



iVario® 2-XS.

Pontos. Erős. Hatékony.



Az iVario 2-XS.

Azt nyújtja, amit egy étteremnek manapság tudnia kell.

A külső körülmények: kicsi konyha, nem megfelelő felszerelés, hiányzó képzett munkaerő, korlátozott költségvetés. A belső hozzáállás: igényesség. Itt kap szerepet az intelligens technológia. Ami főz, süt és párol. Ami a hagyományos főzőberendezésekhez képest akár 4-szer gyorsabb és akár 40%-kal kevesebb energiát fogyaszt. Ami két tartállyal több lehetőséget nyújt a konyhában és a tányéron. Pontos, gyors, rugalmas.



Maghőmérő

Minden tartályhoz maghőmérő tartozik. A pontos, felügyeletet nem igénylő ételkészítéshez.

A kívánt eredmény felügyelet nélkül

Az iCookingSuite főzési intelligenciájának köszönhetően minden sikerül. Semmi nem ég oda, semmi nem fő túl. Az iVario 2-XS csak akkor hívja Önt, amikor az igazán szükséges.

Intuitív kezelőfelület

Két tartály, két nézet a kijelzőn. Egyszerű, logikus és hatékony. Így az iVario 2-XS készülékkel könnyű dolgozni. Az első naptól fogva.

AutoLift

Az AutoLift segítségével a tészta és a hasábburgonya automatikusan kiemelkedik a tartályból.

Hatékony energiagazdálkodás

Az iVarioBoost fűtőrendszerében egyesül az energia, a sebesség és a precizitás. Nagy energiatartalékokkal és pontos hőelosztással a teljes felületen, hogy a főzési folyamat lefutása optimális legyen.

Teljesítmény és pontosság. Kétszer.

Két, egyenként 17 literes tartály, 2/3 GN alj, hogy az erő és a pontosság a kis konyhákban is jelen legyen.

➔ Mit jelent ez Önnek?

Stresszmentes mise en place és hatékony à la carte. Magas költséghatékonyság és több idő.

rational-online.com/xx/iVario2-XS

A konyhai asszisztensek.

Precízen gyors.
Intelligensen megbízható.



iVarioBoost

A kerámia fűtőelemek és a gyorsan reagáló, karcálló, nagy teljesítményű tartályalak kombinációja gondoskodik a nagy hatásfokról, a kiemelkedő gyorsaságról és az egyenletes hőelosztásról. Az integrált iVarioBoost energiamenedzsmment akár 40%-kal kevesebb energiát fogyaszt a hagyományos főzőberendezésekhez képest. És még így is rendelkezik energiatartalékokkal. Hogy Ön nagyobb mennyiségeket is gyorsan megpiríthasson, és hideg alapanyagok hozzáadásakor ne csökkenjen a hőmérséklet.

iZoneControl

Kis helyen is nagy változatosság az iZoneControl opcióval. A két tartály alját négy zónára oszthatja, melyek méretét, helyzetét és alakját szabadon alakíthatja. Egy tartályban egyszerre egyforma vagy különböző ételeket készíthet el. Ugyanabban az időben vagy késleltetéssel, azonos vagy eltérő hőmérsékleten. Maghőmérővel vagy időbeállítással. Mindig felügyelet, kiegészítő konyhai felszerelés és energiapazarlás nélkül.

iCookingSuite

Intelligens vezérlés gombnyomásra. Az iVario 2-XS készülékben rejlő iCookingSuite főzési intelligenciával. A főzési utat az ételeknek megfelelően alakítja ki, mindent a kívánt főzési eredményhez állít be, tanul Öntől, igazodik a főzési szokásaihoz, és csak akkor hívja, amikor az Ön beavatkozására van szükség, pl. meg kell fordítani a steaket. Semmi nem ég oda vagy fő túl. Ha pedig saját kézjegyével szeretné ellátni az ételeket, avatkozzon be a főzési folyamatba.

➔ **Az Ön konyhájához**
Hogy precízen és pontosan érje el a „wow-hatást”.

rational-online.com/xx/iVario2-XS



Mise en place.

Ezzel a teljesítménnyel minden sikerül.
Egyidejűleg.

A mise en place sikerének titka a szervezés tervvel, programmal és ellenőrzőlistával, mert csak így biztosíthatók a zavartalan folyamatok, a jó eredmények és a koncentrált munka. Aztán jön a beszállító, és a zöldségekkel, tésztával és desszertmártással teli fazekak magukra maradnak a tűzhelyen. Most lenne jó, ha lenne valaki, aki vigyáz rájuk. Mint az iVario 2-XS és az iCookingSuite. Az egytálételek, az érzékeny desszertek és a köreték felügyelet, odaégés és túlfőzés nélkül sikerülnek. Az iVarioBoost segítségével a pontos főzési teljesítmény biztosított. És az AutoLift funkcióval, amellyel a tészta automatikusan kiemelkedik a vízből, amikor elkészült.

