iVario®

The Game Changer.

Závodní stravování.



iVario live

Jedno iVario.
Na spoustu úkolů.

Vypadá jako sklopná pánev, ale zvládne mnohem více: Vaření, pečení, fritování a tlakové vaření – iVario nahrazuje sklopnou pánev, kotel, fritézu i tlakový hrnec. A přitom je ještě až 4krát rychlejší* a má až o 40 % nižší spotřebu energie* ve srovnání s běžnými kuchyňskými spotřebiči. To znamená, že dokáže udělat více práce za kratší dobu a zajišťuje efektivní výrobu.

Nahrazuje



Sklopná pánev



Varný kotel



Fritézu



Tlakový hrnec

* Ve srovnání s běžnými sklopnými pánvemi, kotli a fritézami.
Více informací na adrese rational-online.com.

Vaše výhody.

Standardizovaná kvalita pokrmů.

Chutné. A to i při velkých množstvích.

Velké umění v oblasti společného stravování: vyrobit velké množství ve stejně vysoké kvalitě. A to stále dokola a vždy znovu a znovu. Umění iVaria: Zvládne všechny výzvy. Protože přesně plní zadání. Díky optimálnímu zacházení se surovinami. I na nejmenší změnu reaguje okamžitě. Nic se nepřipálí, nic nepřekypí.

Více různých pokrmů.

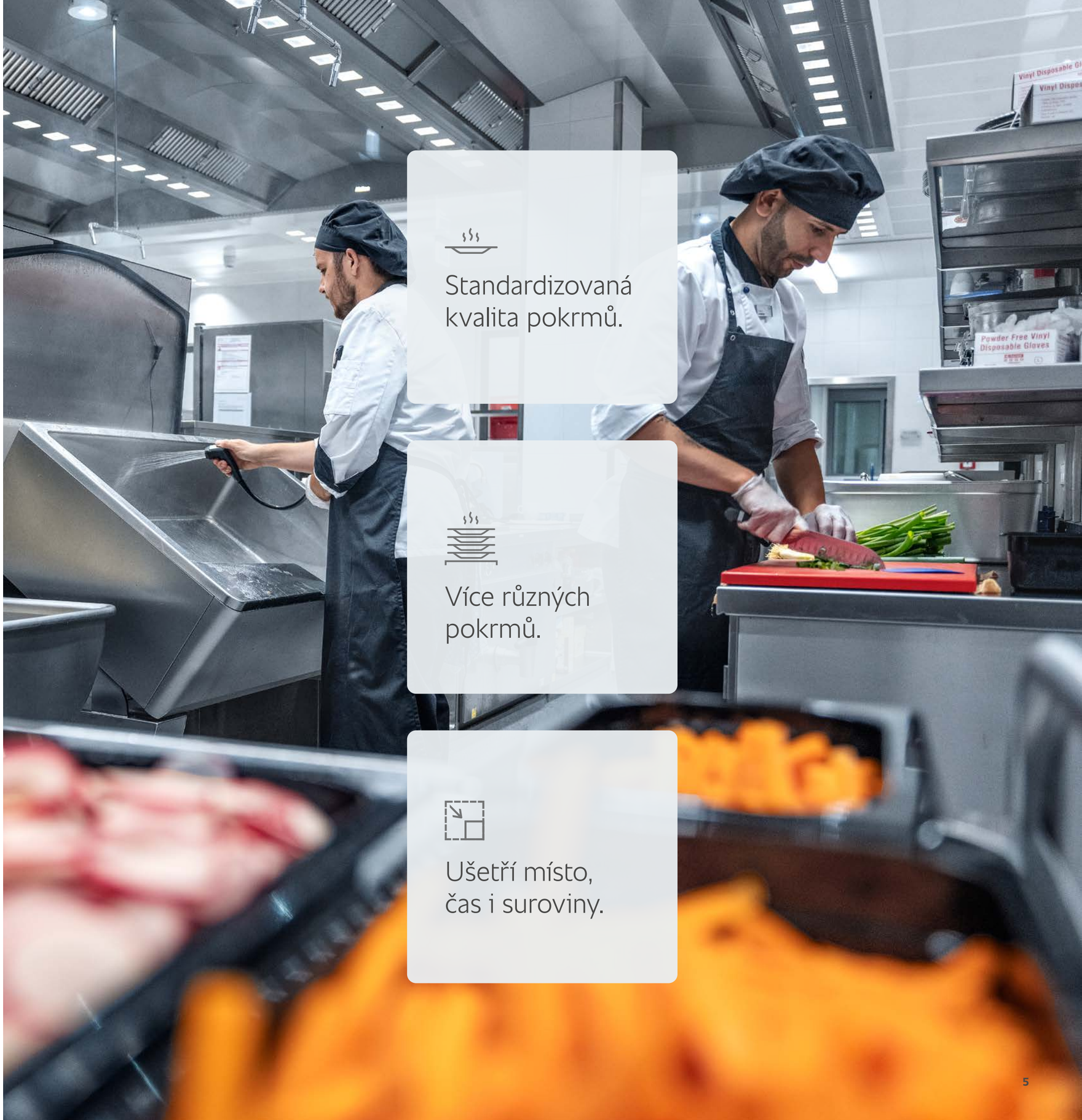
Nekonečná výroba.

