



iVario® 2-XS.

Přesný. Robustní. Výkonný.



iVario 2-XS.

Zvládne to, co dnes restaurace musí umět.

Podmínky: malá kuchyně, nedostatečné vybavení, nedostatek kvalifikovaných pracovníků, omezený rozpočet, ale vysoké nároky. Zde přichází na scénu inteligentní technologie. Technologie, která vaří, opéká, restuje a frituje. Technologie, která je až čtyřikrát rychlejší a spotřebu energie má v porovnání s konvenčními kuchyňskými přístroji až o 40 % nižší. Technologie, která se dvěma pánvemi zajišťuje více možností v kuchyni a také na talíři. Naprosto přesně, rychle a flexibilně.



Sonda vnitřní teploty pokrmu

Obě pánve mají vlastní sondu měření vnitřní teploty pokrmu. Pro přesnou přípravu bez nutnosti dohledu a sledování.

Požadovaný výsledek bez nutnosti kontroly

Díky inteligentní funkci iCookingSuite se podaří vše. Nic se nepřipalí, nic nepřekypí. Zařízení iVario 2-XS vás zavolá pouze v případě, kdy jste skutečně potřeba.

Intuitivní ovládání

Dvě pánve, dvě zobrazení na displeji. Jednoduše, logicky a efektivně. Práce se zařízením iVario 2-XS je tak snadná. Hned od začátku.

Automatický systém zvedání a spouštění AutoLift

Díky funkci AutoLift jsou těstoviny či hranolky z pánve automaticky vyzvednuty.

Efektivní řízení spotřeby energie

Topný systém iVarioBoost v sobě spojuje výkon, rychlost a přesnost. Velký výkon a přesná distribuce tepla po celé ploše dna, aby proces vaření probíhal optimálně.

Výkon a přesnost. Krát dvě.

Dvě pánve, každá o kapacitě 17 l, plocha dna 2/3 GN, aby bylo možné využít výkon a přesnost také v malých kuchyních.

➔ Výhody pro Vás?

Pohodová příprava Mise en place a efektivní à la carte. Vysoká hospodárnost a více času.

rational-online.com/cz/iVarioXS

Pomocníci při vaření.

Rychle a přesně.
Inteligentně a spolehlivě.



iVarioBoost

Kombinace keramických topných destiček a citlivého, vysoce odolného dna proti poškrábaní pro vysokou účinnost, vynikající rychlost a rovnoměrnou distribuci tepla. Integrované řízení spotřeby energie iVarioBoost dosahuje až o 40 % nižší spotřeby elektrické energie, než je tomu u běžných kuchyňských spotřebičů. A přesto má velký výkon. Pro rychlé restování většího množství potravin, kde při přidání studených ingrediencí nedochází k poklesu teploty.

iZoneControl

Velká rozmanitost na malém prostoru s funkcí iZoneControl. Umožní vám rozdělit obě pánve až na čtyři zóny, jejichž velikost, polohu a tvar můžete libovolně upravovat. V jedné pánvi nyní můžete připravovat stejné nebo zcela odlišné pokrmy. Současně nebo s časovým posunem, se stejnou nebo rozdílnou teplotou. Se sondou vnitřní teploty pokrmu nebo podle času. Vždy bez nutnosti kontroly a sledování, bez dalšího kuchyňského vybavení a bez plýtvání energií.

iCookingSuite

Inteligentní ovládání pouhým stisknutím tlačítka. S inteligentní funkcí iCookingSuite v zařízení iVario 2-XS, která přizpůsobí postup přípravy daným pokrmům, vše směřuje k požadovanému výsledku vaření, učí se od vás, řídí se vašimi kuchařskými zvyklostmi a zavolá vás jen v případě, kdy je nutné něco provést, například obrátit steak. Nic se nepřipalí, ani nepřekypí. Pokud chcete pokrmům vtisknout svůj vlastní, jedinečný punc, můžete kdykoli zasáhnout do průběhu přípravy.

➔ **Pro vaši kuchyni**
Dosažení skvělých výsledků rychle a přesně.

rational-online.com/cz/iVarioXS



Mise en place.

Výkon, se kterým zvládnete vše.
A současně.

