

iVario® Pro.

Prestanda i en klass för sig
I storkök.



Allt som förväntas av dagens kök.

Steka, koka, blanchera, fritera, tryckkoka och tillaga över natt – allt precis som du vill ha det och klart samtidigt. Arbetet i storkök har aldrig varit så krävande som idag. Höga krav och stor tidspress. Internationell och lokal meny. Mångsidigt och flexibelt. Det är dags för ett intelligent matlagningssystem som uppfyller kraven på det moderna köket, och också överträffar dem med råge. Det ger 45 års forskning, erfarenhet och innovation en helt ny dimension. Som visar upp sin styrka i alla kök. Som enkelt lagar maten precis som du vill ha den, gång på gång. Till 300 eller 3 000 gäster. Som tar över arbetsuppgifter som kan automatiseras. Som enkelt kan användas även av oerfaren personal.

- **Mer än du tänkt dig**
Ett matlagningssystem som rymmer mycket mer än du förväntar dig av stekbord, tryckkokare och fritöser.

iVario Pro.

Ovanlig. På alla sätt.

Ser ut som ett stekbord, men kan mycket mer: Koka, steka, fritera och tryckkoka – iVario Pro ersätter i princip all annan köksutrustning. Tack vare sin kraft: Den unika värmetekniken förenar prestanda med precision. Tack vare sina intelligenta matlagningsassistenter som tänker som kocken, lär sig och hjälper till. Tack vare att den arbetar upp till fyra gånger snabbare, förbrukar upp till 40 % mindre energi och ger stora platsbesparingar jämfört med traditionell köksutrustning. Eller helt enkelt: För att den kan. För imponerande mat av högsta klass, utan kontroller och tidskrävande övervakning.

Effektiv energistyrning

Värmesystemet VarioBoost förenar kraft, hastighet och precision. Med effektreserver och exakt värmefördelning över hela botten för att skapa en optimal tillagningsprocess vid stekning av kött och känsliga rätter.

➔ Sidan 06

Större flexibilitet

Med patenterade iZoneControl förvandlas en stor panna till flera små. Till olika rätter. För större frihet.

För mer kreativitet.

➔ Sidan 12

Hastighet

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 10

Bästa möjliga arbetsmiljö

Med iVario Pro arbetar du ergonomiskt och effektivt utan ansträngning. Bäst arbetsförhållande. Och bäst för hälsan.

Önskat resultat utan övervakning

Tack vare den inbyggda matlagningsintelligen iCookingSuite lyckas helt enkelt allt. Maten bränner inte vid eller kokar över. Och iVario Pro ber bara om din hjälp när det verkligen behövs. För matlagningsresultat som är precis som du tänkt dig.

