

iVario® Pro.

La nuova classe di
prestazioni per i ristoranti.



Che cosa deve essere in grado di fare oggi una cucina.

Meno tempo. Meno personale. Meno budget. Ma richieste sempre più esigenti. Sono tutte sfide che la moderna cucina di un ristorante deve affrontare. E può. Ad esempio, con un apparecchio di cottura intelligente che soddisfa numerose richieste, riduce le attività e offre suggerimenti. Che unisce l'esperienza di cottura e la capacità innovativa maturata in oltre 45 anni di attività. Che permette massime prestazioni in poco spazio e sostiene, aiuta e sorprende, offrendo allo chef una libertà inimmaginabile e al personale poco esperto di imparare velocemente. Un apparecchio che unisce velocità e precisione per 30, 100 o più ospiti, con risultati sempre eccezionali.

➤ Più di quanto pensi

Le cucine di oggi hanno bisogno di un sistema che le supporti con velocità e precisione. E rivoluzioni la cottura.

iVario Pro.

È una questione di prestazioni. Da ogni punto di vista.

Tecnologia intelligente per bollire, arrostitire e friggere in un unico apparecchio. Veloce ma preciso. Fino a quattro volte più veloce e con il 40% in meno di consumo energetico rispetto a pentole, brasero, padelle e friggitrici tradizionali o agli apparecchi per la cottura sottovuoto. Ogni piatto è realizzato ad hoc e con elevata qualità. E tutto viene cotto alla perfezione, in modo veloce, economico, flessibile e senza stress. Ogni ristorante ha le sue regole e il nuovo iVario Pro le supporta tutte.

Sensori termici

Ogni vasca ha il proprio sensore termico per una preparazione precisa senza necessità di monitoraggio.

Sistema efficace di gestione dell'energia

Il sistema di cottura iVarioBoost coniuga forza, velocità e precisione, con elevata potenza e distribuzione precisa del calore su tutta la superficie, per far sì che il processo di cottura si svolga in modo ottimale. Anche con grandi quantità e con alimenti delicati.

➔ **Pagina 08**

Velocità

Con la funzione opzionale di cottura a pressione puoi ridurre i tempi di cottura fino al 35%. L'aumento e la riduzione automatica della pressione rendono iVario Pro veloce e facile da usare.

➔ **Pagina 06**

Concetto operativo intuitivo

Due vasche, due visualizzazioni sul display. Semplice, logico ed efficiente. Lavorare con iVario Pro 2-S è facile, fin dall'inizio.

Risultato desiderato senza monitoraggio

Grazie ad iCookingSuite, l'intelligenza di cottura, tutto riesce alla perfezione. Niente cibi bruciati né scotti. iVario Pro ti chiama solo quando è davvero necessario intervenire. Per un risultato di cottura basato sulle tue esigenze, senza necessità di controllo né di monitoraggio.

➔ **Pagina 10**

Maggiore flessibilità

Il sistema brevettato iZoneControl ti permette di avere a disposizione più iVario, semplicemente premendo un tasto. Per pietanze diverse. Per maggiore flessibilità. Per lavorare in modo rilassato.

➔ **Pagina 12**

➔ Come trarne beneficio?

Mise en place senza stress e servizio à-la-carte rilassato. Maggiore redditività e più tempo a disposizione. La flessibilità e la qualità che vuoi.



Multifunzionalità

Un sistema di cottura. Molte possibilità.
Tutto per la tua creatività.

