

iVario® Pro.

The new performance class
for restaurants.



Какво трябва да може модерната кухня.

По-малко време. По-малко персонал. По-малък бюджет. И въпреки това кухнята задоволява по-високите изисквания на клиентите Ви. Предизвикателства, с които модерната кухня в ресторанта трябва да се справи. И може да се справи. Например с помощта на една интелигентна система за готвене. Системата, която отговаря на много изисквания, намалява задачите, дава предложения и идеи. Системата, която обединява над 45 години готварски опит със силата на иновациите. Системата, която на минимално пространство създава наистина забележителна кулинария. Системата, която подкрепя, помага, впечатлява. Системата, която дава на готвачите неподозирана свобода, а на обучаващите се работници дава възможност да навлязат по-бързо в работата. И съчетава бързината с прецизността. За 30, 100, или повече гости. За отлични резултати.

- ➔ **Повече, отколкото си представяте**
Съвременната кухня се нуждае от система за готвене, която постига бързина и прецизност. И която революционизира готвенето.

iVario Pro.

Става въпрос за резултати. Във всяко отношение.

Интелигентната система готви, пече и пържи в един уред. Бързо и същевременно прецизно. До 4 пъти по-бързо, до 40 % по-малък разход на ток в сравнение с традиционните котлони, обръщателни тигани, тави, фритюрници или су вид уреди. Всяко ястие е индивидуално и висококачествено. И всичко заедно – точно, бързо, икономично, гъвкаво, с малко персонал. Всеки ресторант има своите изисквания. Новият iVario Pro спазва всяко едно от тях.

Сонда за вътрешна температура на продукта

Всеки съд за готвене има отделна сонда за измерване на вътрешна температура на продукта. За прецизно приготвяне без разходи за труд за наблюдение.

Ефективно управление на енергията

Системата за нагряване iVarioBoost обединява сила, бързина и прецизност. С високи резерви на мощност и прецизно разпределение на топлината по цялата повърхност, така че процесът на готвене протича оптимално. Дори при големи количества. Също и при чувствителни ястия.

➔ Страница 08

Бързина

С опционалната функция „готвене под налягане“ постигате до 35% по-кратки времена на готвене. Автоматичното покачване и освобождаване на налягането правят iVario Pro бърз и комфортен.

➔ Страница 06

Интуитивна концепция за работа

Два съда за готвене, два на сензорни екрана за управление. Лесно, логично и ефективно. Така работата с iVario Pro 2-S е максимално улеснена. От самото начало.

Желания от Вас резултат без нужда от постоянно наблюдение

Благодарение на интелигентността на iCookingSuite всичко се получава успешно. Нищо не загаря, нищо не изкипява. И iVario Pro Ви ангажира само когато действително сте необходими. За резултат от готвенето напълно съобразен с Вашите желания. Без разходи на труд за контрол и наблюдение.

➔ Страница 10

По-голяма гъвкавост

С патентования iZoneControl с едно натискане на бутона iVario се превръща в няколко iVario. За различни ястия. За повече гъвкавост. За спокойна работа.

➔ Страница 12

➔ Какви са предимствата за Вас?

Mise en Place без стрес и спокойно приготвяне à la carte. Висока рентабилност и бързина на приготвянето. Гъвкавост и качество на ястията, които Вие желаете.



Мултифункционален уред.

