



iVario® Pro.

Новые возможности
для ресторанов.



Как должна выглядеть кухня сегодня.

Меньше времени. Меньше персонала. Меньше расходов. И в противовес: высокие требования. С которыми должна справляться современная кухня. И она может это. Например, с помощью интеллектуального аппарата для приготовления блюд. Который соответствует многим требованиям, освобождает повара от задач, вносит предложения. Который объединяет в себе более 45 лет опыта приготовления и инноваций. Который использует минимальное пространство с максимальной эффективностью. Который поддерживает, помогает, впечатляет. Дает шеф-повару немыслимую свободу и позволяет персоналу без специальных навыков быстро начать работу на аппарате. И который сочетает в себе скорость и точность. Для 30, 100 или более гостей. Для превосходных результатов.

• Лучше, чем Вы могли себе представить

На современной кухне необходим помощник, который быстро и точно оказывает поддержку. И обеспечивает инновационный подход в приготовление блюд.

iVario Pro.

Все дело в мощности.

Интеллектуальный аппарат варит, жарит и готовит во фритюре. Быстро и при этом точно. До 4 раз быстрее. С экономией до 40 % энергии по сравнению с обычной кастрюлей, опрокидывающейся сковородой, фритюрницей или устройством для приготовления в вакууме (Sous-Vide). Каждое блюдо получается индивидуальным и высококачественным, а процесс приготовления осуществляется точно, быстро, экономно, гибко, сокращая количество персонала. У ресторанов свои правила. Новый iVario Pro соответствует им всем.

Термозонд

Каждый тигель имеет термозонд. Для точного приготовления без необходимости в контроле.

Эффективное управление энергией

Система нагрева iVarioBoost объединяет в себе мощность, скорость и точность. Благодаря высоким резервам мощности и точному распределению тепла по всей поверхности процесс приготовления выполняется оптимально. Независимо от количества порций. Даже в случае деликатных блюд.
➔ Стр. 08

Скорость

С помощью опциональной функции приготовления под давлением Вы сможете сократить время приготовления на 35 %. Автоматическое создание и сброс давления делают работу с iVario Pro быстрой и удобной.
➔ Стр. 06

Концепция интуитивного управления

Два тигеля, отдельный дисплей. Простота, логика и эффективность. Работа с iVario Pro 2-S не требует усилий. С самого начала.

Желаемый результат без необходимости контроля

Благодаря iCookingSuite, интеллектуальному помощнику, удается все. Ничего не пригорает и не «убегает». iVario Pro сигнализирует только тогда, когда требуется Ваше вмешательство. Для результата приготовления в точном соответствии с Вашими пожеланиями. Без необходимости в контроле.
➔ Стр. 10

Повышенная гибкость

С помощью запатентованной системы iZoneControl простым нажатием кнопки Вы создаете несколько iVario. Для различных блюд. Для большей гибкости. Для комфортной работы.
➔ Стр. 12

➔ Что Вы получаете?

Предварительную подготовку блюд и обслуживание à la carte без стресса и спешки. Высокую эффективность и экономию времени. Гибкость и желаемое качество результатов.



