

iVario® Pro.

Effekt i en klass för sig för världens restauranger.



Allt som förväntas av dagens kök.

Mindre tid. Mindre personal. Lägre kostnad. Men högre krav. Utmaningar som ett modernt restaurangkök måste kunna bemästra. Inga problem. Med ett intelligent matlagningssystem. Som hanterar ett stort antal utmaningar, tar över arbetsuppgifter och kommer med tips. Som förenar över 45 års matlagningserfarenhet med innovationskraft. Som gör stor skillnad på liten yta. Som stöder, hjälper och imponerar. Som ger kökschefen oänsad frihet och ger oerfaren personal chansen att snabbt komma in i matchen. Och som förenar snabbhet med precision. För 30, 100 eller ännu fler gäster. För fantastiska resultat.

➤ Mer än du tänkt dig

Dagens kök behöver ett matlagningssystem som understöder arbetet med snabbhet och precision. Och som revolutionerar matlagningen.

iVario Pro.

Det handlar om prestanda. På alla sätt.

Intelligent teknik som kokar, steker och friterar i en och samma maskin. Snabbt, men med stor precision. Upp till 4 gånger snabbare. Upp till 40 % lägre energiförbrukning jämfört med traditionell utrustning som grytor, stekbord, pannor, fritöser eller sous vide-utrustning. Varje rätt tillagas individuellt och noggrant. Och allt utförs precis som du vill ha det – snabbt, prisvärt, flexibelt och minimalt med personal. Alla restauranger har sina egna regler. Nya iVario Pro följer alla.

Kärntemperaturnål

Varje panna är utrustad med en kärntemperaturnål. För exakt tillagning utan tidskrävande övervakning.

Effektiv energistyrning

Värmesystemet VarioBoost förenar kraft, hastighet och precision. Med stora effektreserver och mer exakt värmefördelning över hela pannans yta, så att tillagningen blir optimal. Även vid stora mängder. Även känsliga rätter.

➔ Sidan 08

Snabbhet

Med tryckkokningsfunktionen (tillval) blir tillagningstiden upp till 35 % kortare. Trycket byggs automatiskt upp och sänks igen, så att du kan arbeta snabbt och smidigt med iVario Pro.

➔ Sidan 06

Självförklarande manövreringskoncept

Två pannor och två vyer på displayen. Enkelt, logiskt och effektivt. Så fungerar arbetet smidigt med iVario Pro 2-S. Redan från första dagen.

Önskat resultat utan övervakning

Tack vare matlagingsintelligensen iCookingSuite lyckas du med allt. Maten bränner inte vid eller kokar över. Och iVario Pro ber bara om din hjälp när det verkligen behövs. För matlagingsresultat som är precis som du tänkt dig. Utan kontroll eller tidskrävande övervakning.

➔ Sidan 10

Större flexibilitet

Med patenterade iZoneControl kan en stor panna förvandlas till flera små iVario-pannor med några enkla knapptryckningar. Till olika rätter. För större flexibilitet. För smidigare matlagning.

➔ Sidan 12

➔ Vad får du ut av detta?

Mise en place utan stress och à-la-carte i lugn och ro. God ekonomi och i tid. Flexibilitet och mat med den höga klass som du tänkt dig.



Multifunktionell utrustning.

Ett matlagningssystem. Många möjligheter. Allt för din kreativitet.

iVario: Ett kompakt matlagningssystem med hög prestanda. Eller: Hjärtat i det moderna köket. Stekbord, ångkokare, fritöser, tryckkokare och spisar hör till 1900-talets kök. Förutom klassiska tillagningsfunktioner erbjuder nämligen iVario Pro så mycket mer. Till exempel tryckkokning – önskat resultat upp till 35 % snabbare. Självklart utan kvalitetsförluster. Eller sous vide-tillagning: iVario Pro föreslår en tillagningstid och övervakar hela tillagningsprocessen. För mat av högsta klass med naturliga smakämnen. Eller tillagning på låg temperatur. Uppnå önskat resultat även på natten. Utan övervakning. Ett smart sätt att utöka produktionstiden. Och omsätta dina idéer till fantastiska resultat.