Večere pro 300, 3000 nebo více strávníků?
Ve společném stravování je to normální. A pro iVario také. Přeci jen je rychlý, má výkonové rezervy a velkou kapacitu. Aby se toho dalo vyrobit hodně a navíc i rychle. Mimořádná rovnoměrnost, minimální spotřeba energie a lahodné chutě: vše v perfekní rovnováze.

Ušetří místo, čas i suroviny.

iVario to dokáže.

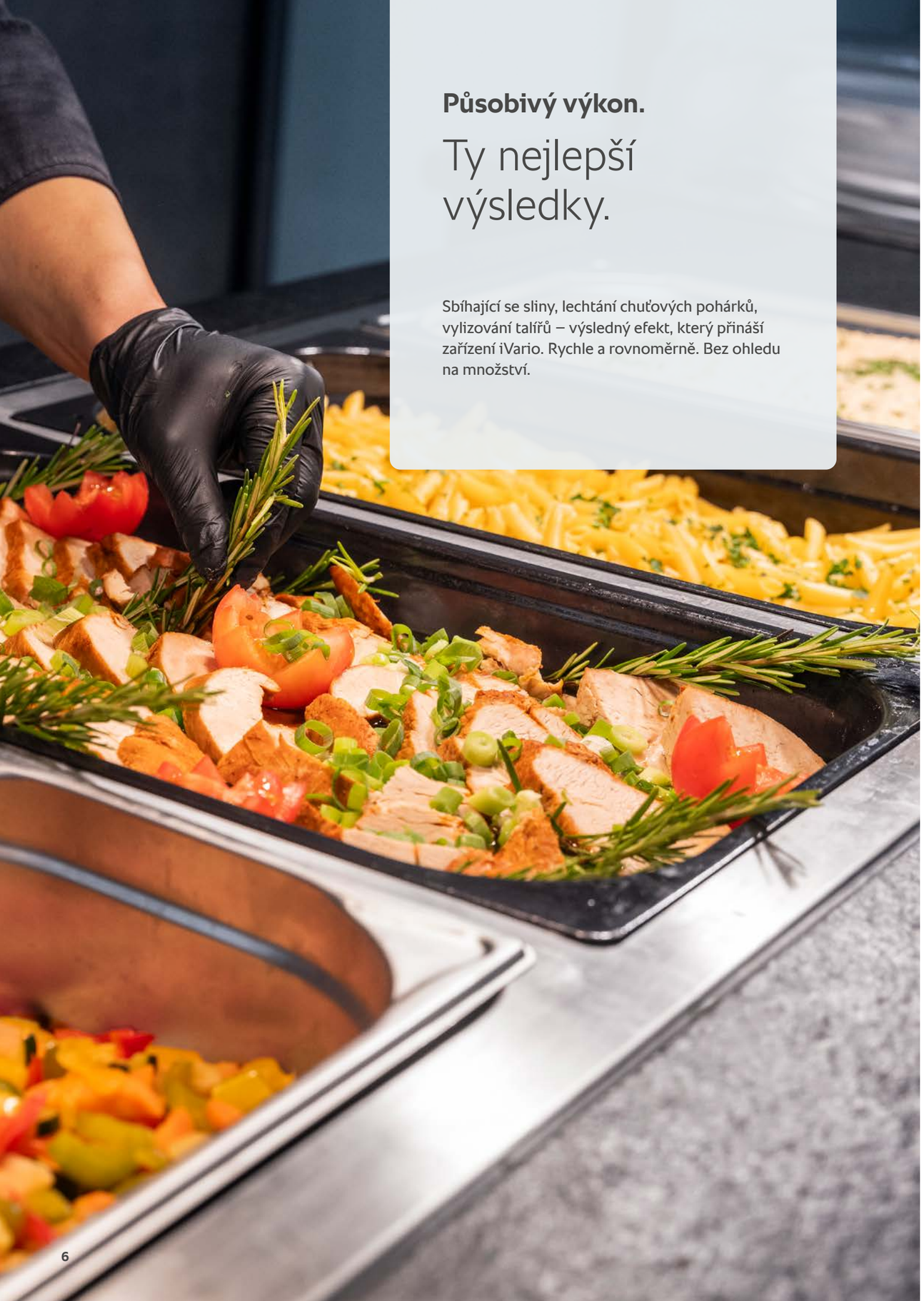
Když se něco udělá správně hned napoprvé, ušetří to spoustu času a námahy. Jako se zařízením iVario. Podporuje totiž spoustu varných procesů. Díky tomu je již ostatní běžné vybavení v komerční kuchyni nadbytečné. A to ušetří spoustu místa. IVario je rychlé. A to ušetří spoustu času. Je vysoce spolehlivé a redukuje odpad. Spoustu odpadu. Takže je všechno, jak má být.