Plán, program, kontrolní seznam - při přípravě Mise en place spočívá vše v dobré organizaci, která zajistí hladký průběh a dobré výsledky. Ale poté přijede dodavatel a hrnce se zeleninou, těstovinami a s omáčkou na desert zůstanou na sporáku bez dohledu. Nyní je dobré mít někoho, kdo se o to postará. Jako například zařízení iVario 2-XS s funkcí iCookingSuite. Dušená jídla, choulostivé sladké pokrmy a přílohy se povedou bez kontroly a sledování, bez připálení a bez převaření. iVarioBoost zaručí, že jsou pokrmy uvařeny tak akorát. A s automatickým systémem zvedání a spouštění AutoLift, který vyjme těstoviny z vody, jakmile jsou hotové.

🔴 Jinými slovy

Našli jste technickou a logistickou odpověď, abyste ušetřili čas a investovali ho do kreativity.

rational-online.com/cz/restaurace

Efektivní flexibilita.

Příprava à la carte během několika minut.

Flexibilita – tu v restauraci potřebujeme nejvíce. Ryba, maso, zelenina. Rare, medium nebo well done. Extra ostré nebo bez soli. Všechno současně, vždy čerstvé a pokaždé jiné pokrmy. Příprava v kuchyni musí být spolehlivá, rychlá a efektivní. Právě k tomu slouží zařízení iVario 2-XS. Dvě pánve – nekonečné možnosti. Jednoduché ovládání, výkon s přesností na stupně. Pro různé teploty, různé pokrmy i různé časy - nic není problém. Bez nutnosti kontroly a sledování, bez dalšího kuchyňského vybavení, ale se spolehlivě lahodnými výsledky. A s iZoneControl můžete dna obou pánví rozdělit celkem na čtyři zóny. Pro ještě větší flexibilitu.

- ➔ **Vždy připraven k použití**
Dvě pánve, větší flexibilita a vždy připraveno k použití.
A i v případě malého množství dokáže pracovat efektivně.

