



iVario® Pro.

Zcela nový standard
pro restaurace.



Co všechno musí dnešní kuchyně zvládnout.

Méně času. Méně kvalifikovaných kuchařů. Nižší rozpočet. Ale naopak: vyšší nároky. Výzvy, které profesionální kuchyně musí zvládnout. A dnes už také může: s inteligentním varným systémem. Systém, který splní naše požadavky, převezme úkony a nabídne mnohé podněty. Systém, který v sobě spojuje inovace a více než 45 let zkušeností. Systém, který na minimálním prostoru zvládne velké věci. Systém, který vás vždy podpoří a ulehčí práci. Systém, který poskytne šéfkuchařům svobodu a rychlé zaučení personálu. Systém, který spojuje rychlost s přesností. Pro 30, 100 nebo i více hostů. Vždy vynikající výsledky.

➤ Více než očekáváte.

Kuchyně současnosti vyžaduje zařízení, které vyniká rychlostí, přesností a dokonalými výsledky vaření.

iVario Pro.

Neobyčejné. V každém ohledu.

Inteligentní technologie vaří, restuje, peče a frituje v jediném zařízení. Rychle a přesně. Až 4krát rychleji. Se spotřebou energie až o 40 % nižší v porovnání s běžnými hrnci, sklopnými pánvemi nebo fritézami. Každý pokrm je jedinečný a velmi kvalitní. A vše naprosto přesně, rychle, levně, flexibilně a s malým počtem kuchařů. Každá restaurace má totiž vlastní pravidla. Nové zařízení iVario Pro je dodržuje všechna.

Sonda pro měření vnitřní teploty pokrmu

Obě pánve disponují vlastní sondou pro měření vnitřní teploty pokrmů. Pro přesnou přípravu pokrmů bez nutnosti dohledu a sledování.

Efektivní řízení spotřeby energie

Topný systém iVarioBoost v sobě spojuje výkon, rychlost a přesnost: s velkým výkonem a přesnou distribucí tepla po celé ploše dna pánve, aby proces vaření probíhal optimálně. I v případě velkého množství surovin a nebo u choulostivých pokrmů.

➔ Strana 8

Rychlost

S volitelnou funkcí vaření v tlaku zkrátíte dobu vaření až o 35 %. Vestavěná automatická funkce vytváření a dekomprese tlaku, dělá zařízení iVario Pro rychlým a komfortním pomocníkem.

➔ Strana 6

Intuitivní ovládání

Dvě pánve, obě vidíme na displeji. Jednoduše, logicky a efektivně. Práce se zařízením iVario Pro 2-S je velice snadná. Hned od začátku.

Požadovaný výsledek bez nutnosti dohlížení

Díky vestavěné inteligentní funkci iCookingSuite se jednoduše povede vše. Nic se nepřipálí, nic nepřekypí. A zařízení iVario Pro vás zavolá pouze v případě, kdy jste skutečně potřeba. Pro dosažení výsledku vaření zcela podle vašich představ. Bez nutnosti dohledu a sledování.

➔ Strana 10

Vyšší flexibilita

Díky patentované funkci iZoneControl se jedna pánve stane multifunkčním zařízením iVario. Pro přípravu různých pokrmů. Pro větší svobodu. Pro větší kreativitu.

➔ Strana 12

➔ Co získáte?

Pohodová příprava Mise en place nebo à la carte, bez zbytečného stresu. Vysoká účinnost a více času. Flexibilita a vždy taková kvalita pokrmů, jakou chcete dosáhnout.



