iVario® Pro.

Den nye effektivitetsstandard for restauranter.



document577268483684530170.indd 1 20.05.2020 08:14:12



Alt det et køkken skal kunne i dag.

Mindre tidsforbrug. Mindre personale. Færre udgifter. Til gengæld kan du øge dine krav til standarden. Udfordringer som alle moderne restaurantkøkkener må kunne tackle. Og kan. F.eks. med et intelligent køkkensystem. Som opfylder mange forskellige krav, overtager opgaver og inspirerer. Som forener over 45 års køkkenerfaring med innovationskraft. Som leverer stort når pladsen er trang. Som understøtter, hjælper og imponerer. Som giver køkkenchefer masser af frihed og gør det muligt for nyt køkkenpersonale at lære de mange køkkenrutiner at kende i en fart. Og som forbinder hurtighed med præcision. Uanset om du venter 30, 100 eller flere gæster. For fremragende resultater.

Kan mere end forventet
Det moderne køkken har brug for et intelligent system, der understøtter de daglige arbejdsgange hurtigt og præcist. Og som revolutionerer hele madlavningsprocessen.

document577268483684530170.indd 2 20.05.2020 08:14:15



document5772684836845301 70.indd 3 20.05.2020 08:14:17

iVario Pro.

Det handler om effektivitet. I enhver henseende.

Intelligent teknik gør det muligt at koge, stege og friturestege i et og samme enhed. Hurtige men præcise processer. Op til 4 gange så hurtigt. Op til 40% mindre strømforbrug i forhold til traditionelle gryder, kipgryder, pander, friturегryder og sous vide-apparater. Alle færdige retter er af høj kvalitet tilsat køkkenets individuelle præg. Og vejen dertil er målrettet, hurtig, prisvenlig og fleksibel med et lavt personalebehov. Alle restauranter har deres egne vaner og retningslinjer. Den nye iVario Pro understøtter dem alle.



Intuitivt betjeningskoncept
To kogekar, to separate billeder på displayet. Enkelt, logisk og effektivt. Arbejdet med iVario Pro 2-S går kort sagt legende let. Helt fra starten.

Opnå det ønskede resultat uden overvågning
Takket være den intelligente iCookingSuite lykkes det hele. Intet brænder på eller koger over. Og iVario Pro kalder kun på dig, når der virkelig er brug for dig. For tilberedningsresultater helt efter dit hoved. Uden tidskrævende kontrol og overvågning.
Side 10

Høj fleksibilitet
Med den patenterede iZoneControl får du flere forskellige iVario til rådighed med et enkelt knaptryk. Lav flere forskellige retter samtidig. Få mere fleksibilitet. Udfør arbejdet uden stress.
Side 12

document577268483684530170.indd 4 20.05.2020 08:14:29



Kernetemperaturføler
Dette kogekar er udstyret med en kernetemperaturføler. For præcis tilberedning uden overvågningsbesvær.

Effektiv energistyring
iVarioBoost-varmesystemet forener kraft, hurtighed og præcision. Høje kapacitetsreserver og præcis varmefordeling over hele fladen sikrer optimale tilberedningsprocesser. Selv ved store mængder. Også ved sarte retter.
Side 08

Hurtighed
Ved hjælp af trykkogning opnår du op til 35% kortere tilberedningstider. Automatisk trykopbygning- og udligning gør iVario Pro hurtig og komfortabel at arbejde med.
Side 06

Dine fordele?

Mise en place uden stress og à la carte på den afslappende måde. Høj rentabilitet og mere tid til andre opgaver. Fleksibilitet og kulinariske resultater i den ønskede kvalitet.

document577268483684530170.indd 5 20.05.2020 08:14:42



Multifunktionel.

Ét system. Mange muligheder. Sæt kreativiteten fri.

iVario: et kompakt køkkensystem med høj ydeevne. Eller: fundamentet i ethvert moderne køkken. Nu hører separate specialenheder som kipgryde, kogekar, frituregryde og trykkoger fortiden til. Udover de klassiske tilberedningsfunktioner har iVario Pro nemlig en hel del flere esser i ærmet. Som f.eks. trykkogning, der leverer det ønskede resultat op til 35% hurtigere. Selvfølgelig uden kvalitetstab. Eller sous vide-tilberedning: iVario Pro foreslår en minimums tilberedningstid, og overvåger processen hele vejen igennem. Resultatet er færdige retter af fremragende kvalitet, fuld af naturlige smagsnuancer. Det samme gælder tilberedning ved lave temperaturer. Med denne metode opnås de ønskede resultater natten over. Uden overvågning. Til gengæld får du længere tid til den kreative finishing. Så alle dine gode ideer rigtig kan komme til deres ret.

Udnyt det store potentiale
Lækre, sunde, afvekslende, imponerende og overraskende resultater. Det hele i ét og samme apparat. Uden yderligere investeringer. Men alligevel med et højere kulinarisk niveau end før.

document577268483684530170.indd 6 20.05.2020 08:14:45





iVario Pro erstatter talrige klassiske køkkenmaskiner.