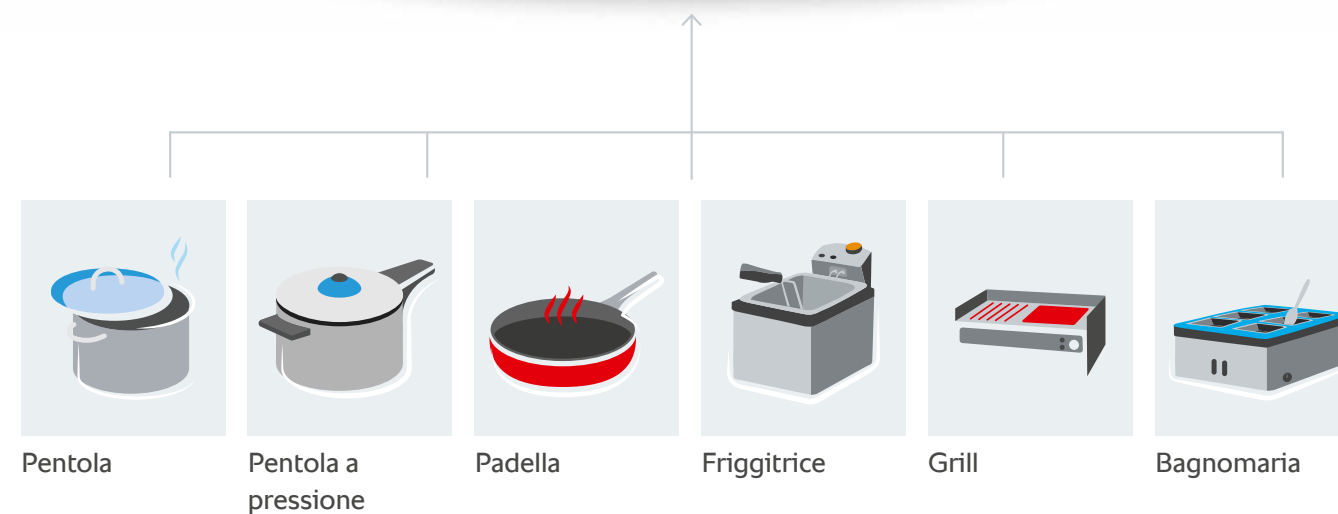
iVario è un sistema di cottura compatto ad alte prestazioni. È la base di ogni cucina moderna: brasiera, bollitore, friggitrice, pentola a pressione e fornello sono ricordi del passato. Ed è in grado di offrire molto di più delle classiche funzioni di cottura. La cottura a pressione, ad esempio, riduce i tempi di cottura fino al 35% e porta al risultato desiderato in un lampo. E naturalmente senza perdite di qualità. In alternativa, la cottura sottovuoto dove iVario Pro suggerisce il tempo minimo di cottura e controlla il processo, per una qualità degli alimenti straordinaria e sapori tutti naturali. Oppure la cottura a bassa temperatura per raggiungere i risultati desiderati anche di notte, senza alcun controllo ma con tempi di produzione aggiuntivi. Così le idee si trasformano in risultati eccezionali.

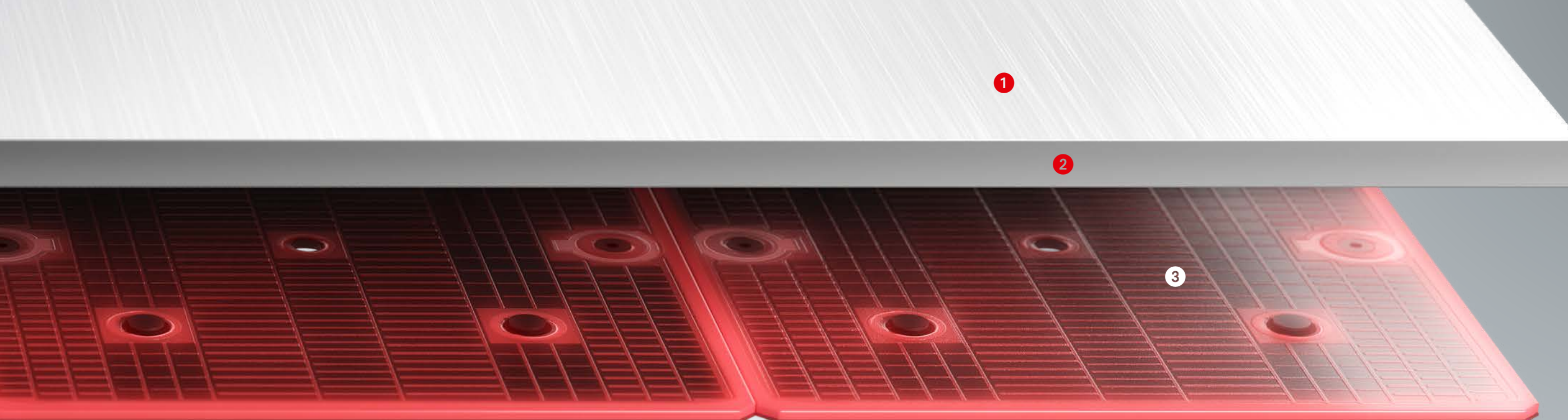
➔ Usa il suo potenziale

Cibo saporito, sano, vario, stravagante, insolito: tutto con un unico apparecchio, senza ulteriori investimenti, per una maggiore qualità degli alimenti.