rational-online.com/cz/restaurace



Příslušenství

Ty správné ingredience pro váš úspěch

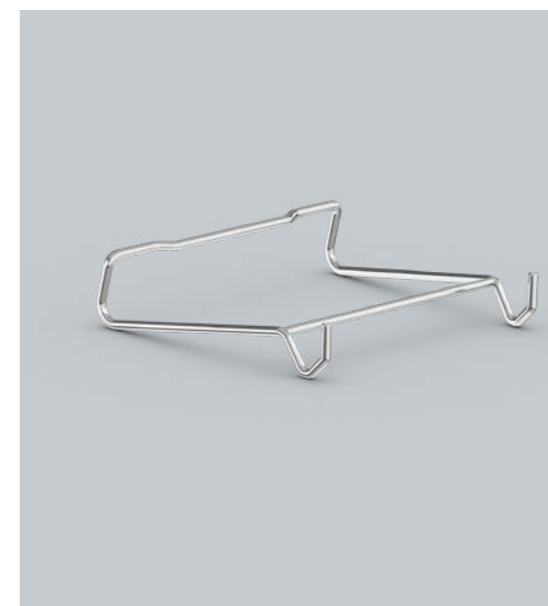
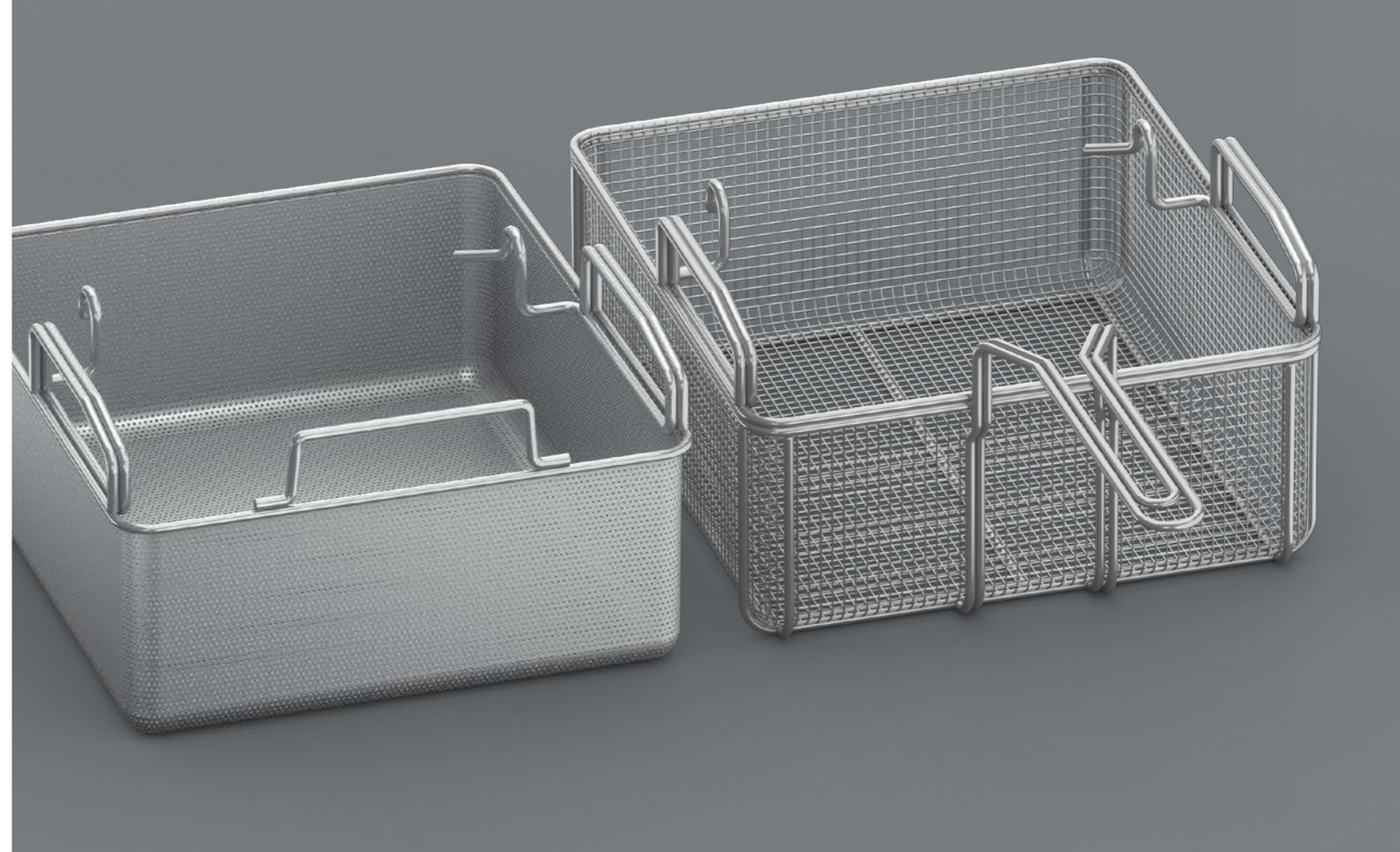
Příslušenství musí být robustní, vydržit pracovat každý den a musí být vhodné k náročnému použití v profesionálních kuchyních restaurací. Ve společnosti RATIONAL to platí jak pro koš na malé porce, tak pro podstavec, vozík nebo například i lopatku. Protože pouze s originálním příslušenstvím RATIONAL můžete využít vynikající vlastnosti zařízení iVario 2-XS v celé jeho šíři.

V základní ceně zařízení iVario 2-XS je zahrnuto: rameno na automatické zvedání a spouštění, varný a fritovací koš, Čisticí houbička a sítko.

➔ Originální příslušenství RATIONAL

Sofistikované příslušenství, díky kterému dosahujeme tak působivých výsledků.

rational-online.com/cz/prislusenstvi



Design kuchyně.

Odpověď na každou výzvu.

Na stole, na pracovní ploše, na centrálním varném bloku nebo vestavěno: zařízení iVario 2-XS se přizpůsobí svému okolí. K dispozici ve dne v noci na přípravu Mise en place a nebo à la carte. Jeho instalace je velmi snadná a díky integrovanému odtoku vody není nutný ani odtokový žlábek v podlaze. Vyhnete se tak kluzké kuchyňské podlaze a zvýšíte bezpečnost práce. Život vám usnadní i další technická řešení, která šetří vaše záda a chrání před popálením. Dokonce ani velký úklid v kuchyni není se zařízením iVario 2-XS žádný problém: splňuje totiž vysoké nároky normy IPX5.

➔ Vaše výhody

Pracoviště, které se přizpůsobí vašim potřebám a splní vaše přání.

rational-online.com/cz/restaurace

IPX 5



iVario 2-XS.

To pravé pro vás.

Malý, výkonný a prostorově úsporný.