Gryde



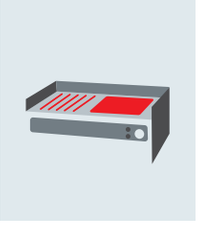
Trykkoger



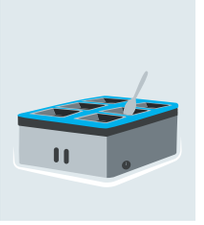
Pande



Frituregryde

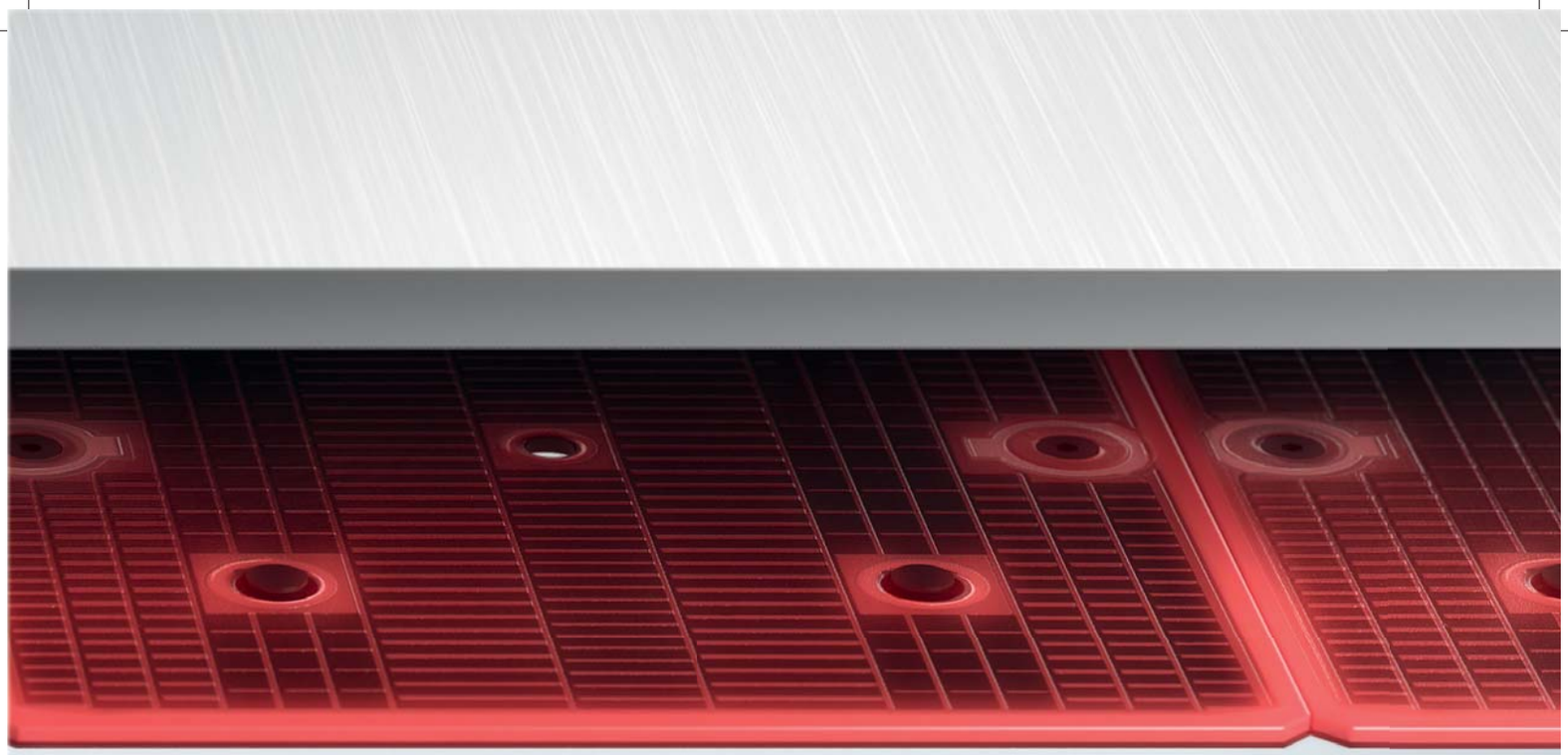


Grill



Bain marie

document577268483684530170.indd 7 20.05.2020 08:15:03



Din nye arbejdshest.
Lige så præcis som hurtig.

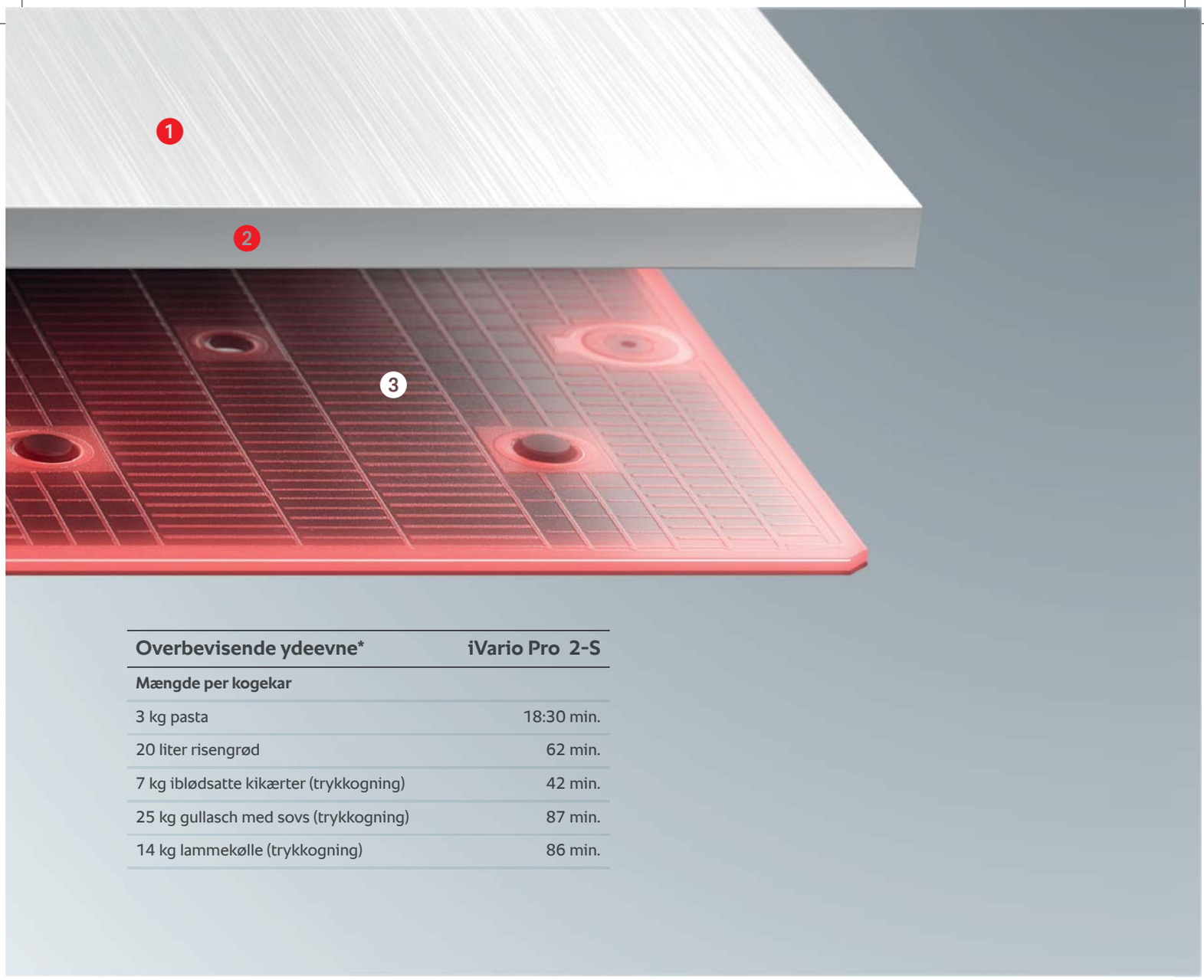
VarioBoost-varmesystem

iVarioBoost

Der findes kogekar med tykke bunde, der kræver lang forvarmning og samtidig reagerer langsomt. Der findes kogekar med tynde bunde, uregelmæssig temperaturfordeling og tendens til brænde maden på. Og så er der iVarioBoost, der kombinerer keramiske varmeelementer, hurtige reaktionstider og en ridsefast karbund. For høj varmeeffektivitet, ditto hastighed og ensartet varmefordeling.

