odtokom vode pa jo znova izpraznite.

❸ Nastavitev po višini (dodatna oprema)
Podstavek za iVario Pro 2-S in samostoječe ponve se v zgolj 16 sekundah lahko zvišajo za 200 mm ter se tako prilagodijo vsakemu, ki jih uporablja.

❹ ConnectedCooking
Zato, da boste svoj iVario Pro lahko brez težav povezali z aplikacijo ConnectedCooking je vmesnik WiFi že vgrajen.

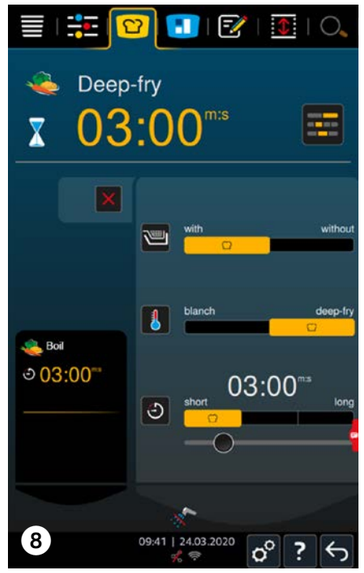
❺ Avtomatična funkcija dvigovanja in spuščanja
Rezanci, pripravljeni al dente. Popolnoma avtomatično. S funkcijo dvigovanja in spuščanja se košara dvigne iz vode, ko je čas za to.

❻ Enostavno čiščenje
Ker se v iVario Pro ne more nič prismoditi, ga ni treba pravzaprav skoraj nič čistiti. Če pa že, je to storjeno v dveh minutah.

❼ Vgrajen ročni tuš, vgrajena vtičnica s FID stikalom (opcija) in USB-priključek.

❽ Zaslon na dotik
Dve ponvi, dva pogleda na enem zaslonu na dotik. Tako boste vedno imeli vse na očeh.

Hladen rob ponve:
Nikoli več se ne boste opekli na robu ponve, zato se ga lahko brez skrbi dotaknete z roko.



Pregled modelov iVario.

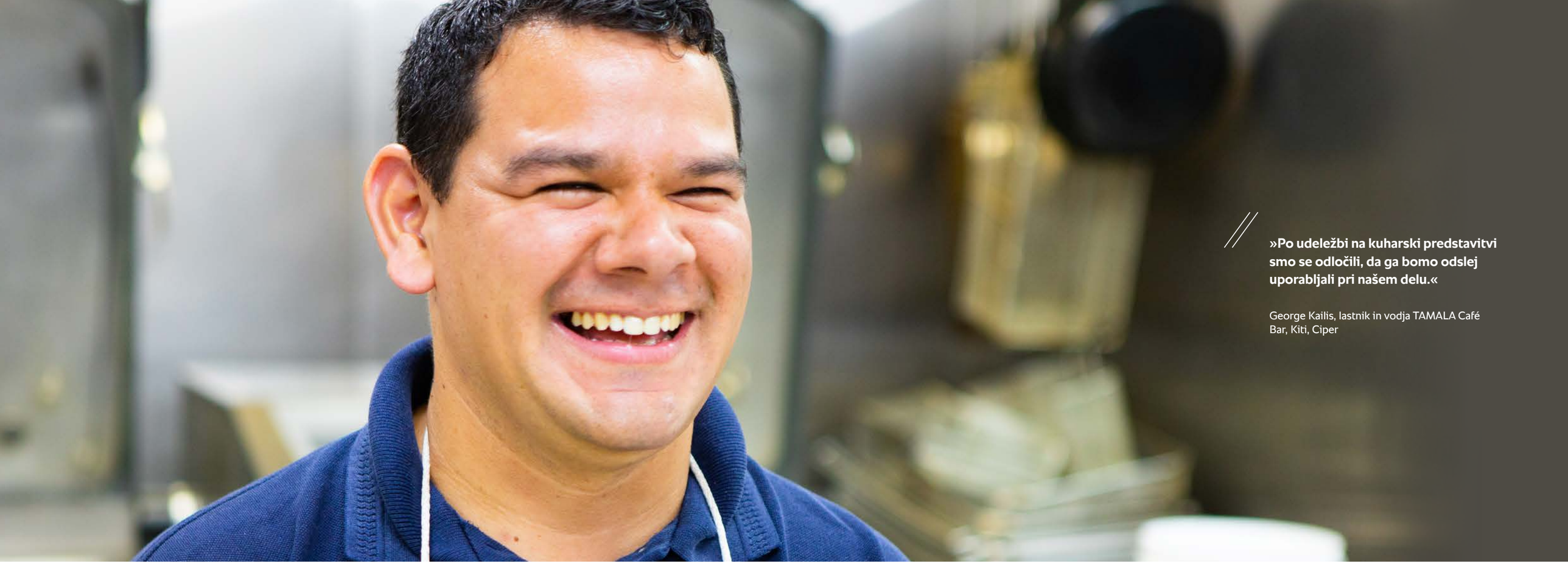
Kateri najbolj ustreza vašim potrebam?