➤ Más szavakkal

Ön megtalálta technikai és logisztikai választ, hogy időt és szakmunkát spóroljon, és kreativitásba investáljon.

rational-online.com/xx/restaurant

Hatékony rugalmasság.

À la carte percekén belül.

Rugalmasság, mert az étteremben a „normális” a kivétel. Hal, hús, zöldség. Rare, medium, well done. Extra erős, só nélkül. Mindent most, mindent egyszerre, mindent frissen, mindent máshogy. A konyhában megbízhatóan, gyorsan és hatékonyan kell főzni. Pontosan erre szolgál az iVario 2-XS. Két tartály, végtelen lehetőségek. Egyszerű kezelhetőség, precíz és tűpontos teljesítmény. Különböző hőmérsékletekhez, különböző ételekhez, különböző időpontokra. Felügyelet és kiegészítő konyhai felszerelés nélkül. Ráadásul megbízhatóan finom végeredménnyel. Az iZoneControl opcióval pedig a két tartályt összesen négy zónára oszthatja. A még nagyobb rugalmasság érdekében.

➔ **Mindig tettekreksz.**

Két tartály, hogy Ön mindig rugalmas és tettekreksz legyen. Még a legkisebb mennyiségeknél is. És így is hatékonyan dolgozzon.

rational-online.com/xx/restaurant



Kiegészítők.

Megfelelő tartozékok az Ön sikeréhez.