Den integrerede iVarioBoost-energistyring bruger markant mindre strøm end konventionelle køkkenmaskiner. Og formår alligevel at have ekstra kapacitet i reserve. Dermed kan du tilberede dine retter i en fart, uden at temperaturen falder, også selvom du tilføjer kolde ingredienser.

document577268483684530170.indd 8 20.05.2020 08:15:08



Overbevisende ydeevne*	iVario Pro 2-S
Mængde per kogekar	
3 kg pasta	18:30 min.
20 liter risengrød	62 min.
7 kg iblødsatte kikærter (trykkogning)	42 min.
25 kg gullasch med sovs (trykkogning)	87 min.
14 kg lammekølle (trykkogning)	86 min.

❶ Kogekar med specialbund
Kogekarrets bund består af modstandsdygtigt, ridsefast og slidstærkt kvalitetsstål, der varmes hurtigt op og sikrer nøjagtig og temperaturpræcis varmeoverførsel. Skaber lækre stegearomaer, ensartet bruning og saftigt kød.

❷ Intelligent temperaturstyring
For hvert varmeelement står der egne, integrerede sensorer til rådighed. På den måde måles temperaturen over hele kogekarrets bund med største præcision. Disse måledata danner grundlaget for den intelligente, zonepræcise temperaturstyring. For fremragende resultater i kombination med lavt forbrug. Frem for alt i forbindelse med krævende produkter som f.eks. risengrød og mælkesovser.

❸ Keramiske varmeelementer
Imponerende ydeevne og altid den rette mængde energi på rette sted takket være patenterede* keramiske varmeelementer, der sørger for ensartet varmeoverførsel over hele overfladen.

* patentbeskyttede: EP 1 671 520 B1

For det betyder det
Der er ikke noget, der brænder på Ingenting der koger over. Saftigt kød. Lækre stegearomaer. Ensartede resultater.

rational-online.com/xx/iVarioBoost

document577268483684530170.indd 9 20.05.2020 08:15:14



Altid det ønskede resultat. Uden overvågning.

Det intelligente køkken

iCookingSuite

Intelligent apparatstyring med et enkelt knaptryk. Med iCookingSuite, den intelligente madlavningsassistent iVario. Der tilpasser tilberedningsprocessen individuelt efter de enkelte retter, sikrer optimale resultater hver gang, lærer af dig undervejs, tilpasser sig dine køkkenvaner og kun kræver din opmærksomhed ved behov for aktiv indgriben. F.eks. når det er tid til at røre i dessertsaucen, gryderetten eller suppen, eller tage mad ud af ovnen. Intet brænder på eller koger over. Tilberedning ved lave temperaturer, sous-vide, delikate desserter det hele går som en leg. Med auto-lift bliver bønnerne sågar automatisk taget op af vandet. Og hvis du ønsker at tilføre retten et personligt touch, kan du når som helst gribe ind i tilberedningsprocessen.

document577268483684530170.indd 10 20.05.2020 08:15:21

Takket være sin intelligente tilberedningsassistent ved iVario Pro altid hvornår bønnerne er færdige. Og tager dem automatisk op af vandet.



iCookingSuite
Fremragende kulinariske resultater uden overvågningsbesvær, nem betjening næsten uden oplæring. Dermed undgår du fejl og sparer tid.

rational-online.com/xx/iCookingSuite

document577268483684530170.indd 11 20.05.2020 08:15:26



À la carte på få minutter.

Effektiv fleksibilitet

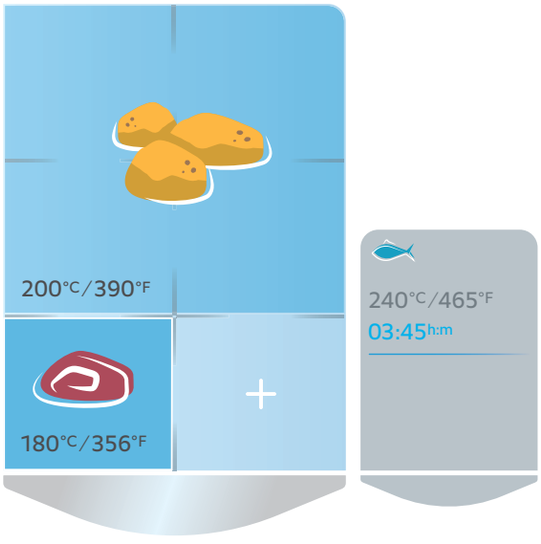
iZoneControl

Fleksibilitet – fordi "normalt" nærmere er undtagelsen end reglen i et restaurantkøkken. Fisk, kød, grønt. Rød, medium, gennemstegt. Ekstra stærk, uden salt. Alle retter færdige på samme tid, i friskt kvalitet og tilberedt på en helt anden måde end du er vant til. Nu kalder køkkentjansen med behov for pålidelige, hurtige og effektive tilberedningsprocesser. Og lige præcist her kommer iZoneControl ind i billedet. Denne funktion lader dig inddele kogekarrets bund i op til fire zoner. Du bestemmer selv størrelse, position og form. I kogekarret kan du nu tilberede ens eller forskellige retter. Samtidig eller forskudt, ved samme eller forskellige temperaturer. Med kernetemperaturføler eller på tid. Uanset hvad du vælger, slipper du for at overvåge processen eller købe yderligere køkkenudstyr. Og kan se frem til velsmagende resultater hver gang.

document577268483684530170.indd 12 20.05.2020 08:15:30



De ønskede zoner betjenes via iZoneControl med et enkelt fingertryk på displayet. Nemt og sikkert.



iZoneControl
Op til fire zoner. Så er du altid fleksibel og klar til at arbejde. Også når bestillingen lyder på små mængder. Alligevel arbejder du effektivt og målrettet.

rational-online.com/iZoneControl

document577268483684530170.indd 13 20.05.2020 08:15:33

Bæredygtighed.