Multifunkční

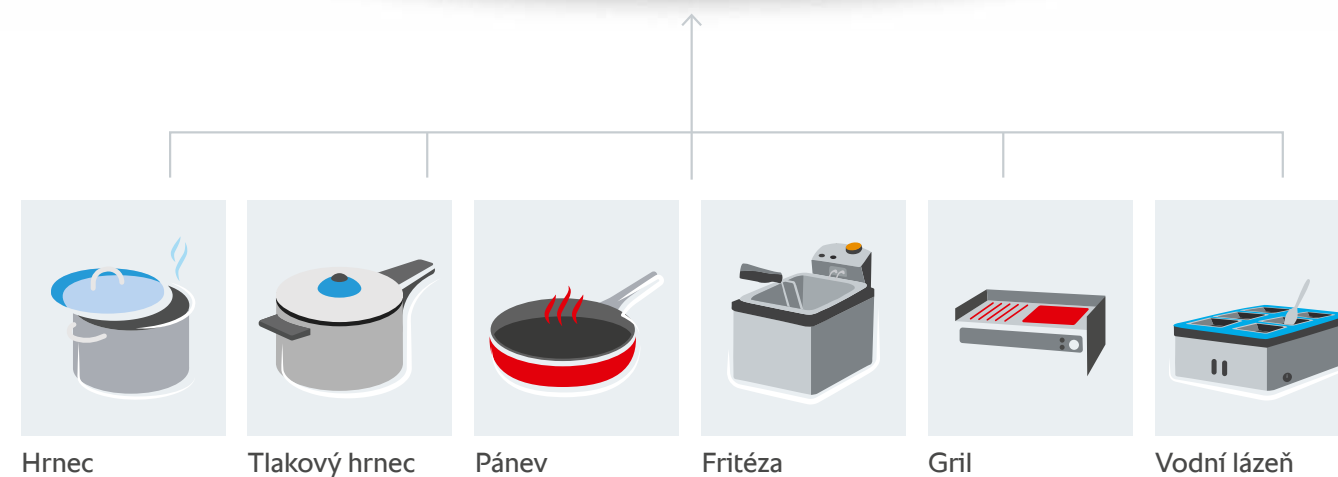
Jeden varný systém. Mnoho možností.
Tak kreativní.

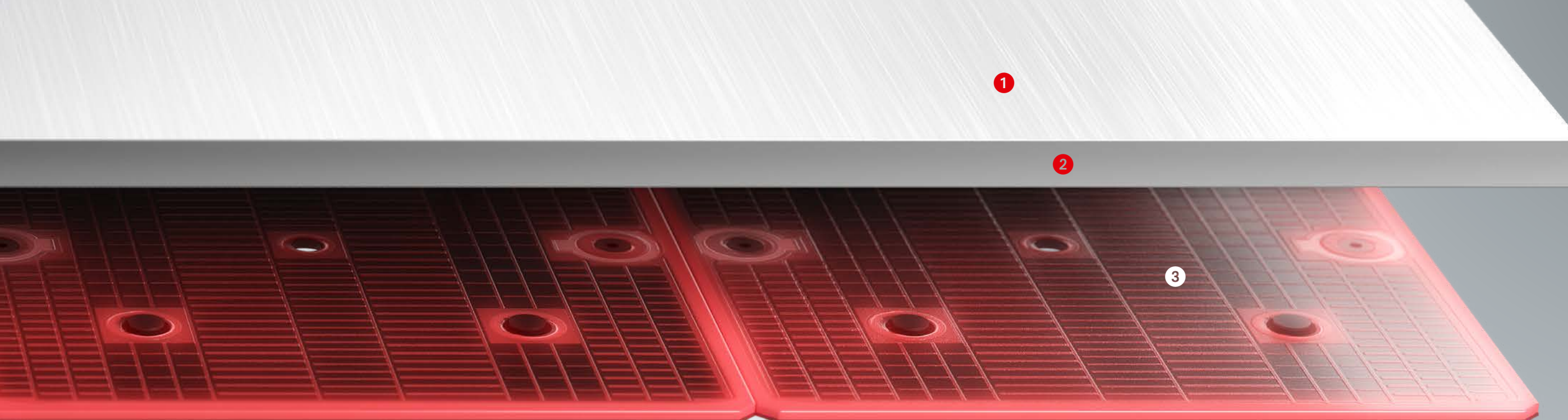
Zařízení iVario: kompaktní varný systém s velkým výkonem. Základ každé moderní kuchyně. Protože sklopné pánve, varné kotle, fritézy, tlakové hrnce a sporáky patří minulosti. Zařízení iVario Pro zvládne mnohem více než jen klasické vaření. Zvládne i vaření v tlaku, díky kterému dosáhnete požadovaného výsledku až o 35 % rychleji. Samozřejmě bez ztráty kvality. Příprava pokrmů sous-vide: zařízení iVario Pro navrhne minimální dobu vaření a pak na proces vaření dohlíží. Pro prvotřídní kvalitu pokrmů a přirozenou chuť i třeba při vaření s nízkými teplotami. Pro dosažení požadovaných výsledků při tepelných úpravách přes noc. Bez nutnosti kontroly zařízení. Poskytne vám další volný čas na přípravu. Proměňte své nápady ve vynikající výsledky.