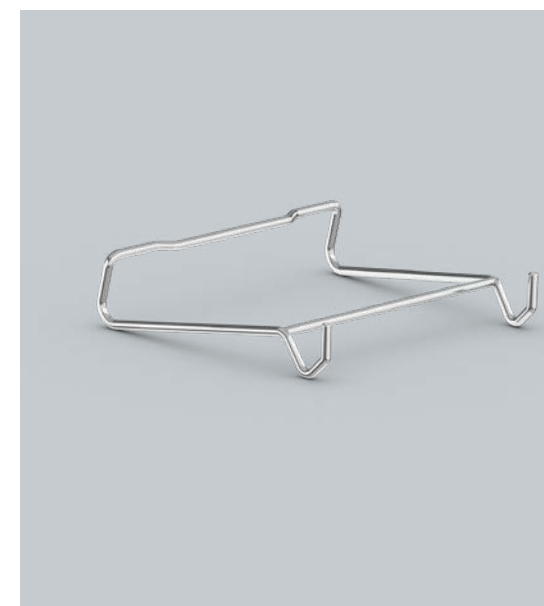
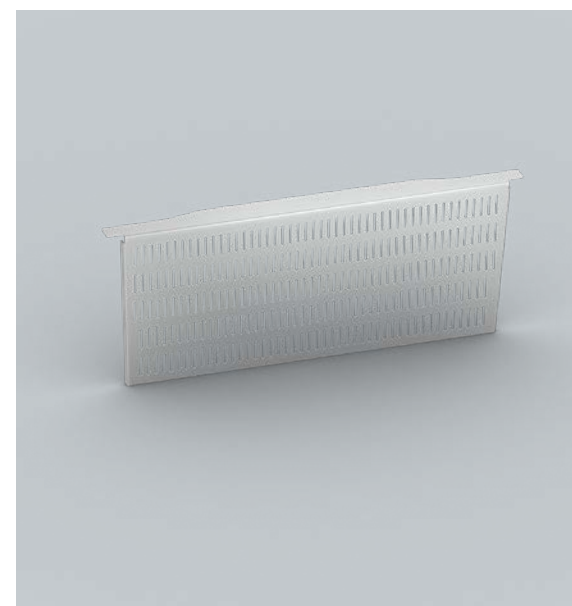
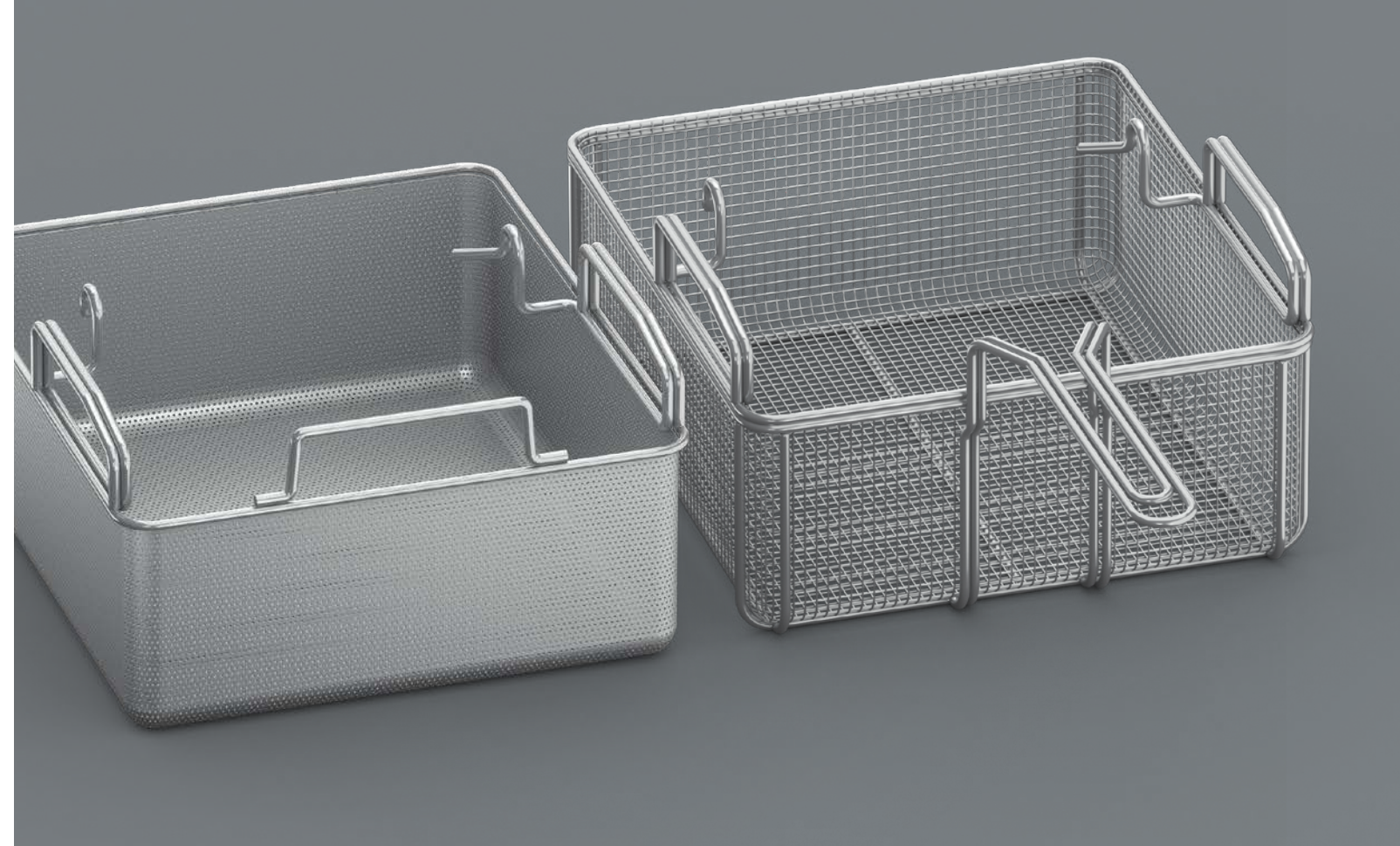
Robusztusnak kell lennie, minden nap ki kell tartania, és állnia kell az éttermi konyhák megpróbáltatásait - ezt a RATIONAL adagkosarai ugyanúgy teljesítik, mint az alsó állványai, kosárkocsijai és lapátjai. Mert csak az eredeti RATIONAL-tartozékokkal tudja kihasználni az iVario 2-XS kiemelkedő teljesítményét és képességeit azok teljes spektrumában.

Az iVario 2-XS alapár magában foglalja: Automatikus emelő- és süllyesztőkar, főző- és sütőkosár, Tisztítószivacs és szita.

➔ Eredeti RATIONAL tartozékok

A könnyebb élet az átgondolt tartozékoknak köszönhető.

rational-online.com/xx/accessories



Konyhakialakítás.

Válasz minden kihívásra.

Azt asztalon, a konyhapulton, a központi blokkon vagy abba beépítve: Az iVario 2-XS alkalmazkodik a környezetéhez. Akár mise en place, akár á la carte, a készülék mind nappal, mind pedig éjjel rendelkezésre áll. Egyszerűen telepíthető, és a beépített vízelvezetőnek köszönhetően még egy padlóösszefolyó sem szükséges hozzá. A konyha padlója így nem lesz csúszós és ezzel nő a munkahelyi biztonság. Csakúgy, mint a hátkímélő, égés ellen védő és az életet megkönnyítő műszaki megoldásokkal. Az iVario 2-XS készülékkel még a konyha alapos kitakarítása sem jelent problémát. Megfelel az IPX5 szabvány magas követelményeinek.

➔ Az Ön előnye

Egy olyan munkahely, amelyik alkalmazkodik az Ön igényeihez, és nem hagy maga után kívánnivalót.

rational-online.com/xx/restaurant

IPX 5



iVario 2-XS.