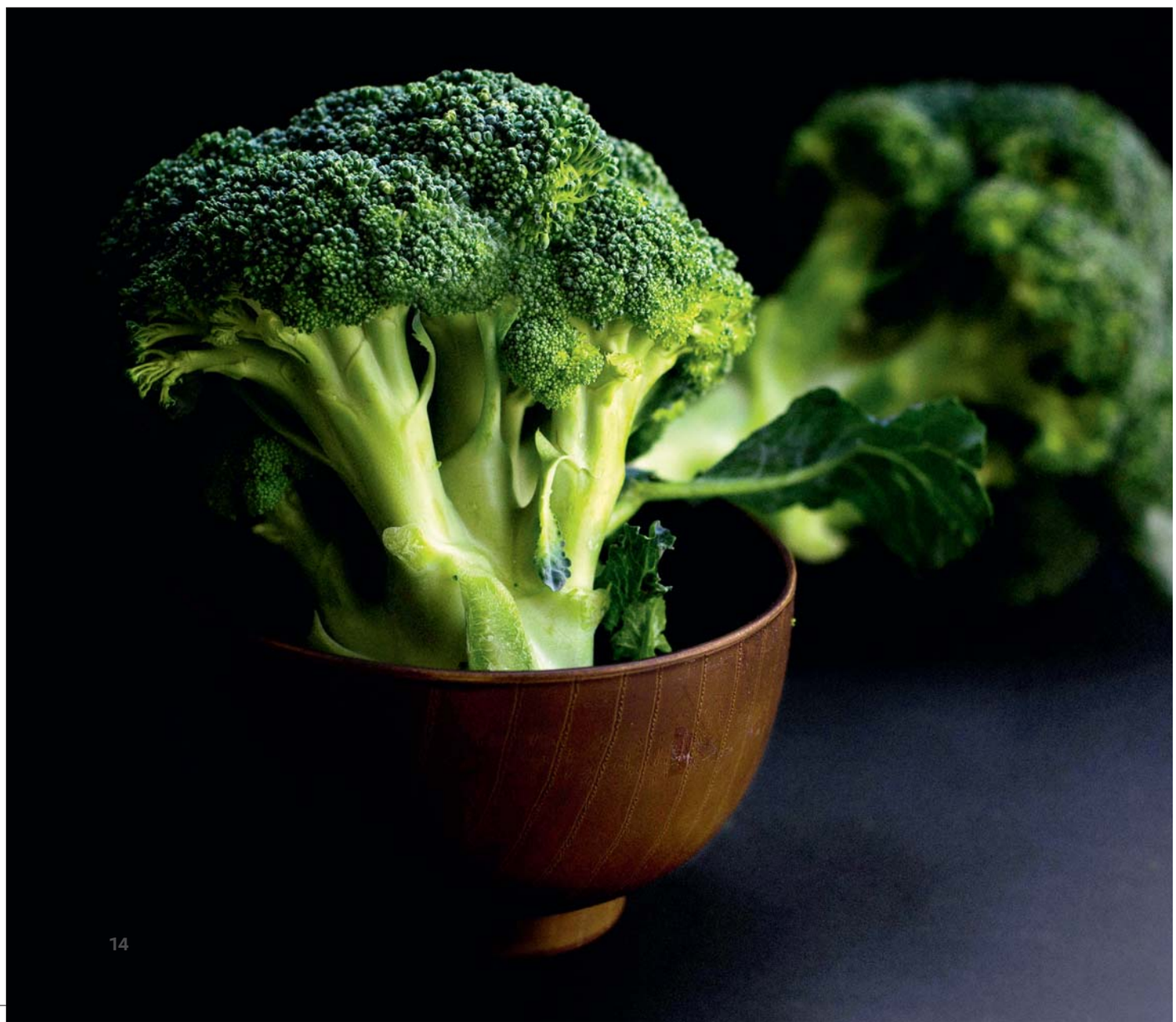
Godt for miljøet, endnu bedre for bundlinjen.

RATIONAL
Global Social Responsibility

Bæredygtighed sparer både ressourcer og penge: Hos RATIONAL er energieffektiv produktion og logistik, nye standarder inden for energibesparelse, mindre materialeforbrug samt afhentning af udtjente enheder en selvfølge. Og med iVario Pro bliver bæredygtighed en lige så naturlig del af din køkkendrift: Sammenlignet med konventionelle køkkenmaskiner sparer du op til 40% strøm. Du behøver færre råvarer til samme mængde færdige retter. Og opnår mindre overproduktion.

Af hensyn til miljøet
For sunde måltider med et bæredygtigt klimaaftryk, du kan være stolt af.

rational-online.com/xx/green



document577268483684530170.indd 14 20.05.2020 08:15:37

Lønsomhed.

Du kan vende og dreje det som du vil: Ligningen går op.

Forudsætningen for et succesfuldt køkken: det skal kunne betale sig. Som f.eks. en iVario Pro i et restaurantkøkken. Den er altid klar til brug og kombinerer funktionaliteten fra talrige køkkenmaskiner i én. Dermed skal der ikke indkøbes yderligere apparater og maskiner. Herudover sparer du plads, arbejdstid, råvarer, strøm og vand. Og ikke mindst: Penge.

Det betaler sig
Resultatet er en ekstremt kort amortisationstid i kombination med meget mere arbejdsglæde i hverdagen.

rational-online.com/xx/invest

Din fortjeneste	Beregningsgrundlag per år	Din merfortjeneste per år	Beregn selv
Kød			
Op til 10%* mindre råvareforbrug ved dagens ret (retter med småkød, ragout) takket være iVarioBoost-stegefunktion. Op til 10%* mindre råvareforbrug ved gryderetter med tilberedning natten over.	Råvareforbrug ved anvendelse af traditionelle komfurer, kipgryder og kogekar 57.240 DKK Råvareforbrug med iVario 51.520 DKK	**= 5.720 DKK**	
Energi			
Gennemsnitlig besparelse på 19 kWh* per serveringscyklus takket være iVarioBoost-varmesystemets	19 kWh × 2 serveringscyklusser × 6 dage × 48 uger × 1,12 DKK per kWh	**= 12.260 DKK**	
Arbejdstid			
Gennemsnitlig besparelse på 120 minutter* arbejdstid per dag, takket være den høje hastighed på iVarioBoost-varmesystemet, den automatiske tilberedning med iCookingSuite samt tilberedning natten over.	288 dage × 2 timer × 149 DKK (kombineret udregning af timelønnen for køkken- og rengøringspersonale)	**= 85.830 DKK**	
Rengøring			
Gennemsnitlig besparelse om året på vand og opvaskemiddel*. Der skal rengøres færre gryder og pander.	90 liter* vand per service × 32,50 DKK/m^3 og 10 liter opvaskemiddel	**= 1.900 DKK**	
Din merfortjeneste per år		**= 105.710 DKK**	