Многофункциональность

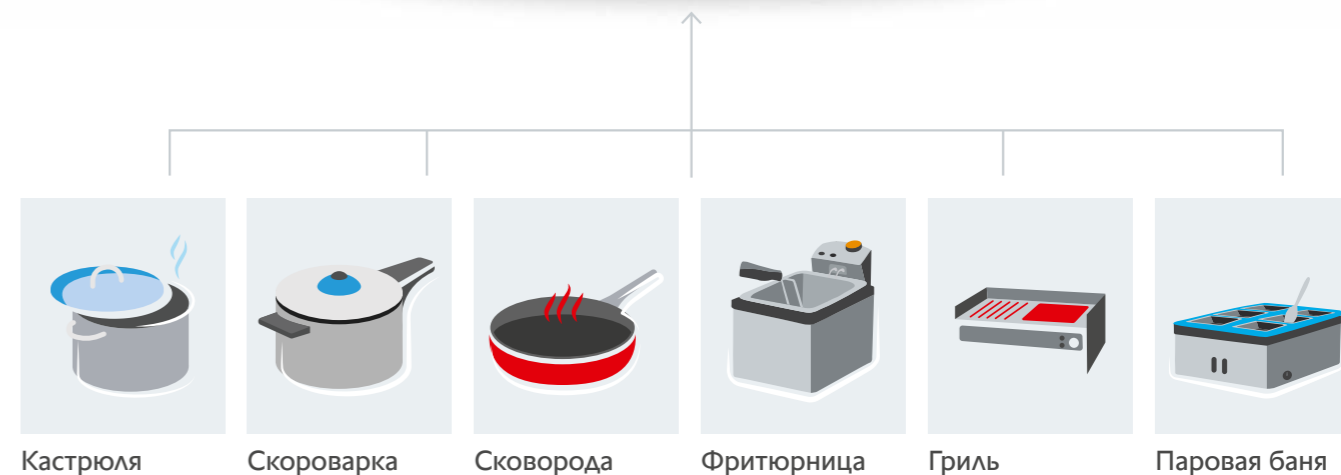
Один аппарат. Множество возможностей. Безграничность творчества.

iVario: компактный аппарат с высокой мощностью или фундамент современной кухни? Опрокидывающиеся сковороды, котлы, фритюрницы, скороварки и плиты остались в прошлом. Наряду с классическими функциями приготовления iVario Pro обладает специальной возможностью – функцией приготовления под давлением, которая позволяет получать желаемый результат на 35 % быстрее. Разумеется, без потерь качества. Приготовление в вакууме: iVario Pro обеспечивает минимальное время приготовления, контролирует процесс. Для превосходного качества блюд и сохранения натуральных вкусовых веществ. Приготовление при низких температурах. Для желаемых результатов — также и ночью. Не требует контроля. Поэтому Вы получаете дополнительное время производства. Чтобы Ваши идеи превратились в выдающиеся результаты.

➔ **Используйте его потенциал**
Вкусные, здоровые, разнообразные, необычные блюда. В одном аппарате. Без дополнительных инвестиций. С более высоким качеством блюд.



iVario Pro заменяет многочисленное традиционное кухонное оборудование.



Кастриуля

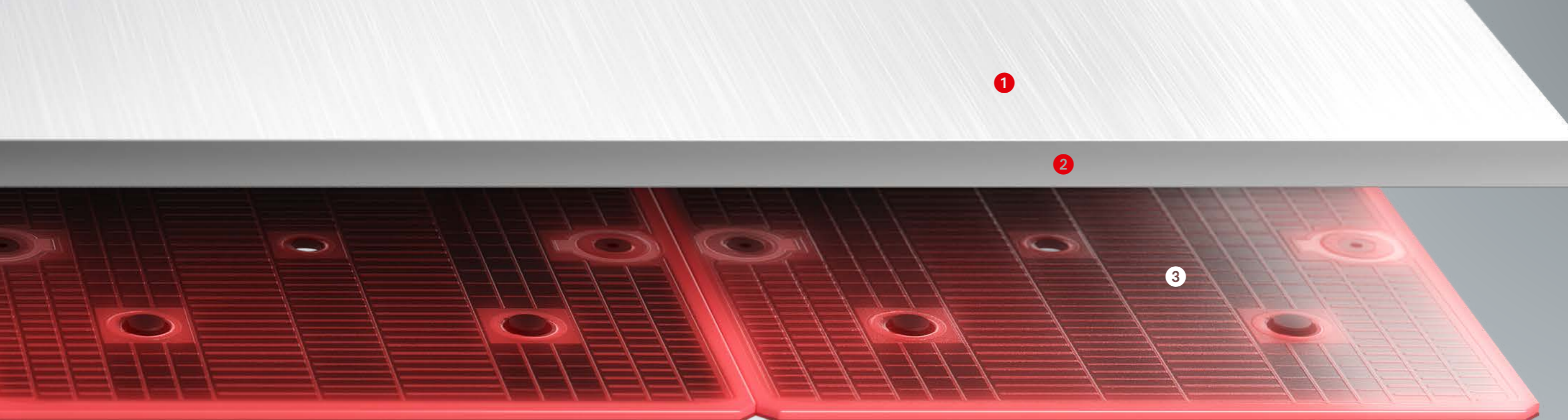
Скороварка

Сковорода

Фритюрница

Гриль

Паровая баня



Ваш новый помощник.
Точный и быстрый.

