



iVario® 2-XS.

Точный. Сильный.
Готов к работе.



iVario 2-XS.

Современные решения для Вашего ресторана.

Экстремальные условия: маленькая кухня, недостаточное количество оборудования, дефицит персонала, ограниченный бюджет, и высокие внутренние требования. В этом случае на помощь приходит интеллектуальный аппарат, который варит, жарит и готовит во фритюре. До 4 раз быстрее и расходует на 40 % меньше энергии в сравнении с традиционным оборудованием для приготовления. С помощью двух тигелей создает больше возможностей на кухне и на тарелках. Точный, быстрый, гибкий.



Термозонд

Для каждого тигеля имеется термозонд. Для точного приготовления без необходимости контроля.

Желаемый результат без необходимости контроля

Благодаря интеллектуальному помощнику iCookingSuite удается все. Ничего не пригорает и не «убегает». И iVario 2-XS сигнализирует только тогда, когда требуется Ваше вмешательство.

Концепция интуитивного обслуживания

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

AutoLift

С AutoLift паста и картофель фри автоматически вынимаются из тигеля.

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.

Мощность и точность. Умноженные на два.

Два тигеля объемом 17 л каждый, поверхность дна 2/3 GN, чтобы мощность и точность также были возможны на маленьких кухнях.

➔ Что Вы получаете?

Предварительную подготовку блюд без стресса и эффективное обслуживание à la carte. Высокую эффективность и экономию времени.

rational-online.com/ru/iVario2-XS

Кухонные помощники.

Быстрые и точные.
Интеллектуальные и
надежные.



iVarioBoost

Комбинация из керамических нагревательных элементов, чувствительного и высокопроизводительного дна тигеля, устойчивого к царапинам, для высокой эффективности, невероятной скорости и равномерного распределения тепла. Встроенная система управления энергией iVarioBoost экономит до 40 % энергии по сравнению с традиционным кухонным оборудованием. И несмотря на это обладает резервами мощности. Чтобы Вы могли быстро обжаривать большое количество порций без падения температуры при добавлении холодных продуктов.

iZoneControl

Большое разнообразие в минимальном пространстве с опцией iZoneControl. С ее помощью Вы можете разделять дно двух тигелей на четыре зоны, которые могут иметь произвольный размер, расположение и форму. В одном тигеле можно готовить схожие или различные блюда. Одновременно или со смещением по времени, с одинаковой или разной температурой. С помощью термозонда или по времени. Всегда без необходимости в контроле, без дополнительного кухонного оборудования, без нерациональной траты энергии.

iCookingSuite

Интеллектуальная регулировка нажатием кнопки. С помощью iCookingSuite — интеллектуального помощника в iVario 2-XS. Который корректирует процесс приготовления в соответствии с блюдами, обеспечивает желаемый результат, учится у Вас, подстраивается под Ваши привычки и сигнализирует только тогда, когда необходимо Ваше вмешательство, например, чтобы перевернуть стейк. Ничего не пригорает и не «убегает». Если Вы хотите внести индивидуальную ноту в блюда, Вы можете вмешаться в процесс приготовления.

➔ **Для Вашей кухни**
Чтобы Вы могли точно и быстро обеспечивать выдающиеся результаты.

rational-online.com/ru/iVario2-XS



Предварительная подготовка блюд.

С этой мощностью Вы сможете все.
Одновременно.

Для слаженных процессов, хороших результатов, и быстрой работы во время предварительной подготовки блюд, важно планирование и программирование процессов. Но что если Вас отвлекают, например, приезжает поставщик и Ваши процессы остаются без присмотра. Было бы хорошо, чтобы кто-то позаботился обо всем. Как это делает iVario 2-XS с iCookingSuite. Тушеные блюда, деликатные десерты и гарниры идеально готовятся без контроля, без пригорания и «убегания». С iVarioBoost для производительности приготовления с точностью до градуса. И с AutoLift, чтобы по готовности паста автоматически вынималась из воды.

➤ Другими словами

Вы нашли техническое и логистическое решение для экономии времени и персонала, а также инвестиций.

rational-online.com/ru/restorany

Эффективная гибкость.

À la carte за считанные минуты.

В ресторане все должно быть на высоте. Рыба, мясо, овощи. Стейк с кровью, средней прожарки, прожаренный. 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 iVario 2-XS. Два тигеля — бесконечные возможности. Простая концепция управления, мощность с точностью до градуса. Для различных температур, блюд и времени. Без необходимости в контроле и без дополнительного кухонного оборудования. Всегда с гарантией идеальных результатов. И с помощью iZoneControl Вы можете разделить дно обоих тигелей на четыре зоны. Для еще большей гибкости.