Un iVario Pro
sostituisce numerosi
apparecchi di cottura
tradizionali.





I fattori chiave:
precisione e velocità.

Sistema di cottura iVarioBoost

Prestazioni convincenti	iVario Pro 2-S
Quantità per vasca	
3 kg di pasta	18:30 min.
20 litri di riso al latte	62 min.
7 kg di ceci ammollati (pressione)	42 min.
25 kg di gulasch con sugo (pressione)	87 min.
14 kg di cosciotti di agnello (pressione)	86 min.

iVarioBoost

Ci sono fondi vasca spessi con lunghi tempi di preriscaldamento e reazione lenta e fondi vasca sottili dove la temperatura non viene distribuita uniformemente e gli alimenti si bruciano. E poi c'è iVarioBoost, la combinazione di elementi riscaldanti in ceramica e fondo vasca reattivo e resistente ai graffi. Per un'elevata efficienza, una velocità eccezionale e una distribuzione uniforme del calore.

Il sistema di gestione integrato dell'energia iVarioBoost permette consumi ridotti rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali. Ma anche di disporre del calore necessario per poter rosolare velocemente grandi quantità di alimenti e far sì che non si verifichi un calo di temperatura significativo. Nemmeno si aggiungono ingredienti freddi, come invece accade negli apparecchi di cottura tradizionali.

❶ Fondo vasca speciale

Il fondo della vasca in acciaio ad alte prestazioni, resistente e antigraffio, garantisce un riscaldamento rapido e una trasmissione precisa del calore. Per rosolature saporite, dorature uniformi e carne succulenta.

❷ Sistema intelligente di gestione della temperatura

Ogni elemento riscaldante ha i suoi sensori integrati. In questo modo, la temperatura viene misurata con precisione su tutta la superficie del fondo della vasca. I dati di misurazione costituiscono la base per una gestione intelligente e precisa della temperatura delle zone. Per risultati eccellenti e consumo ridotto, soprattutto per i prodotti delicati come i piatti a base di latte.

❸ Elementi riscaldanti in ceramica*

Enorme potenza e sempre la corretta quantità di energia nel punto giusto grazie agli elementi riscaldanti in ceramica brevettati* che garantiscono un trasferimento uniforme del calore su tutta la superficie.

* protetti secondo il diritto brevettuale: EP 1 671 520 B1

➔ **Per te significa**
Niente cibi bruciati né scotti.
Carne succulenta. Aromi
gustosi. Uniformità garantita.

rational-online.com/it/iVarioBoost



Certezza del risultato desiderato.
Senza controllo.

Cucina intelligente

iCookingSuite

Regolazione intelligente con la semplice pressione di un tasto, grazie ad iCooking Suite, l'intelligenza di cottura di iVario, che adatta il percorso di cottura per il singolo alimento e porta tutto al risultato di cottura desiderato. Impara da te, segue le tue abitudini di cottura e ti chiama solo quando è necessario il tuo intervento, ad esempio per mescolare o togliere la salsa per il dessert, il brasato o la zuppa. Niente cibi bruciati né scotti. Cottura a bassa temperatura, sottovuoto, dolci delicati: tutto riesce alla perfezione. Con AutoLift la pasta viene persino scolata automaticamente. E se vuoi dare un tocco personale alle pietanze, puoi sempre intervenire nel processo di cottura.

Grazie alla sua intelligenza di cottura, iVario Pro sa quando la pasta è pronta e con AutoLift la scola automaticamente dall'acqua.



iCookingSuite

Elevata qualità dei piatti senza costante controllo e semplicità d'uso, fin dal primo utilizzo. Questo è il sistema che ti aiuta a evitare errori e a risparmiare tempo.

rational-online.com/it/iCookingSuite

Servizio
à-la-carte in
pochi minuti.

