iVario®

The Game Changer.

Restaurant.



iVario live

En iVario.
Til mange opgaver.

Kogebord, gryde, pande, friturегryde, trykkoger, bain marie – er nu alle samlet i én. Alle er nu en iVario. Til kogning, stegning og friturestegning. Op til 4 gange hurtigere*, med op til 40 % mindre energi*. Dermed erstatter iVario en lang række traditionelle køkkenmaskiner. Og alligevel er hvert produkt individuelt tilberedt af høj kvalitet. iVario er derfor blevet en uundværlig del af mise en place og a la carte.

Afløser følgende:



Pande



Gryde



Friturегryde



Kogebord

* Sammenlignet med traditionelle komfurer, kipgryder og friturегryder. Mere information på rational-online.com.

Dine fordele.

Høj produktkvalitet.

Konsekvent realiseret.

Den, som laver mad, har en ide i hovedet. Og den skal blive til et lækkert måltid. I en kvalitet, der altid er den samme. Med iVario er det ikke noget problem. For den realiserer anvisningerne præcist. Behandler fødevarer bedst muligt. Reagerer følsomt på de mindste ændringer. Dermed opnår du altid dit ønskede resultat igen og igen.

Spar arbejdstid.

Og alligevel når du det hele.

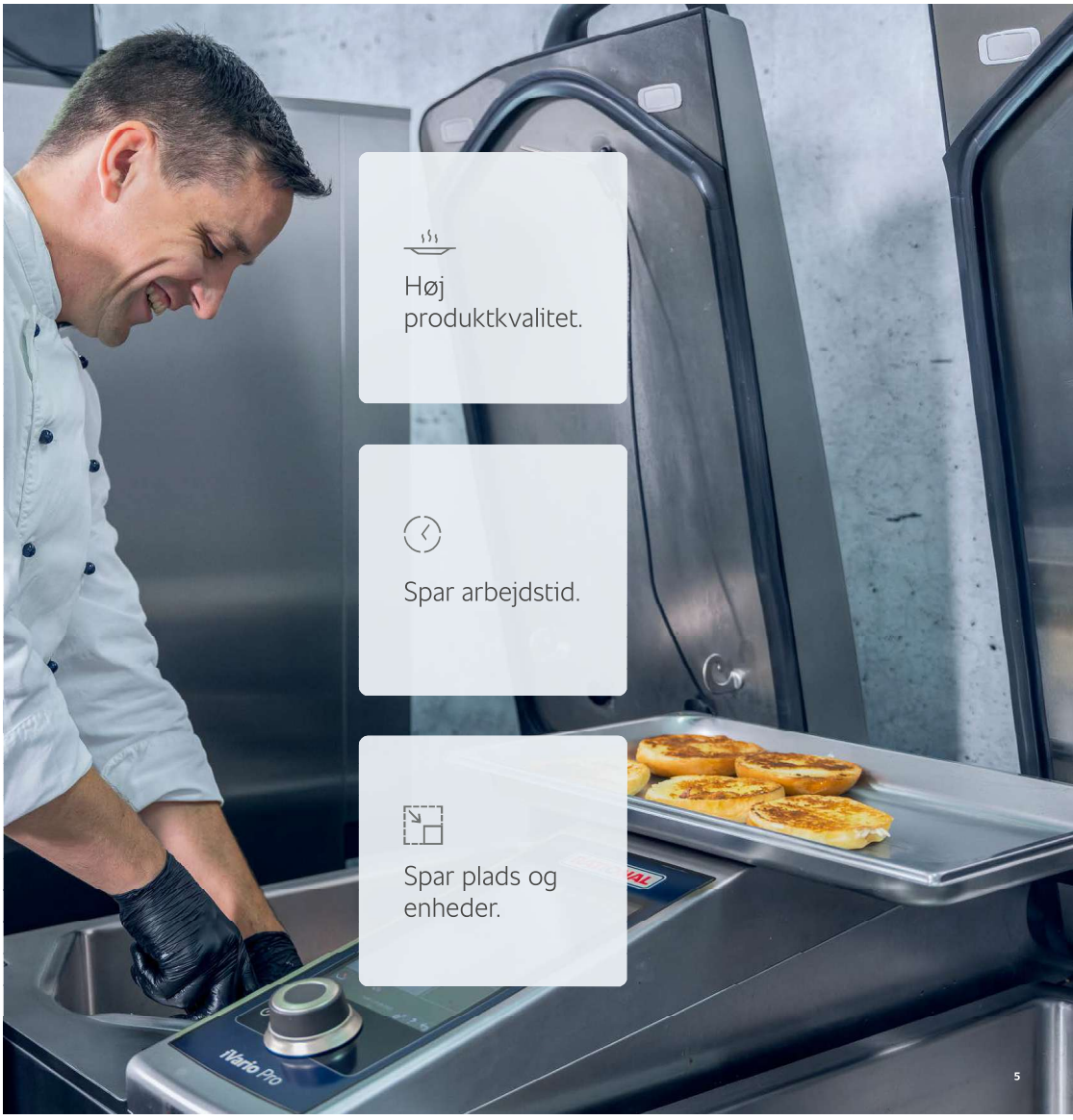
Med en iVario ændres alt i forhold til arbejdstiden. Mange arbejdstrin bliver nemlig overflødige. Såsom overvågningen, selv ved sarte produkter. Såsom ventetiden, for en iVario er op til 4 gange hurtigere*. Såsom rengøringen, for intet brænder på, intet koger over. Såsom rutineopgaver, for ingen skal længere røre rundt.

