



iVario® 2-XS.

Precyzja. Moc.
Gotowość do pracy.



iVario 2-XS.

Wydajność potrzebna w każdej nowoczesnej restauracji.

Warunki zewnętrzne: mała kuchnia, niewystarczające wyposażenie, brak wykwalifikowanych pracowników, ograniczony budżet. Warunki wewnętrzne: wysokie wymagania. Tutaj do gry wkracza inteligentna technologia. Która gotuje, smaży i frytuje. Nawet 4 razy szybciej i przy 40% mniejszym zużyciu energii w porównaniu ze sprzętami tradycyjnymi. Gwarantująca jeszcze więcej możliwości w kuchni i na talerzach za pomocą dwóch kadzi. Precyzyjnie, szybko, elastycznie.



Czujnik temperatury rdzenia

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

Pożądany rezultat bez nadzorowania

Dzięki inteligencji gotowania iCookingSuite uda się każde danie. Nic się nie przypala, nic nie kipi. A iVario 2-XS wzywa użytkownika wyłącznie, jeżeli jest on potrzebny.

Intuicyjna obsługa

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

AutoLift

Dzięki funkcji AutoLift makaron i frytki są automatycznie wyjmowane z kadzi.

Skuteczne zarządzanie energią

System grzewczy iVarioBoost łączy w sobie moc, prędkość i precyzję. Gwarantuje wysokie rezerwy mocy, precyzyjne rozprowadzanie temperatury na całej powierzchni i optymalny przebieg procesu przyrządzania.

Moc i precyzja. Razy dwa.

Dwie kadzie o pojemności po 17 l, na powierzchni podłogi 2/3 GN, aby siła i precyzja zawitały również do mniejszych kuchni.

➔ Przegląd korzyści:

Bezstresowe mise en place oraz elastyczność w trybie à la carte
Wysoka wydajność produkcji i więcej czasu.

rational-online.com/pl/iVario2-XS

Funkcje pomocnicze.

Precyzyjna szybkość.
Inteligentna niezawodność.



iVarioBoost

Połączenie ceramicznych elementów grzewczych z odpornym na zadrapania, wysoce wydajnym dnem kadzi gwarantującym szybkie reakcje, zapewnia ogromną skuteczność, wyjątkową prędkość i równomierne rozprowadzanie ciepła. Zintegrowany system zarządzania energią iVarioBoost pozwala zużywać nawet o 40% mniej energii niż tradycyjne sprzęty kuchenne. Ale mimo to posiada rezerwy mocy. Aby możliwe było jeszcze szybsze podsmażanie większych ilości, a podczas dodawania składników nie dochodziło do obniżenia temperatury.

iZoneControl

Ogromna różnorodność na najmniejszej przestrzeni z wykorzystaniem funkcji iZoneControl. Pozwala ona podzielić dna dwóch kadzi aż na cztery dowolne strefy, które można indywidualnie dostosować pod względem wielkości, rozmieszczenia i kształtów. W jednej kadzi można teraz przyrządzać identyczne lub różne potrawy. Jednocześnie lub z przesunięciem czasowym, z zastosowaniem tej samej lub innej temperatury. Za pomocą czujnika temperatury rdzenia lub na czas. Zawsze bez konieczności nadzorowania, bez dodatkowych sprzętów kuchennych, bez marnotrawstwa energii.

iCookingSuite

Inteligentna regulacja, jednym przyciskiem. Z funkcją iCookingSuite, inteligencją gotowania w iVario 2-XS. Dostosowuje ona ścieżkę przyrządzania do potrawy, prowadzi do pożądanego rezultatu, uczy się od użytkownika, dopasowuje do jego przyzwyczajeń i wzywa go, gdy konieczne jest podjęcie działania, np. obrócenie steku. Nic się nie przypala ani nie kipi. A w razie konieczności nadania potrawom szczególnej nuty smakowej, użytkownik może zmienić przebieg przyrządzania.

➔ **Dla Państwa kuchni**
Aby precyzyjnie i szybko
wzbudzać prawdziwy zachwyty.

rational-online.com/pl/iVario2-XS



Mise en place.

Dzięki tej mocy uda się wszystko.
Jednocześnie.

Wszystko zgodnie z planem, w ramach programu, przy pomocy listy kontrolnej. Dobra organizacja przy mise en place zapewnia bezproblemowy przebieg procesów, doskonałe rezultaty i niezawodne osiągnięcie celów. Wtedy przybywa dostawca a garnki z warzywami, makaronem i sosem deserowym pozostają bez nadzoru na palnikach. Byłoby dobrze mieć kogoś, kto mógłby się nimi zająć. Jak iVario 2-XS z iCookingSuite. Dania duszone, delikatne desery i dodatki udają się bez konieczności nadzorowania, nie przypalają się i nie kipią. A dzięki iVarioBoost zostają precyzyjnie dogotowane. Funkcja AutoLift umożliwia automatyczne wyjmowanie makaronu z wody po ugotowaniu.

➤ Innymi słowy

Oto rozwiązanie techniczne i logistyczne, umożliwiające oszczędzanie czasu i kosztów pracowniczych, a jednocześnie inwestowanie w kreatywność.

rational-online.com/pl/restauracja

Wydajna elastyczność.