➔ **Utnyttja potentialen**
Läcker, nyttigt, omväxlande, spännande och ovanligt. Allt i en maskin. Utan ytterligare investeringar. Mat av högsta klass.



En iVario Pro ersätter ett stort antal traditionella köksmaskiner.





Ditt nya prestandapaket.
Lika snabbt som exakt.

Värmesystemet iVarioBoost

Övertygande effektkapacitet	iVario Pro 2-S
Mängd per panna	
3 kg pasta	18 min.
20 l risgrynsgröt	62 min.
7 kg kikärter, blötlagda (tryckkokning)	42 min.
25 kg gulasch med sås (tryckkokning)	87 min.
14 kg lammfog (tryckkokning)	86 min.

iVarioBoost

Det finns pannor med tjock botten som tar lång tid att värma upp och som reagerar långsamt. Det finns pannor med tunn botten som ger ojämn fördelning av temperaturen och leder till att maten bränner vid. Och så finns det iVarioBoost – en kombination av värmeelement i keramik och en reaktionssnabb, reptålig pannbotten. Som ger hög verkningsgrad, imponerande hastighet och jämn värmefördelning.

Den integrerade energistyrningen iVarioBoost leder till betydligt lägre energiförbrukning än traditionell köksutrustning. Trots det besitter den stora effektreserver. Du kan steka snabbt och temperaturen sjunker inte märkbart när du tillsätter kalla ingredienser, vilket är vanligt med traditionell teknik.

1 Specialkonstruerad pannbotten
Pannans botten är tillverkad i robust och reptåligt, rostfritt stål som ger snabb uppvärmning och noggrann värmeöverföring i exakta grader. För läckra stekaromer, jämn bryningsfärg och saftigt kött.

2 Intelligent temperaturstyrning
Varje värmeelement är utrustade med egna, integrerade sensorer. På så sätt regleras temperaturen i hela pannans botten med tydlig fingertoppskänsla. Mätdata utgör grunden för intelligent temperaturstyrning av varje zon. För imponerande resultat med låg resursanvändning. Framför allt till känsliga produkter som mjölkrätter.

3 Värmeelement i keramik*
Enorm prestanda och alltid rätt mängd energi på rätt ställe tack vare patenterade* värmeelement i keramik som ger jämn värmeöverföring över hela ytan.

* patentskyddad: EP 1 671 520 B1

För dig innebär det
Inget bränns vid. Inget kokar över. Saftigt kött. Smakrika stekaromer. Hög och jämn effekt.

rational-online.com/se/iVarioBoost



Raka vägen till önskat resultat.
Utan övervakning.

Det intelligenta köket

iCookingSuite

Intelligent styrning, med en knapptryckning. Med iCookingSuite, matlagningsintelligensen i iVario. Som individuellt anpassar tillagningsprocessen för varje rätt och ser till att du får önskat resultat, lär sig av dig, anpassar sig efter ditt sätt att laga mat och bara ber om din hjälp när du behöver göra en insats. Till exempel röra om eller hälla upp såsen, grytan eller soppan. Maten bränner inte vid eller kokar över. Tillagning på låg temperatur, sous vide-tillagning och känsliga desserter är inga problem. Med AutoLift lyfts bönorna till och med automatiskt upp ur vattnet. Och om du vill ge rätterna personlig touch gör du bara ändringar i tillagningsmetoden.