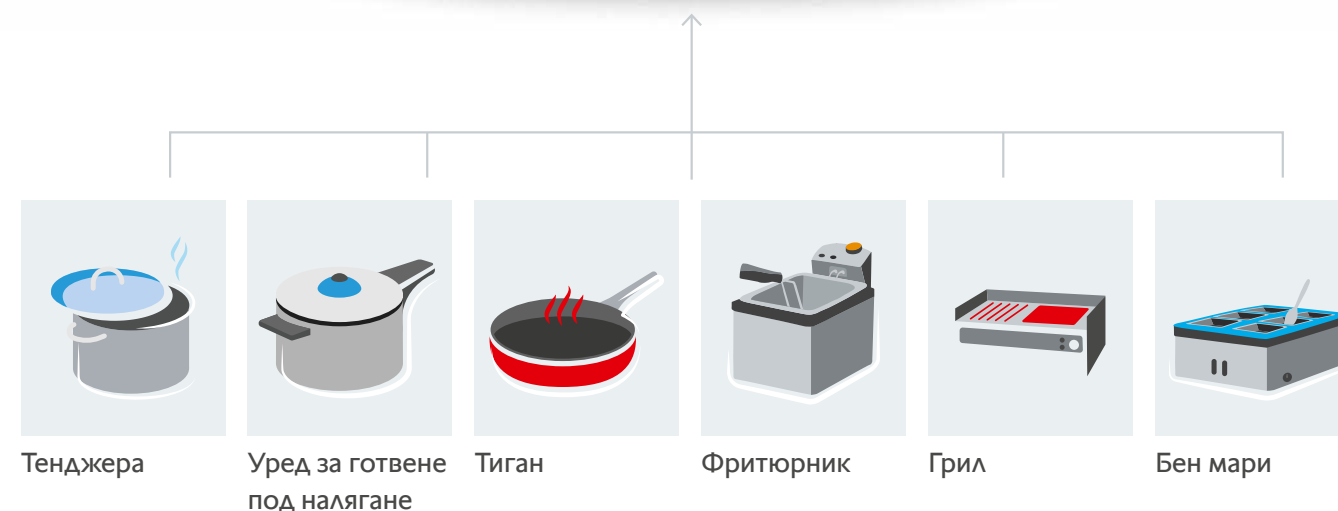
Една система за готвене. Много възможности. Всичко за вашата креативност.

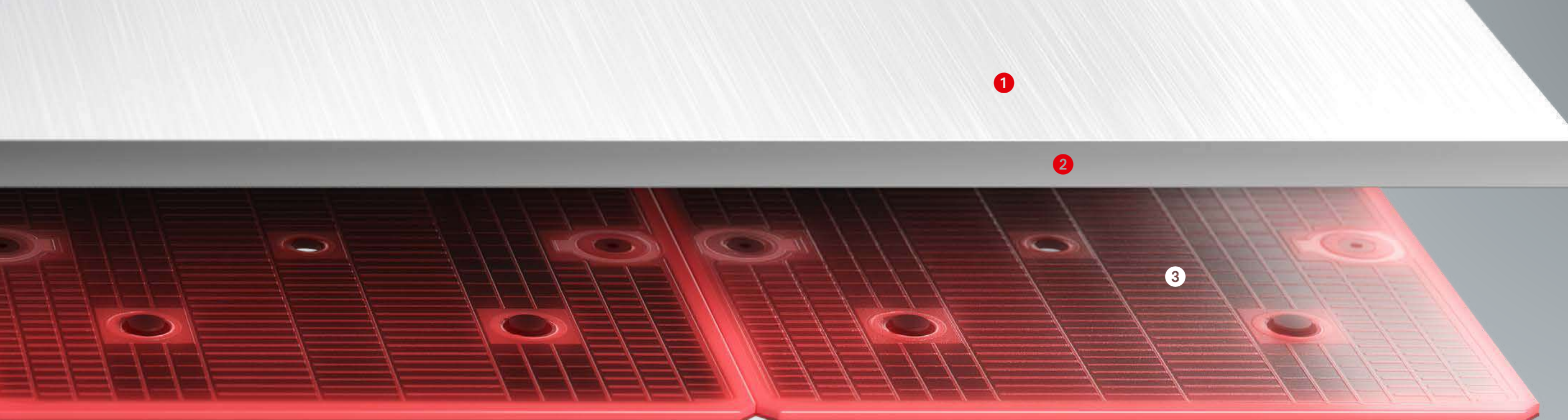
iVario: компактна система за готвене с голям капацитет. Или: основата на всяка модерна кухня. Тъй като обръщателните тигани, казани, фритюрници, съдове за готвене под налягане, готварски печки са вече минало. Защото освен класическите функции на готвене, iVario Pro може много повече. Готвене под налягане, което още веднъж води до 35 % по-бързо до желания резултат. Естествено без загуба на качество. Или готвене су вид: iVario Pro постига минималното време за готвене, и контролира процеса на готвене. За превъзходно качество на ястията и запазване на естествените аромати. Например готвене при ниска температура. За перфектни резултати също и през нощта. Без разходи за персонал през нощта. Това Ви дава допълнително време за производство. За да могат Вашите идеи да се превърнат в отлични резултати.