Gennemsnitlig restaurant med 100 måltider om dagen (2 serveringscyklusser), der tilberedes med en iVario 2-XS, merfortjeneste i forhold til brug af almindeligt komfur, kipgryde, kogekar og friturегryde.
* I forhold til almindelige kipgryder, kogekar og friturегryder.

document577268483684530170.indd 15 20.05.2020 08:15:37

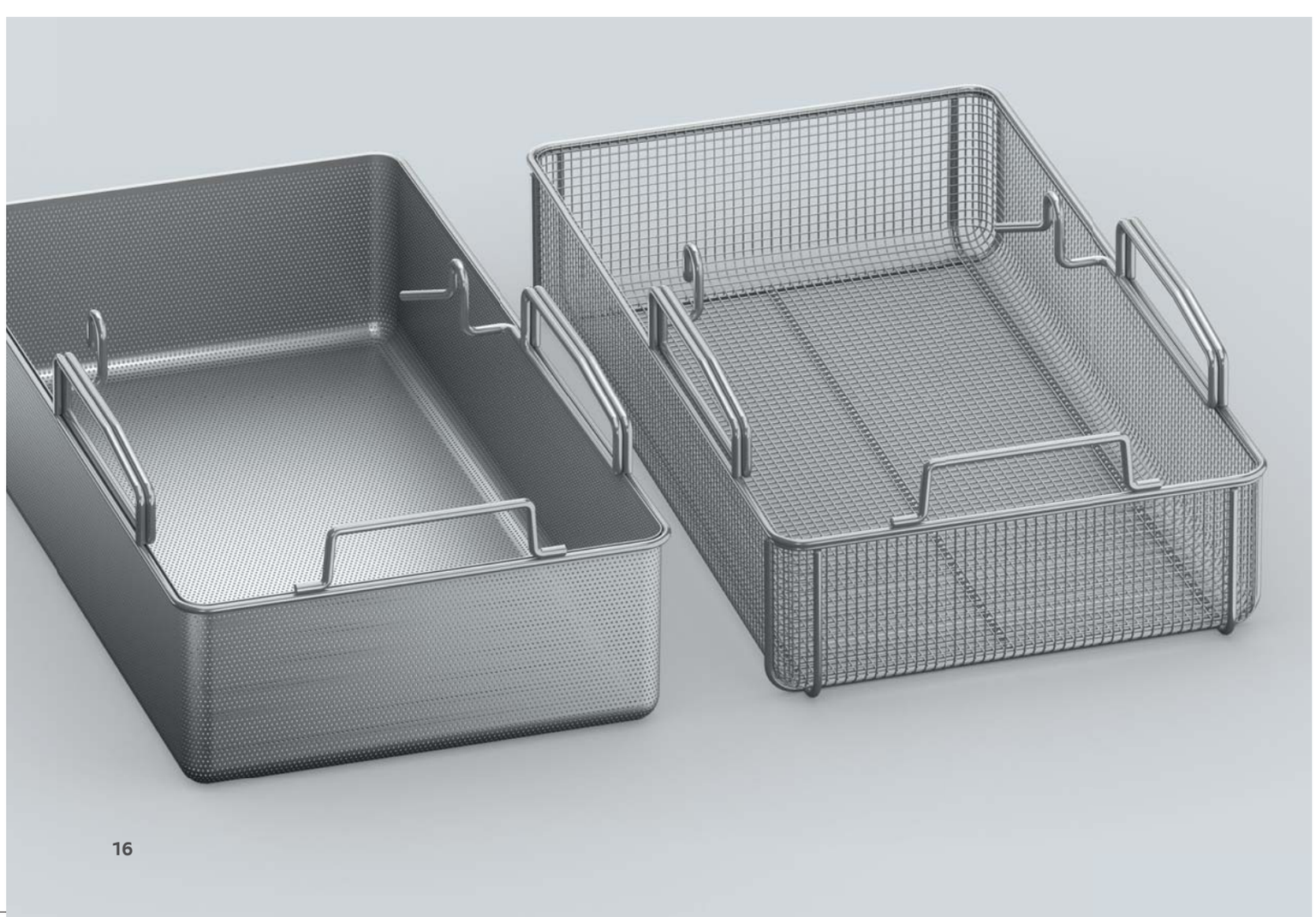
Tilbehør.

De rigtige ingredienser for sikker succes.

Holdbarhed er et must for alle RATIONALs produkter, der skal kunne holde til den hårde hverdag i et restaurantkøkken – det gælder hele produktsortimentet, fra portionskurve og understel til kurvevogn og køkkenskovle. Du kan nemlig kun udnytte iVario Pros mange muligheder fuldt ud i kombination med det originale tilbehør fra RATIONAL.

Originalt tilbehør fra RATIONAL
Det gennemtænkte tilbehør gør forskellen og sikrer en nemmere arbejdshverdag.

rational-online.com/xx/accessories

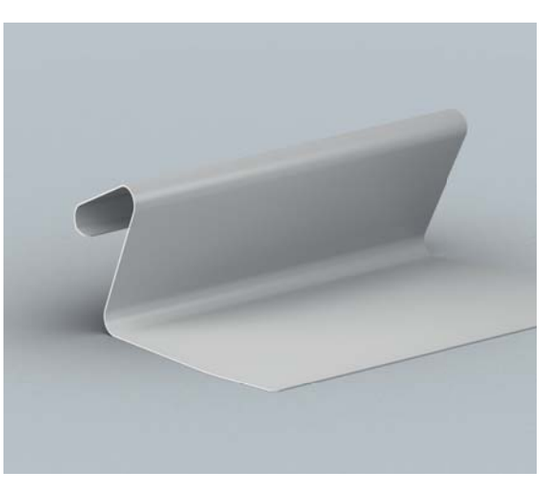


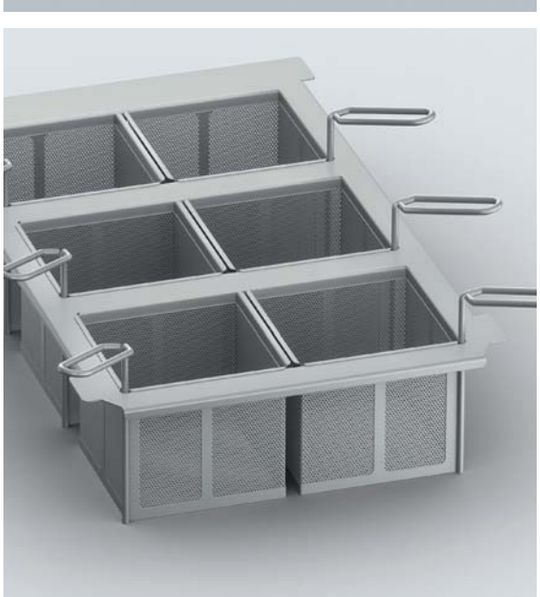
document577268483684530170.indd 16 20.05.2020 08:15:49

Testet og godkendt produktkvalitet.