Tack vare sin matlagningsintelligens vet iVario Pro när bönorna är klara. Och använder lyft- och nedsänkingsautomatiken för att lyfta upp dem ur vattnet.



iCookingSuite

Mat av högsta kvalitet, utan övervakning, med enkel användning där nästan ingen utbildning behövs. Detta är supporten som undviker fel och sparar tid.

rational-online.com/se/iCookingSuite

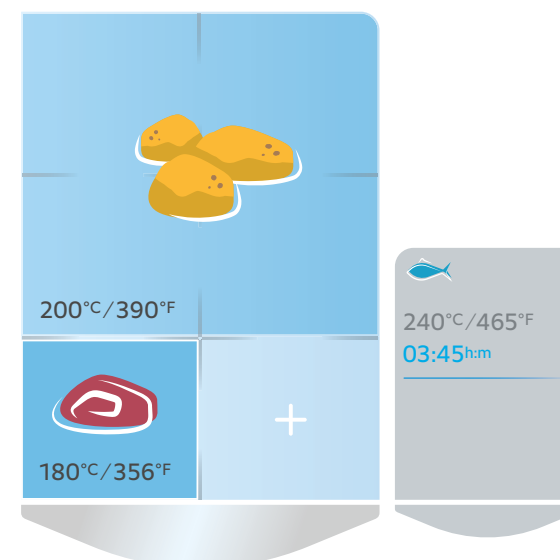
Blixtsnabb à-la-carte.

Effektiv flexibilitet

iZoneControl

Flexibilitet – eftersom "normaltillstånd" snarare är undantag i en restaurang. Fisk, kött, grönsaker. Rare, medium, well done. Extra stark, utan salt. Allt just nu, allt på en gång, allt nylagat. I dagens kök måste maten tillagas tillförlitligt, snabbt och effektivt. Just därför finns iZoneControl. Med hjälp av den här funktionen kan du dela in iVario i upp till fyra zoner – och det är du som bestämmer storlek, placering och form. I en panna kan du tillaga en rätt, eller helt olika rätter. Samtidigt eller med tidsförskjutning, med samma eller olika temperatur. Med kärntemperaturnål eller på tid. Och utan tidskrävande övervakning eller ytterligare utrustning. Och uppnå ett tillförlitligt, förstklassigt resultat.

De olika pannzonerna styrs via iZoneControl genom att trycka på displayen. Enkelt och säkert.



iZoneControl
Upp till fyra zoner. Så att du alltid kan arbeta flexibelt utan väntetid. Även vid mindre mängder. Och samtidigt effektivt.

rational-online.com/se/iZoneControl

Hållbarhetsarbete.

Bra för ekonomin,
bättre för miljön.



Hållbarhet sparar resurser – och tid: Energieffektiv produktion och logistik, nya standarder för energibesparingar, lägre råvaruanvändning och återvinning av gamla maskiner är en självklarhet för RATIONAL. Lika självklar blir hållbarheten i ditt kök med iVario Pro: Jämfört med traditionell köksutrustning sparar du upp till 40 % energi. Får lägre råvaruanvändning. Mindre överproduktion.

➔ **För miljöns skull**
Vi hjälper dig att laga hälsosam mat enligt en miljöstandard som du kan vara stolt över.

rational-online.com/se/green

Lönsamhet.

Du kan vända och vrida på det hur du vill:
Siffrorna talar klarspråk.

En förutsättning för ett framgångsrikt kök: Det måste gå med vinst. Som till exempel med en iVario Pro i ett restaurangkök. Den är redo för omedelbar användning och har funktioner det annars skulle behövas många köksmaskiner till. Du behöver inte göra några fler investeringar. Dessutom sparar du plats, arbetstimmar, råvaror, energi och vatten. Och naturligtvis: pengar.

➔ **Det lönar sig**
Utrustningen betalar sig på extremt kort tid, vilket gör det ännu trevligare att arbeta med den.