Нагревательная система iVarioBoost

Впечатляющая мощность	iVario Pro 2-S
Объем загрузки тигеля	
3 кг пасты	18,5 мин.
20 л рисового пудинга	62 мин.
7 кг замоченного нута (давление)	42 мин.
25 кг гуляша с соусом (давление)	87 мин.
14 кг бараньей ноги (давление)	86 мин.

iVarioBoost 

Существуют тигели с толстым дном, с длительным временем нагрева. Существуют тигели с тонким дном, неравномерным распределением температуры и, как следствие, пригорающими продуктами. И существует iVarioBoost — комбинация керамических элементов и чувствительного дна тигеля, устойчивого к царапинам. Для высокой эффективности, невероятной скорости и равномерного распределения тепла.

Встроенное управление энергией iVarioBoost существенно экономит энергию по сравнению с традиционным кухонным оборудованием. И несмотря на это обладает огромными резервами мощности. Что позволяет быстро обжаривать продукты и не допускает значительного падения температуры при добавлении холодных ингредиентов, как это бывает в традиционном оборудовании.

1 Специальное дно тигеля

Дно тигеля из прочной, устойчивой к царапинам нержавеющей стали обеспечивает быстрый нагрев и передачу тепла с точностью до градуса. Для лучшего вкуса, равномерного подрумянивания и сочного мяса.

2 Интеллектуальное управление температурой

Для каждого нагревательного элемента имеются собственные встроенные датчики. Они позволяют точно измерять температуру по всей поверхности дна тигеля. Эти измерения создают основу для интеллектуального зонального управления температурой. Для превосходных результатов с минимальным потреблением. Прежде всего в случае деликатных продуктов, таких как молочные блюда.

3 Керамические нагревательные элементы*

Огромная мощность и всегда точное количество энергии в нужном месте благодаря запатентованным* керамическим нагревательным элементам, которые обеспечивают равномерную передачу тепла по всей поверхности.

*охраняется патентом: EP 1 671 520 B1

➔ Для Вас это означает
Отсутствие пригорания
и "убегания". Сочное
мясо. насыщенный вкус.
Превосходная равномерность.

rational-online.com/ru/iVarioBoost

Гарантированный
желаемый результат.
Без контроля за
процессом.

Интеллектуальная кухня

iCookingSuite

Интеллектуальная регулировка нажатием кнопки. С помощью iCookingSuite — интеллектуального помощника в iVario, который корректирует процесс приготовления в соответствии с выбранными блюдами, обеспечивает желаемый результат, учится у Вас, подстраивается под Ваши привычки и сигнализирует только тогда, когда необходимо Ваше вмешательство. Например, чтобы перемешать соус, тушеное блюдо или суп или вынуть блюда. Ничего не пригорает и не «убегает». Приготовление при низких температурах, в вакууме (Sous-Vide), деликатные десерты — все это не проблема. С AutoLift фасоль автоматически вынимается из воды. А если Вы хотите внести индивидуальную ноту в блюда, Вы можете вмешаться в процесс приготовления.

Благодаря встроенному интеллекту iVario Pro знает, когда будет готова фасоль. И с помощью AutoLift автоматически вынимает ее из воды.



iCookingSuite

Высокое качество блюд без необходимости контроля, простое управление без дополнительного обучения персонала. Это поддержка, которая позволяет Вам предотвращать ошибки и экономить время.

rational-online.com/ru/iCookingSuite

À-la-carte за
считанные
МИНУТЫ.