Standardizovaná kvalita pokrmů.

Více různých pokrmů.

Ušetří místo, čas i suroviny.



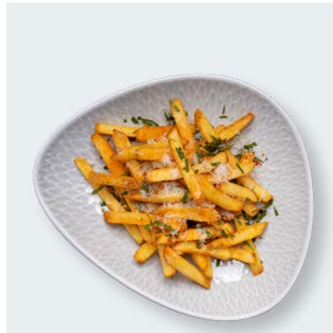
Působivý výkon.

Ty nejlepší výsledky.

Sbíhající se sliny, lechtání chuťových pohárků, vylizování talířů – výsledný efekt, který přináší zařízení iVario. Rychle a rovnoměrně. Bez ohledu na množství.















Například*:

- **Blanšírování:** 18 kg brokolice za 23 minut
- **Dušení:** 1200 porcí boloňské omáčkyza 90 minut
- **Vaření:** 400 porcí zeleninové polévky za 35 minut
- **Fritování:** 12 kg zeleniny v těstíčku za 19 minut
- **Vaření:** 15 kg těstovin (v koši) za 22 minut
- **Vaření v tlaku:** 70 kg masa za 120 minut
- **Vaření mléka:** 800 porcí mléčné rýže za 70 minut
- **Pečení:** 100 porcí pečené rýže za 20 minut



* iVario Pro XL

Rychlost a preciznost.

Řízení spotřeby.

Precizní. Inteligentní. Výkonné.
Řízení spotřeby v iVario:

- Perfektní kombinace keramických topných těles a dna odolného proti poškrábání s rychlou odezvou
- Rovnoměrné rozložení tepla po celé ploše
- Vynikající rychlost, vysoká účinnost
- Až o 40 % nižší spotřeba energie než u běžných kuchyňských spotřebičů
- Rezervy výkonu pro velká množství
- Z 0 na 200 °C za 2,5 minuty
- 90 litrů vody se vaří za 13 minuty

Výhody pro vás:

iVarioBoost

Monitorování a asistence.

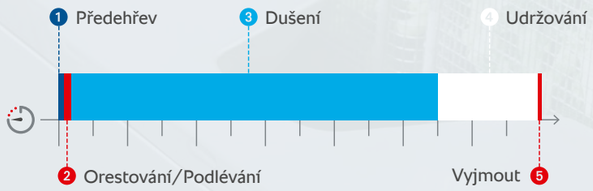
Mozek v zařízení iVario.

Nepřetržité monitorování a trvalá podpora při přípravě pokrmů se zařízením iVario Pro. Stisknutím tlačítka.

- Snadná obsluha, téměř bez zapracování
- Automaticky přizpůsobuje varný proces připravovanému pokrmu
- Vždy dosáhnete požadovaného výsledku
- Ozve se, jen když je od vás potřeba nějak aktivně zasáhnout
- Propojení se systémem ConnectedCooking
- Praktický asistent vyhledávání

Pracuje za vás dokonce i v noci.