rational-online.com/se/invest



Din förtjänst	Budgeterat belopp per år	Merförtjänst per år	Din beräkning
Kött			
Upp till 10 % lägre råvaruförbrukning (strimlat kött, grytor) tack vare stekeffekten i iVarioBoost. Upp till 10 % lägre råvaruförbrukning vid tillagning av grytor över natten.	Råvaruförbrukning vid tillagning med traditionella spisar, stekbord och ångkokare: 105 760 kronor Råvaruförbrukning med iVario 95 190 kronor	= 10 570 kronor	
Energi			
Genomsnittlig besparing på 19 kWh* per servering tack vare den överlägsna verkningsgraden i värmesystemet iVarioBoost.	19 kWh × 2 serveringar × 6 dagar × 48 veckor × 1,58 kronor/kWh	= 17 300 kronor	
Arbets tid			
Genomsnittlig besparing på 120 minuter* arbetstid per dag tack vare kraften och hastigheten hos värmesystemet iVarioBoost, automatisk tillagning med iCookingSuite och tillagning över natt.	288 dagar × 2 timmar × 210 kronor (Kostnadskalkylen är baserad på en kombination av timlönen för en kock och städning)	= 120 960 kronor	
Rengöring			
Genomsnittlig årlig besparing av vatten och diskmedel*. Det blir färre grytor och pannor att diska.	90 liter* vatten per servering × 16,00 kronor/m ³ och 10 liter diskmedel	= 1 030 kronor	
Din merförtjänst per år		= 149 860 kronor	

Genomsnittlig restaurang som serverar 100 portioner per dag (2 serveringar) med en iVario 2-XS, extra förtjänst jämfört med traditionell utrustning som spis, stekbord, ångkokare och fritös.
* Jämfört med traditionella stekbord, grytor och fritöser.

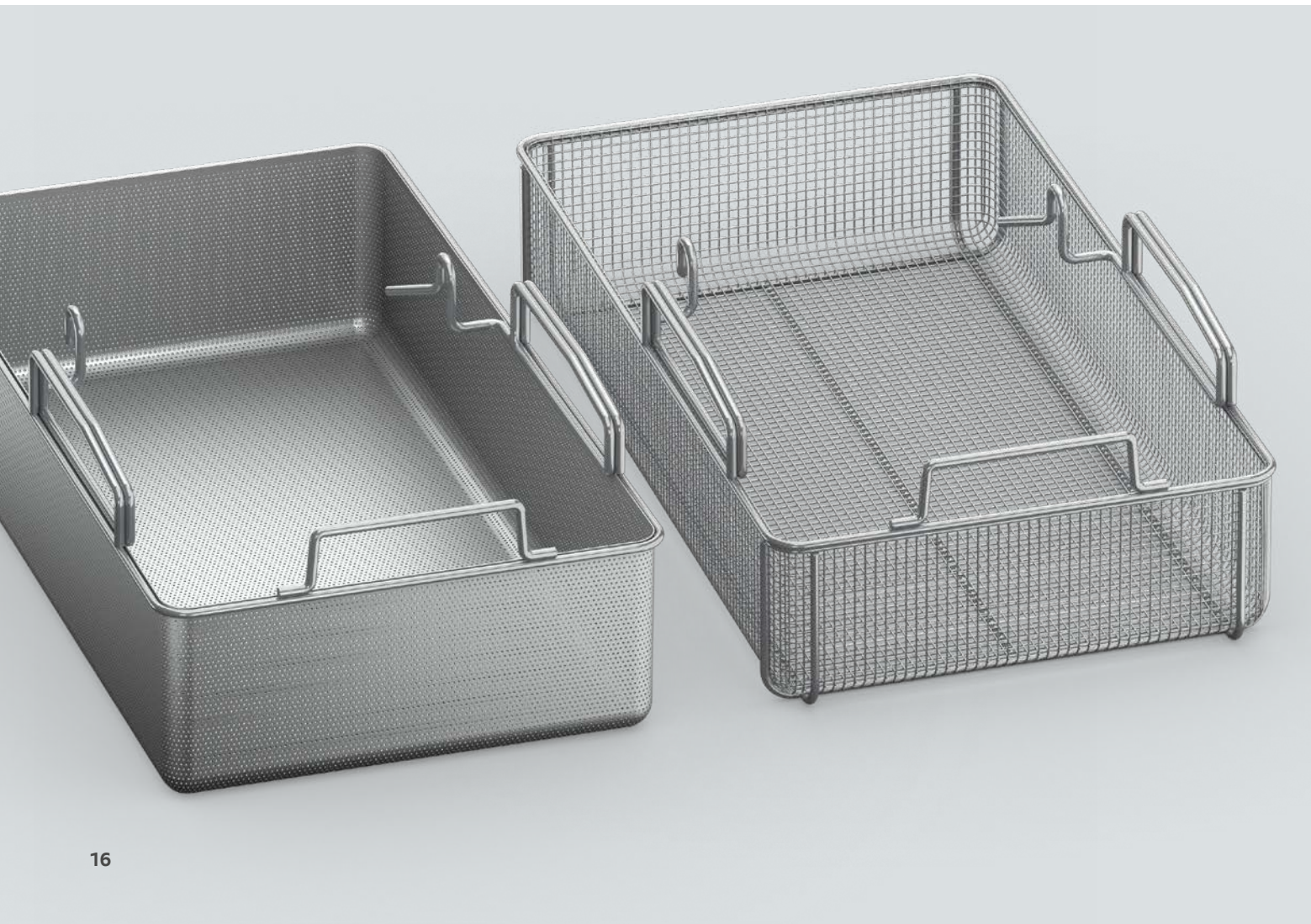
Tillbehör.

