



## 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, раздельный 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.

**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.



## 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.

**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.

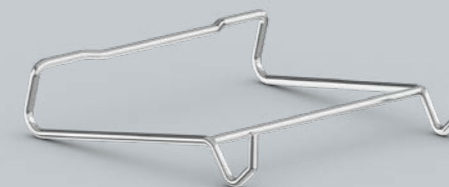
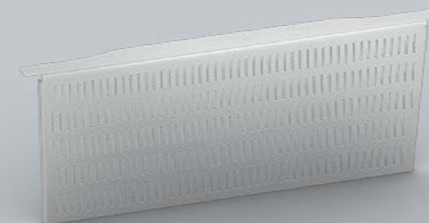
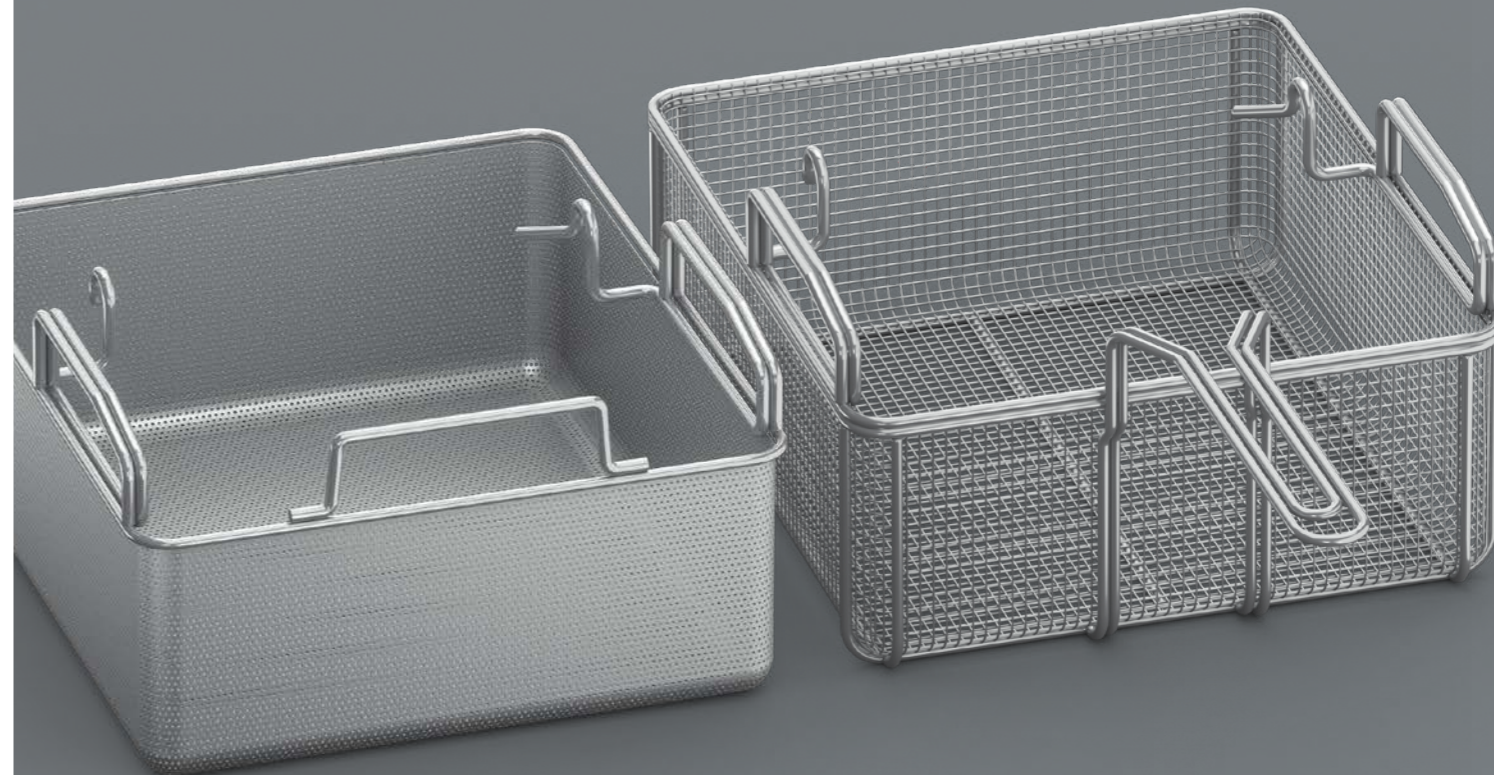


## Аксессуары.

# 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.



## 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.



## 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](http://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 дм <sup>2</sup> )
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
<b>Опции</b>	
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](http://rational-online.com).