➔ **Využijte jeho potenciál**
Chutně, zdravě, pestře, zdařile a neobvykle. Pouze s jedním jediným zařízením. Bez nutnosti dalších investic. S vyšší kvalitou pokrmů.



Jedno zařízení iVario Pro nahradí celou řadu konvenčních kuchyňských zařízení.





Váš nový výkonný partner.
Rychlý a přesný.

Topný systém iVarioBoost

Přesvědčivý výkon	iVario Pro 2-S
Množství na každou nádobu	
3 kg těstovin	18 min. 30 s
20 litrů mléčné rýže	62 min.
7 kg předem namočené cizrny (vaření v tlaku)	42 min.
25 kg guláše s omáčkou (vaření v tlaku)	87 min.
14 kg jehněčí kýty (vaření v tlaku)	86 min.

iVarioBoost

Existují silná dna pánví s dlouhou dobou předeřívání a pomalou reakcí. A existují dna tenká s nerovnoměrným rozložením teploty, kde se pokrmy připalují. A pak je tu iVarioBoost – kombinace keramických topných destiček s rychlou reakcí dna pánve a odolné proti poškrábání. Pro vyšší efektivitu, mimořádnou rychlost a rovnoměrnou distribuci tepla.

Integrovaný systém řízení spotřeby energie u iVarioBoost spotřebuje výrazně méně elektrické energie než běžné kuchyňské spotřebiče. A přesto nabízí velký výkon. Restování je proto rychlé a při přidání studených ingrediencí nedochází k citelnému poklesu teploty, jako je tomu u běžné kuchyňské technologie.

1 Speciální dno pánve

Dno pánve z pevné, vysoce kvalitní oceli odolné proti poškrábání zajišťuje rychlé zahřívání a přenos tepla s přesností na jednotlivé stupně. Pro lahodnou vůni pečení, rovnoměrnou zlatavou barvu a šťavnaté maso.

2 Inteligentní regulace teploty

Každá topná destička má vlastní integrované sensory. Teplota se tak velmi citlivě měří po celé ploše dna pánve. Naměřená data pak tvoří základ při inteligentní regulaci teploty jednotlivých zón. Pro vynikající výsledky vaření zároveň při nízké spotřebě energie. I u choulostivých produktů jako jsou mléčné pokrmy.

3 Keramické topné destičky*

Patentované* keramické topné destičky umožňují rovnoměrný přenos tepla po celé ploše dna, zajišťují obrovský výkon a vždy to správné množství energie na tom správném místě.

* patentově chráněno: EP 1 671 520 B1

➔ Výhody pro vás

Žádné připalování. Žádné překypění. Šťavnaté maso. Vůně při restování. Vynikající rovnoměrnost přípravy.

rational-online.com/cz/iVarioBoost



Spolehlivě k požadovanému výsledku. Bez nutnosti dohledu.

Inteligentní kuchyně

iCookingSuite


Inteligentní regulace, jedním stisknutím tlačítka. Funkce iCookingSuite v zařízení iVario individuálně přizpůsobí postup přípravy pokrmů, aby vše směřovalo 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 zamíchat nebo vyjmout omáčku, dezert, dušený pokrm nebo polévku. Nic se nepřipálí, ani nepřekypí. Vaření s nízkými teplotami, sous-vide nebo choulostivé sladké pokrmy – nic není problém. Díky funkci AutoLift jsou fazole dokonce automaticky vyzvednuty z vody. A pokud chcete pokrmům vtisknout svůj vlastní, jedinečný punc, můžete kdykoli zasáhnout do průběhu přípravy.

Díky inteligentní přípravě pokrmů zařízení iVario Pro ví, kdy jsou fazole hotové a z vody je automaticky zvedne díky funkci AutoLift.



- ➔ **Funkce iCookingSuite**
Vysoká kvalita pokrmů bez nutnosti dohledu a sledování, jednoduchá obsluha téměř bez nutnosti zaškolení. To vám pomůže vyhnout se chybám a ušetřit čas.