Spar plads og enheder.

Hvordan gør den det?

Netop i restauranten viser iVario, at den alene kan klare, hvad mange normalt laver. At den kan klare mise en place: hurtigt koge kartofler, tilberede stegning om natten, koge risengrød. At den er klar til brug i service: holde varm i bain marie, stege à la minute, friturestege med faste intervaller. Og når den gamle køkkenteknologi er væk, er der plads. Endelig.

* Sammenlignet med traditionelle komfurer, kipgryder og frituregryder. Mere information på rational-online.com.





Imponerende ydelse.

De bedste resultater.

Lækkert, appetitvækkende, uimodståeligt lækkert – kommer alt sammen fra iVario. På ultrakort tid, i den bedste produktkvalitet. Uanset hvor mange portioner du tilbereder.















For eksempel*:

- **Blanchering:** 4 kg broccoli på 14 minutter
- **Braisering:** 250 portioner bolognese-sauce på 60 minutter
- **Kogning:** 100 portioner grøntsagssuppe på 20 minutter
- **Friturestegning:** 16 kg grøntsager i frituredej på 60 minutter
- **Kogning:** 3 kg pasta (i kurv) på 19 minutter
- **Trykkogning:** 25 kg gullasch på 87 minutter
- **Kogning af mælk:** 133 portioner risengrød på 62 minutter
- **Stegning:** 4 kg stegte ris på 6 minutter



* iVario Pro 2-S



Hurtighed og præcision.

Styring af ydelse.

Præcis. Intelligent. Driftssikker.
Sådan er styringen af ydelse i iVario:

- Kombination af keramiske varmeelementer og en hurtigt reagerende, ridsefast bund
- Ensartet varmefordeling over hele overfladen
- Høj effektivitet, fremragende hastighed
- Lavt strømforbrug som traditionelle køkkenmaskiner
- Kapacitetsreserver til store mængder
- Fra 0 til 200 °C på 90 sekunder
  Kogning af 18 liter vand på 7,5 minutter

Dine fordele:

iVarioBoost

Overvågning og støtte.

Hjernen i iVario.

Fejlfri overvågning og permanent støtte ved produktion af råvarer.