➔ Sidan 08

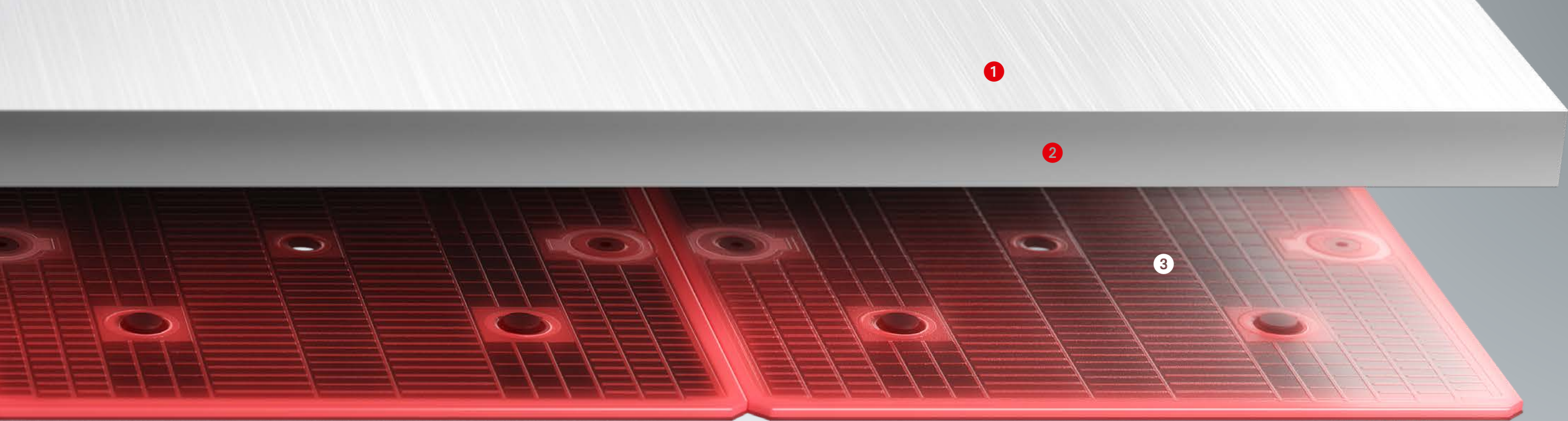
Självförklarande manövreringskoncept

Enkelt, logiskt och effektivt. På så sätt blir arbetet med iVario Pro inte bara bekvämt, utan också roligt. Redan från första dagen.

➔ Vad får du ut av detta?

Ett av världens modernaste matlagningsystem för enorm produktivitet, flexibilitet och enkelhet.

rational-online.com/se/iVarioPro



Ditt nya prestandapaket. Lika snabbt som exakt.

Värmesystemet iVarioBoost

Övertygande prestanda	iVario Pro XL
15 kg pasta	22 min.
45 kg biff stroganoff	20 min.
120 l risgrynsgröt	70 min.
30 kg kikärtor, blötlagda (tryckkokning)	42 min.
120 kg gulasch med sås (tryckkokning)	88 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 värmelement 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 mjölkkrätter.

3 Värmeelement i keramik*
Enorm prestanda och alltid rätt mängd energi på rätt ställe tack vare patenterade* värmelement 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

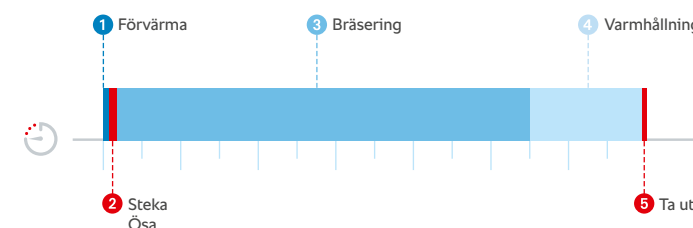


Raka vägen till önskat resultat.
Utan övervakning.

Det intelligenta köket

iCookingSuite 

Intelligent styrning, med en knapptryckning. Med iCookingSuite, matlagningsintelligensen i iVario Pro. 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 vända köttet. Maten bränner inte vid eller kokar över. Tillagning på låg temperatur, känsliga desserter – inga problem. Med AutoLift lyfts pastan till och med automatiskt upp ur vattnet. Och om du vill ge rätterna personlig touch gör du bara ändringar i tillagningsprocessen.



Arbetar för dig – även på natten.

Om du vill laga mat över natten i iVario Pro startar du bara tillagningsprocessen, går hem – och tar ut den färdiga maten nästa morgon.

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



Önskat resultat –
snabbt och skonsamt.
Tryckkokningsfunktionen.

Snabbare produktion

Öka trycket för att minska pressen: När saker måste göras snabbt kan du räkna med hjälp av den intelligenta tryckkokningsfunktionen (tillval). Den integrerade spärren låser fast pannans lock, så att du kan tillaga grytor, stekrätter, fonder, soppor och gratänger på ett säkert sätt upp till 35 procent snabbare. Självklat utan kvalitetsförluster. Utan underhåll. Värmesystemet iVarioBoost höjer trycket med en knapptryckning och håller det sedan konstant under hela tillagningsprocessen. På så sätt bevaras matens struktur och den tillagas snabbt och smidigt till perfekt resultat.