Rätt tillbehör för din framgång.

Maskiner som ska hålla för vardagen i ett restaurangkök måste vara robusta och anpassade för en tuff vardag. Det gäller även tillbehör från RATIONAL, t.ex. portionskorgar, stativ, korgvagnar och hålslevar. Det är nämligen med originaltillbehör från RATIONAL som du kan utnyttja den fantastiska prestanda hos iVario Pro fullt ut.

➔ **RATIONAL originaltillbehör**
Smarta tillbehör tar dig en bra bit på vägen och gör livet lättare.

rational-online.com/se/tillbehoer



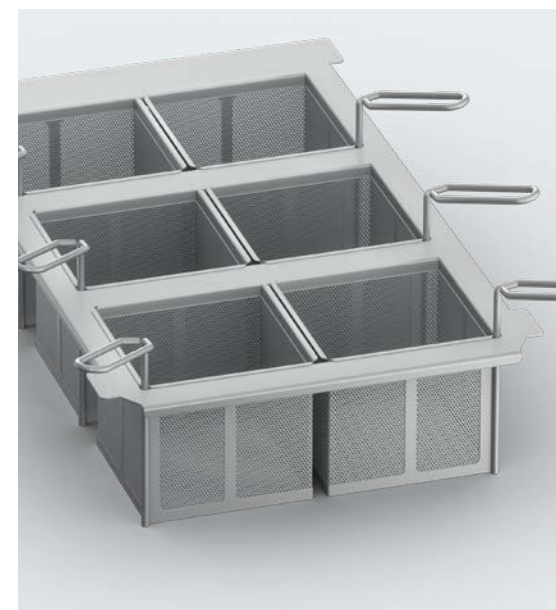
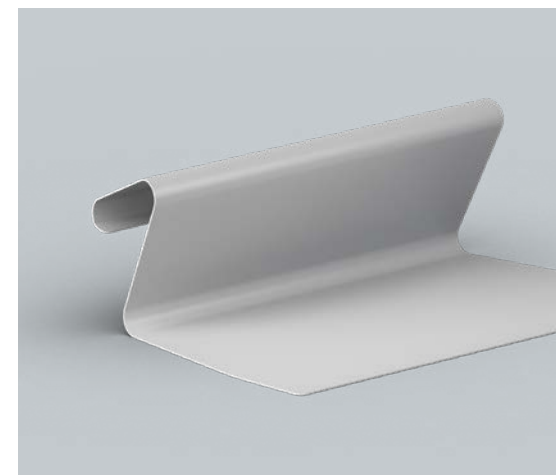
Beprövad produktkvalitet.

iVario Pro håller vad den lovar. I många år.