En iVario Pro kan holde til lidt af hvert. År efter år.

Hverdagen i et storkøkken: hård. Derfor er produkterne fra RATIONAL udført i et robust og slidstærkt design. Produktionen følger princippet "en person – en enhed". Dermed overtager hvert eneste led i produktionskæden det fulde kvalitetsansvar for netop iVario Pro. Personens navn kan læses på typeskiltet. Samme passion udviser vi over for vores leverandører: Her stiller vi krav om høje kvalitetsstandarder og kontinuerlige forbedringer samt kræver garanti for produkternes pålidelighed og slidstyrke.





Kvalitet der er til at stole på
Hverdagsegnet, robust og langtidsholdbar – tillykke du har fundet dig en pålidelig partner.

rational-online.com/xx/company



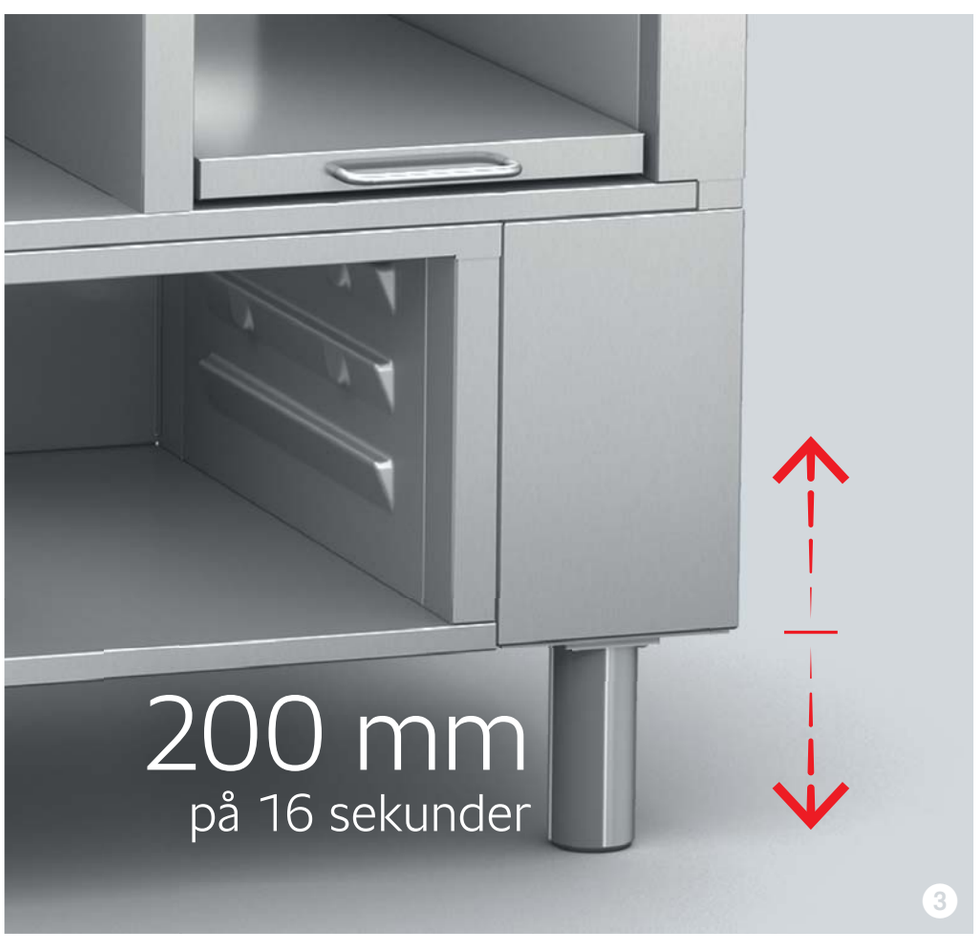
document577268483684530170.indd 17 20.05.2020 08:15:56

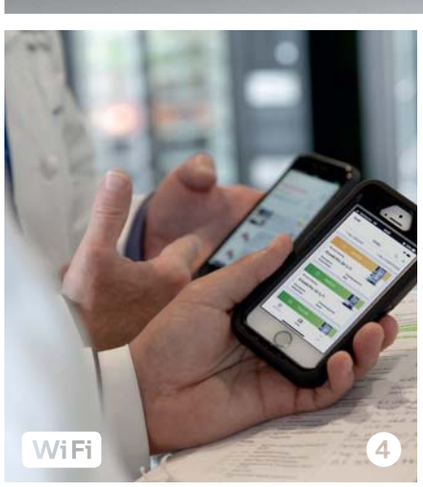
Tekniske data.

Nogle kalder det kærlighed til detaljen, hos RATIONAL kalder vi det bare for standard.











document577268483684530170.indd 18 20.05.2020 08:16:22





❶ Vandtilførsel- og ❷ -udløb
Brug vandtilførslen til at fylde kogekarret med den præcise mængde vand. Kogekarret tømmes enkelt og bekvemt igen med det integrerede afløb.

❸ Højdeindstilling (tilbehør)
Både understellet til iVario Pro 2-S og det stående apparat kan indstilles 200 mm i højden på 16 sekunder og kan derfor altid tilpasses den aktuelle bruger perfekt.

❹ ConnectedCooking
Du skal selvfølgelig kunne forbinde din iVario Pro til ConnectedCooking, og derfor leveres apparatet med indbygget WiFi fra starten.

❺ Automatisk hæve- og sænkefunktion
Pasta al dente. Komplet automatisk. Takket være hæve- og sænkefunktionen tages kurven op af vandet, når pastaen har det helt rigtige bid.



❻ Nem rengøring
Eftersom maden aldrig brænder på i iVario Pro, bortfalder behovet for rengøring stort set helt. Og den smule der stadig skal gøres, kan klares på to minutter.