	Steka	Tryckkoka	Besparing
Lammstek med ben	117 min.	86 min.	↓ 26 %
Kikärter	65 min.	42 min.	↓ 35 %
Kokt nötkött	170 min.	135 min.	↓ 21 %

Fördelar för dig
För dig innebär det ökad kapacitet, kortare tillagningstider och högre produktivitet.

rational-online.com/se/tryckkokning

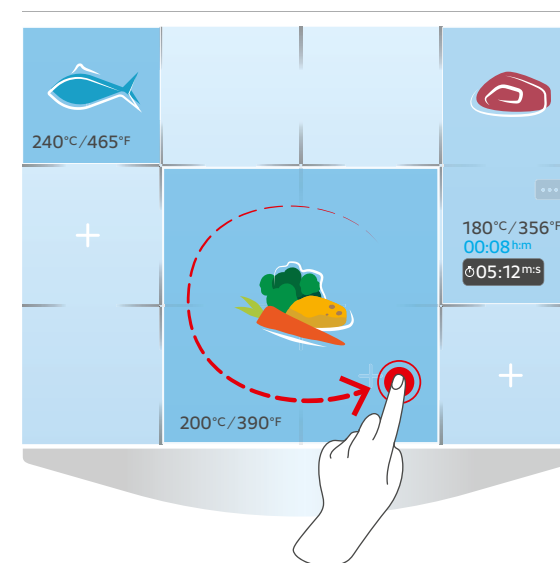
Bästa tänkbara resultat –
på alla områden.

Effektiv flexibilitet



iZoneControl

Flexibilitet – ett måste även i storkök. Till specialkost, särskilda önskemål och personalmatsalen. Ibland behöver man laga till mindre omgångar snabbt och effektivt, även i storköket. 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 därmed tillaga en rätt, eller helt olika rätter. Samtidigt eller med tidsförskjutning, med samma eller olika temperatur. Du värmer bara upp den yta som du faktiskt behöver. Det sparar energi och undanröjer behovet av ett stort antal andra köksmaskiner.



En, två, tre, fyra. De olika pannzonerna styrs via iZoneControl genom att trycka på displayen. Enkelt och säkert.

iZoneControl

Du värmer bara upp så stor del av pannans botten som du faktiskt behöver. För ökad effektivitet och flexibilitet. Även vid små portioner.

rational-online.com/se/iZoneControl

För innovativt arbete.

Genomtänkt, för att maximera säkerheten.

Att böja sig, lyfta, släpa och bränna sig – så ser vardagen i köket ut. Fram till nu. Med iVario Pro arbetar du ergonomiskt och effektivt utan ansträngning. RATIONAL har studerat världens kockar och tagit fram ett antal tekniska lösningar som skonar ryggen, förebygger brännskador och gör livet lättare och säkrare.

➔ **En sak är säker**
När du arbetar säkert och utan stress blir det färre driftstopp, högre produktivitet och mer effektivitet. Och minst lika viktigt: högre motivation.

1 Vatteninlopp och 2 Vattenavlopp

Nu behöver du inte bära vatten mer: Fyll bara pannan med exakt antal liter vatten via vatteninloppet. Och tappa ut det igen via det integrerade vattenavloppet.

3 Höjdjustering (tillval)

Kort eller lång – med ergonomisk höjdinställning kan iVario Pro justeras 200 mm i höjdlid på högst 16 sekunder och anpassas efter den aktuella användaren.

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

5 Enkel rengöring

Eftersom ingenting bränner vid i iVario Pro finns det i princip inget att rengöra. Och den lilla rengöring som behöver göras är gjord på två minuter.

6 AutoLift

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

7 Enkel tömning

Tack vare pannans speciella upphängning sker tömningen exakt och säkert utan att orsaka ryggproblem.

Pannans kanter är kalla

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

Design

Tack vare mjukt rundade kanter stöter du inte i eller skär dig.



Alltid rätt val.

Ett svar på kökets alla utmaningar.

På bordet, arbetsytan, väggen, varsomhelst i köket: iVario Pro passar helt enkelt överallt. Den är tillgänglig dygnet runt. Den smälter perfekt in i varje kök, oavsett om köket är nytt eller behöver utökas.

Den har ett integrerat avlopp och kräver därför inte avlopp i golvet. Det ökar arbetssäkerheten eftersom du slipper hala köksgolv. iVario Pro klarar en ordentlig storstädning av köket: Den uppfyller de höga kraven i standarden IPX5.