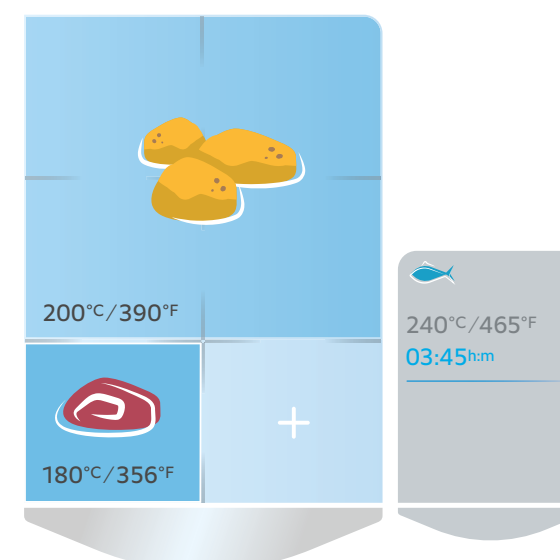
Flessibilità efficiente



iZoneControl

Flessibilità, perché nei ristoranti l'eccezione è la normalità. Pesce, carne, verdure. Al sangue, media cottura, ben cotta. Più piccante, senza sale. Tutto subito, tutto assieme, tutto fresco e tutto diverso. Oggigiorno la preparazione in cucina deve essere affidabile, rapida ed efficiente. Per farlo c'è iZoneControl che consente di suddividere iVario in fino a quattro zone, personalizzabili per dimensione, posizione e forma. In un'unica vasca puoi preparare gli stessi piatti o pietanze diverse, in contemporanea o in tempi diversi, con la stessa temperatura o temperature diverse, con sensore termico o in base al tempo. In ogni caso, senza necessità di monitoraggio né attrezzature complementari, ma con risultati affidabili e gustosi.

Le zone della vasca necessarie vengono azionate in iZoneControl con un semplice tocco sul display. Semplicità e sicurezza.



iZoneControl
Fino a quattro zone. Per essere sempre flessibili e pronti all'azione, anche con le quantità più piccole, lavorando in modo efficiente.

rational-online.com/it/iZoneControl

Sostenibile.

Buono per l'ambiente,
migliore per il portafoglio.

La sostenibilità preserva le risorse e fa risparmiare denaro. Produzione e logistica efficienti e a basso impatto ambientale, nuovi standard di risparmio energetico e riciclo dei materiali sono scontati per RATIONAL. E con iVario Pro la sostenibilità è altrettanto scontata anche nella tua cucina: rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali puoi risparmiare fino al 40% di energia, consumare meno materie prime, e ridurre la sovrapproduzione.

➔ **Per il bene dell'ambiente**
Così puoi cucinare in modo sano e mantenere un equilibrio ambientale degno di questo nome.

rational-online.com/it/green



Risparmio.

Puoi guardarla da più punti di vista:
i conti tornano sempre.

Il requisito fondamentale per una cucina di successo: deve essere redditizia. Proprio come un iVario Pro nella cucina di un ristorante, perché è subito pronto all'uso e unisce le funzioni di numerosi apparecchi di cottura. Tutti gli altri investimenti diventano così superflui e si risparmiano spazio, tempo, materie prime, energia e acqua. E naturalmente, denaro.

➔ **Ne vale la pena**
Il risultato finale è un ammortamento estremamente veloce. E lavorarci è anche divertente.