➔ **Използвайте потенциала**
Вкусно, здравословно, разнообразно, ексцентрично, необичайно. Само с един уред. Без допълнителни инвестиции. И то с повишено качество на ястията.



Един iVario Pro замества многобройни традиционни кухненски уреди.





Вашият нов помощник. Толкова прецизен, колкото и бърз.

Система за нагряване iVarioBoost

Впечатляваща производителност	iVario Pro 2-S
Количество на съд за готвене	
3 kg паста	18:30 мин.
20 литра мляко с ориз	62 мин.
7 kg нахут наkisнат (под налягане)	42 мин.
25 kg гулаш със сос (под налягане)	87 мин.
14 kg Агнешко бутче (под налягане)	86 мин.

iVarioBoost

Има традиционни уреди с дебели дъна на съдовете за готвене, което води до дълги времена на загряване и по-бавна реакция. Има традиционни уреди с тънки дъна на съдовете за готвене, което води до неравномерно разпределение на температурата и загарящи ястия. Има и iVarioBoost, комбинацията от керамични нагревателни елементи и бързо реагиращо и устойчиво на надраскване дъно на съда за готвене. За висока степен на ефективност, ненадмината бързина и равномерно разпределение на топлината.

Интегрираното управление на енергията iVarioBoost изразходва значително по-малко ток от традиционните кухненски уреди. И разполага с големи резерви на мощност. За да можете да запържвате бързо и при добавяне на студени съставки да не се получава спад на температурата, както при традиционната кухненска техника.

❶ Специално дъно на съда за готвене

Дъното на съда за готвене е изработено от здрава, устойчива на надраскване стомана, и осигурява бързо нагряване и прецизно предаване на топлината с точност до градус. За апетитни аромати на печено, равномерно запичане и винаги сочно месо.

❷ Интелигентно управление на температурата

За всеки нагревателен елемент има на разположение няколко интегрирани сензора. Така по цялата площ на дъното на съда за готвене температурата се измерва много точно. Тези измерени данни образуват основата за интелигентно, обособено на зони управление на температурата. За отлични резултати при малък разход на енергия. Особено подходящо за чувствителни продукти като млечни ястия и сосове.

❸ Керамични нагревателни елементи*

Изключително висока мощност и винаги точно правилното количество енергия на правилното място чрез патентованите керамични нагревателни елементи, които осигуряват равномерно и ефективно нафряване на продукта.

* под защитата на патентното право: EP 1 671 520 B1

➔ **За Вас това означава**
Без загаряне. Без изкипяване.
Сочно месо. Апетитни аромати
на печено. Изключителна
равномерност.

rational-online.com/xx/iVarioBoost



Директно към желаня
резултат. Без наблюдение.