rational-online.com/cz/iCookingSuite



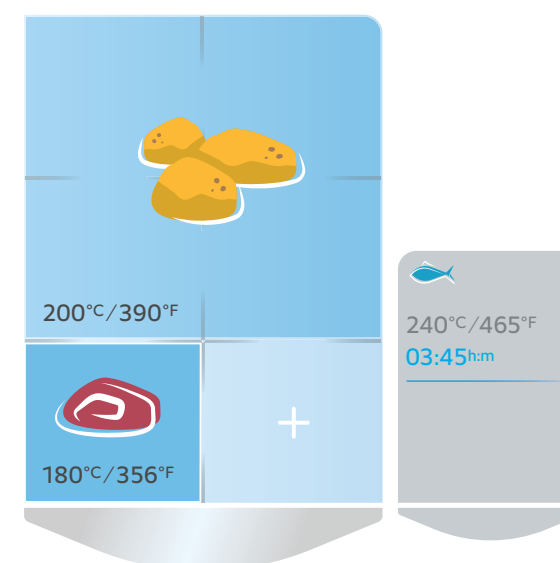
Příprava à-la-carte
během několika minut.

Efektivní flexibilita

iZoneControl

Flexibilita – tu v restauraci potřebujeme nejvíce. Ryba, maso, zelenina. Rare, medium nebo well done. Extra ostré nebo bez soli. Všechno teď, všechno současně, samozřejmě čerstvé a každé jídlo jiné. Příprava v kuchyni musí být spolehlivá, rychlá a efektivní. Přesně k tomu slouží iZoneControl. Díky tomu můžete iVario rozdělit až na čtyři zóny, u nichž můžete libovolně uzpůsobovat velikost, pozici a tvar. V jedné nádobě 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. Avšak v každém případě bez nutnosti kontroly nebo sledování, bez dalšího kuchyňského vybavení a vždy se spolehlivě lahodnými pokrmy.

Jednotlivé zóny pánve se s funkcí iZoneControl obsluhují dotykem prstu na displeji. Jednoduše a spolehlivě.



- ➔ **iZoneControl**
Až čtyři zóny. Pro větší flexibilitu a vždy připraveny k práci. A i v případě malého množství potravin dokáže pracovat efektivně.

rational-online.com/cz/iZoneControl

Udržitelnost

Dobré pro životní prostředí, ještě lepší pro peněženku.



Udržitelnost zachovává zdroje a šetří peníze: energeticky efektivní výroba a logistika, nové standardy v oblasti úspory energie, nižší spotřeba materiálu a možnost likvidace vysloužilých zařízení jsou u společnosti RATIONAL samozřejmostí. A stejně samozřejmá je udržitelnost se zařízením iVario Pro ve vaší kuchyni: v porovnání s tradičními kuchyňskými spotřebiči ušetříte až 40 % energie. Dosáhnete nižší spotřeby surovin a méně nadbytečné produkce.

- ➔ **Šetrné k životnímu prostředí**
Abyste mohli vařit zdravě a udržet environmentální rovnováhu hodnou svého jména.

rational-online.com/cz/green

Hospodárnost.

Můžete se na to podívat z jakéhokoli úhlu: čísla hovoří jasně.

Předpoklad pro úspěšnou kuchyni: musí se vyplatit. Stejně jako zařízení iVario Pro v kuchyni restaurace. Je totiž okamžitě připraveno k provozu a spojuje funkce mnoha kuchyňských zařízení. Díky tomu jsou další investice jednoduše zbytečné. Ušetříte prostor, pracovní dobu, suroviny, elektrickou energii i vodu. A samozřejmě peníze.

- ➔ **Vyplatí se to**
Sečteno a podtrženo: extrémně krátká doba návratnosti investice, ale hlavně radost z odvedené práce.

rational-online.com/cz/invest



Váš zisk	Výpočet nákladů za rok	Váš zisk navíc za rok	Spočítejte si sami
Maso			
Až o 10 %* nižší spotřeba surovin u denního menu (maso na nudličky, ragú) díky pečicímu výkonu zařízení iVarioBoost. Až o 10 %* nižší spotřeba surovin u dušených pokrmů připravovaných přes noc.	Náklady na suroviny u běžných sporáků, sklopných pánví a varných kotlů 248.840 CZK Náklady na suroviny se zařízením iVario 223.960 CZK	= 24.880 CZK	
Energie			
Průměrná úspora 19 kWh* na každou směnu díky vysoké účinnosti topného systému iVarioBoost.	19 kWh × 2 směny × 6 dnů × 48 týdnů × 4,60 CZK na kWh	= 50.350 CZK	
Pracovní doba			
Průměrná úspora 120 minut* pracovní doby za den díky rychlosti topného systému iVarioBoost, automatickému vaření s funkcí iCookingSuite a také díky vaření přes noc.	288 dnů × 2 hodiny × 120 CZK (smíšená kalkulace hodinové sazby účinnosti vaření/čištění)	= 69.120 CZK	
Čištění			
Průměrná roční úspora vody a čisticích prostředků*. Není nutné čistit tolik hrnců a pánví.	90 litrů* vody na každou směnu × 89 CZK/m ³ a 10 litrů mycího prostředku	= 6.680 CZK	
Vaše navýšení zisku za rok		= 151.030 CZK	

Průměrná restaurace připravující 100 jídel denně (2 směny) v zařízení iVario 2-XS, vyšší zisk v porovnání s běžným sporákem, sklopnou pánví, varným kotlem a fritézou.

