



iVario® Pro.

Новый уровень
производительности
для корпоративного питания.



Что такое кухня сегодня?

Жарение, варка, бланширование, приготовление во фритюре, под давлением, в ночное время — точно и своевременно: требования в сфере корпоративного питания еще никогда не были столь высокими. Сегодня необходима скорость и соответствие стандартам. Широкий выбор блюд. Разнообразие и гибкость. Наступило время для интеллектуального аппарата, который не только соответствует требованиям современной кухни, но и делает ее лучше. 45 лет исследований, опыта и инноваций реализуются в новой технологии. Которая проявляет свои сильные стороны на любой кухне. Готовит блюда просто и всегда в соответствии с пожеланиями. Для 300 или 3000 гостей. Освобождает повара от работы, которая может быть автоматизирована. И не требует специальных навыков персонала.

iVario Pro.

Необычный во всех отношениях.

Выглядит как опрокидывающаяся сковорода, но может намного больше: варка, жарение, приготовление во фритюре и под давлением — iVario Pro заменяет практически все традиционное кухонное оборудование, поскольку он имеет невероятную производительность: его уникальная нагревательная технология объединяет мощность с точностью, потому что в него встроены интеллектуальные помощники, которые думают вместе с Вами, учатся у Вас и поддерживают Вас. Поскольку Он готовит до 4 раз быстрее, расходует на 40 % меньше энергии, и значительно экономит пространство по сравнению с традиционным кухонным оборудованием.

Лучшие условия труда

С iVario Pro кухня становится более эргономичной, экономичной, безопасной и эффективной. Для хорошего рабочего дня. Хорошо для здоровья.

Желаемый результат без необходимости контроля

Благодаря встроенному интеллекту iCookingSuite 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.

➔ Стр. 08

Концепция интуитивного обслуживания

Просто, логично и эффективно. Это делает работу с iVario Pro не только легкой, но и увлекательной. С самого начала.

Эффективное управление энергией

Система нагрева iVarioBoost объединяет в себе мощность, скорость и точность. Благодаря резервам мощности и точному распределению тепла по всей поверхности, процесс обжаривания мяса и деликатных продуктов выполняется идеально.

➔ Стр. 06

Повышенная гибкость

С помощью запатентованной системы iZoneControl в одном тигеле создается несколько iVario. Для различных блюд. Для большей свободы. Для большей креативности.

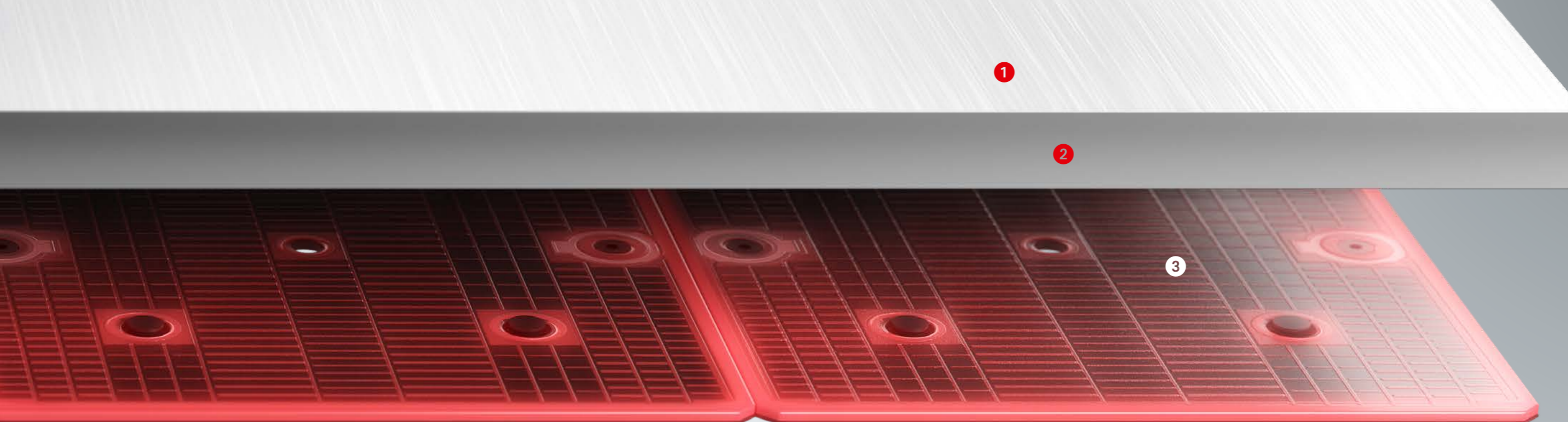
➔ Стр. 12

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. 10

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU



Ваш новый помощник.
Точный и быстрый.