- Enkel betjening, næsten uden oplæring
- Tilpasser automatisk tilberedningsprocessen til produktet
- Fører det hele til de ønskede tilberedningsresultater
- Tilpasser sig køkkenvaner
- Kalder kun, hvis du skal gøre noget aktivt
- Praktisk søgeassistent



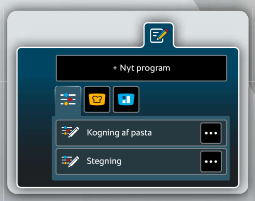
Dine fordele:

iCookingSuite

Overvågning og støtte.

Din intelligente assistent til hverdagen i køkkenet.

Et driftskoncept, som sætter standarder: Intuitivt display med forinstallerede tilberedningsmetoder. Styring via touchscreen og drejehjul sikrer nemt, hurtigt og effektivt arbejde.





Forinstallerede, brugerspecifikke eller manuelle tilberedningsprocesser – programfunktionerne giver mulighed for at håndtere individuelle arbejdsprocesser.

Med MyDisplay kan brugerfladen tilpasses, så der kun vises funktioner, som aktuelt er nødvendige.



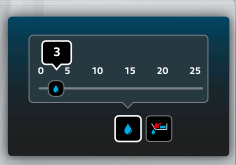


Det integrerede stege-termometer registrerer produktstørrelse og -mængde med sine seks målepunkter. Dermed opnås den valgte kernetemperatur præcist, og det ønskede resultat sikres.



Intelligent regulering og interaktiv kommunikation takket være den intelligente madlavningsassistent i iVario. Som tilpasser madlavningsprocesser individuelt til hvert produkt, tilpasser sig brugernes vaner og alarmerer dem, når der er noget, der skal gøres.





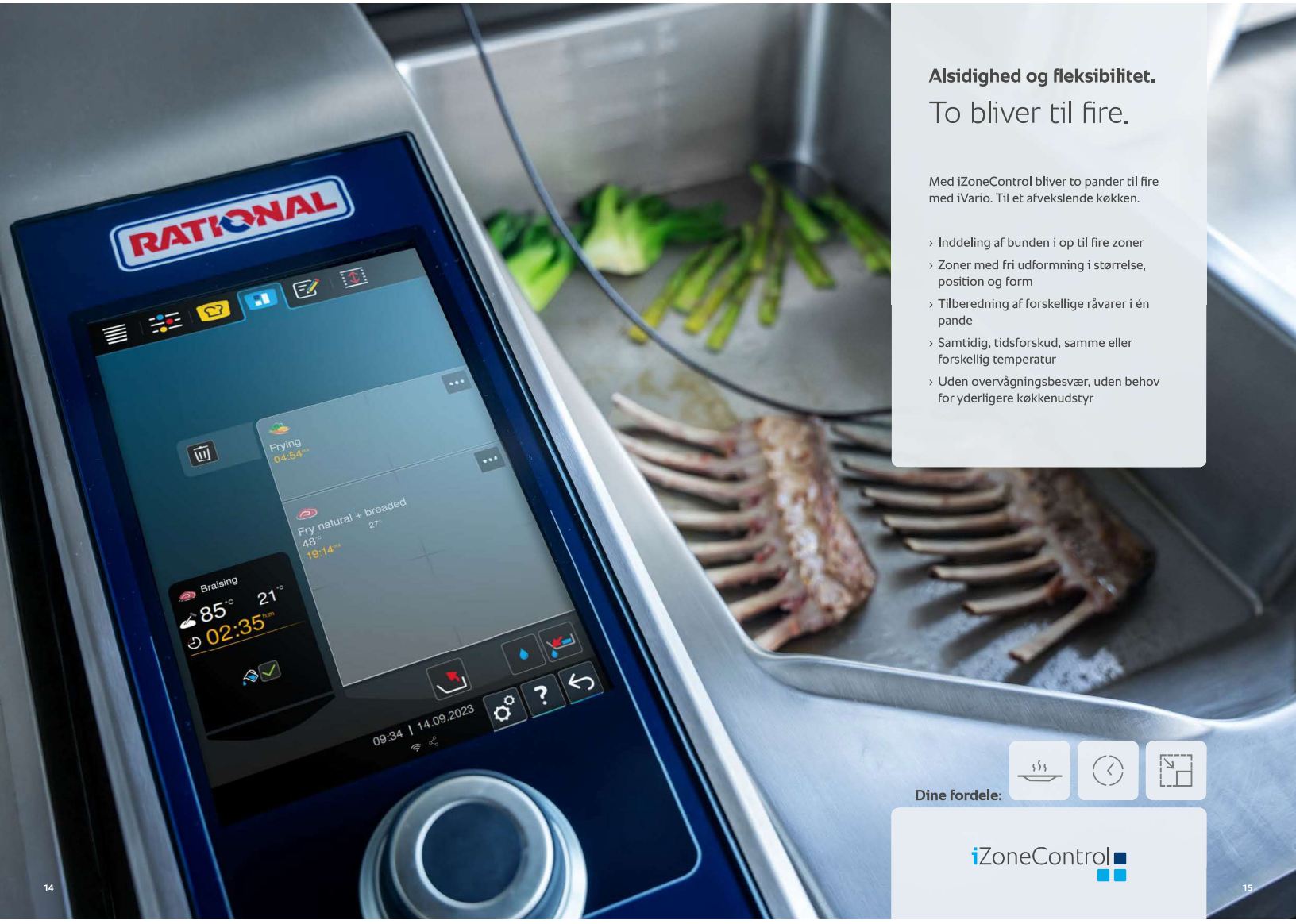
Automatisk vandtilførsel. Præcis angivelse af liter og et tryk på en knap. Helt efter behov. Med integreret vandafløb.