* v porovnání s běžnými sklopnými pánvemi, varnými kotli a fritézami

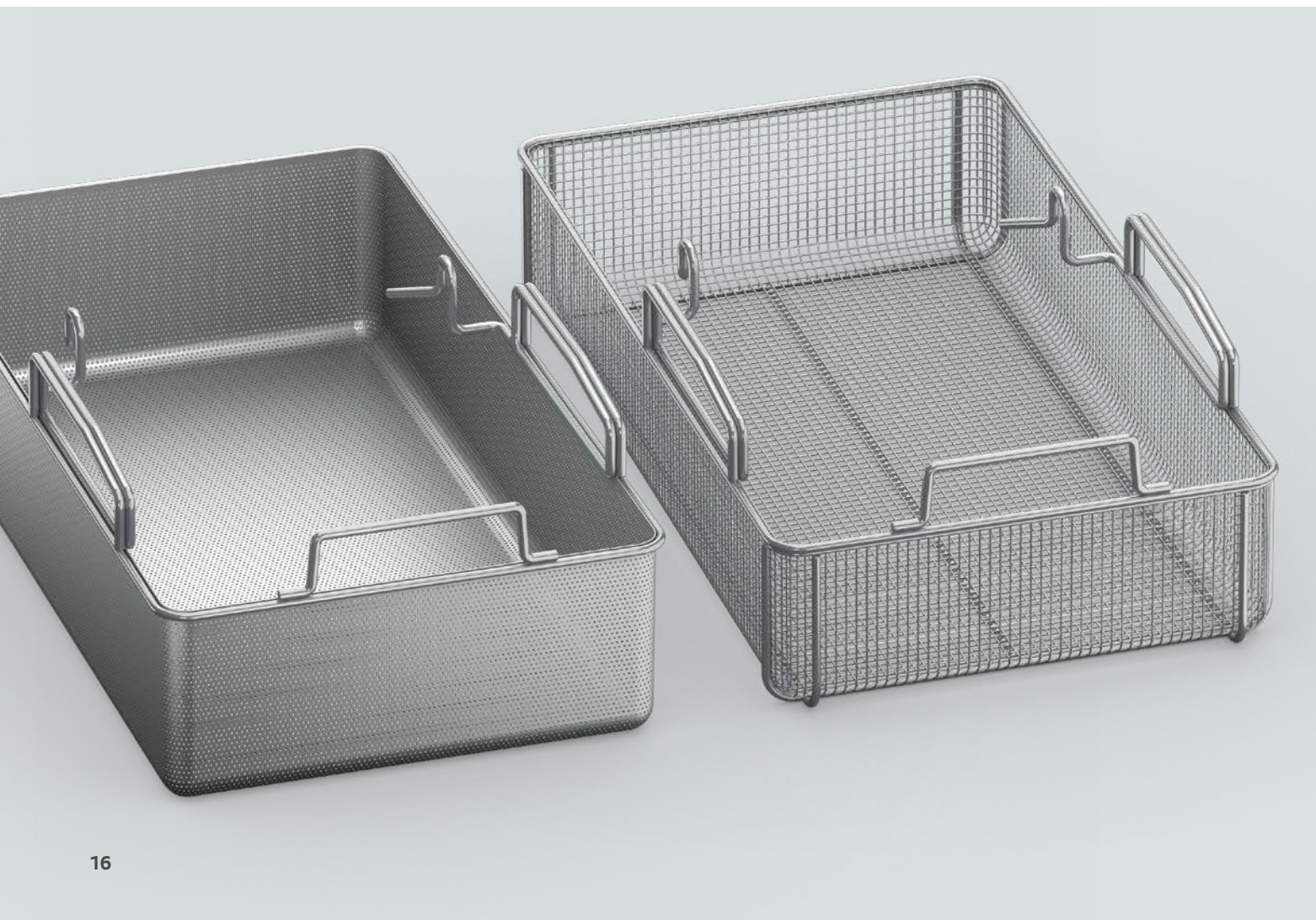
Příslušenství

Ty správné ingredience pro váš úspěch

Příslušenství musí být robustní a 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 výkon zařízení iVario Pro v celé jeho šíři.