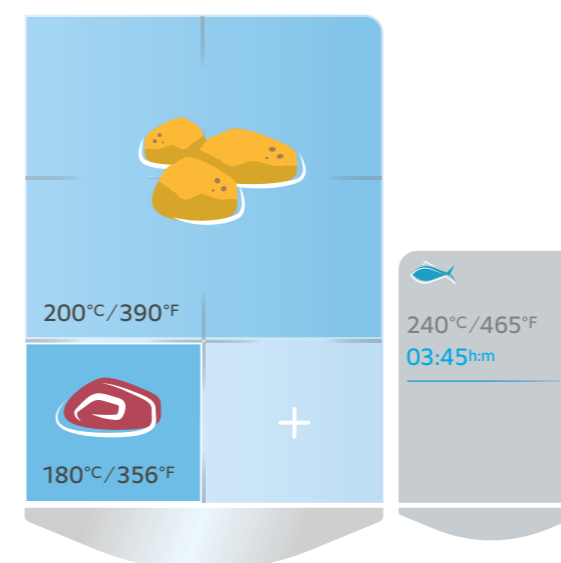
Эффективная гибкость.



iZoneControl

В ресторане все должно быть на высоте. Рыба, мясо, овощи. С кровью, средней прожарки, прожаренно. Остро, без соли. Все срочно, все одновременно, все свежее, все по-разному. На современной кухне приготовление должно осуществляться быстро, надежно и эффективно. Именно для этого существует iZoneControl. С ее помощью Вы можете разделять iVario на четыре зоны, которые могут иметь произвольный размер, расположение и форму. В одном тигеле теперь можно готовить схожие или различные блюда. Одновременно или со смещением по времени, с одинаковой или разной температурой. С помощью термозонда или по времени. В любом случае — без необходимости в контроле и без дополнительного кухонного оборудования. С гарантией всегда идеальных результатов.

Управление необходимыми зонами тигеля осуществляется в iZoneControl простым касанием дисплея. Просто и надежно.



iZoneControl

До четырех зон. Чтобы обеспечить постоянную гибкость и готовность к работе. Независимо от количества загруженных продуктов. А также гарантировать эффективность работы.

rational-online.com/ru/iZoneControl

Устойчивость.

Хорошо для окружающей среды, еще лучше для Вашего кошелька.



Устойчивость экономит ресурсы и деньги: энергоэффективное производство, новые стандарты экономии энергии и сокращение расхода материалов являются стандартом для RATIONAL. Такой же само собой разумеющейся становится устойчивость на Вашей кухне с iVario Pro: в сравнении с традиционным кухонным оборудованием Вы экономите до 40 % энергии. Снижается расход сырья. Предотвращается перепроизводство.

- ➔ **С любовью к окружающей среде**
Чтобы Вы могли готовить здоровые блюда и обеспечивать экобаланс, оправдывающий свое название.

rational-online.com/ru/green

Экономическая эффективность.

Вы можете использовать аппарат по своему желанию: с прибылью для себя.

Условие для успешной кухни: бизнес должен быть прибыльным. Как iVario Pro на кухне ресторана. Поскольку он сразу готов к работе и объединяет в себе функции многочисленных кухонных устройств. Таким образом, дополнительные инвестиции не потребуются. Кроме того, Вы экономите пространство, рабочее время, сырье, энергию и воду. И разумеется: деньги.

- ➔ **Это стоит того**
Чрезвычайно короткий срок окупаемости делает работу еще приятнее.

rational-online.com/ru/invest



Ваша прибыль	Расход в год	Дополнительная прибыль в год	Посчитайте для Вашей кухни
Мясо			
Экономия до 10 %* сырья при приготовлении дежурных блюд (рубленое мясо, рагу) благодаря производительности обжаривания iVarioBoost. Экономия до 10 %* сырья при приготовлении тушеных блюд в ночное время.	Стоимость готовой продукции при использовании традиционного оборудования 435.460 руб. Расход с iVario 391.920 руб.	= 43.540 руб.	
Энергия			
Экономия в среднем 19 кВтч* на прием пищи благодаря высокому КПД нагревательной системы iVarioBoost.	19 кВтч × 2 приема пищи × 6 дней × 48 недель × 4,96 руб. за кВтч	= 54.290 руб.	
Рабочее время			
Экономия в среднем 120 минут* рабочего времени в день благодаря скорости нагрева системы iVarioBoost, автоматическому приготовлению блюд с iCookingSuite, а также благодаря ночному режиму приготовления.	288 дней × 2 часа × 250 руб. (смешанный расчет: почасовая оплата повара/ вспомогательного персонала)	= 144.000 руб.	
Очистка			
Средняя ежегодная экономия воды и моющего средства*. Приходится мыть меньше кастрюль и сковородок.	90 л* воды на прием пищи × 33 руб./м ³ и 10 л моющего средства	= 1.720 руб.	
Дополнительная прибыль в год			= 243.550 руб.