Illik Önhöz.

Kicsi, erős, hatékony és helytakarékos. Mert az iVario 2-XS egy étteremben akár a 100 adagos billenőserpenyőt, főzőüstöt és fritőzt is kiváltja. Vagy kiegészíti a konyhaszigetet a kintinban. Sokkal kedvezőbb áron, mint gondolná.

Önnek több kívánsága és nagyobb konyhája van, illetve szívesen használna olyan funkciókat, mint a kukta funkció? Akkor tekintse meg a 25, 100 vagy 150 literes kapacitású iVario Pro nagytestvéreket: rational-online.com

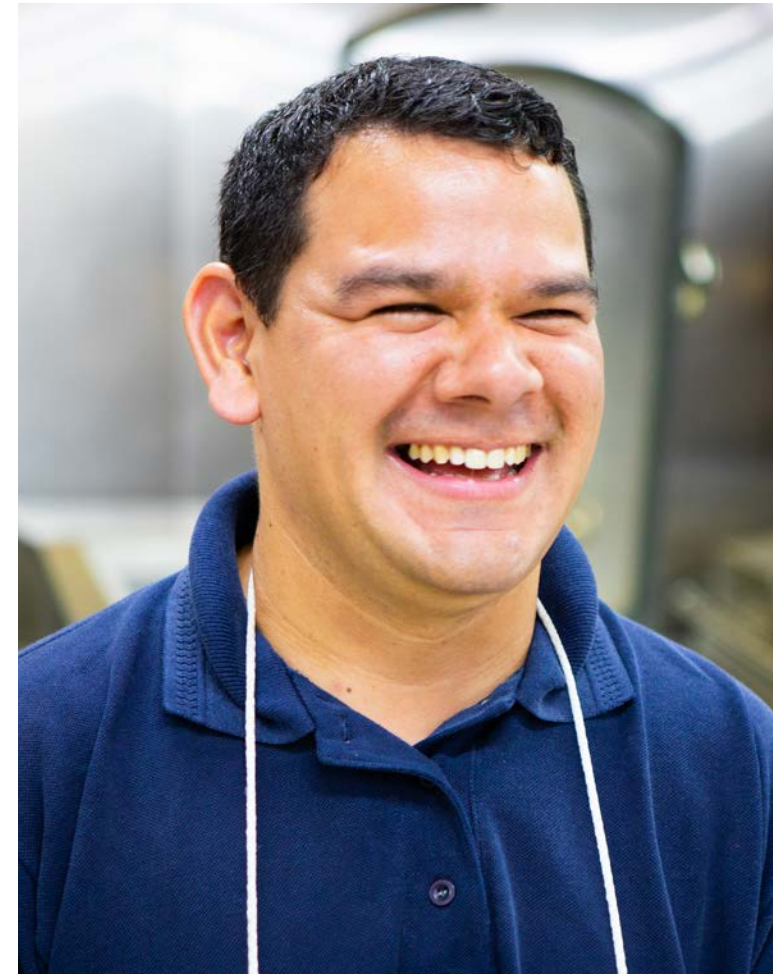


iVario	2-XS
Adagszám	tól 30
Hasznos űrtartalom	2 × 17 liter
Főzőfelületek	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)
Szélesség	1100 mm
Mélység	756 mm
Magasság (beleértve az alsó állványt/ talapzatot)	485 mm (1080 mm)
Tömeg	117 kg
Vízellátás	R 3/4"
Vízlefolyó	DN 40
Csatlakozási érték (3NAC 400V)	14 kW
Biztosíték (3NAC 400V)	20 A
Opciók	
iZoneControl	○
Lassú főzés (éjszaka, szuvidálás, konfitálás)	○
WiFi	○

○ opcionális

iVario live.

Ne hagyja magát meggyőzni, próbálja ki saját maga!



De elég az elméletből, ideje gyakorolni, hiszen semmi sem meggyőzőbb a saját tapasztalatnál: Tapasztalja meg a RATIONAL főzőrendszereket működés közben, ismerkedjen meg az intelligens funkciókkal, és próbálja ki, milyen velük dolgozni. Élőben, kötelezettség nélkül és egészen közel Önhöz. Kérdései vannak, személyes felvilágosítást szeretne, vagy információkra van szüksége a felhasználásról? Akkor hívjon fel minket vagy küldjön nekünk e-mailt. További információkat, részleteket, filmeket és vásárlói visszajelzéseket a rational-online.com weboldalon is talál.

➔ **Regisztráljon most**
Tel.: +36307523310
info@rational-online.com

rational-online.com/xx/live

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 71 727 9090
Fax +41 71 727 9080

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