➔ **Fördelar för dig**
En arbetsplats som anpassar sig och inte gör dig besviken.



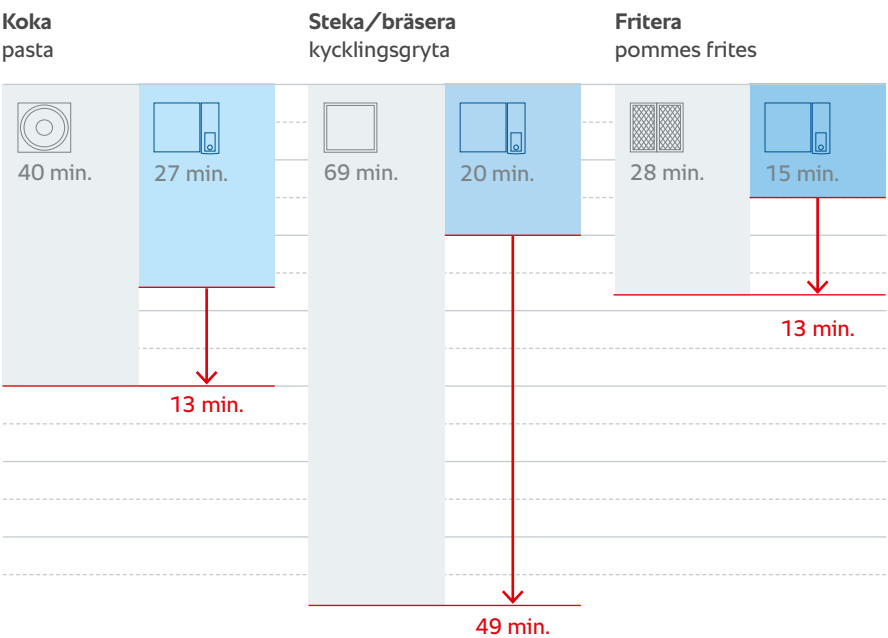
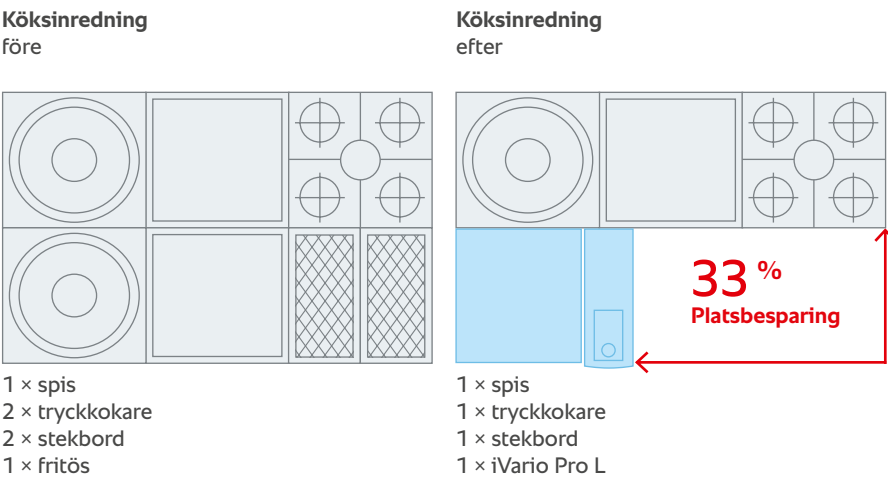
- 1 Golvmmodell 2 Väggininstallation 3 Bordsmodell
4 Bordsmodell på stativ

IPX 5

Slimmat kök.

Less is more. Plats och tid.

Effekt plus precision är lika med effektiv produktion. 80 portioner, 62 minuter, nöjda gäster. Eller matlagning utan tidskrävande övervakning eller kompromisser om kvaliteten. Så kan man beskriva matlagning i iVario Pro L. Ett matlagningssystem som också sparar plats genom att ersätta spis, fritös, stekbord och tryckkokare.



➔ **Spara in på**
plats och produktionstid.
Utan att kompromissa om
matens kvalitet.

rational-online.com/se/invest

Utrymmessnål
Med iVario Pro ersätter du ett stort
antal traditionella köksmaskiner och
sparar i genomsnitt 33 % av ytan.