Zařízení iVario 2-XS totiž v restauraci až se 100 připravovanými jídly nahradí sklopné pánve, varné kotle a fritézy. Nebo doplní varný ostrůvek ve vaší jídelně. A to mnohem výhodněji, než si umíte představit.

Je vaše kuchyně větší a chtěli byste mít funkce jako je tlakové vaření? V tom případě se podívejte na větší modely iVario Pro s objemem dvakrát 25 litrů, jednou 100 litrů nebo jednou 150 litrů. rational-online.com

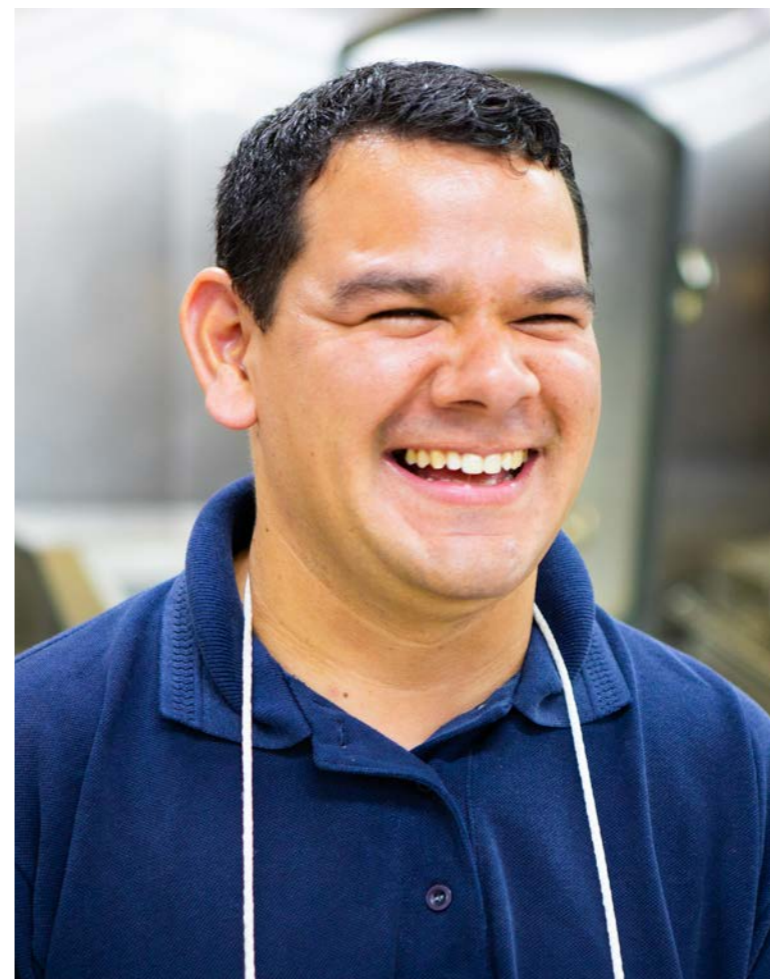


iVario	2-XS
Počet porcí	od 30
Užitečný objem	2 × 17 litrů
Plocha na pečení	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm ²)
Šířka	1100 mm
Hloubka	756 mm
Výška (včetně podstavce / dolní části)	485 mm (1080 mm)
Hmotnost	117 kg
Přívod vody	R 3/4"
Odtok vody	DN 40
Příkon (3 NAC 400V)	14 kW
Pojistky (3 NAC 400V)	20 A
Volitelné možnosti	
iZoneControl	○
Vaření s nízkými teplotami (přes noc, sous vide, konfitování)	○
WiFi	○

○ volitelně

iVario live.

Nenechte si o tom pouze vyprávět, vyzkoušejte si to sami.



Dost bylo teorie, je čas na praxi, protože nic není přesvědčivější než vaše vlastní zkušenost: zažijte varné systémy RATIONAL v akci, nechte si předvést inteligentní funkce a vyzkoušejte, jak s nimi můžete pracovat. Naživo, nezávazně a nedaleko od vás. Máte dotazy nebo potřebujete informace o možnostech využití speciálně pro vás? Pak nám zavolejte nebo pošlete e-mail. Další informace, podrobnosti, filmy a recenze zákazníků naleznete na adrese rational-online.com.

➔ **Zaregistrujte se na:**
Tel. +420 226 521 500
info.cz@rational-online.com

rational-online.com/cz/live



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