Интелигентната кухня

iCookingSuite

Интелигентно управление на готвенето, с натискане на един бутон. Това се постига с помощта на iCookingSuite, интелигентността, вградена в iVario. Системата, която адаптира стъпките на готвене индивидуално към вида на храната, води до желаня резултат от готвенето, учи се от Вас, адаптира се към вашите навици на готвене и ви се обажда само когато трябва да сте активни. Например за да разбъркате или да извадите десертен сос, задушено ястие или супа. Нищо не загаря и не изкипява. Готвене при ниска температура, су вид, чувствителни ястия, десерти – отпада необходимостта да ги наблюдавате постоянно. А с AutoLift сготвеният боб се вади автоматично от водата. Ако искате да придадете на ястията нотка индивидуалност, можете да се намесите в процеса на готвене, и да промените желаня резултат.

Благодарение на своята интелигентност на готвене iVario Pro знае точно кога бобът е готов. И с помощта на AutoLift автоматично го изважда от водата.



iCookingSuite

Високо качество на ястията без необходимост от постоянно наблюдение, по-нисък разход за труд, лесна употреба и то без нужда от дълги обучения. Това е вградената интелигентност, която предотвратява грешки и Ви спестява време.

rational-online.com/xx/iCookingSuite

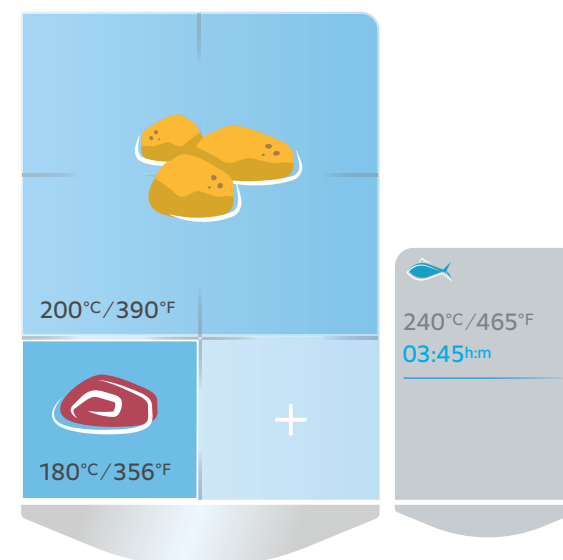
Обслужване À la carte
за минути.

Ефективна гъвкавост

iZoneControl

Гъвкавост, защото в ресторанта „нормално“ е изключение. Рибa, месо, зеленчуци. Алангле, средно, добре изпечено. Екстра пикантно, без сол. Всичко сега, всичко едновременно, всичко прясно, всичко различно. Сега готвенето в кухнята трябва да е надеждно, бързо и ефективно. Точно затова е предназначен iZoneControl. С него можете да разделите iVario на до четири зони, които вие можете свободно да оформите по големина, позиция и форма. В един съд за готвене сега можете да приготвите и еднакви, и различни ястия. По едно и също време или в различно време, при еднаква или различна температура. С датчик за вътрешната температура на продукта, или по време. Във всеки случай без разход на труд за постоянно наблюдение, и без допълнително кухненско оборудване. Но с винаги повтаряеми, вкусни резултати.

Необходимите зони на съда за готвене се управляват чрез iZoneControl чрез едно докосване на дисплея. Лесно и сигурно.



iZoneControl

До четири зони. За да сте винаги гъвкави и в готовност. Също и при най-малките количества храна. И въпреки това работите ефективно.

rational-online.com/xx/iZoneControl

Устойчивост.

Добре за околната среда, още по-добре за Вашия бюджет.



Постоянството щади ресурси, спестява пари: Енергийно ефективното производство и логистика, новите стандарти за пестене на енергия, по-малкият разход на материали и връщането на стари уреди са нещо естествено при RATIONAL. И също толкова естествено ще се повиши ефективността и във Вашата кухня с iVario Pro: В сравнение с традиционните кухненски уреди спестявате до 40% енергия. Ще влагате по-малко сурови продукти. По-малко излишна продукция.

➔ **За доброто на околната среда**
За да готвите здравословно и да постигате екологичен баланс, който заслужава името си.

rational-online.com/xx/green

Рентабилност.