- ➔ **Всегда готов к работе**
Два тигеля, чтобы обеспечить постоянную гибкость, готовность к работе и гарантировать эффективность работы. Независимо от количества загруженных продуктов.

rational-online.com/ru/restorany



Аксессуары.

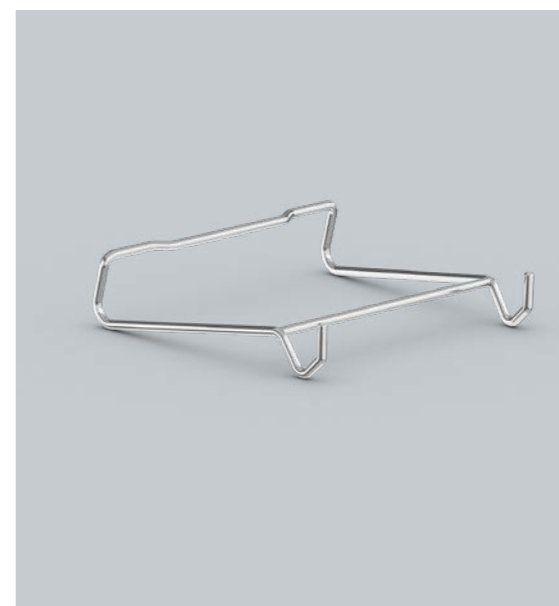
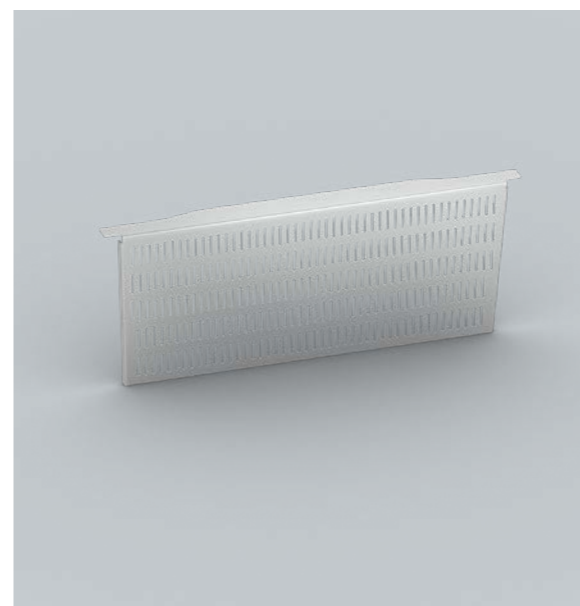
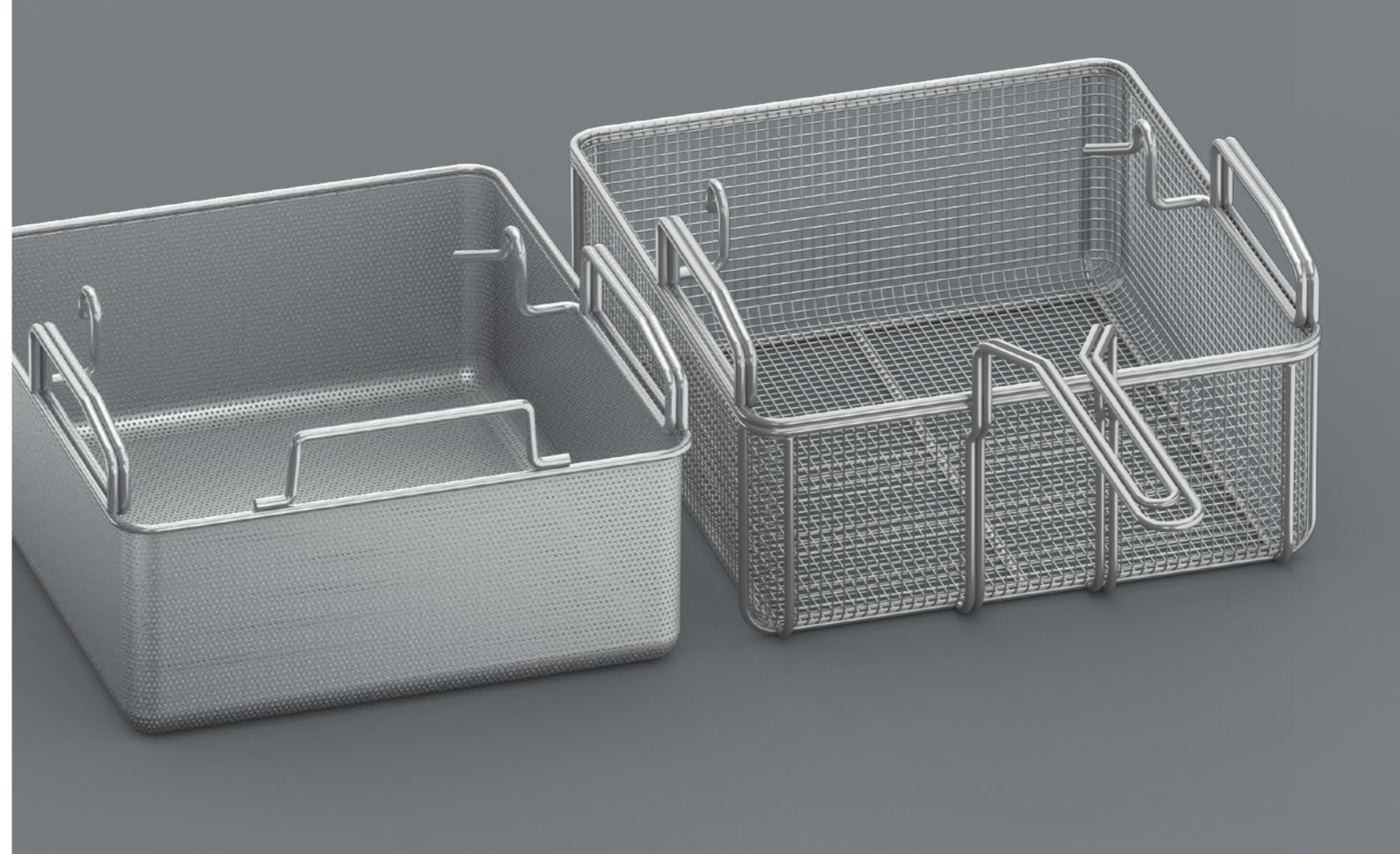
Правильные составляющие Вашего успеха.