Средний ресторан с 100 порциями в день (2 приема пищи), с iVario 2-XS, дает Вам дополнительную прибыль по сравнению с использованием традиционных плит, опрокидывающихся сковород, котлов и фритюрниц.
* В сравнении с обычными опрокидывающимися сковородами, котлами и фритюрницами.

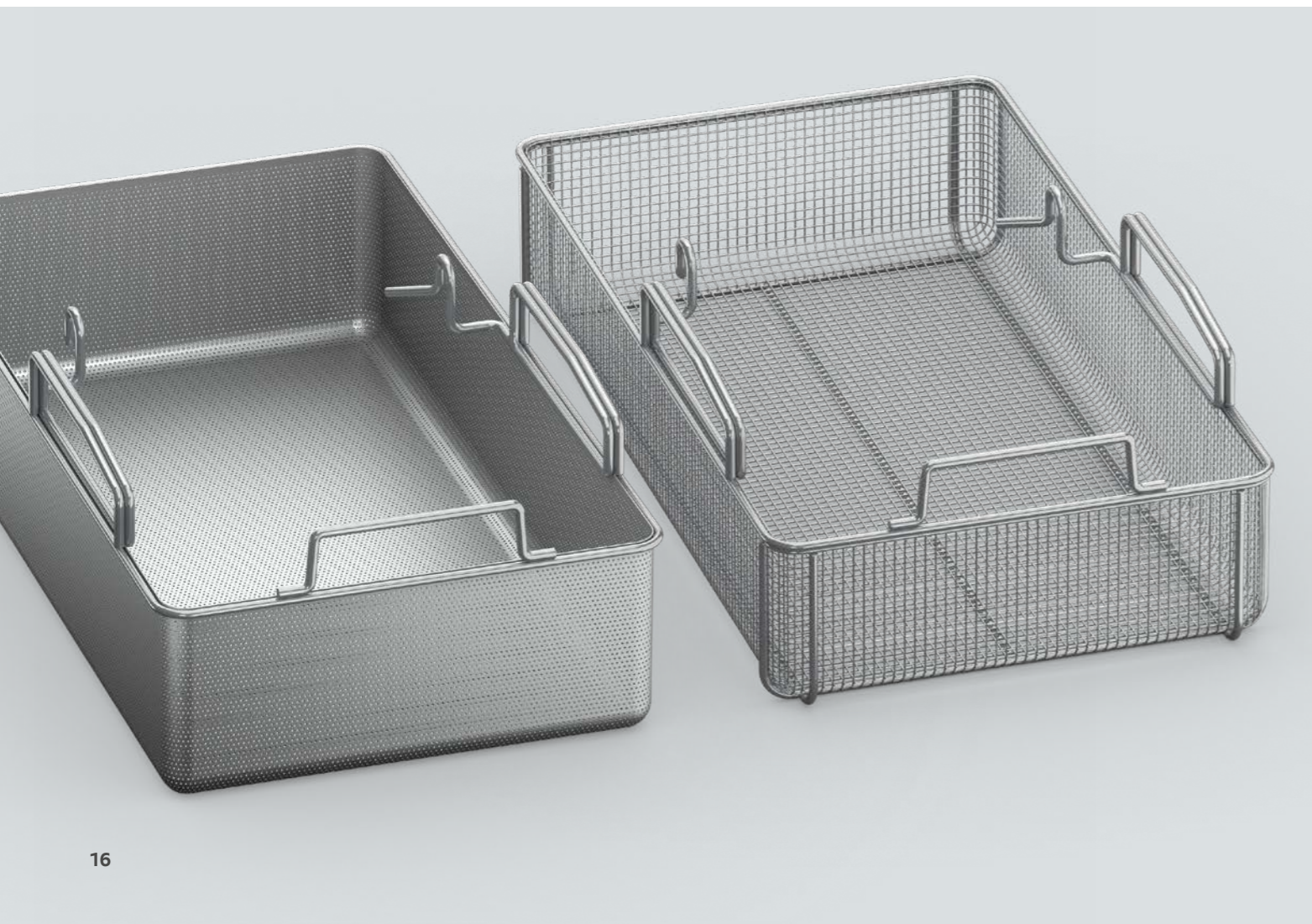
Аксессуары.