Можете да го разглеждате от всички страни: Сметката винаги е вярна.

Условието за успешна кухня: тя трябва да е рентабилна. Така както един iVario Pro в кухнята на ресторанта. Тъй като той е готов за употреба веднага, и обединява функциите на много кухненски уреди едновременно. Допълнителните инвестиции стават просто излишни. Освен това вие спестявате място, работно време, продукти, ток и вода. И естествено: пари.

➔ **Това си струва**
В крайна сметка се получава изключително кратък срок на възвръщаемост на инвестицията, и гарантирано удоволствие по време на работа.

rational-online.com/xx/invest



Вашата печалба	Метод за изчисление Доход на година	Вашият допълнителен на година	Пресметнете сами
Месо			
До 10 % по-малко използвани суровини при дневните ястия (жулиен, рагу) благодарение на мощността на iVarioBoost. До 10 %* по-малко използвани суровини при задушени ястия при печене през нощта.	Разход на продукти при традиционни Печки, обръщателни тигани и казани 7.470 евро Разход на продукти с iVario 6.730 евро	= 740 евро	
Енергия			
Средна икономия от 19 kWh на ден благодарение на ефективността на нагревателната система iVarioBoost.	19 kWh × 2 смени × 6 дни × 48 седмици × 0,15 евро на kWh	= 1.650 евро	
Работно време			
Средна икономия на 120 минути работно време на ден и уред, благодарение на скоростта на нагревателната система iVarioBoost, на автоматичното готвене с iCookingSuite, както и благодарение на готвенето през нощта.	288 дни × 2 часа × 7,50 евро (Смесена kalkulация почасова ставка готвач/почистващ персонал)	= 4.320 евро	
Почистване			
Средна годишна икономия на вода и миешки препарати*. Трябва да се мият по-малко тенджери и тигани.	90 литра вода на смяна × 1,20 евро/ m³ и 10 литра миеш препарат	= 90 евро	
Вашият увеличен приход на година		= 6.800 евро	

Средно голям ресторант със 100 ястия на ден (2 смени) с iVario Pro 2-XS, по-голяма печалба в сравнение с работата с традиционни печки, обръщателни тигани, казани и фритюрници.
* В сравнение с традиционните обръщателни тигани, казани и фритюрници.

Акcesoари.