Tidsbesparing
Ett matlagningssystem, tre produkter,
80 portioner: Med iVario Pro arbetar
du betydligt mer effektivt än med
traditionell köksutrustning – och
sparar värdefulla arbetstimmar.

Lönsamhet.

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

En förutsättning för ett framgångsrikt kök: hög produktivitet. Prestanda hos iVario Pro gör den till en investering som snabbt betalar sig. Den behärskar nämligen funktioner från ett stort antal köksmaskiner. Den sparar 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	Beräkning Du själv
Kött			
Upp till 10 % lägre råvaruförbrukning (strimlat kött, grytor) tack vare stekprestandan i iVarioBoost. Upp till 10 %* lägre råvaruförbrukning vid tillagning av grytor över natten.	Råvaruförbrukning vid tillagning med traditionella spisar, stekbord och tryckkokare 918 000 kronor Råvarukostnad med iVario Pro 826 200 kronor	= 91 800 kronor	
Energi			
Genomsnittlig besparing på 68 kWh per dag tack vare den överlägsna verkningsgraden i värmesystemet iVarioBoost*.	68 kWh × 1,58 kronor per kWh	= 53 720 kronor	
Arbetstid			
Genomsnittlig besparing på 120 minuter arbetstid per dag och maskin tack vare kraften och hastigheten hos värmesystemet iVarioBoost, automatisk tillagning med iCookingSuite och tillagning över natt.	1.000 timmar × 210 kronor (Kostnads kalkylen är baserad på en kombination av timlönen för en kock)	= 210 000 kronor	
Rengöring			
Genomsnittlig årlig besparing av vatten och diskmedel*. Det blir färre grytor och pannor att diska.	600 l vatten per servering × 16,00 kronor/m ³ och 50 l diskmedel per år	= 5 800 kronor	
Din merförtjänst per år		= 361 320 kronor	

Genomsnittligt storkök som serverar 600 portioner per dag (2 serveringar) med en iVario Pro L och en XL, extra förtjänst jämfört med traditionell utrustning som spis, stekbord, tryckkokare och fritös.
* Jämfört med traditionella stekbord, grytor och fritöser.

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

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: Höga 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





Tillbehör.

Rätt tillbehör för din framgång.

Maskiner som ska hålla för vardagen i ett professionellt kök måste vara robusta och anpassade – hos RATIONAL gäller det såväl korgvagnar som kok- och friturekorgen, VarioMobil och hålsleven. Det är nämligen först med originaltillbehör från RATIONAL som du kan utnyttja den fantastiska tillagningsprestanda hos iVario Pro fullt ut. Och verkligen lyckas med allt från tillagning på låg temperatur till pasta och grytor.

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

rational-online.com/se/tillbehoer



ConnectedCooking.

Allt nära till hands,
allt under kontroll.

Alla pratar om anslutning. iVario Pro har den. Via det fabriksinstallerade WiFi-gränssnittet ansluts den till ConnectedCooking, webbplattformen från RATIONAL. Har du finslipat receptet på kalkonbröst? Då är det bara att skicka det till alla matlagningssystem i nätverket. Oavsett var de finns. Vilket matlagningssystem används? Se efter i din smartphone. Letar du efter inspiration? Gå in i vår receptbank. Uppdatera programvaran? Utförs i matlagningssystemen över natten med en knapptryckning. Hämta HACCP-data? Med ett enkelt klick.

➔ **ConnectedCooking**
Det kraftfulla nätverket från RATIONAL. Så att du alltid har allt nära till hands.

rational-online.com/se/ConnectedCooking

Modellöversikt iVario.

Vilken modell passar dig?

30 portioner eller 3 000? Gott om plats? Lite plats? iVario Pro anpassar sig efter dina behov och imponerar med enastående prestanda. Både dag och natt. Och 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.



iCombi Classic – Sofistikerad teknik möter hantverk.
iCombi Classic är robust och användarvänlig och arbetar lika noggrant som du. Därför är den en skräddarsydd lösning för alla erfarna som vill styra sin kombiugn manuellt.



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 säs)	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