Правильные составляющие Вашего успеха.

Аксессуары должны быть исключительно прочны и выдерживать ежедневное интенсивное использование на кухне ресторана — порционные корзины, подставки, тележки для корзин и лопатки RATIONAL идеально соответствуют этим требованиям. Поэтому только оригинальные аксессуары RATIONAL позволяют Вам добиваться превосходных результатов с iVario Pro в полном объеме и со всеми преимуществами.

- ➔ **Оригинальные аксессуары RATIONAL**
Работа становится легче — благодаря продуманным аксессуарам.

rational-online.com/ru/aksessuary



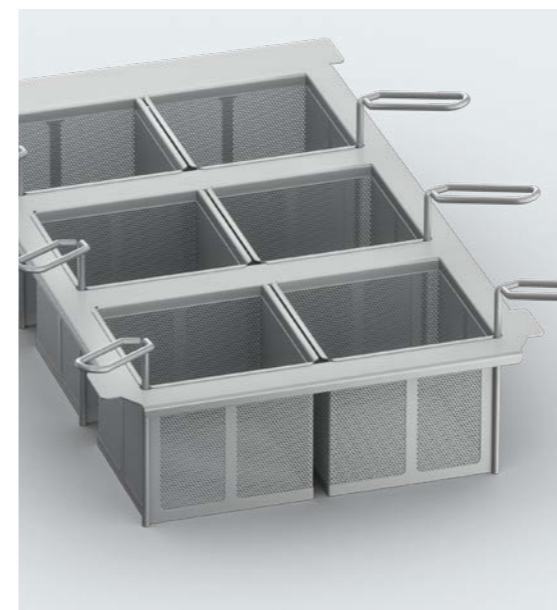
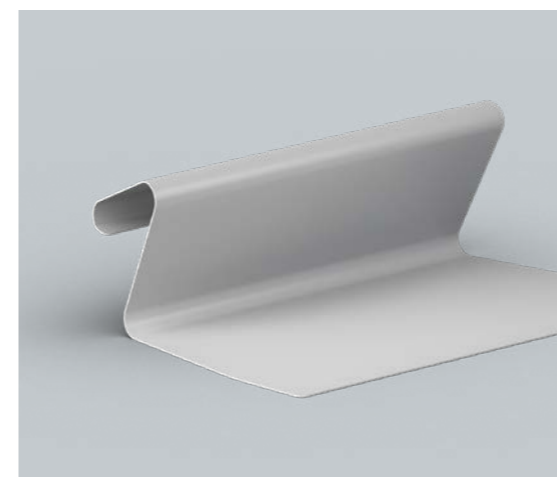
Проверенное качество продукта.

iVario Pro будет СЛУЖИТЬ ДОЛГО.

Ежедневная работа на кухне — трудная задача. Поэтому аппараты RATIONAL тщательно разработаны и надежны в работе. Это стало возможным благодаря принципу «один человек — один аппарат». Это означает, что каждый сотрудник отвечает за качество производимого им iVario Pro. Его имя можно легко найти на заводской табличке. Мы также предъявляем строгие требования к нашим поставщикам: высокие стандарты качества, непрерывное совершенствование, и обеспечение надежности и долговечности продукции являются приоритетом.