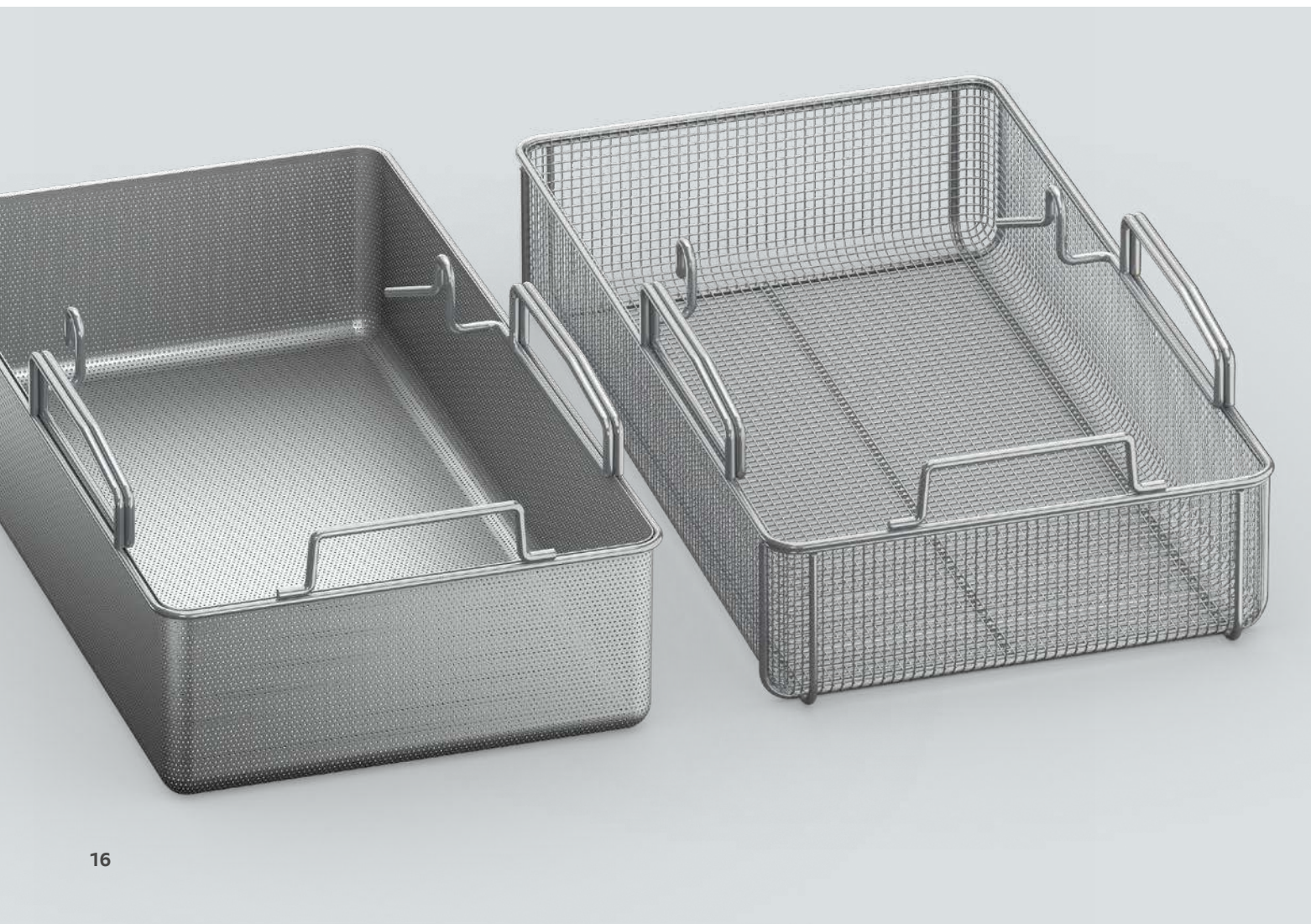
Подходящите инструменти за вашия успех.

Трябва да е здрав, да издържа всеки ден, и да е подходящ за интензивното използване в професионалната кухня, това при RATIONAL важи за кошницата за варене, точно както и за дистанционната решетка на дъното, за количката за зареждане, както и за лопатките. Тъй като само с оригиналните принадлежности на RATIONAL можете да използвате изключителните предимства на iVario Pro в целия диапазон на работа.

➔ Оригинални принадлежности на RATIONAL

Правилно обмислените
акcesoари улесняват живота.

rational-online.com/xx/accessories



Проверено качество.

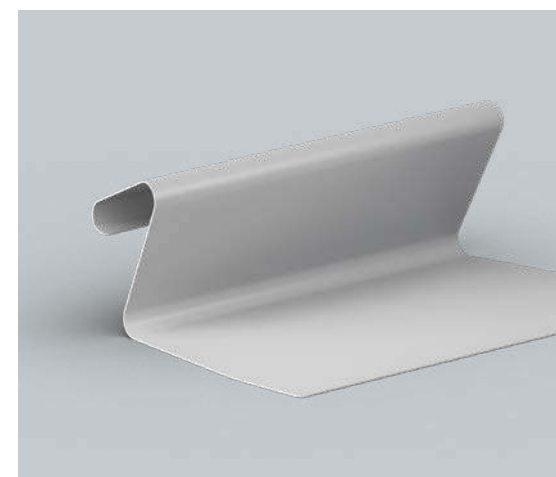
iVario Pro издържа теста на времето. Години наред.

