iVario® 2-XS.

Præcis. Kraftig.
Altid klar til brug.



document4561347523869356018.indd 1 18.05.2020 12:49:07

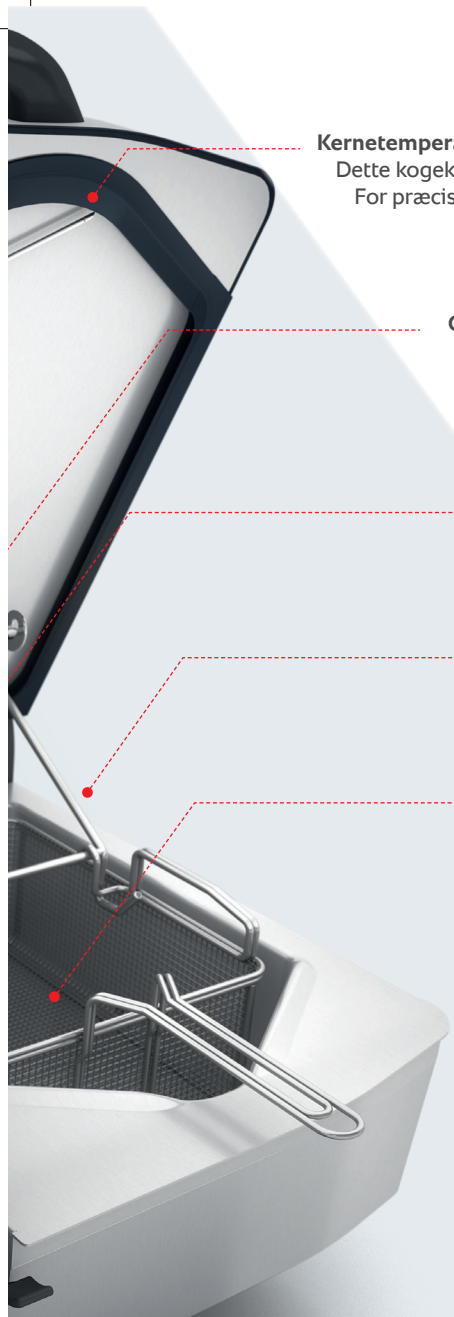
iVario 2-XS.

Lever op til kravene i en moderne restaurant.

De ydre omstændigheder: små køkkener, utilstrækkeligt køkkenudstyr, manglende personale, begrænset budget. Den personlige indstilling: kvalitetsbevidst. Her kommer vores intelligente teknik på banen. Der både koger, steger og friturestеger. Der tilbereder op til 4 gange hurtigere med op til 40% lavere strømforbrug i forhold til konventionelle køkkenmaskiner. Der med to kogekar sørger for flere muligheder i køkkenet og et større udvalg på tallerken. Præcist, hurtigt og fleksibelt.



document4561347523869356018.indd 2 18.05.2020 12:49:26



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

Opnå det ønskede resultat uden overvågning
Takket være den intelligente iCookingSuite lykkes det hele. Intet brænder på eller koger over. Og iVario 2-XS kalder kun på dig, når der virkelig er brug for dig.

Intuitivt betjeningskoncept
To kogekar, to separate billeder på displayet. Enkelt, logisk og effektivt. Det gør arbejdet med iVario 2-XS legende let. Helt fra starten.

AutoLift
Med AutoLift tages den færdige pasta og pommes frites automatisk ud af kogekarret.

Effektiv energistyring
iVarioBoost-varmesystemet forener kraft, hurtighed og præcision. Høje kapacitetsreserver og præcis varmefordeling over hele fladen sikrer optimale tilberedningsprocesser.

Power og præcision. Gange to.
To kogekar med hver 17 l kapacitet, 2/3 GN bundareal, der sikrer masser af power og præcision selv i små køkkener.

Dine fordele?

Mise en place uden stress og à-la-carte på den effektive måde. Høj rentabilitet og mere tid til andre opgaver.

rational-online.com/xx/iVario2-XS

document4561347523869356018.indd 3 18.05.2020 12:49:38

Køkkenassistenterne.