- ➔ **Originální příslušenství RATIONAL**
Sofistikované příslušenství, díky kterému dosahujeme tak působivých výsledků.

rational-online.com/cz/prislusenstvi



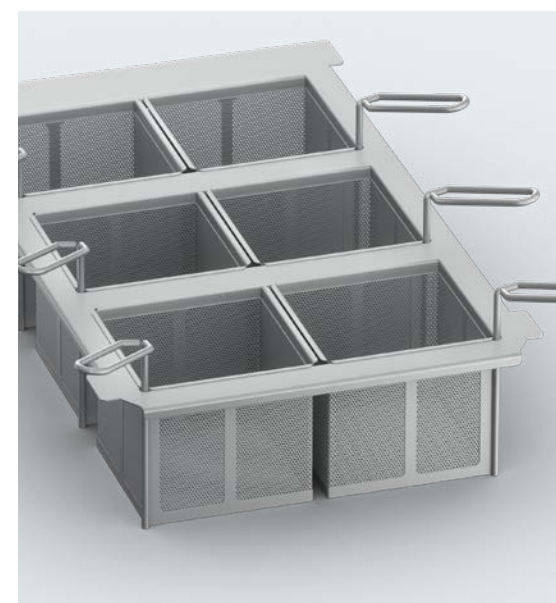
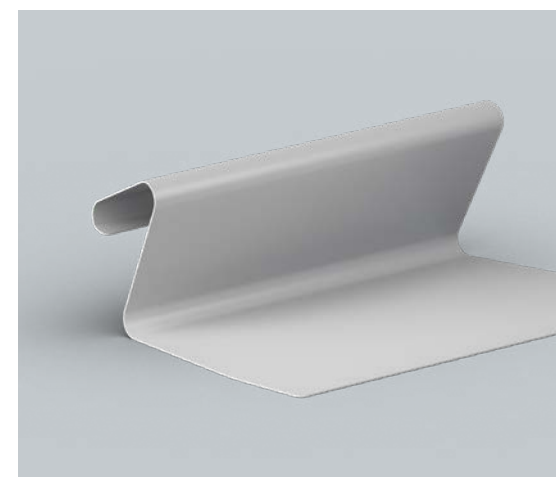
Ověřená kvalita.

Zařízení iVario Pro obstojí ve zkoušce času. Po dlouhá léta.

Běžný den v kuchyni je náročný. I proto jsou produkty RATIONAL robustní a pečlivě zpracované. Stojí za tím princip „jedna osoba = jedno zařízení“. To znamená, že každý ve výrobě nese plnou odpovědnost za kvalitu svého vyrobeného zařízení iVario Pro. Jméno odpovědného technika proto naleznete na typovém štítku. Stejně tak jsme nároční i na naše dodavatele: hlavní pozornost věnujeme vysokým standardům kvality, neustálému zlepšování a zajišťování spolehlivosti a životnosti produktů.