Pro vaření přes noc iVario naplňte, spusťte proces vaření a druhý den ráno hotové jídlo jednoduše vyjměte.



Výhody pro vás:

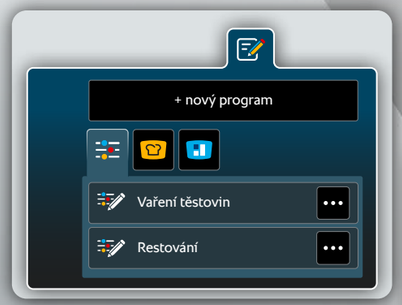
iCookingSuite

Monitorování a asistence.

Váš inteligentní pomocník v každodenním životě v kuchyni.

Provozní koncept, který nastavuje standardy: Intuitivní displej s předinstalovanými postupy vaření. Ovládání pomocí dotykové obrazovky a otočného kolečka pro snadnou, rychlou a efektivní práci.





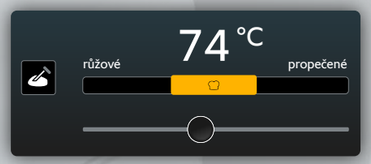






Předinstalované, uživatelsky specifické nebo manuální procesy vaření – funkce programu nabízejí různé možnosti řešení individuálních pracovních procesů.

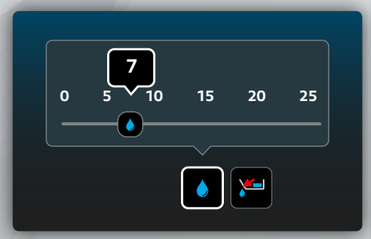
Pomocí MyDisplay lze ovládací plochu přizpůsobit tak, aby se zobrazovaly pouze aktuálně potřebné funkce.



Integrovaná teplotnísonda- se šesti měřicími body, díky kterým určí velikost i množství produktu. Tímto způsobem se přesně docílí zvolené teploty jádra a je zaručen požadovaný výsledek.



Inteligentní ovládání a interaktivní komunikace díky inteligentnímu vaření v iVario. Proces vaření se tak individuálně přizpůsobí danému pokrmu i kuchařským zvyklostem a zavolá, jen když bude vyžadován nějaký aktivní zásah.



Automatický přívod vody. S přesností na litr a na pouhý stisk tlačítka. Zcela podle potřeby. S integrovaným odtokem vody.



Další vaření. snížení varu, Udržování v teple. Nová várka. Tyto možnosti lze navolit podle potřeby. Za provozu. To usnadňuje manipulaci. A zajišťuje kvalitu pokrmů.



S ConnectedCooking, digitálním managementem kuchyně, můžete vytvářet a distribuovat varné programy, prostřednictvím MyDisplay konfigurovat náhled obrazovky, aktualizovat software zařízení a dokumentovat data HACCP. To vše bez ohledu na to, kde se varné systémy nacházejí.

Tlakové vaření.

Vytvoří tlak, abyste vy nemuseli pracovat pod tlakem.

Volitelná funkce inteligentního tlakového vaření vše ještě urychlí.

- Luštěniny, ragú, dušené pokrmy, polévky i eintopfy jsou hotové až o 46 % rychleji
- Snadná a bezpečná manipulace
- Bez ztráty kvality
- Rychlé zvyšování a snižování tlaku
- Nevyžaduje žádnou údržbu (není nutná ani každoroční tlaková zkouška)

Zkrácená doba vaření

Příklad: 68 kg guláše v iVario Pro XL.

102 min. | **188 min.**

o 35 % rychleji s použitím tlaku — bez tlaku

	Vaření	Vaření v tlaku
Zeleninová polévka	72 min.	48 min. 33 %
Cizrna	65 min.	42 min. 35 %
Brambory	43 min.	34 min. 21 %

Vaše výhody:

Rozmanitost a flexibilita.

Z jednoho zařízení se snadno vytvoří zařízení více.

Pomocí iZoneControl se z jednoho zařízení iVario vytvoří až čtyři. Pro pestrou, energeticky úspornou kuchyni.

- Rozdělení dna pánve až na čtyři zóny
- Zóny lze flexibilně navolit s ohledem na velikost, polohu i tvar
- Příprava různých pokrmů v jedné pánvi
- Současně, nebo s časovým posunem, stejná, nebo různá teplota
- Ohřívá se tedy pouze plocha, která se skutečně používá

Výhody pro vás:

iZoneControl







❶ Základní zařízení integrované v kuchyňském bloku
❷ Spodní konstrukce pro instalaci na sokl
❸ Zavěšení na stěnu
❹ Základní zařízení s podstavcem a nožkami

IP X5





Možnosti instalace.