Hurtige uden at gå på kompromis med præcisionen. Intelligente og pålidelige.



iVarioBoost

Kombinationen af keramiske varmeelementer og en hurtigt reagerende, ridsefast og ydelsesstærk bund sikrer en masser af power, høje hastigheder og en ensartet varmefordeling. Den integrerede iVarioBoost-energistyring bruger op til 40% mindre energi end konventionelle køkkenmaskiner. Og har alligevel ekstra kapacitet i reserve. Dermed kan du tilberede større mængder i en fart, uden at temperaturen falder selvom du tilføjer kolde ingredienser.

iZoneControl

iZoneControl giver masser af afveksling på lidt plads. Funktionen kan nemlig bruges til at inddele kogekarrets bund i op til fire zoner. Du bestemmer selv størrelse, position og form. I kogekarret kan du nu tilberede både ens og forskellige retter. Samtidig eller forskudt, ved samme eller forskellige temperaturer. Med kernetemperaturføler eller på tid. Altid uden overvågningsbesvær, uden yderligere køkkenudstyr, uden energispild.

document4561347523869356018.indd 4 18.05.2020 12:49:48



iCookingSuite

Intelligent enhedsstyring med et enkelt knaptryk. Med iCookingSuite, den intelligente madlavningsassistent iVario 2-XS. Der tilpasser tilberedningsprocessen 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. Intet brænder på eller koger over. Hvis du ønsker at tilføre retten et personligt touch, kan du når som helst gribe ind i tilberedningsprocessen.

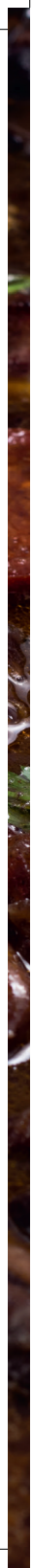
Til dit køkken
Imponerer med kvalitetsresultater, præcision og hurtighed.

rational-online.com/xx/iVario2-XS

document4561347523869356018.indd 5 18.05.2020 12:49:53



document4561347523869356018.indd 6 18.05.2020 12:49:58



Mise en place.

Her får du nok power til at klare det hele. Samtidig.

Nogle bruger en fast køreplan, et slavisk program eller en tjekliste - disciplinen mise en place er helt afhængig af en effektiv arbejdsorganisering med strømlinede arbejdsgange. Kun sådan opnår du gode resultater og arbejder målrettet og effektivt. Og så kommer leverandøren, og gryderne med grøntsager, pasta og dessertsauce står alene på blusset. Nu ville det være rart at have et ekstra sæt hjælpende hænder. Som f.eks. iVario 2-XS med iCookingSuite. Gryderetter, sarte desserter og tilbehør lykkes uden tidskrævende overvågning, uden at brænde på og uden at koge over. Med iVarioBoost for toppræcise resultater. Og med AutoLift, der automatisk tager den færdige pasta op af vandet.

Sagt med andre ord

Du har fundet den tekniske og logiske måde at spare både tid og personale på, som du i stedet kan investere i kreativitet og nyudviklinger.

rational-online.com/xx/restaurant

document4561347523869356018.indd 7 18.05.2020 12:50:00

Effektiv fleksibilitet.

À-la-carte på få minutter.

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. Her kommer iVario 2-XS ind i billedet. To kogekar – endeløse muligheder. Enkelt betjeningskoncept, nøjagtig og temperaturpræcis ydeevne. Klarer forskellige temperaturer, forskellige retter, forskellige serveringstidspunkter. Uden overvågningsbesvær, uden behov for yderligere køkkenudstyr. Med velsmagende resultater hver gang. Og med hjælp af iZoneControl kan du inddele kogekarrets bund i fire individuelle varmezoner. For endnu mere fleksibilitet.

Altid klar til brug

Med to kogekar 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/xx/restaurant



document4561347523869356018.indd 8 18.05.2020 12:50:05



document4561347523869356018.indd 9 18.05.2020 12:50:09

Tilbehør.

De rigtige ingredienser for sikker succes.