Viderekogning. Reducering. Varmholdning. Ny indsætning. Disse muligheder kan vælges helt efter behov. Under drift. Gør håndteringen nem. Sikrer produktkvaliteten.



Med ConnectedCooking, den digitale køkkenstyring, kan du oprette og fordele tilberedningsprogrammer, konfigurere skærmvisning via MyDisplay, opdatere enhedssoftware og dokumentere HACCP-data. Uanset hvor køkkensystemerne er.



Alsidighed og fleksibilitet.

To bliver til fire.

Med iZoneControl bliver to pander til fire med iVario. Til et afvekslende køkken.

- Inddeling af bunden i op til fire zoner
- Zoner med fri udformning i størrelse, position og form
- Tilberedning af forskellige råvarer i én pande
- Samtidig, tidsforskud, samme eller forskellig temperatur
- Uden overvågningsbesvær, uden behov for yderligere køkkenudstyr

Dine fordele:

iZoneControl



Trykkogning.

Opbygning og udligning af tryk.

Den valgfrie, intelligente trykkogningsfunktion gør sagen endnu hurtigere*.

- Bælgfrugter, ragout, gryderetter, supper, simreretter er op til 46 % hurtigere klar
- Nem og sikker håndtering
- Uden kvalitetstab
- Hurtig opbygning og udligning af tryk
- Uden besværlig vedligeholdelse (årlig trykkontrol er ikke nødvendig)

Forkortet tilberedningstid

Eksempel 15 kg gullasch i iVario Pro 2-S.

102 min.	188 min.
46 % hurtigere med tryk	uden tryk

	Tilberedning	Trykkogning	
Grøntsagssuppe	72 min.	48 min.	33%
Kikærter	65 min.	42 min.	35%
Kartofler	43 min.	34 Min.	21%

Din fordel:

* ekstraudstyr til iVario Pro 2-S, L og XL



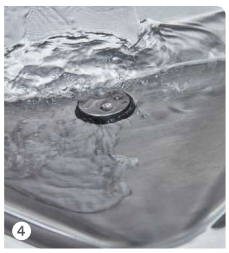
Moderne arbejdsgange.