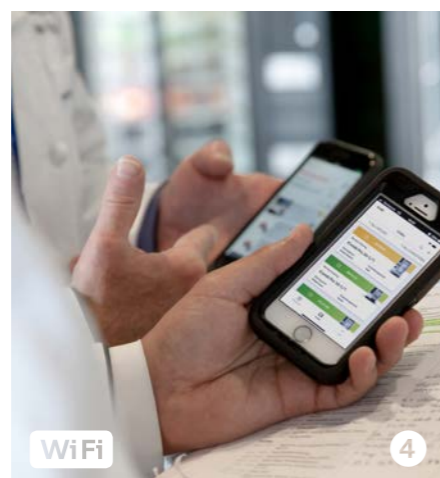
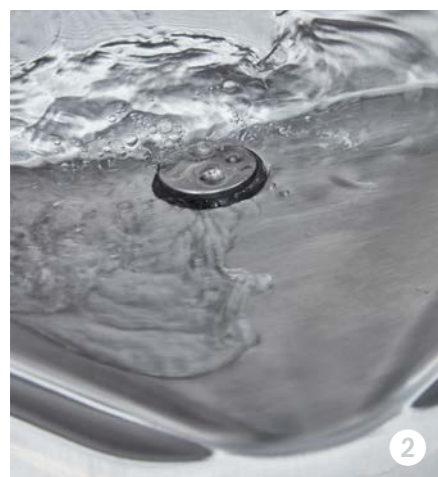
- ➔ **Вы можете на нас положиться**
Сделан для ежедневного использования, прочный, долговечный — Ваш надежный партнер.

rational-online.com/ru/company



Технические характеристики.

Обеспечение безопасности.



1 Подача и 2 Слив воды
С помощью подачи воды возможно заполнение тигеля с точностью до литра. А с помощью встроенного слива воды — снова удобно опустошить его.

3 Регулировка по высоте (опция)
Как подставка для iVario Pro 2-S, так и напольный аппарат могут изменять высоту на 200 мм за 16 секунд и будут удобны для любого работающего с ними сотрудника.

4 ConnectedCooking
Для подключения iVario Pro к ConnectedCooking в аппарате имеется беспроводной модуль.

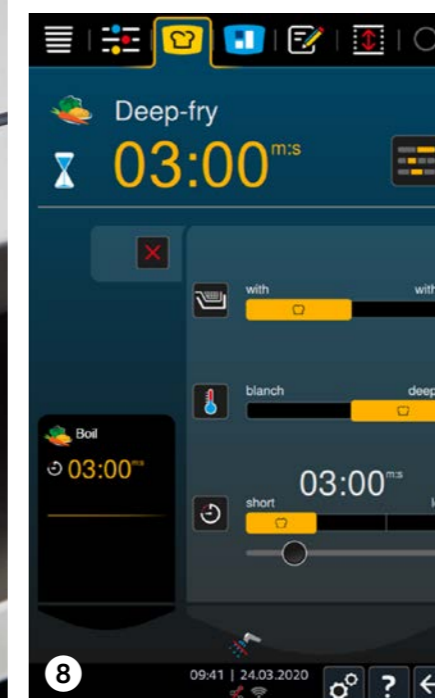
5 Автоматическое подъемное устройство
Паста al dente. Полностью автоматически. Поскольку когда паста будет готова, корзина будет поднята из воды с помощью автоматического подъемного устройства.

6 Простая очистка
Поскольку в iVario Pro ничего не пригорает, он не нуждается в трудоемкой очистке. Она осуществляется всего за две минуты.

7 Встроенный ручной душ, встроенная розетка с дифференциальным автоматом (опция) и USB-интерфейс.

8 Сенсорный экран
Два тигеля, отдельный дисплей. Чтобы все было под контролем.

Холодный край тигеля:
предотвращение ожогов при касании тигеля.



Обзор моделей iVario.

Какая нужна Вам?