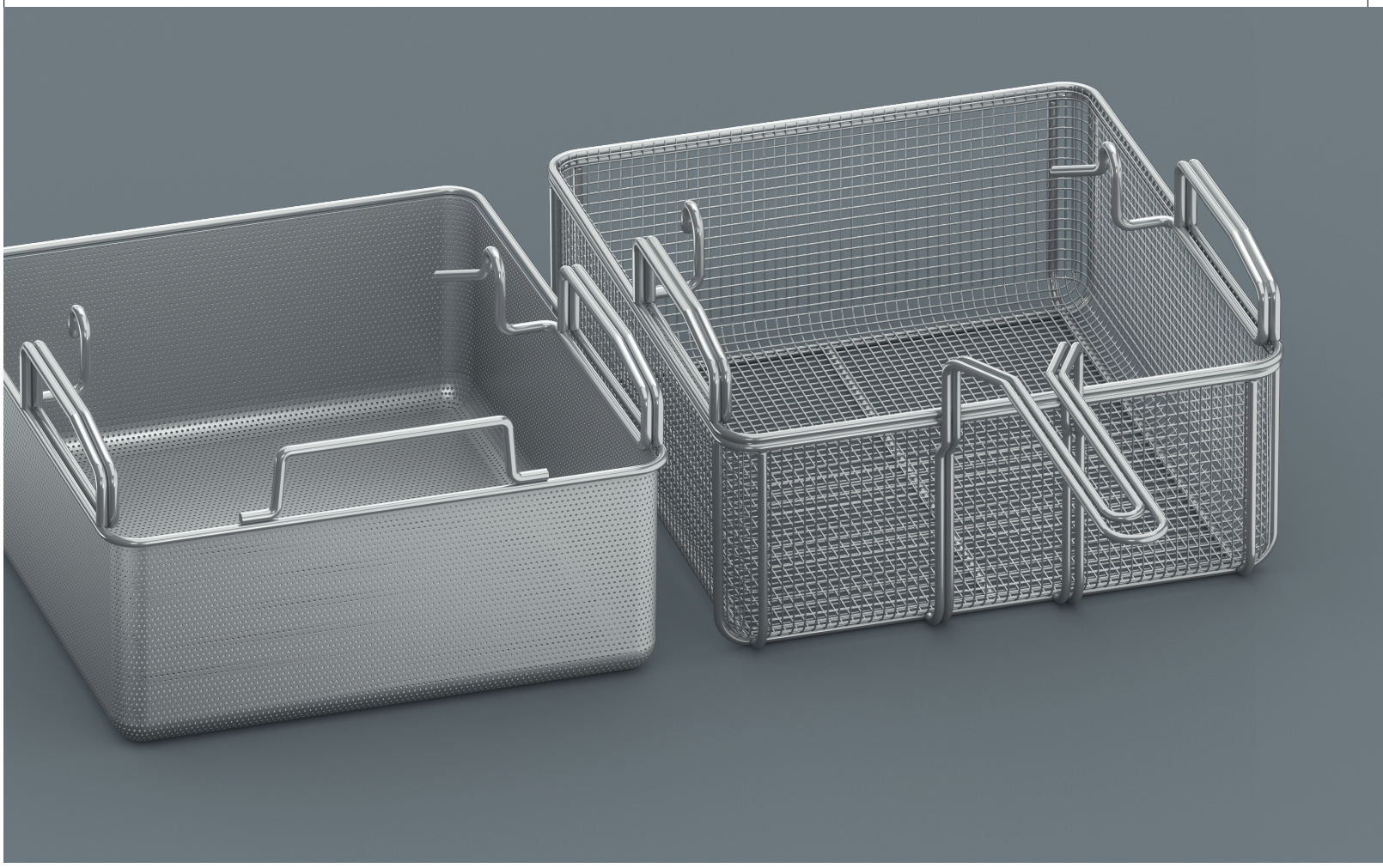
Holdbarhed er et must for alle RATIONALs produkter, der skal kunne holde til den hårde hverdag i et restaurantkøkken – det gælder hele produktsortimentet, fra portionskurve og understel til kurvevogn og køkkenskovle. Du kan nemlig kun udnytte iVario 2-XS mange muligheder fuldt ud i kombination med det originale tilbehør fra RATIONAL.