Sådan letter du arbejdet.

Med iVario bliver restaurantkøkkenet ergonomisk, kraftbesparende og effektivt.



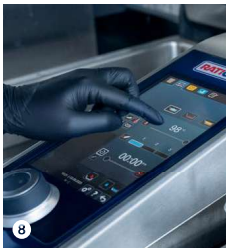








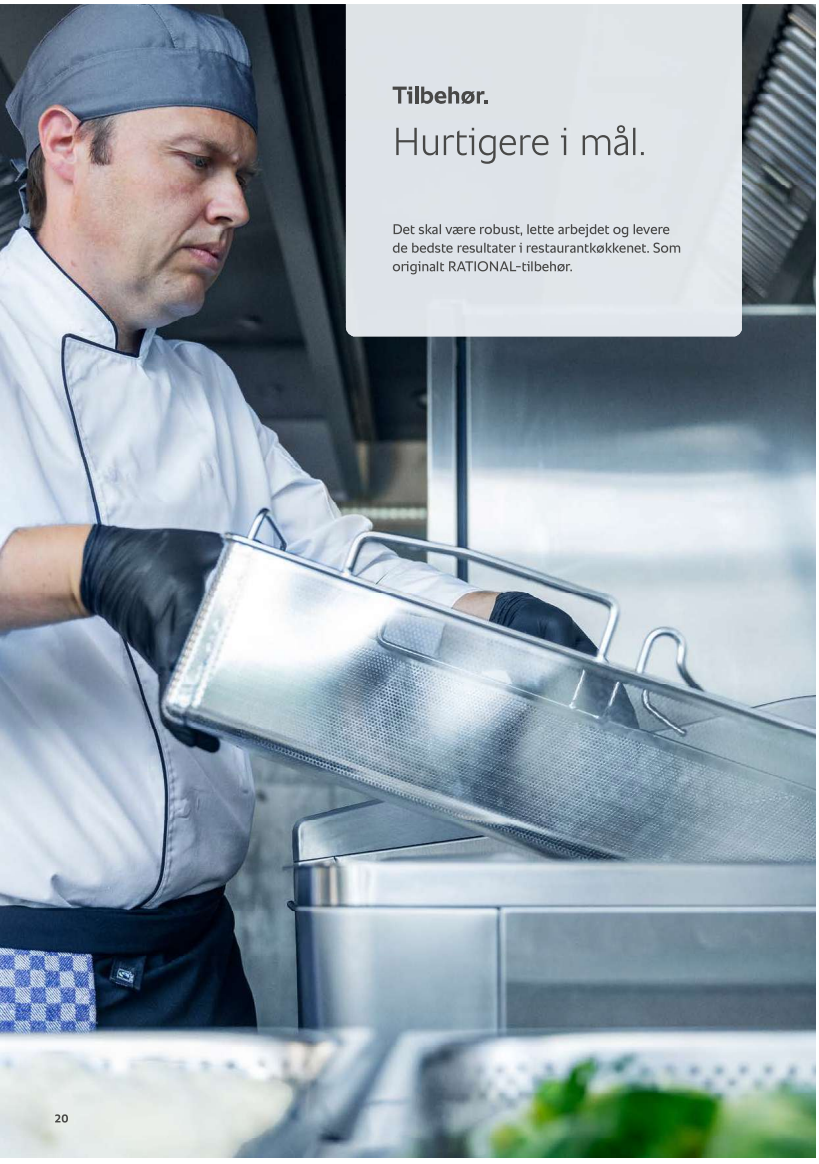






1. AutoLift (automatisk løfte- og sænkefunktion)
2. Kold pandekant og runde hjørner
3. Automatisk vandtilførsel
4. Integreret vandafløb
5. Højdeindstilling (valgfrit)
6. Nem og hurtig rengøring
7. Nem og sikker tømning
8. Touchscreen til overskuelig betjening
9. Wi-fi (ekstraudstyr til iVario 2-XS) til netværk
10. Indbygget håndbruser
11. Integreret stikdåse (tilpasset lokale standarder)