Ежедневието в кухнята: трудно и отговорно. Поради това и продуктите на RATIONAL са внимателно обмислени и изработени. Отговорен за това е принципът „един човек едно устройство“. Това означава, че всеки в производството поема пълна отговорност за качеството на своя iVario Pro. Лесно се разпознава по неговото име на фирмената табелка. Също толкова взискателни сме и към нашите доставчици: В центъра на вниманието са високите стандарти за качество, непрекъснатото подобряване, както и гарантирането на надеждността и дълголетие на продуктите.

➔ Можете да разчитате на това

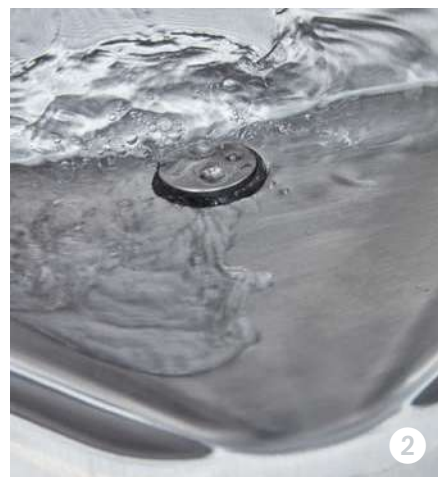
Подходящ за ежедневна употреба,
солиден, издръжлив, надежден
партньор, на когото можете да
разчитате.

rational-online.com/xx/company



Технически подробности.

Някои го наричат задълбочаване в детайлите, при RATIONAL това се нарича стандарт.



1 Свързан към вода и **2** канал
При нужда напълвате съда за готвене с вода, и то с точност до литър. И чрез интегрирания канал удобно изпразвате при нужда.

3 Регулиране на височината (принадлежност)
Стойката за iVario Pro 2-S, както и самостоятелният уред може да се повдигнат до 200 mm за 16 секунди и така се адаптират към всеки оператор.

4 ConnectedCooking
За да можете да се свържете с Вашия iVario Pro чрез ConnectedCooking, в уреда е инсталиран WiFi адаптер.

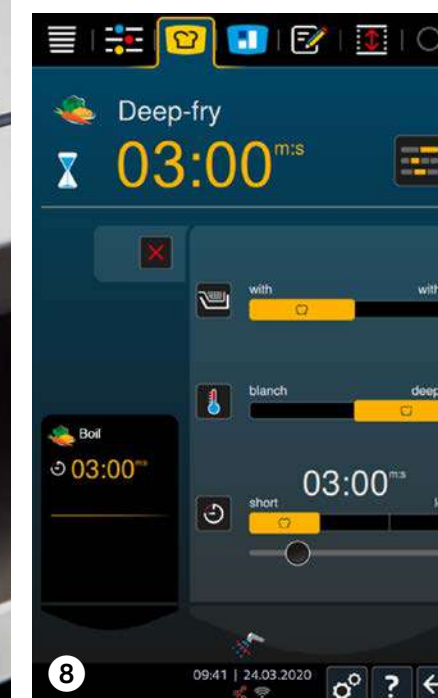
5 Автоматична функция за вдигане и спускане
Паста ал денте. Напълно автоматично. Тъй като с функцията повдигане и спускане кошницата излиза от водата, когато е време.

6 Лесно почистване
Тъй като в iVario Pro нищо не загаря, обикновено няма много за чистене. За това почистването отнема до две минути.

7 Интегриран ръчен душ, вграден контакт с отделна диференциално токова защита (опционално) и USB интерфейс.

8 сензорен екран
Два съда за готвене, два изгледа на сензорния екран. Така че никой не губи обзора.

Студен ръб на съда за готвене:
Никога повече няма да се изгорите на ръба на съда, можете да поставите ръката си, без да рискувате нещо.



iVario преглед на моделите.

Кой е подходящ за Вас?