Vždy to správné řešení.

Ať už jde o zcela nové plánování kuchyně, nebo její doplnění, iVario se přizpůsobí jakémukoli kuchyňskému prostředí.

- Instalace na stůl, pracovní plochu, stěnu nebo k zabudování do kuchyňské linky
- Díky integrovanému odtoku vody není nutný žádný podlahový odtok
- Vysoká úroveň bezpečnosti práce, protože neexistují žádné kluzké podlahy

Menší kuchyně.

Méně je více.

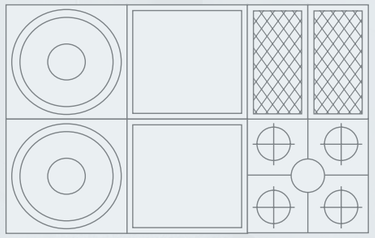
Méně spotřebičů, více prostoru pro práci.
A stihne se hodně práce za kratší dobu.
Takovou kombinaci zvládne jen iVario.

- Nahradí sklopnou pánev, kotel, fritézu u tlakový hrnec
- Ušetří až 33 % místa
- Je také účinnější ve srovnání s běžnou kuchyňskou technologií
- Bez kompromisů na kvalitě pokrmů

Vaše výhody:

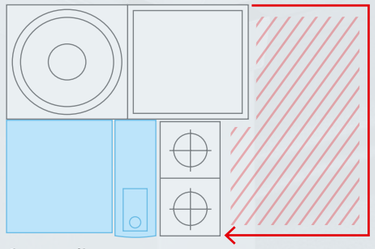
Úspoa místa

Montáž kuchyně
Předtím



1 × sporák
2 × kotel
2 × sklopná pánev
1 × fritéza

Montáž kuchyně
Pak

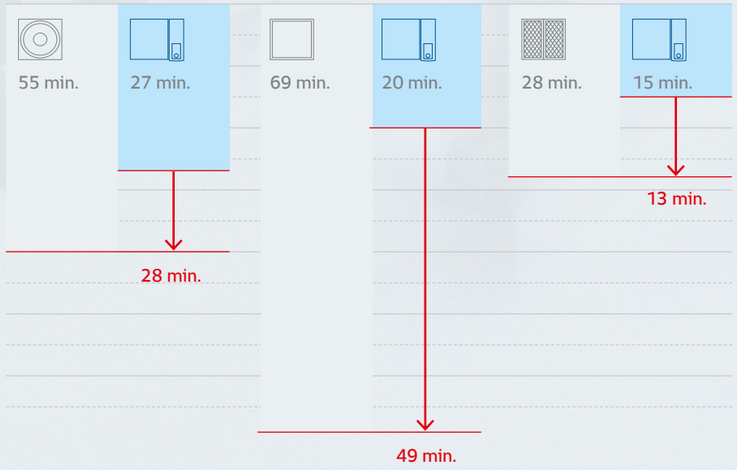


1 × sporák
1 × kotel
1 × sklopná pánev
1 × iVario Pro L

33 %
úspora místa

Vaše výhody:

Úspora času



Moderní styl práce.

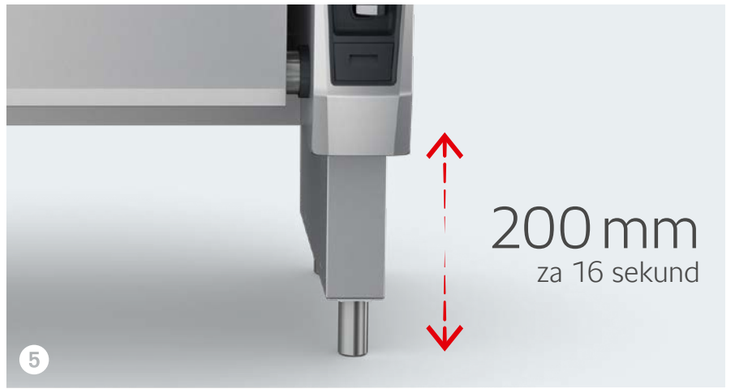
Takhle to jde snáz.