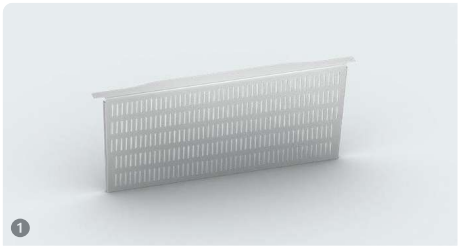




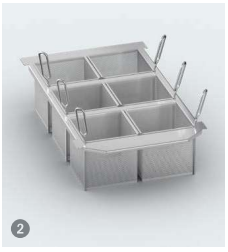
Tilbehør.

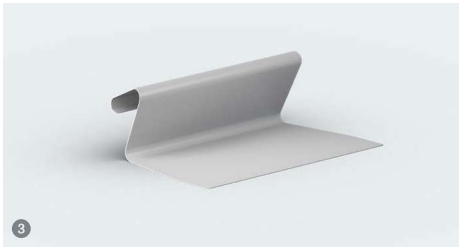
Hurtigere i mål.

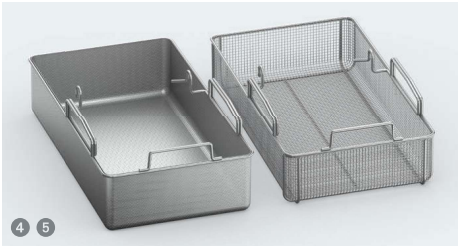
Det skal være robust, lette arbejdet og levere de bedste resultater i restaurantkøkkenet. Som originalt RATIONAL-tilbehør.



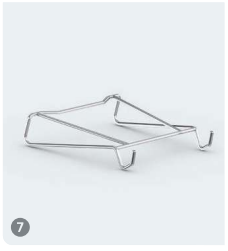












1. Si
2. Portionskurve
3. Spatel
4. Kogekurv
5. Friturekurv
6. Bundrist
7. Arm til hæve- og sænkeautomatik

Mere information



RATIONAL Services.

Et godt samarbejde.

RATIONAL-ydelser efter købet. Lang produktlevetid, optimale resultater og enkel realisering af dine kulinariske ideer.

- Installeres af certificeret servicepartner
- Personlig kokkeassistance
- Gratis softwareopdateringer
- ChefLine, den gratis RATIONAL-hotline
- Academy RATIONAL

Lønsomhed.

Lad os regne på det sammen.

Forudsætningen for et vellykket køkken:
Det skal være lønsomt. På denne måde:

- Kan straks anvendes
- Erstatter en lang række køkkenmaskiner
- Yderligere investeringer er overflødige
- Sparer plads, arbejdstid, råvarer, strøm og vand
- Ekstremt kort tilbagebetalingstid

		Tilbagebetalingstid **under 1 år**	
Din fortjeneste	**Beregningsgrundlag pr. år**	**Din merindtjening pr. 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 simreretter med tilberedning natten over.	Råvareforbrug ved anvendelse af traditionelle Kogeborde, kipgryder og kogekar 124,420 DKK Råvareforbrug med iVario 111,980 DKK	= **12.440 DKK**	
Energi			
Gennemsnitlig besparelse på 19 kWh* per serveringscyklus takket være iVarioBoost-varmesystemets høje effektivitet.	19 kWh × 2 serveringscyklusser × 6 dage × 48 uger × 2,25 DKK per kWh	= **24.630 DKK**	
Arbejdstid			
Gennemsnitlig besparelse på 120 minutter arbejdstid per dag og enhed, takket være hastigheden for iVarioBoost-varmesystemet, den automatiske tilberedning med iCookingSuite samt tilberedning natten over.	288 dage × 2 timer × 190 DKK (kombineret udregning af timelønnen for køkken- og rengøringspersonale)	= **109.440 DKK**	
Rengøring			
Gennemsnitlig besparelse om året på vand og opvaskemiddel*. Der skal rengøres færre gryder og pander.	90 liter* vand per serveringscyklus × 38,60 DKK/m³ og 10 liter opvaskemiddel	= **2.410 DKK**	
Din merfortjeneste per år		= **148.920 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.