rational-online.com/it/invest

Il tuo guadagno	Calcolo esemplificativo annuale	Il tuo guadagno aggiuntivo	Calcola tu stesso
Carne			
Un risparmio fino al 10%* nell'acquisto di materie prime per le specialità del giorno (spezzatini, ragù) grazie alle prestazioni di cottura di iVarioBoost, e fino al 10%* in meno per gli stufati nella cottura notturna.	Costo materie prime con fornelli, brasiere e bollitori tradizionali 6.230 €	= 620 €	
	Costo materie prime con iVario 5.610 €		
Energia			
Risparmio medio di 19 kWh* per servizio grazie all'elevata efficacia del sistema di cottura iVarioBoost.	19 kWh × 2 servizi × 6 giorni × 48 settimane × 0,12 € per kWh	= 1.320 €	
Ore di lavoro			
Risparmio medio di 120 minuti* di lavoro al giorno, grazie alla velocità del sistema di cottura iVarioBoost, alla cottura automatica con iCookingSuite e alla funzione di cottura notturna.	288 giorni × 2 ore × 25 € (calcolo basato sulla tariffa oraria per cuoco/personale addetto alla pulizia)	= 14.400 €	
Pulizia			
Risparmio medio annuo di acqua e detergenti*. Necessità di lavare meno pentole e padelle.	90 litri* d'acqua per ogni servizio × 4,50 €/m ³ e 10 litri di detergenti	= 250 €	
Il tuo guadagno aggiuntivo annuale		= 16.590 €	

Un ristorante medio con 100 pasti al giorno (2 servizi) e un iVario 2-XS ha un maggior guadagno rispetto a un'attività che utilizza fornello, brasiera, bollitore e friggitrice tradizionali.
* Rispetto a brasiere, bollitori e friggitrici tradizionali.

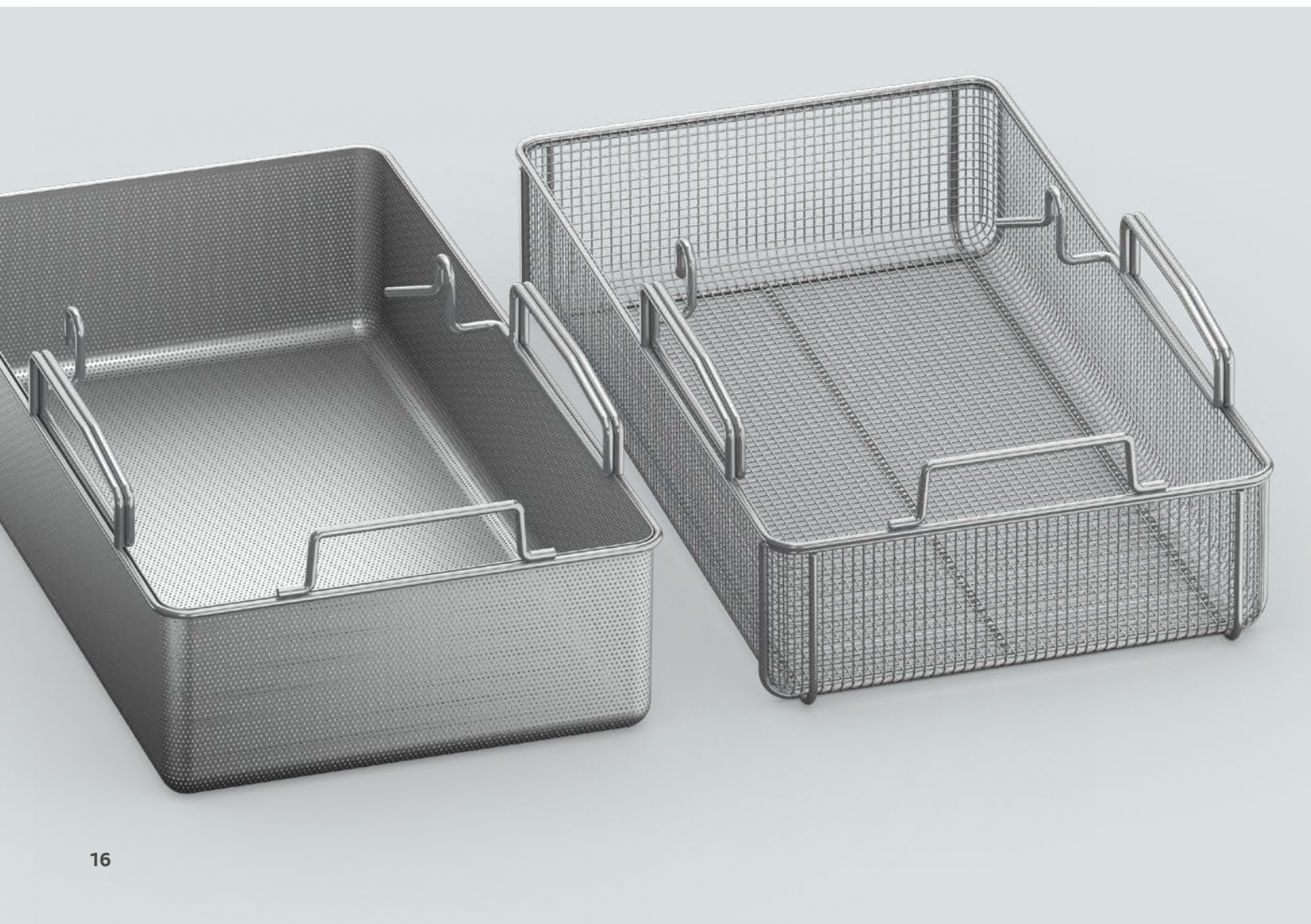
Accessori.