À la carte или банкет? Большое пространство? Маленькое пространство? iVario Pro 2-S и его старший брат iVario Pro L адаптируются к Вашим потребностям и удивляют невероятной мощностью. Днем и ночью. И скоро также на Вашей кухне. Опции, характеристики оборудования и аксессуары доступны по адресу:

rational-online.com



iCombi Pro — новый масштаб

iCombi Pro — интеллектуальный, эффективный и гибкий. Обеспечивает желаемые результаты. Всегда. Независимо от того, кто его обслуживает. Вместе с iVario Pro — непревзойденный выбор даже для промышленных кухонь.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Количество порций	от 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Полезный объем	2 × 17 л	2 × 25 л	100 л	150 л
Площадь нагревательной поверхности	2 × 2/3 GN (2 × 13 дм²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 дм²)	2/1 GN (39 дм²)	3/1 GN (59 дм²)
Ширина	1100 мм	1100 мм	1030 мм	1365 мм
Глубина	756 мм	938 мм	894 мм	894 мм
Высота (вкл. подставку/основание)	485 мм (1080 мм)	485 мм (1080 мм)	608 мм (1078 мм)	608 мм (1078 мм)
Вес	117 кг	134 кг	196 кг	236 кг
Труба подачи воды	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Сливная труба	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Потребляемая мощность (3 NAC 400V)	14 кВт	21 кВт	27 кВт	41 кВт
Предохранители (3 NAC 400V)	20 А	32 А	40 А	63 А
Опции				
Приготовление под давлением	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Приготовление при низких температурах (в ночное время, в вакууме (Sous vide), конфи)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
Примеры производительности (на тигель)				
Мясное рагу	4,5 кг	7 кг	15 кг	24 кг
Время приготовления	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Приготовление рагу (мясо и соус)	17 кг	25 кг	80 кг	120 кг
Время приготовления без давления	102 мин.	102 мин.	102 мин.	102 мин.
Время приготовления с давлением	–	↓ -14 % 88 мин.	–	↓ -14 % 88 мин.
Нут, замоченный	4 кг	7 кг	20 кг	30 кг
Время приготовления без давления	65 мин.	65 мин.	65 мин.	65 мин.
Время приготовления с давлением	–	↓ -35 % 42 мин.	↓ -35 % 42 мин.	↓ -35 % 42 мин.
Картофель в мундире	7 кг	12 кг	45 кг	65 кг
Время приготовления без давления	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.
Время приготовления с давлением	–	↓ -14 % 42 мин.	↓ -14 % 42 мин.	↓ -14 % 42 мин.

● Стандарт ○ Опция



«После участия в семинаре от RATIONAL мы решили начать работу с этим уникальным интеллектуальным аппаратом».

Рада Борисова, генеральный директор семейной буланжерии Борисов Хлеб. Пятигорск, Россия.

ServicePlus.

Начало настоящей дружбы.

Вместе с соответствующим обслуживанием система приготовления RATIONAL и Ваша кухня станут единым целым: от первой консультации, тест-драйва и установки, а также индивидуального обучения началу работы и обновлений ПО до ChefLine, телефонной линии для индивидуальных вопросов, — в RATIONAL есть все. Вы также можете пройти дополнительное обучение в Academy RATIONAL. В любое время Вы можете обратиться к сертифицированным дилерам RATIONAL: они прекрасно разбираются в наших системах приготовления и предложат подходящее для Вашей кухни решение. В случае необходимости сертифицированный сервис-партнер RATIONAL быстро окажет Вам необходимую поддержку.

➔ ServicePlus

Все с одной целью: чтобы Ваши инвестиции окупались, Вы получили максимальную выгоду от использования аппарата и чтобы у Вас не иссякали идеи.

rational-online.com/ru/ServicePlus

iVario live.

Не слушайте других, убедитесь сами на практике.

Достаточно теории – время для практики, поскольку нет ничего более убедительного, чем собственный опыт: испытайте системы приготовления RATIONAL в действии, узнайте об их интеллектуальных функциях и попробуйте поработать с ними. Презентации проводятся поблизости от вас. Остались вопросы или Вы хотите получить дополнительную информацию в соответствии с Вашими потребностями и возможностями применения? Тогда позвоните нам или отправьте сообщение по электронной почте. Более подробная информация, видео и отзывы клиентов также размещены на сайте rational-online.com.

➔ Зарегистрироваться

Тел. + 7 495 640 63 38
info@rational-online.ru

rational-online.com/ru/live



РАЦИОНАЛЬ Россия
Прспект Андропова 18, корп. 6
115432, г. Москва

Тел. +7 495 640 63 38

info@rational-online.ru
rational-online.com