Нагревательная система iVarioBoost

Впечатляющая мощность	iVario Pro XL
15 кг пасты	22 мин.
45 кг бефстроганов	20 мин.
120 л рисового пудинга без пригорания	70 мин.
30 кг замоченного нута (давление)	42 мин.
120 кг гуляша с соусом (давление)	88 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.

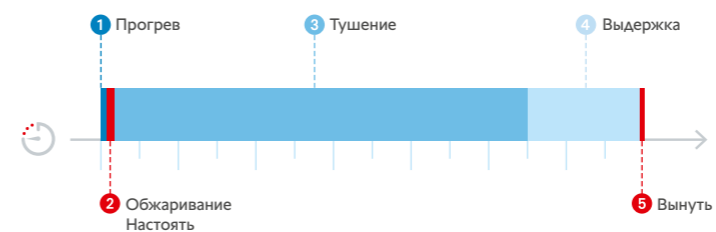


Гарантированный
желаемый результат.
Без контроля за
процессом.

Интеллектуальная кухня

iCookingSuite

Интеллектуальная регулировка нажатием кнопки. С помощью iCookingSuite — интеллектуального помощника в iVario Pro. 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, перевернуть стейк. Ничего не пригорает и не «убегает». Приготовление при низких температурах, delicate десерты — без проблем, а с AutoLift паста автоматически вынимается из воды. Если Вы хотите внести индивидуальную ноту в блюда, Вы можете вмешаться в процесс приготовления.



Работает для Вас даже ночью. Для приготовления в ночное время следует загрузить iVario Pro, запустить процесс приготовления и на следующее утро просто вынуть готовое блюдо.



Быстрое и щадящее достижение желаемого результата. Функция приготовления под давлением.

Ускоренное производство

Создание давления для устранения стресса: когда необходимо приготовить блюда быстрее, Вы можете положиться на опциональную интеллектуальную функцию приготовления под давлением. С помощью надежной внутренней блокировки, рагу, тушеные блюда, подливы и супы готовятся на 35 % быстрее. Разумеется, без потерь качества. Без дополнительных расходов на обслуживание. Поскольку нагревательная система iVarioBoost создает давление нажатием кнопки и поддерживает его. В течение всего процесса приготовления. Таким образом сохраняется клеточная структура приготавливаемых продуктов и в кратчайшее время достигаются идеальные результаты.

	Приготовление	Приготовление под давлением	Экономия
Баранья нога	117 мин.	86 мин.	↓ 26 %
Нут	65 мин.	42 мин.	↓ 35 %
Томленая говядина	170 мин.	135 мин.	↓ 21 %

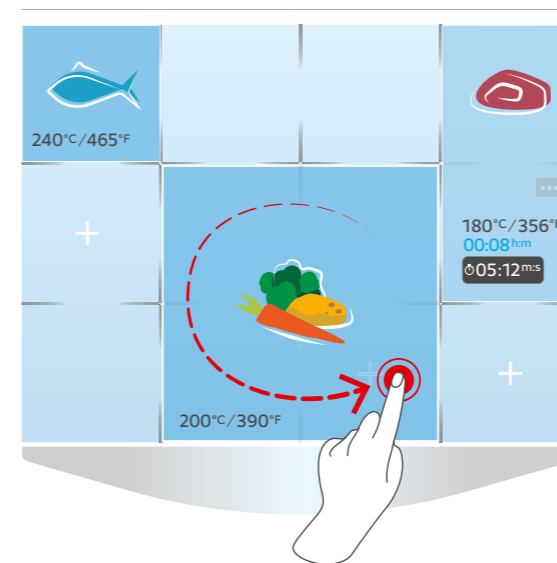
Лучшие результаты
на каждой из зон.

Эффективная гибкость.



iZoneControl

Гибкость – это также необходимость в сфере корпоративного питания. Для специальных диет, дополнительных пожеланий или питания сотрудников. Поскольку даже на больших кухнях необходимо быстро и эффективно готовить небольшое количество порций. Именно для этого существует iZoneControl. С ее помощью Вы можете разделять дно тигеля 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. Вы нагреваете только ту поверхность, которая действительно требуется. Это экономит энергию — и при этом дополнительное кухонное оборудование не требуется.



Один, два, три, четыре. Управление необходимыми зонами тигеля осуществляется с помощью iZoneControl простым касанием дисплея. Просто и надежно.