Обслужване а ла карт или банкет? Много място? Малко място? iVario Pro 2-S и неговият по-голям брат iVario Pro L се адаптират към вашите потребности, и впечатляват с отлични резултати. През деня и през нощта. Скоро и във вашата кухня. Всичко за опции, характеристики на оборудването и принадлежности на: rational-online.com



iCombi Pro – Новият стандарт.

iCombi Pro е интелигентен, ефективен и гъвкав. И постига резултатите, които вие желаете. Отново и отново. Независимо, кой го обслужва. Заедно с iVario Pro – несравним тандем в професионалната кухня.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Брой ястия	над 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Полезен обем	2 × 17 литра	2 × 25 литра	100 литра	150 литра
Площ за печене	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Широчина	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Дълбочина	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Височина (вкл. долна рама/основа)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Тегло	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Свързване към вода	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Връзка към канализация	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Инсталирана мощност (3 NAC 400V)	14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
Предпазители (3 NAC 400V)	20 A	32 A	40 A	63 A
Опции				
Готвене под налягане	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Готвене при ниска температура (нощно, готвене във вакуум, конфитиране)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
Примери за капацитет(на съд за готвене)				
Запържване на рагу (месо)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Време за готвене	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Готвене на гулаш (месо и сос)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Време за готвене без налягане	102 мин.	102 мин.	102 мин.	102 мин.
Време за готвене с налягане	—	↓ -14 % 88 мин.	↓ -14 % 88 мин.	↓ -14 % 88 мин.
Нахут наkisнат	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Време за готвене без налягане	65 мин.	65 мин.	65 мин.	65 мин.
Време за готвене с налягане	—	↓ -35 % 42 мин.	↓ -35 % 42 мин.	↓ -35 % 42 мин.
Варени небелени картофи	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Време за готвене без налягане	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.
Време за готвене с налягане	—	↓ 14 % 42 мин.	↓ 14 % 42 мин.	↓ 14 % 42 мин.

● стандартно ○ опционално



„След участие в „готвене на живо“ ние веднага решихме да работим със системата за готвене iCombi Pro!“

Георге Каилис, собственик и мениджър на кафе бар TAMALA, Кити, Кипър

ServicePlus.

Началото на едно добро партньорство.

С подходящия партньор и уредите за готвене RATIONAL във вашата кухня се оформя едно цяло: От първата консултация, пробното готвене, инсталирането, през персонално начално обучение и актуализиране на софтуера до ChefLine – телефонната линия за индивидуални въпроси, всичко това получавате от RATIONAL. Или ще се обучавате в академията на RATIONAL в Германия или в България? Успоредно на това можете по всяко време да се обърнете към сертифициран дилър на RATIONAL: Той е отлично запознат със системите за готвене и ще намери най-подходящата за вашата кухня. И ако възникне аварийен случай, сервизните инженери на RATIONAL бързо идват на място.

➔ ServicePlus

Всичко с една цел: За да се радвате дълго на вашата инвестиция, да се възползвате максимално от вашите системи за готвене, и в добавка да получавате постоянно нови идеи.

rational-online.com/xx/ServicePlus

iVario live.

Можем да Ви разказваме още много, но по-добре изпробвайте сами.

Достатъчно теория, време е за практика, тъй като няма нищо по-убедително от собствения опит: Изпитайте в действие уредите за готвене RATIONAL, разберете интелигентните функции, и опитайте как можете да работите с тях. На живо, незадължаващо и много близо до Вас. Имате въпроси или желаете информация относно вашите нужди и възможности за употреба? Тогава ни се обадете или изпратете имейл. Още информация, детайли, видео клипове и мнения на клиенти ще намерите и на rational-online.com.

➔ **Регистрирайте се сега**
Тел. +35988 666 3020
info@rational-online.com

rational-online.com/xx/live

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 71 727 9090
Fax +41 71 727 9080

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