Vores krav.

Bæredygtig produktkvalitet.

Hverdagsegnet, robust, langtidsholdbar – det er kravet, hver enhed skal opfylde. Det bidraget ikke kun til produktkvaliteten, men også til bæredygtigheden.

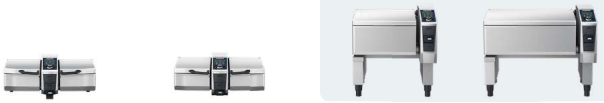
- Lang livscyklus takket være omhyggelig forarbejdning
- Høj kvalitetsstandard og høj reparationsevne
- Høj grad af genanvendelige materialer
- Ergonomisk arbejde
- Letter arbejdet takket være digitalisering



iVario modeloversigt.

Hvilket system passer til dig?

iVario i offentlige køkkener











❶ Standardapparat med 90 mm fødder
❷ Standardapparat på understel med kunststoffødder
❸ Standardapparat på understel med elektrisk højdejustering
❹ Standardapparat på understel, opstilling på base

IP X5

iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Antal måltider	fra 30	50–100	100–300	100–500
Nyttevolumen	2 × 17 liter	2 × 25 liter	100 liter	150 liter
Stegeflade	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Bredde	1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Dybde	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Højde (inkl. understel/underkonstruktion)	485 (1.080) mm	485 (1.080) mm	608 (1.078) mm	608 (1.078) mm
Vægt	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Vandtilslutning	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Vandafløb	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Tilslutningsværdi (3NAC400 V) Standard/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Sikring (3NAC400 V) Standard/Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
Valgmuligheder				
Trykkogning	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Lavtemperaturtilberedning (natten over, sous vide, konfitering)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●

Eksempler (per pande)				
Stegning af ragout (kød)	**4,5 kg**	**7 kg**	**15 kg**	**24 kg**
Tilberedningstid	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Tilberedning af gullasch (kød og sovs)	**17 kg**	**25 kg**	**80 kg**	**120 kg**
Tilberedningstid uden tryk	188 min.	188 min.	188 min.	188 min.
Tilberedningstid med tryk	–	↓ –46% 102 min.	↓ –46% 102 min.	↓ –46% 102 min.
Iblødsætning af kikærter	**4 kg**	**7 kg**	**20 kg**	**30 kg**
Tilberedningstid uden tryk	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Tilberedningstid med tryk	–	↓ –35% 42 min.	↓ –35% 42 min.	↓ –35% 42 min.
Pillekartofler	**7 kg**	**12 kg**	**45 kg**	**65 kg**
Tilberedningstid uden tryk	43 min.	43 min.	43 min.	43 min.
Tilberedningstid med tryk	–	↓ –21% 34 min.	↓ –21% 34 min.	↓ –21% 34 min.

● Standard ○ Ekstraudstyr – ikke tilgængeligt

iVario live.

Lav mad med vores eksperter.

Intet er mere overbevisende end egen erfaring: Oplev de intelligente køkkensystemer fra RATIONAL live, bliv introduceret til funktionerne og prøv selv kræfter med enhederne. Live, uforpligtende og tæt på dig.

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

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-04.1 · DP/Ad · 07/25 · da_DK
Vi forbeholder os ret til tekniske ændringer i forbindelse med produktforbedringer.