Vardagen i köket. Tuff. Därför är även maskiner från RATIONAL robusta och tillverkade med stor noggrannhet. Förklaringen ligger bland annat i principen "en person, en maskin". Den innebär att varje medarbetare i produktionen tar fullständigt ansvar för kvaliteten hos den iVario Pro de personligen tillverkar. Och du kan enkelt se vem på typskylten. Vi är lika krävande mot våra leverantörer: Hög kvalitetsstandard, löpande förbättringar och arbetet med att säkerställa produkternas tillförlitlighet och hållbarhet står i fokus.

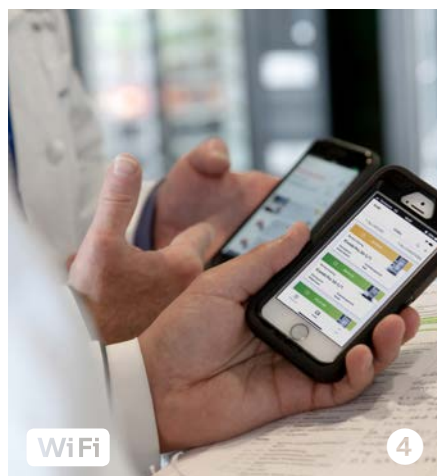
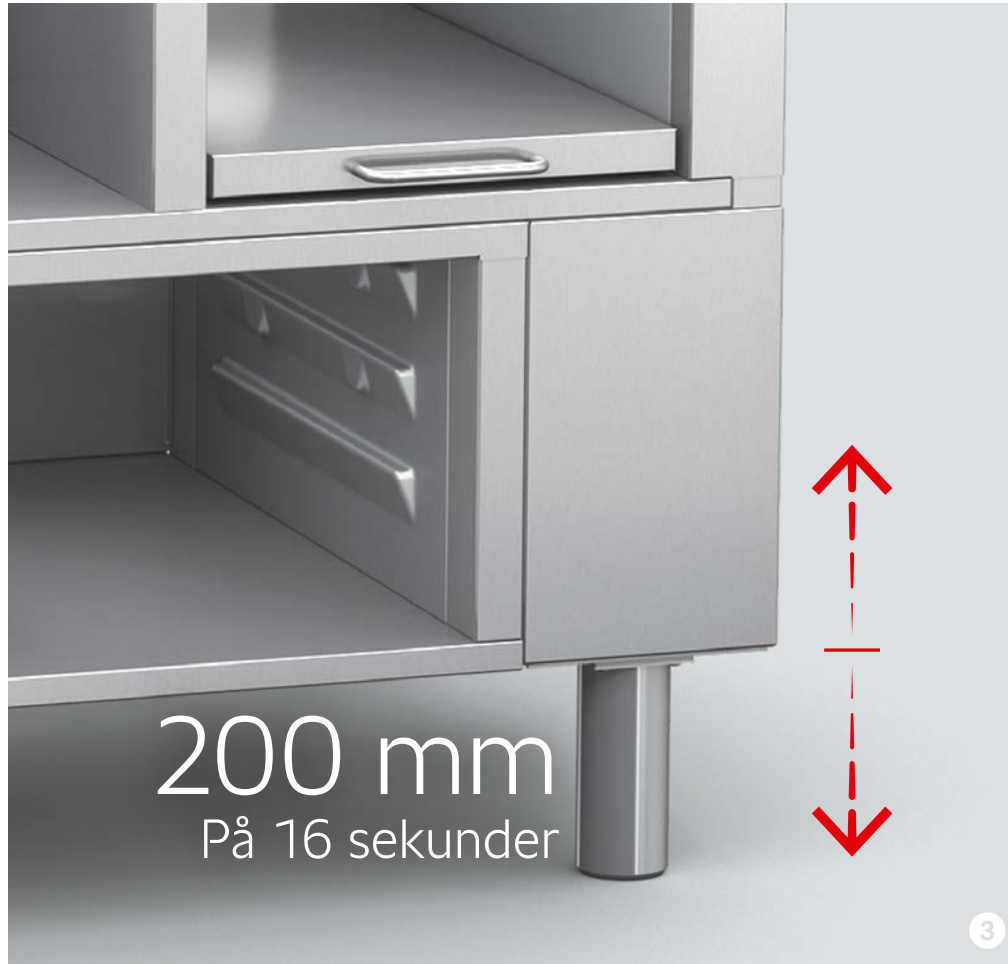
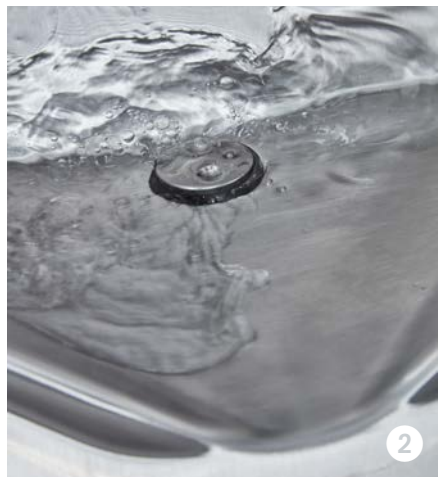
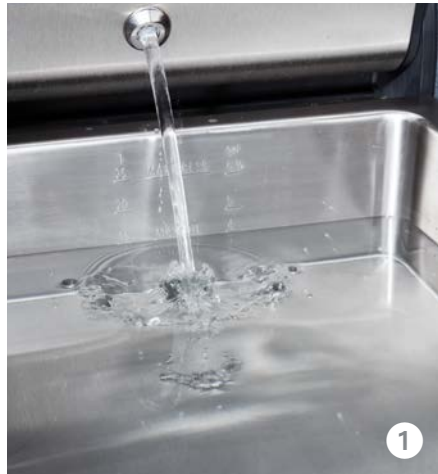
➔ **Det kan du lita på**
Tillverkad för vardagsbruk, robust, hållbar. Räkna med en pålitlig partner.