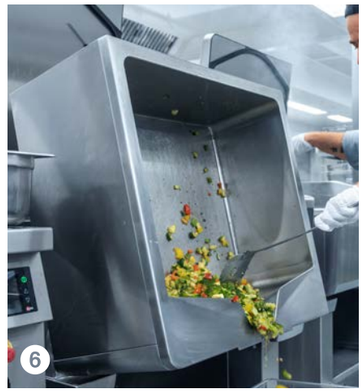
S iVario se komerční kuchyně stává ergonomickou, energeticky úspornou a efektivní.

















❶ Automatický přívod vody
❷ Integrovaný odtok vody
❸ Snadné a rychlé čištění
❹ Chladný okraj pánve a zaoblené rohy
❺ Nastavení výšky (volitelné příslušenství)
❻ Snadné a bezpečné vyprazdňování
❼ Dotykový displej pro přehledné ovládání
❽ AutoLift (funkce automatického zvedání a spouštění)
❾ Wi-Fi (volitelně) pro síť
❿ Integrovaná ruční sprcha
⓫ Integrovaná zásuvka (uzpůsobená místním standardům)



Příslušenství.

Dosáhnete cíle rychleji.

Musí být robustní, usnadňovat práci a podávat v kuchyni restaurace ty nejlepší výsledky. Originální příslušenství RATIONAL tohle vše splňuje.





1



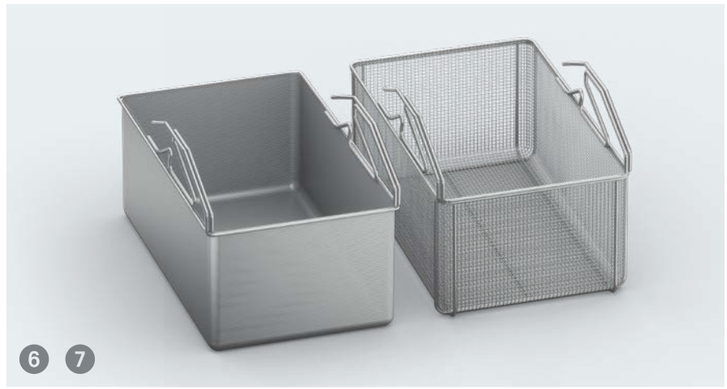
2



3



4 5



6 7



8



9

1. VarioMobil
2. Čisticí houbička
3. Sítko
4. Děrovaná lopatka
5. Neděrovaná lopatka
6. Varný koš
7. Fritovací koš
8. Vozík na olej
9. Rameno pro automatické zvedání a spouštění

Více informací



Servis společnosti RATIONAL.

Pro dobrou spolupráci.

RATIONAL poprodejní servis. Abyste svou investici využívali po dlouhou dobu, vytěžili ze svých varných systém vždy maximum a nikdy nevyčerpali nové nápady.

- Instalace certifikovaným servisním partnerem
- Osobní úvodní zaškolení
- Bezplatné aktualizace softwaru
- ChefLine, bezplatná horká linka RATIONAL
- Školicí centrum Academy RATIONAL

Hospodárnost.

Pojďme chvíli společně počítat.

Předpoklady pro úspěšnou kuchyni:
Musí se vyplatit. A to následovně:

- Okamžitá použitelnost
- Nahradí řadu kuchyňských spotřebičů
- Další investice jsou zbytečné
- Šetří místo, pracovní čas, suroviny, elektřinu a vodu
- Extrémně krátká doba návratnosti investice

Doba návratnosti investice
méně než 1 rok

Váš zisk	Metoda výpočtu za rok	Vaše dodatečné příjmy za rok	Spočítejte si to sami
Maso			
Až o 10 % nižší spotřeba surovin pro každodenní pokrmy (krájené maso, ragú) díky pečicímu výkonu iVarioBoost. Až o 10 %* nižší spotřeba surovin u dušených pokrmů připravovaných přes noc.	Náklady na suroviny u běžných sporáků, sklopných pánví a varných kotlů 2.160.000 CZK Náklady na suroviny se zařízením iVario 1.944.000CZK	**=216.000 CZK**	
Energie			
Průměrná úspora 68 kWh za směnu díky vysoké účinnosti topného systému iVarioBoost*.	68 kWh × 2 směny × 5 dnů × 50 týdnů × 6,10 CZK na kWh	**= 207.400 CZK**	
Provozní doba			
Průměrná úspora 120 minut pracovní doby denně na jeden spotřebič díky rychlosti topného systémuiVarioBoost, automatickému vaření s iCookingSuite a díky vaření přes noc.	1000 hodin × 200 CZK (kalkulace hodinové sazby vaření/ čištění)	**= 200.000 CZK**	
Čištění			
Průměrná roční úspora vody a čisticích prostředků*. Už žádné namáčení sklopných pánví a kotlů.	600 litrů vody na směnu × 115 CZK/ m^3 a 50 litrů mycího prostředku za rok	**= 39.500 CZK**	
Vaše navýšení zisku za rok		**= 662.900 CZK**	