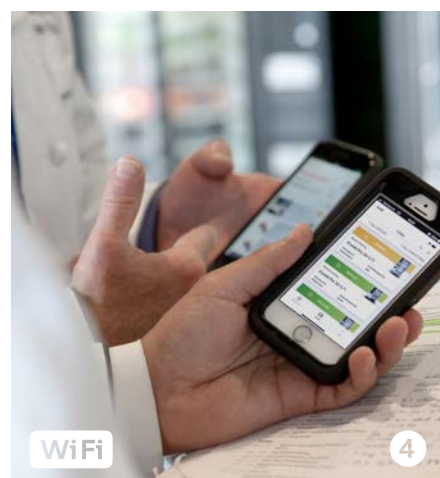
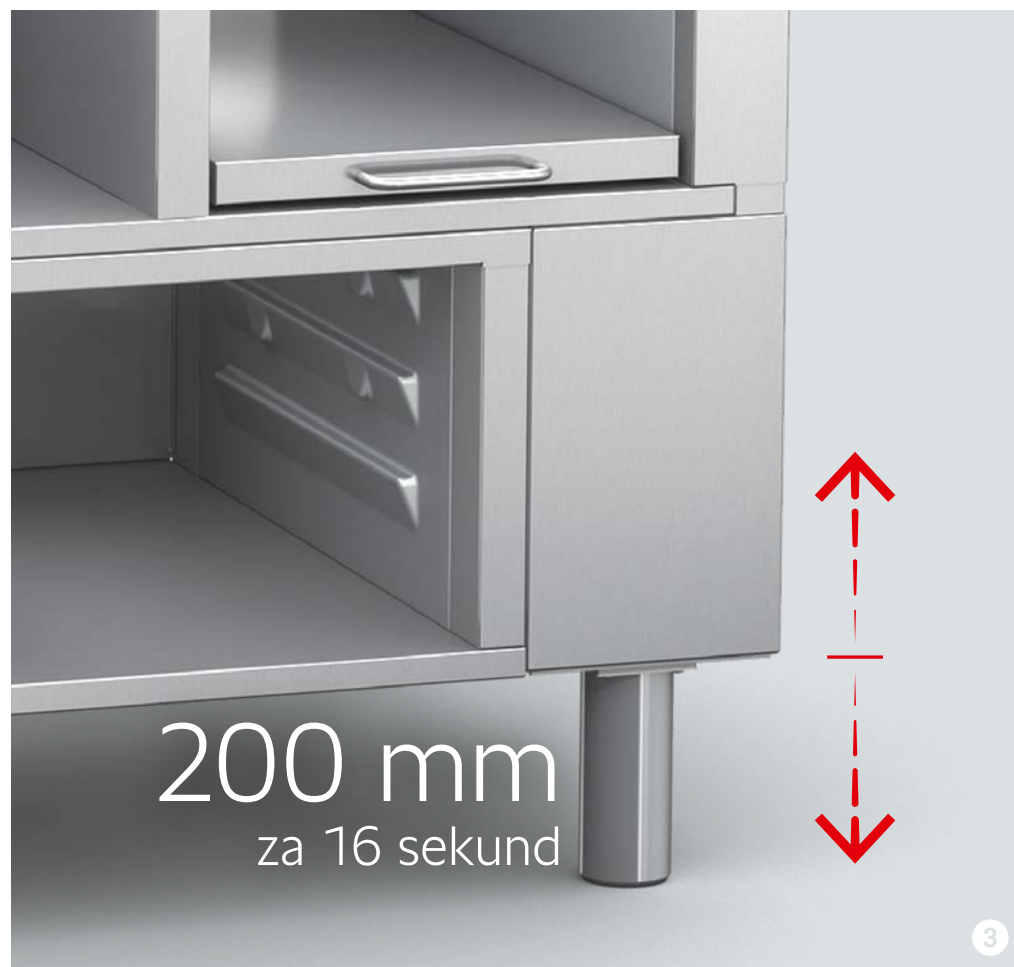
- ➔ **Na to se můžete spolehnout**
Vhodné pro každodenní použití, kvalitní, s dlouhou životností – počítejte se spolehlivým partnerem.

rational-online.com/cz/company



Technická specifikata

Někteří to nazývají láskou k detailu, u RATIONALu to nazýváme standardem.



1 Přívod a 2 odtok vody

Naplňte nádobu vodou pomocí přívodu vody s přesností na litry. A pomocí integrovaného odtoku vody ji opět vyprázdněte.

3 Nastavení výšky (příslušenství)

Výšku podstavce u zařízení iVario Pro 2-S i samostatně stojící zařízení lze upravit až o 200 mm za 16 sekund. Přizpůsobí se tak každému, kdo je obsluhuje.

4 ConnectedCooking

Abyste mohli své zařízení iVario Pro propojit do zabezpečené internetové platformy ConnectedCooking, je WiFi již vestavěna.

5 Automatická funkce zvedání a spuštění

Těstoviny al dente? Zcela automatické. Díky automatické funkci zvedání a spuštění se koš zvedne z vody tehdy, kdy je to potřeba.

6 Snadné čištění

V podstatě není co čistit, protože v zařízení iVario Pro se nic nepřipalí. A to, co je nutné vyčistit, je hotové za dvě minuty.