Priprava jedi po naročilu ali za banket? Imate na voljo dovolj prostora? Ali ga je premalo? iVario Pro 2-S in njegov veliki brat iVario Pro L se prilagajata vašim potrebam in vas prepričata s prvovrstno zmogljivostjo. Podnevi in ponoči. In kmalu tudi v vaši kuhinji. Vse o dodatnih opcijah, karakteristikah in dodatni opremi lahko najdete na: rational-online.com

iCombi Pro – Nova merila.
iCombi Pro je inteligenten, učinkovit in prilagodljiv. Zagotavlja vam rezultate, ki si jih želite. Vedno znova. Ne glede na to, kdo ga upravlja. Skupaj z aparatom iVario Pro je nepremagljiv pripomoček za velike kuhinje.

iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Število obrokov	od 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Uporabna prostornina	2 ×17 litrov	2 ×25 litrov	100 litrov	150 litrov
Površina za pripravo	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Širina	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Globina	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Višina (vključno s podstavkom/podnožjem)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Teža	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Dovod vode	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Odvod vode	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Priključna moč (3 NAC 400V)	14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
Varovalke (3 NAC 400V)	20 A	32 A	40 A	63 A
Kuhanje pod tlakom	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Priprava pri nizkih temperaturah (preko noči, priprava sous-vide, priprava v lastnem soku živila)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
Zmogljivost (na ponev)				
Priprava raguja (meso)	**4,5 kg**	**7 kg**	**15 kg**	**24 kg**
Čas priprave	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Priprava golaža (meso in omaka)	**17 kg**	**25 kg**	**80 kg**	**120 kg**
Čas kuhanja brez tlaka	102 min.	102 min.	102 min.	102 min.
Čas kuhanja s tlakom	–	−14 % 88 min.	−14 % 88 min.	−14 % 88 min.
Namočena čičerika	**4 kg**	**7 kg**	**20 kg**	**30 kg**
Čas kuhanja brez tlaka	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Čas kuhanja s tlakom	–	−35 % 42 min.	−35 % 42 min.	−35 % 42 min.
Krompir z olupom	**7 kg**	**12 kg**	**45 kg**	**65 kg**
Čas kuhanja brez tlaka	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.
Čas kuhanja s tlakom	–	−14 % 42 min.	−14 % 42 min.	−14 % 42 min.

● standardno ○ opcija



»Po udeležbi na kuharski predstavitvi smo se odločili, da ga bomo odslej uporabljali pri našem delu.«

George Kailis, lastnik in vodja TAMALA Café Bar, Kiti, Ciper

ServicePlus.

Začetek čudovitega prijateljstva.

Z ustrezno pomočjo bo iz vašega RATIONAL-a in vaše kuhinje nastala celovita rešitev: podjetje RATIONAL vam bo stalo ob strani od prvega nasveta, poskusnega kuhanja, montaže, z individualnim šolanjem, s posodobitvami programske opreme ter uporabo ChefLine, telefonske linije za vaša vprašanja. Lahko pa se še naprej izobražujete na akademiji RATIONAL. Poleg vsega naštetega pa se lahko tudi kadarkoli obrnete na pooblaščene prodajalce RATIONAL. Slednji najbolje poznajo vse izdelke in bodo našli pravo rešitev za vašo kuhinjo. V nujnih primerih pa so vam na voljo serviserji RATIONAL.

ServicePlus
Storitev, ki ima en cilj: zagotoviti to, da boste dolgo zadovoljni s svojo naložbo, da boste vedno optimalno izkoristili svoj aparat in da vam ne bo nikoli zmanjkalo idej.

rational-online.com/xx/ServicePlus

iVario live.

Dovolj govora o tem, preizkusite ga sami.

Dovolj teorije, čas je za prakso, kajti nič nas ne prepriča bolje, kot naše lastne izkušnje: doživite aparate RATIONAL in dovolite, da vam predstavimo inteligentne funkcije ter preizkusite, kako bi vam slednje olajšale vaše delo. V živo, brez obveznosti in v vaši bližini. Imate vprašanja ali želite dodatne informacije o možnostih uporabe? Pokličite nas ali nam pošljite e-pošto. Dodatne informacije, podrobnosti, videoposnetke in mnenja naših strank lahko najdete tudi na spletnem naslovu rational-online.com.

Prijavite se zdaj
Tel. 02/8821900
info@slorational.si

rational-online.com/xx/live

SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec
Slovenija

Tel. +386 (0)2 8821900
Fax +386 (0)2 8821901

info@slorational.si
www.slorational.si

20.694 · V-01 · MDS/Leno: 06/20 · sl_SI
Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb zaradi izboljšav.