Průměrná restaurace připravující 600 jídel denně (2 směny) v zařízení iVario Pro L a XL, vyšší zisk v porovnání s běžným sporákem, sklopnou pánví, varným kotlem a fritézou.
* v porovnání s běžnými sklopnými pánvemi, varnými kotli a fritézami

Náš standard.

Udržitelná kvalita produktů.

Vhodný pro každodenní použití, odolný a s dlouhou životností – to jsou požadavky, které musí splňovat každý varný systém. To vše má vliv nejen na kvalitu produktu, ale také na udržitelnost:

- Dlouhá životnost díky pečlivému zpracování
- Vysoký standard kvality a vysoká opravitelnost
- Vysoká míra recyklovatelných materiálů
- Ergonomická manipulace
- Usnadnění práce díky digitalizaci

Přehled modelů iVario.

Který z nich je pro vás ten pravý?

iVario v restauraci














❶ Základní zařízení integrované v kuchyňském bloku
❷ Spodní konstrukce pro instalaci na sokl
❸ Zavěšení na stěnu
❹ Základní zařízení s podstavcem a nohama

IP X5

iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Počet porcí	od 30	50–100	100–300	100–500
Užitný objem	2 × 17 litrů	2 × 25 litrů	100 litrů	150 litrů
Varná plocha	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Šířka	1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Hloubka	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Výška (včetně podstavce / dolní části)	485 (1.080) mm	485 (1.080) mm	608 (1.078) mm	608 (1.078) mm
Hmotnost	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Přípojka vody	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Odtok vody	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Příkon (3NAC400 V) Standard / Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Pojistky (3NAC400 V) Standard / Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
Volitelné možnosti				
Vaření v tlaku	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Vaření s nízkými teplotami (přes noc, sous vide, konfitování)	○	●	●	●
Wi-Fi	○	●	●	●

Příklady výkonu (na jednu pánev)

Opečení ragú (maso)	**4.5 kg**	**7 kg**	**15 kg**	**24 kg**
Doba vaření	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Vaření guláše (maso a omáčka)	**17 kg**	**25 kg**	**80 kg**	**120 kg**
Doba vaření bez tlaku	188 min.	188 min.	188 min.	188 min.
Doba vaření v tlaku	–	↓ –46 % 102 min.	↓ –46 % 102 min.	↓ –46 % 102 min.
Cizrna předem namočená	**4 kg**	**7 kg**	**20 kg**	**30 kg**
Doba vaření bez tlaku	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Doba vaření v tlaku	–	↓ –35 % 42 min.	↓ –35 % 42 min.	↓ –35 % 42 min.
Brambory na loupačku	**7 kg**	**12 kg**	**45 kg**	**65 kg**
Doba vaření bez tlaku	43 min.	43 min.	43 min.	43 min.
Doba vaření v tlaku	–	↓ –21 % 34 min.	↓ –21 % 34 min.	↓ –21 % 34 min.

● Standardní ○ volitelné – nedostupné

iVario vaření live.

Vařte s našimi odborníky.

Nic není přesvědčivější než vaše vlastní zkušenost: Zažijte konvektomaty společnosti RATIONAL v akci, nechte si předvést jejich funkce a vyzkoušejte, jak se s nimi pracuje. Naživo, nezávazně a nedaleko od vás.

Přihlásit se
+420 226 521 500
info.cz@rational-online.com

RATIONAL Czech Republic s.r.o.
Evropská 859/115
160 00 Praha 6 – Vokovice
Česká republika

Tel. +420 226 521 500

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

80.21.754 · V-041 · DP/Ad · 11/25 · cs_CZ
Práva na technické změny na základě dalšího vývoje vyhrazena.