Błyskawiczna obsługa à la carte.

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 dlatego powstał iVario 2-XS. Dwie kadzie nieograniczone możliwości. Prosta koncepcja obsługi, moc z precyzją co do stopnia. Gwarancja różnych temperatur, do przyrządzania różnych potraw, z zastosowaniem różnych czasów. Bez konieczności nadzorowania, bez dodatkowego wyposażenia. Ale za to z pewnością osiągnięcia niezawodnie pysznych rezultatów. Z zastosowaniem opcji iZoneControl można podzielić dna obu kadzi aż na cztery strefy. I uzyskać jeszcze większą elastyczność.

- ➔ **Zawsze gotowy do pracy**
Dwie kadzie gwarantujące elastyczność i nieprzerwaną gotowość do pracy. Również w przypadku najmniejszych ilości. Zapewniające najwyższą wydajność produkcji.

rational-online.com/pl/restauracja



Wyposażenie dodatkowe.

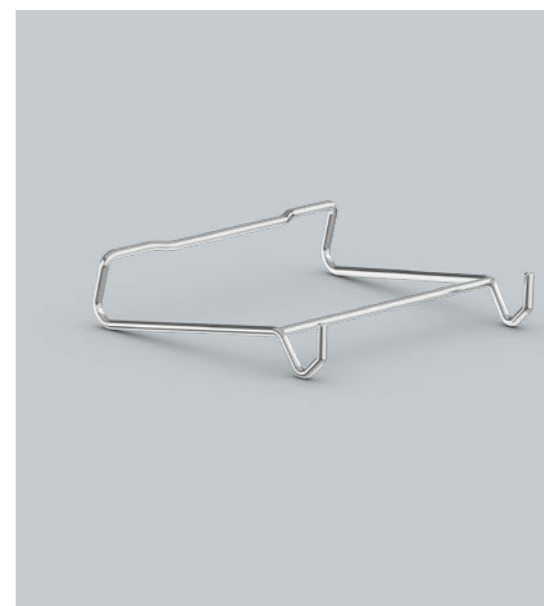
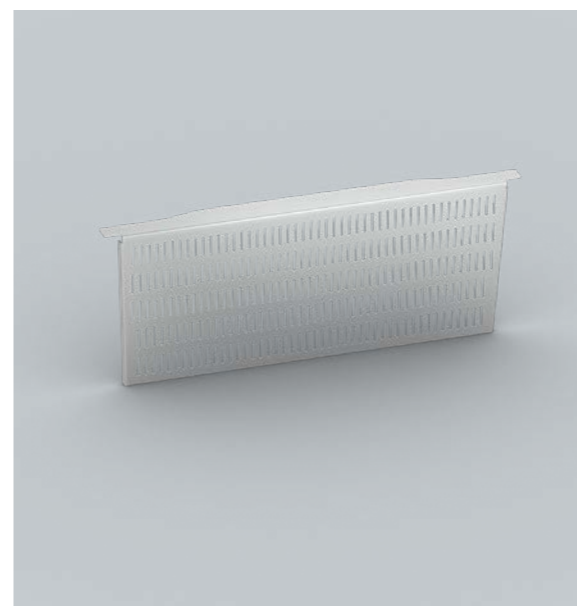
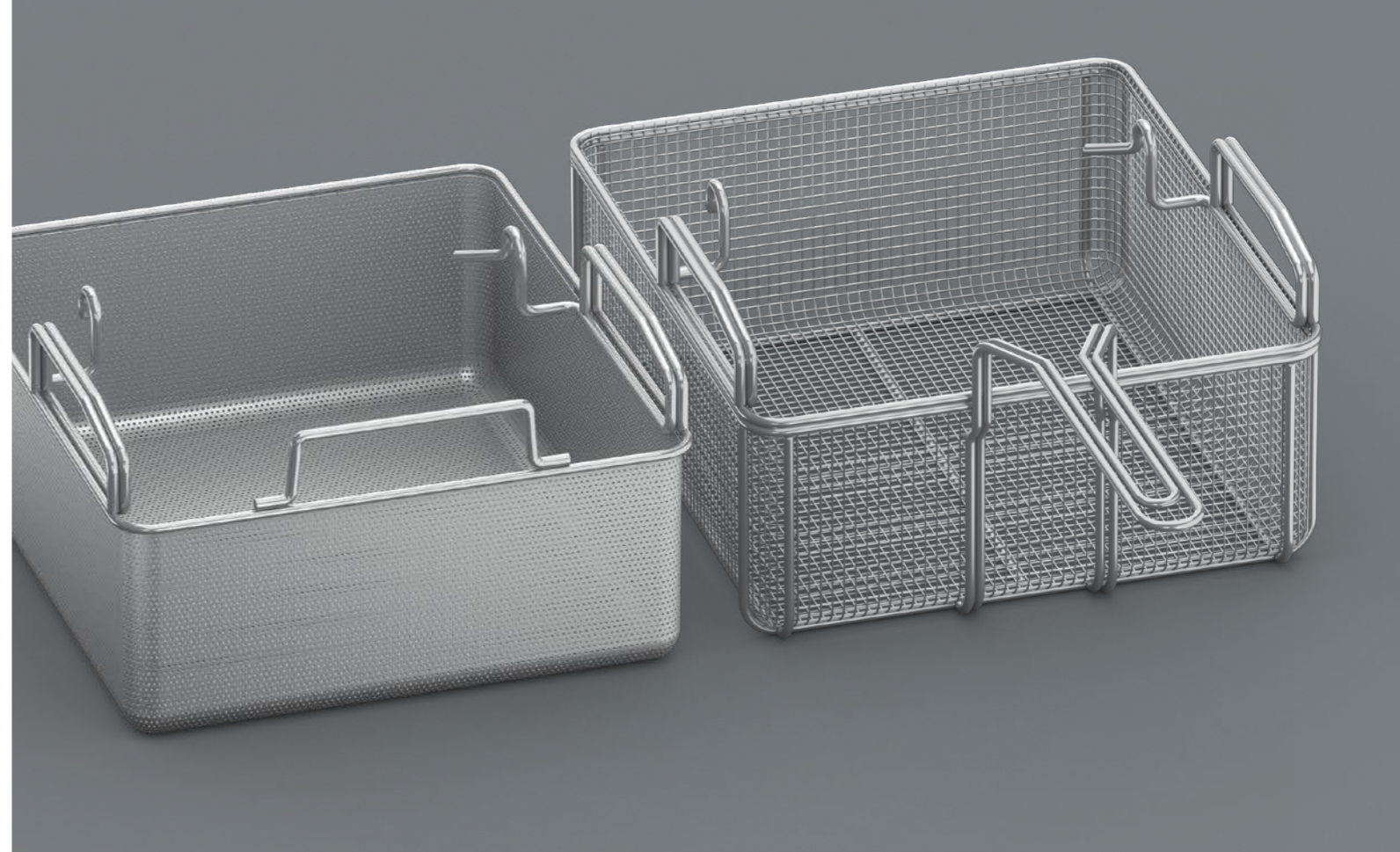
Właściwe składniki gwarantujące sukces.