rational-online.com/se/company



Tekniska specifikationer.

Andra kallar det för tillval, men hos RATIONAL är det helt enkelt standard.



1 Vatteninlopp och 2 Vattenavlopp

Fyll pannan med exakt antal liter vatten via vatteninloppet. Och tappa ut det igen via det integrerade vattenavloppet.

3 Höjjustering (tillbehör)

Stativet till iVario Pro 2-S och golvmodellen kan justeras 200 mm i höjdlid på högst 16 sekunder för att anpassas efter den aktuella användaren.

4 ConnectedCooking

iVario Pro är redan utrustad med WiFi-port, så att du kan ansluta maskinen till ConnectedCooking.

5 Lyft- och nedsänkingsautomatik

Pasta al dente. Helt automatiskt. Lyft- och nedsänkingsautomatiken ser till att korgen lyfts upp ur vattnet i exakt rätt ögonblick.

6 Enkel rengöring

Eftersom ingenting bränner vid i iVario Pro finns det i princip inget att rengöra. Den lilla rengöring som behövs är avklarad på två minuter.

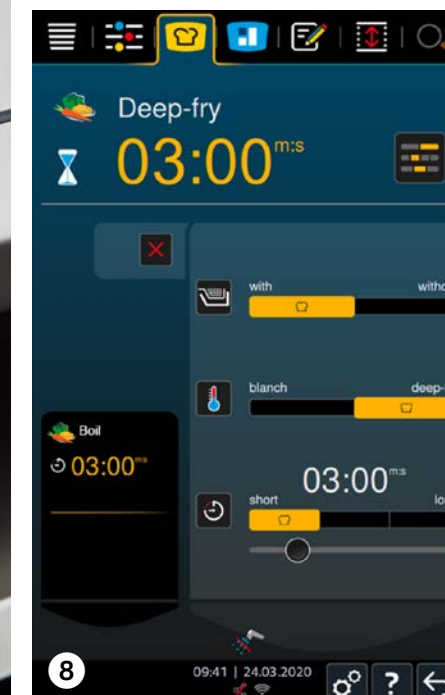
7 Integrerad handdusch, inbyggt eluttag med separat differentialskydd (tillval) och USB-port.