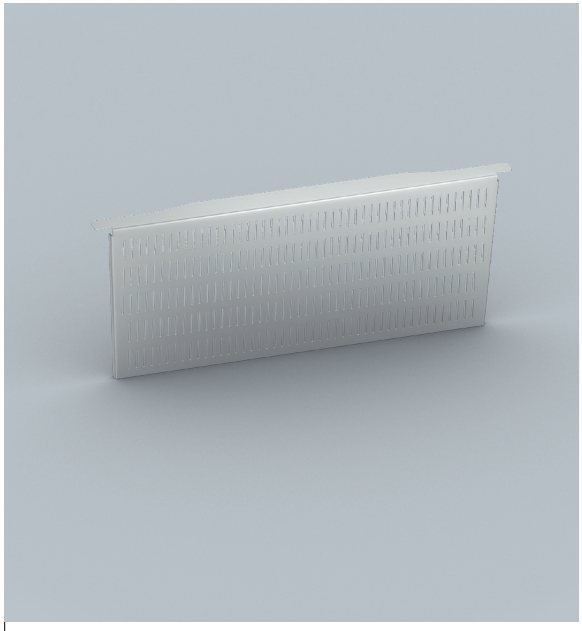
Basissættet med iVario 2-XS omfatter: Arm til automatisk hæve- sænkeautomatik, koge- og friturekurv, rengøringssvamp og si.

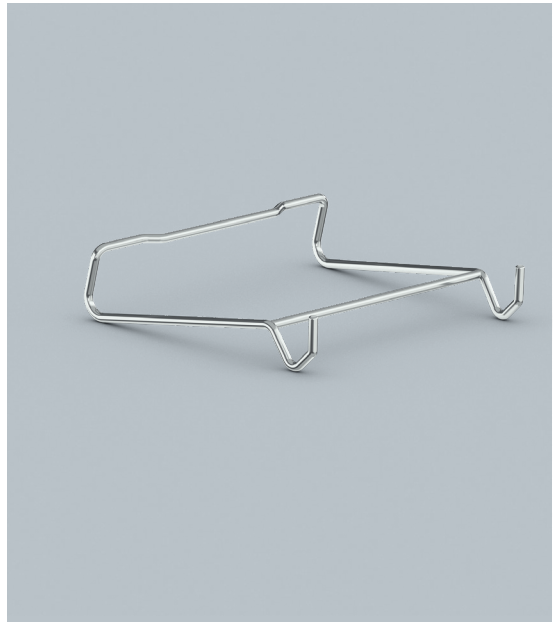
Originalt tilbehør fra RATIONAL
Det gennemtænkte tilbehør gør forskellen og sikrer en nemmere arbejdshverdag.

rational-online.com/xx/accessories

document4561347523869356018.indd 10 18.05.2020 12:50:22









document4561347523869356018.indd 11 18.05.2020 12:50:39

Køkkendesign.

Løser alle udfordringer.

På bordet, på arbejdsfladen, det centrale kogebord eller direkte integreret heri: iVario 2-XS tilpasser sig sine omgivelser. Står klar til at hjælpe dig med mise en place og à la carte døgnet rundt. Nem og enkel at installere, og takket være det integrerede afløb har du ikke engang brug for en afløbsrist i gulvet. Det øger arbejdssikkerheden, da køkkengulvet ikke bliver vådt og glat. Det samme gælder de andre tekniske løsninger, der skåner ryggen, beskytter mod forbrændinger og i det hele taget gør hverdagen lettere. Selv en omfattende køkkenrengøring er ikke noget problem med iVario 2-XS: Den opfylder de højeste krav inden for IPX5.

Din fordel

En arbejdsplads der tilpasser sig dine behov og opfylder alle dine krav til en intelligent køkkenhjælper.