❼ Integreret håndbruser, indbygget stikdåse med separat fejlstrømsafbryder (tilbehør) og USB-grænseflade.

❽ Touchscreen
To kogekar, to separate billeder på samme touchscreen. Den nemme måde at bevare overblikket på.

Kold kogekarskant:
Slut med at brænde sig på kogekarrets kant. Den bliver nemlig ikke blive varm, og du kan derfor uden problemer røre ved den.

document577268483684530170.indd 19 20.05.2020 08:16:41

iVario modeloversigt.

Hvilket system passer til dig?

À la carte eller banket? God plads? Lidt plads? iVario Pro 2-S og storebror iVario Pro L tilpasser sig dine behov og imponerer med deres fremragende ydeevne, selv når pladsen er trang. Både dag og nat. Og snart også i dit køkken. Alle oplysninger om konfiguration, egenskaber og tilbehør finder du på: rational-online.com



iCombi Pro Den nye standard.
iCombi Pro er intelligent, effektiv og fleksibel. Og leverer de ønskede resultater. Hver gang. Uanset hvem som drejer på knapperne. Sammen med iVario Pro den perfekte løsning for storkøkkener.

iVario
Antal måltider
Nyttevolumen
Stegeflade
Bredde
Dybde
Højde (inkl. understel/underkonstruktion)
Vægt
Vandtilslutning
Vandafløb
Tilslutningsværdi (3 NAC 400V)
Sikring (3 NAC 400V)
Valgmuligheder
Trykkogning
iZoneControl
Lavtemperaturtilberedning (natten over, sous vide, konfitering)
WiFi
Eksempler (per kogekar)
Bruning af ragout (kød)
Tilberedningstid
Tilberedning af gullasch (kød og sovs)
Tilberedningstid uden tryk Tilberedningstid med tryk
iblødsætning af kikærter
Tilberedningstid uden tryk Tilberedningstid med tryk
Pillekartofler
Tilberedningstid uden tryk Tilberedningstid med tryk

● Standard ○ valgfrit

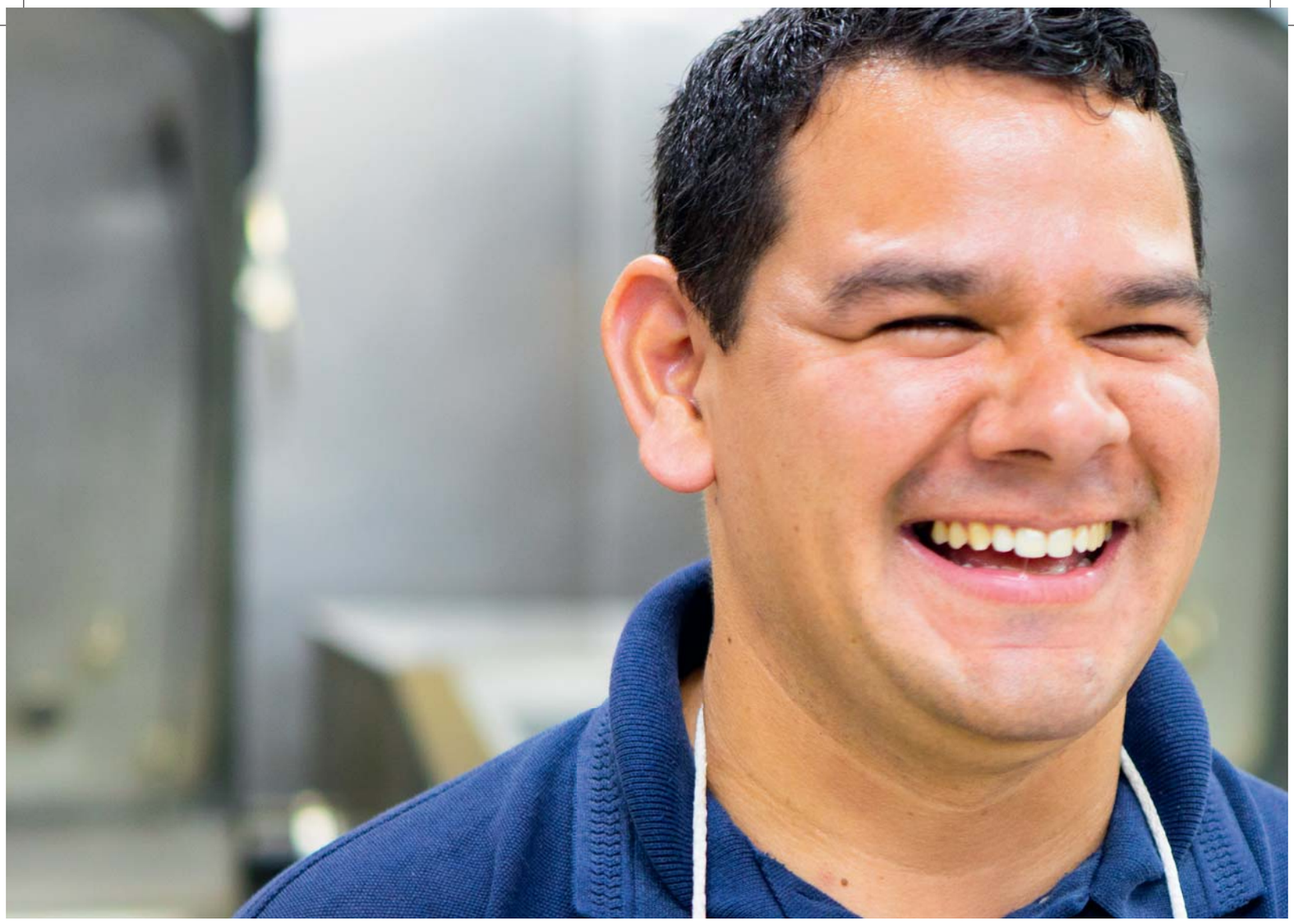
document577268483684530170.indd 20 20.05.2020 08:16:43






	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
	fra 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
	2 ×17 liter	2 ×25 liter	100 liter	150 liter
	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
	14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
	20 A	32 A	40 A	63 A
	–	○	○	○
	○	●	●	●
	○	●	●	●
	○	●	●	●
	4,5 kg 5 min.	**7 kg** 5 min.	**15 kg** 5 min.	**24 kg** 5 min.
	17 kg 102 min. –	**25 kg** 102 min. –14% 88 min.	**80 kg** 102 min. –14% 88 min.	**120 kg** 102 min. –14% 88 min.
	4 kg 65 min. –	**7 kg** 65 min. –35% 42 min.	**20 kg** 65 min. –35% 42 min.	**30 kg** 65 min. –35% 42 min.
	7 kg 49 min. –	**12 kg** 49 min. –14% 42 min.	**45 kg** 49 min. –14% 42 min.	**65 kg** 49 min. –14% 42 min.

document577268483684530170.indd 21 20.05.2020 08:16:46



ServicePlus.