РУССКИЙ ПРОЕКТ
WWW.RP.RU

Современные стандарты.

Обеспечение безопасности.

Наклоняться, поднимать, перетаскивать, обжигаться — это часть повседневной работы на кухне. Но это осталось в прошлом. Поскольку с iVario Pro кухня становится более эргономичной, экономичной и эффективной. Компания RATIONAL наблюдала за поварами со всего мира и разработала многочисленные технические решения, которые берегут спину, предотвращают ожоги и делают жизнь легче и безопаснее.

➔ **Непревзойденная безопасность**
Возможность комфортной и безопасной работы означает сокращение времени простоя, повышение производительности и эффективности. И не менее важно-повышение мотивации.

1 Подача и 2 Слив воды

С помощью подачи воды возможно заполнение тигля с точностью до литра. А с помощью встроенного слива воды — снова удобно опустошить его.

3 Регулировка по высоте (опция)

Благодаря эргономичной регулировке iVario Pro может изменять высоту на 200 мм за 16 секунд для удобства работы, независимо от роста оператора.

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

5 Простая очистка

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

6 AutoLift

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

7 Простой слив

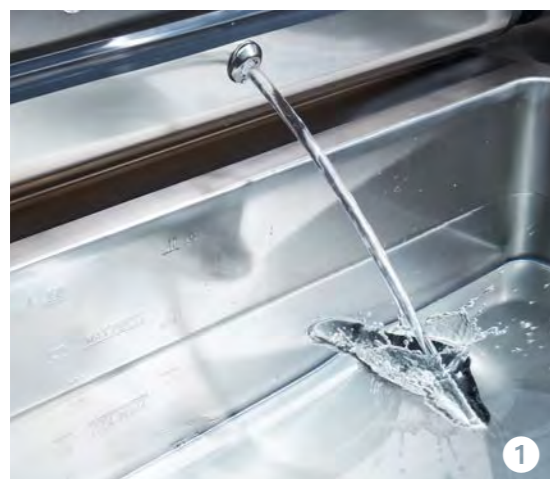
Благодаря особой установке тигля слив выполняется точно, безопасно и не создает проблем для спины оператора.

Холодный край тигля:

предотвращение ожогов при касании тигля.

Дизайн

Никаких ударов или порезов благодаря скругленным углам.



Всегда подходящее решение.

**Один ответ для
любых требований.**

На столе, на рабочей поверхности, на стене, на тепловом острове или даже интегрированный в него — iVario Pro можно установить в любом месте. Аппарат доступен днем и ночью на раздаче или на производстве. В процессе дооборудования или перепланировки кухни для него всегда найдется место, а установка не потребует большого количества времени и сил.

Встроенный слив воды избавляет от необходимости стока в полу. Так Вы сможете избежать скользкого пола на кухне, что повышает безопасность при работе. Даже полная очистка кухни с iVario Pro не проблема: он соответствует высоким требованиям стандарта IPX5.

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



1 напольный аппарат 2 настенный монтаж
3 настольный аппарат 4 настольный аппарат на подставке

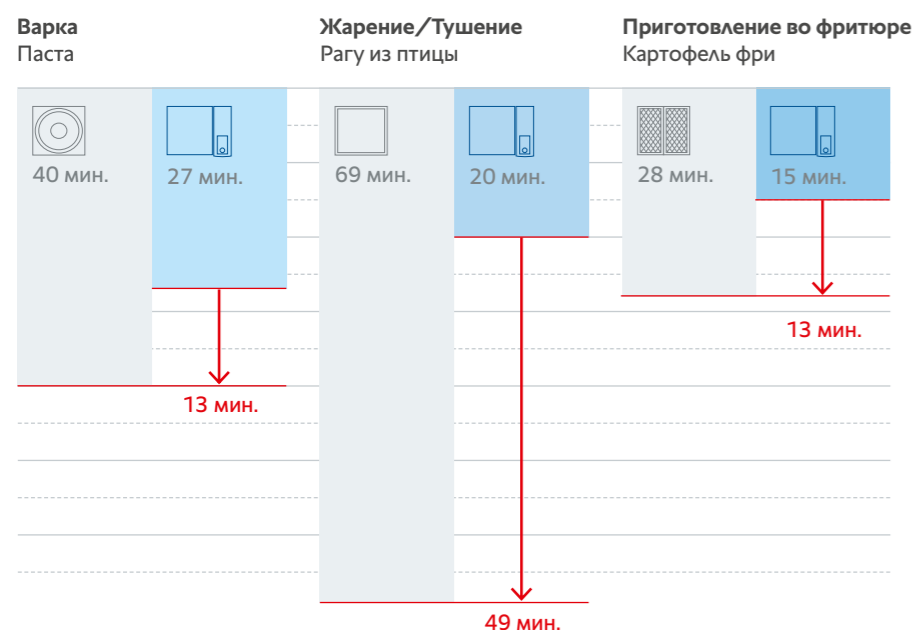
IPX 5

РУССКИЙ ПРОЕКТ
WWW.RP.RU

Идеальная эргономика.