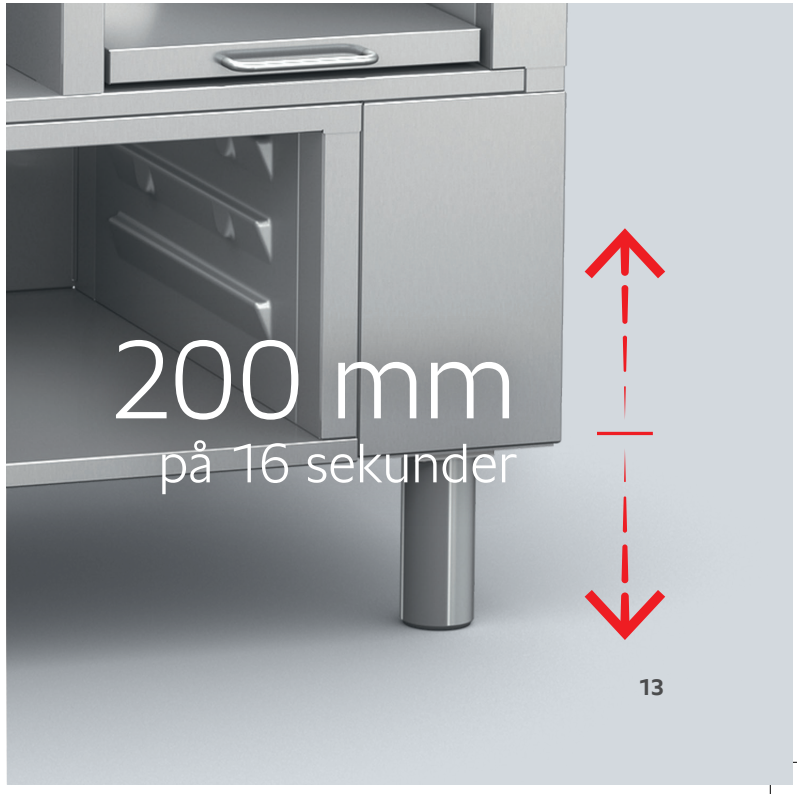
rational-online.com/xx/restaurant

IPX 5

document4561347523869356018.indd 12 18.05.2020 12:50:43







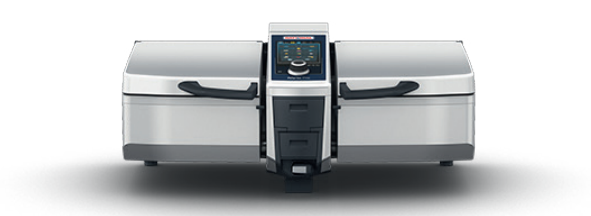
document4561347523869356018.indd 13 18.05.2020 12:51:00

iVario 2-XS.

Passer til dig.

Lille, stor, altid driftsklar - og pladsbesparende. iVario 2-XS kan nemlig både erstatte kipgryde, kogekar og frituregryde i restauranter med op til 100 kuverter. Eller erstatte kogeøen i din kantine. Endda meget billigere end du tror.

Dine drømme er store, dit køkken med, og du går og drømmer om praktiske funktioner som trykkogning? Så tjek storebrødrene til iVario Pro, der kan rumme henholdsvist 25 l, 100 l eller 150 l på: rational-online.com



iVario	2-XS
Antal måltider	fra 30
Nyttevolumen	2 ×17 liter
Stegeflade	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)
Bredde	1100 mm
Dybde	756 mm
Højde (inkl. understel/ underkonstruktion)	485 mm (1080 mm)
Vægt	117 kg
Vandtilslutning	R 3/4"
Vandafløb	DN 40
Tilslutningsværdi (3NAC 400V)	14 kW
Sikring (3NAC 400V)	20 A
Valgmuligheder	
iZoneControl	○
Lavtemperaturtilberedning (natten over, sous vide, konfitering)	○
WiFi	○

○ valgfrit

document4561347523869356018.indd 14 18.05.2020 12:51:01

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

document4561347523869356018.indd 15 18.05.2020 12:51:05

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

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

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

document4561347523869356018.indd 16 18.05.2020 12:51:05