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 2-XS в полном объеме и со всеми преимуществами.

Базовая комплектация iVario 2-XS включает в себя: кронштейн для автоматического подъемного устройства, корзину для варки и фритирования, Губка для очистки и сито.

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

rational-online.com/ru/aksesuary



Дизайн кухни.

Один ответ для любых требований.

На столе, на рабочей поверхности, на тепловом острове или даже с интеграцией в него: iVario 2-XS адаптируется к Вашим условиям. Он доступен круглые сутки для предварительной подготовки блюд и обслуживания à la carte. Аппарат можно легко установить, а встроенный слив воды избавляет от необходимости размещать сток в полу. Так Вы сможете избежать скользкого пола на кухне, что повышает безопасность при работе. Также другие технические решения аппарата позволяют не нагружать спину, защитить от ожогов и облегчить работу. Даже полная очистка кухни с iVario 2-XS не проблема: он соответствует высоким требованиям стандарта IPX5.

➔ Преимущества

Рабочее место, которое подстраивается под Ваши потребности и не оставляет ни одно желание неисполненным.

rational-online.com/ru/restorany

IPX 5



iVario 2-XS.

Подходит именно Вам.

Компактный, мощный, готовый к работе — и экономящий пространство. Поскольку iVario 2-XS в ресторане со 100 порциями заменяет опрокидывающиеся сковороды, котлы и фритюрницы. Или дополняет «тепловой остров» в Вашей столовой. При этом он гораздо более доступен по цене, чем Вы думаете.

Ваши пожелания растут, Ваша кухня тоже и Вы хотели бы иметь такие функции как приготовление под давлением? Тогда присмотритесь к старшим братьям iVario Pro объемом

2 x 25 л, 1 x 100 л или 1 x 150 л:
rational-online.ru



| iVario | 2-XS |
|--|-------------------------|
| Количество порций | от 30 |
| Полезный объем | 2 x 17 л |
| Площадь нагревательной поверхности | 2 x 2/3 GN (2 x 13 дм²) |
| Ширина | 1100 мм |
| Глубина | 756 мм |
| Высота (вкл. подставку/основание) | 485 мм (1080 мм) |
| Вес | 117 кг |
| Труба подачи воды | R 3/4" |
| Сливная труба | DN 40 |
| Потребляемая мощность (3NAC 400 В) | 14 кВт |
| Предохранители (3NAC 400 В) | 20 А |
| Опции | |
| iZoneControl | ○ |
| Приготовление при низких температурах (в ночное время, в вакууме (Sous vide), конфи) | ○ |
| WiFi | ○ |

○ опция

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
Проспект Андропова 18, корп. 6
115432, г. Москва

Тел. +7 495 640 63 38

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