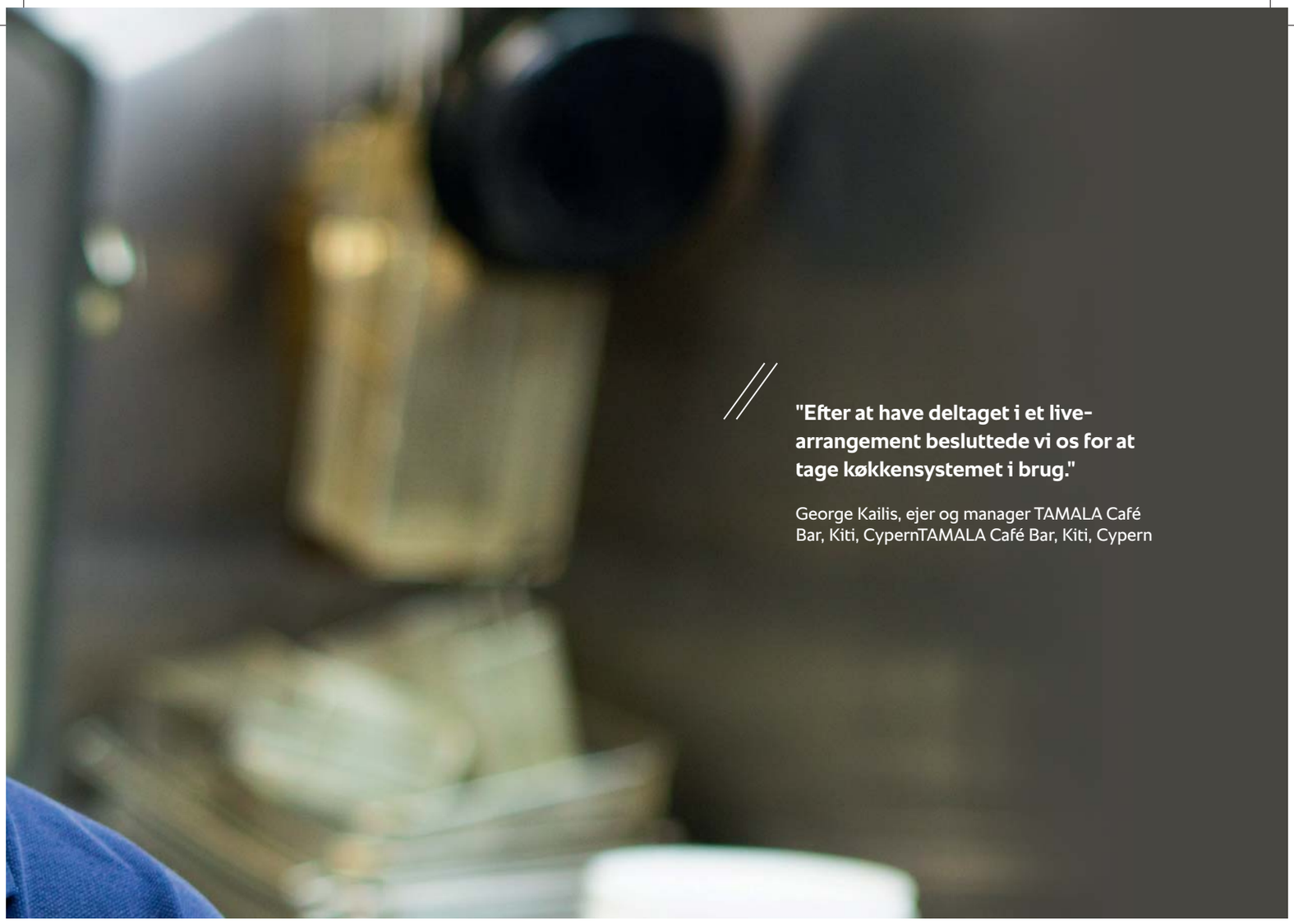
Begyndelsen på et smukt venskab.

Takket være skræddersyede serviceydelser forenes dit nye RATIONAL system perfekt med dit køkken: Hos RATIONAL leverer vi det hele, fra den indledende rådgivning, live-test og installation, til personlig vejledning, software-opdateringer og ChefLine – vores telefoniske hotline til individuelle spørgsmål. Du kan også videreuddanne dig på Academy RATIONAL. Herudover kan du når som helst henvende dig til en af vores certificerede RATIONAL repræsentanter i faghandlen: De kender alle systemerne ud og ind, og hjælper dig gerne med at finde den passende model til netop dit køkken. Og skulle der en sjælden gang opstå uventede problemer, er en af vores serviceteknikere snart på pletten.

ServicePlus
Altid med samme mål: Lang produktlevetid, optimale resultater og enkel realisering af dine kulinariske ideer.

rational-online.com/xx/ServicePlus

document577268483684530170.indd 22 20.05.2020 08:16:55



"Efter at have deltaget i et live-arrangement besluttede vi os for at tage køkkensystemet i brug."

George Kailis, ejer og manager TAMALA Café Bar, Kiti, CypernTAMALA Café Bar, Kiti, Cypern

iVario live.

Træt af at læse og klar til selv at opleve?

Nok teori, tid til praksis: Oplev de intelligente køkkensystemer fra RATIONAL live, bliv introduceret til funktionerne og prøv selv kræfter med enhederne. Live, uforpligtende og tæt på dig. Har du spørgsmål til systemerne fra RATIONAL eller ønsker informationer om hvordan de kan opfylde dine konkrete behov? Ring til os, eller send os en e-mail. Du finder yderligere oplysninger, detaljer, film og referencer på rational-online.com.

Tilmeld dig nu
Tel. +46 040-680 85 00
info@rational-online.com

rational-online.com/xx/live

document577268483684530170.indd 23 20.05.2020 08:16:58

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

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

80.21.987 · V-01 · MDS/Leno · 05/20 · da_DK
Vi forbeholder os ret til tekniske ændringer til gavn for fremskridtet.

document577268483684530170.indd 24 20.05.2020 08:16:58