8 Pekskärm

Två pannor och två vyer på en peksskär. Så att alla har överblick.

Pannans kanter är kalla:

Du kan utan problem vila handen på pannans kant utan att riskera att bränna dig.



Modellöversikt iVario.

Vilken modell passar dig?

À la carte eller bankett? Gott om plats? Lite plats? iVario Pro 2-S och iVario Pro L anpassar sig efter dina behov och övertygar med imponerande prestanda. Både dag och natt. Snart också i ditt kök. Du hittar alla alternativ, funktioner och tillbehör på: rational-online.com



iCombi Pro – en ny standard
iCombi Pro är intelligent, effektiv och flexibel. Och levererar precis de resultat du vill ha. Varje gång! Oavsett vem som använder den. Tillsammans med iVario Pro är den oslagbar i storköket.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Antal portioner	från 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Volym	2 × 17 liter	2 × 25 liter	100 liter	150 liter
Stekyta	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Bredd	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Djup	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Höjd (inkl. stativ/underrede)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Vikt	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Vattenanslutning	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Avlopp	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Anslutningsvärde (3 NAC 400V)	14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
Säkring (3 NAC 400V)	20 A	32 A	40 A	63 A
Tillval				
Tryckkoka	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Tillagning på låg temperatur (över natten, sous vide, confitering)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
Exmpel på prestanda (per panna)				
Bryna ragu (kött)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Tillagningstid	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Bryna gulasch (kött och sås)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Tillagningstid utan tryck	102 min.	102 min.	102 min.	102 min.
Tillagningstid med tryck	–	↓ –14% 88 min.	↓ –14% 88 min.	↓ –14% 88 min.
Kikärter, blötlagda	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Tillagningstid utan tryck	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Tillagningstid med tryck	–	↓ –35% 42 min.	↓ –35% 42 min.	↓ –35% 42 min.
Kokt potatis	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Tillagningstid utan tryck	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.
Tillagningstid med tryck	–	↓ –14% 42 min.	↓ –14% 42 min.	↓ –14% 42 min.

● Standard ○ Tillval



“Vi deltog i ett Live-event och bestämde oss för att vi ville arbeta med matlagningssystemet.”

George Kailis, ägare och chef för TAMALA Café Bar i Kiti, Cypern

ServicePlus.

Början på en underbar vänskap.

RATIONAL hjälper dig att välja rätt matlagningssystem till ditt kök. Från första konsultationen till testmatlagning, installation, personlig introduktion och programuppdateringar till ChefLine (vår telefonsupport) – hos RATIONAL får du allt. Du kan också vidareutbilda dig med Academy RATIONAL. Samtidigt kan du när som helst kontakta en återförsäljare certifierade av RATIONAL. De är väl insatta i våra matlagningssystem och kan föreslå lämpliga lösningar för ditt kök. Om en nödsituation skulle uppstå är den globala service från RATIONAL snabbt på plats.

➔ ServicePlus

Allt med ett mål: Att du ska få långvarig glädje av din investering, alltid få ut mesta möjliga av matlagningssystemen och kunna förverkliga dina idéer.

rational-online.com/se/ServicePlus

iVario live.

Ta oss inte på orden, utan prova själv.

Nog med information – för inget är mer övertygande än egen erfarenhet: Upplev RATIONAL-matlagningssystem live, låt oss visa upp alla intelligenta funktioner och prova hur du kan arbeta med dem. Live, nära dig och helt utan köptvång. Har du frågor eller vill du ha information som passar dina behov eller dina användningsmöjligheter? Ring eller mejla oss. Mer information, detaljer, filmer och kundreferenser hittar du på rational-online.com.

➔ Registrera dig nu

Tel. 040-680 85 00
info@rational-online.se

rational-online.com/se/live

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

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