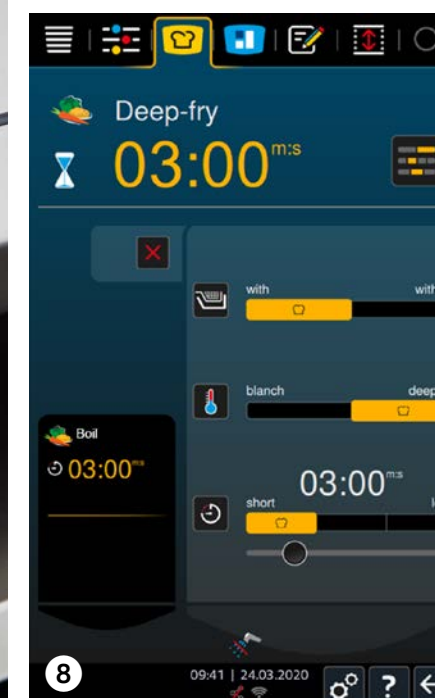
7 Vestavěná ruční sprcha, vestavěná zásuvka se samostatnou ochranou FI (volitelné příslušenství) a rozhraním USB.

8 Dotykový displej

Dvě nádoby, dvě zobrazení na dotykovém displeji. Vše jasné a srozumitelné na první pohled.

Chladný okraj pánve:

Už nikdy se nepopálíte o okraj pánve. Ruku můžete na okraj pánve klidně položit, aniž byste něco riskovali.



Přehled modelů iVario.

Který z nich je pro vás ten pravý?



À la carte nebo banket? Hodně místa?
Málo místa? Zařízení iVario Pro 2-S a jeho větší verze iVario Pro L se přizpůsobí vašim potřebám a přesvědčí mimořádným výkonem. Ve dne i v noci. A brzy i ve vaší kuchyni. Více o možnostech, funkcích a příslušenství naleznete na adrese: rational-online.com.

iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Počet porcí	od 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Užitečný objem	2 × 17 litrů	2 × 25 litrů	100 litrů	150 litrů
Plocha na pečení	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm ²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm ²)	2/1 GN (39 dm ²)	3/1 GN (59 dm ²)
Šířka	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Hloubka	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Výška (včetně podstavce / dolní části)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Hmotnost	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Přípojka vody	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Odtok vody	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Příkon (3 NAC 400V)	14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
Pojistky (3 NAC 400V)	20 A	32 A	40 A	63 A
Volitelné možnosti				
Vaření v tlaku	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Vaření s nízkými teplotami (přes noc, sous vide, konfitování)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
Příklady výkonu (na jednu nádobu)				
Ragú restování (maso)	4,5 kg	7 kg	12 kg	24 kg
Doba vaření	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Vaření guláše (maso a omáčka)	17kg	25 kg	80 kg	120 kg
Doba vaření bez tlaku	102 min.	102 min.	102 min.	102 min.
Doba vaření v tlaku	–	↓ -14% 88 min.	↓ -14% 88 min.	↓ -14% 88 min.
Předem namočená cizrna	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	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.
Doba vaření v tlaku	–	↓ -14% 42 min.	↓ -14% 42 min.	↓ -14% 42 min.

● standardní ○ volitelné



iCombi Pro – Nový standard

Zařízení iCombi Pro je inteligentní, účinné a flexibilní. A přináší požadované výsledky. Zas a znovu. Nezáleží na tom, kdo ho obsluhuje. Společně se zařízením iVario Pro je bezkonkurenční pro profesionální kuchyně.



„Po účasti na živém vaření RATIONAL live, jsme se rozhodli pořídit si varný systém RATIONAL.“

George Kailis, majitel a manažer TAMALA Café Bar, Kiti, Kypr TAMALA Café Bar, Kiti, Kypr

ServicePlus:

Začátek úžasného partnerství.

Kvalitní servis pomáhá zařízením společnosti RATIONAL a vaší kuchyni dosáhnout absolutního úspěchu společně: od první konzultace, přes instalaci, spuštění, zaškolení obsluhy, po aktualizaci softwaru a ChefLine nebo zákaznickou linku – se společností RATIONAL máte vše. Nebo můžete pokračovat ve vzdělávání na Akademii RATIONAL. Zároveň můžete kdykoli kontaktovat některého z certifikovaných prodejců RATIONAL zařízení: ten se nejlépe vyzná ve varných systémech a najde ten pravý pro vaši kuchyni. A v případě nouzové situace je servis společnosti RATIONAL v dosahu po celém světě.

➔ ServicePlus

Vše s jediným cílem: abyste svou investici využívali po dlouhou dobu, vytěžili ze svých varných systémů vždy maximum a nikdy nevyčerpali nové nápady.

rational-online.com/cz/ServicePlus

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