Чем меньше, тем лучше. Пространство и время.

Мощность + точность = эффективное производство. 80 порций, 62 минуты, довольные гости. Это приготовление без необходимости в контроле, без потерь качества. Это приготовление в iVario Pro L. При этом также экономится пространство, поскольку аппарат может заменить плиту, гриль, фритюрницу, опрокидывающуюся сковороду и котел.



➔ **Сэкономьте** время производства и пространство. Без компромиссов в качестве блюд.

rational-online.com/ru/invest

Экономия пространства С iVario Pro Вы сможете заменить традиционное оборудование и при этом сэкономите в среднем 33 % пространства.

Экономия энергии Один аппарат, три продукта, 80 порций: С iVario Pro Вы работаете значительно эффективнее, чем с традиционным кухонным оборудованием, и экономите ценное рабочее время.

Экономическая эффективность.

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

Условие для успешной кухни: высокая производительность. Многочисленные характеристики делают iVario Pro инвестицией, которая быстро окупается. Поскольку он объединяет в себе функции разнообразных кухонных устройств. 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 3 465 000 руб.	= 346 500 руб.	
	Расход с iVario Pro 3 118 500 руб.		
Энергия			
Экономия в среднем 68 кВтч в день благодаря высокому КПД нагревательной системы iVarioBoost*.	68 кВтч × 5 руб. за кВтч	= 170 000 руб.	
Рабочее время			
Экономия в среднем 120 минут рабочего времени в день на один аппарат благодаря скорости нагрева системы iVarioBoost, автоматическому приготовлению блюд с iCookingSuite, а также благодаря ночному режиму приготовления.	1000 ч × 354 руб. (смешанный расчет: почасовая оплата повара/вспомогательного персонала)	= 354 000 руб.	
Очистка			
Средняя ежегодная экономия воды и моющего средства*. Приходится мыть меньше кастрюль и сковородок.	600 л воды в день × 33 руб./м ³ и 50 л моющего средства в год	= 9 950 руб.	
Дополнительная прибыль в год		= 880 450 руб.	

Средняя корпоративная столовая с 600 порциями в день (2 приема пищи), с iVario Pro L и XL, дает Вам дополнительную прибыль по сравнению с использованием традиционных плит, опрокидывающихся сковород, котлов и фритюрниц.
* В сравнении с обычными опрокидывающимися сковородами, котлами и фритюрницами.

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.

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.



РУССКИЙ ПРОЕКТ
WWW.RP.RU





Аксессуары.

Правильные составляющие Вашего успеха.

Аксессуары должны быть исключительно прочны и выдерживать ежедневное интенсивное использование на профессиональной кухне — тележки для корзин, корзины для варки и фритирования, VarioMobil 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. С ними приготовленные при низких температурах блюда, паста и рагу будут всегда отличного качества.



ConnectedCooking.

Всегда в курсе событий, все под контролем.

Все говорят об объединении в сеть. iVario Pro к объединению подготовлен. Аппарат стандартно оснащен WiFi, с помощью которого он соединяется с системой ConnectedCooking, надежной интернет-платформой от RATIONAL. Понравился рецепт грудки индейки? Теперь его можно использовать на всех аппаратах, объединенных в сеть. Независимо от того, где они расположены. В каком режиме работает каждый аппарат? Проверьте это на своем смартфоне. Требуется вдохновение? База данных рецептов к Вашим услугам. Обновление ПО? Будет установлено на аппараты в ночное время. Получить данные HACCP? Одним щелчком.

Обзор моделей iVario.

Какая нужна Вам?

30 порций или 3 000? Большое пространство? Маленькое пространство? iVario Pro адаптируется к Вашим потребностям и удивляет 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.



iCombi Classic — сочетание технологий и мастерства.
iCombi Classic надежен, легок в эксплуатации и точен в работе, подобно Вам. Поэтому он является идеальным решением для тех, у кого есть опыт и кто хочет вручную эксплуатировать свой пароконвектомат.



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.

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.