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 szpatułek firmy RATIONAL. Dopiero oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL jest w stanie zagwarantować wyjątkowe rezultaty urządzenia iVario 2-XS i pełny zakres jego możliwości.

Cena podstawowa iVario 2-XS obejmuje: ramię do automatyki podnosząco-opuszczającej, kosze do gotowania i frytowania, gąbka do czyszczenia i sito.

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

rational-online.com/pl/akcesoria



Wystrój kuchni.

Odpowiedź na każde wyzwanie.

Na stole, powierzchni roboczej, centralnej wyspie do obróbki termicznej, w którą może zostać wbudowany: iVario 2-XS dostosowuje się do otoczenia. Można używać go i w dzień i w nocy, umożliwiając realizację mise en place i obsługę à la carte. Gwarantuje bezproblemową instalację, a dzięki zintegrowanemu odpływowi nie potrzeba nawet rynny odpływowej w podłodze. Dzięki temu podłogi nie są śliskie, a wykonywanie prac bezpieczniejsze. Tak samo w przypadku innych rozwiązań technicznych, dbających o kręgosłup, chroniących przed oparzeniami i ułatwiających pracę. Nawet gruntowne czyszczenie kuchni nie stanowi w przypadku iVario 2-XS żadnego problemu: urządzenie spełnia surowe wymogi normy IPX5.

➔ Zalety

Miejsce pracy dostosowujące się do potrzeb użytkownika i spełniające wszystkie wymagania.

rational-online.com/pl/restauracja

IPX 5



iVario 2-XS.

Doskonałe rozwiązanie.

Niewielki, wydajny, gotowy do pracy i kompaktowy. iVario 2-XS zastępuje w restauracji wydającą do 100 porcji patelnię przechylną, kocioł i frytownicę. Lub gwarantuje uzupełnienie wyspy w kuchni stołówkowej. W znacznie bardziej przystępnej cenie, niż można by pomyśleć.

Wielkie marzenia, duża kuchnia i potrzeba zastosowania takich opcji, jak gotowanie pod ciśnieniem? Zapraszamy do obejrzenia starszych braci iVario Pro o pojemności dwa razy 25 l, raz 100 lub raz 150 l: rational-online.com



iVario	2-XS
Liczba porcji	powyżej 30
Pojemność użytkowa	2 x 17 l
Powierzchnia do smażenia	2 x 2/3 GN (2 x 13 dm ²)
Szerokość	1100 mm
Głębokość	756 mm
Wysokość (włącznie z podstawą/szafką)	485 mm (1080 mm)
Masa	117 kg
Średnica przyłącza wody	R 3/4"
Średnica odpływu wody	DN 40
Moc przyłączeniowa (3 NAC 400V)	14 kW
Zabezpieczenie (3 NAC 400V)	20 A
Opcje	
iZoneControl	○
Gotowanie w niskich temperaturach (w nocy, sous vide, konfitowanie)	○
WiFi	○

○ opcjonalnie

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