Gli ingredienti giusti per il tuo successo.

Devono essere robusti per resistere ogni giorno a qualsiasi sollecitazione e adatti all'uso intenso nelle cucine dei ristoranti. Per RATIONAL questo vale per tutti gli accessori, dal cestello porzionato al sottotelaio, dal carrello per cestelli alla spatola. Perché solo con gli accessori originali RATIONAL è possibile usufruire delle eccellenti prestazioni di iVario Pro in tutta la loro versatilità.

➔ **Accessori originali RATIONAL**
Sono gli accessori intelligenti a semplificare la vita.

rational-online.com/it/accessori



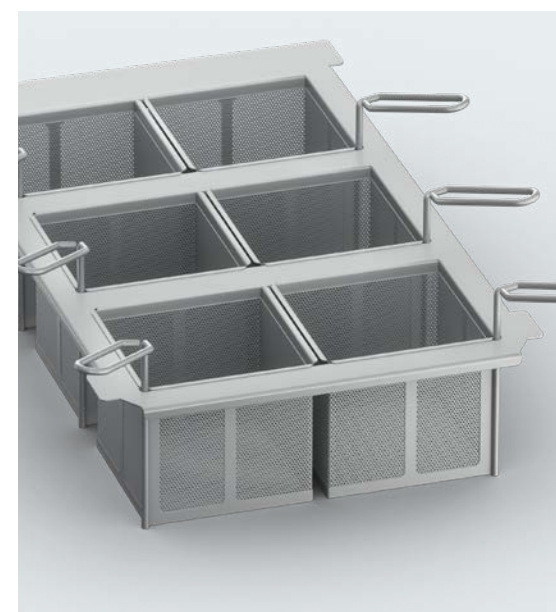
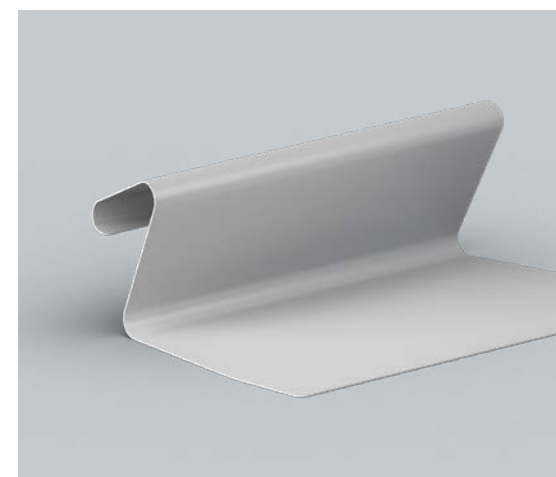
Qualità dei prodotti testata.

iVario Pro può resistere a tutto, per anni.

Ogni giorno in cucina si lavora sodo. Ecco perché anche i prodotti RATIONAL sono robusti e realizzati con cura. A rendere possibile tutto ciò è il principio "una persona un apparecchio". Questo significa che ogni collaboratore del reparto produzione si assume la piena responsabilità della qualità dell'iVario Pro che produce. E si riconosce facilmente dal nome riportato sulla targhetta. Siamo altrettanto esigenti con i nostri fornitori e focalizziamo la nostra attenzione sugli elevati standard qualitativi, sul miglioramento continuo e sulla garanzia di affidabilità e longevità dei prodotti.

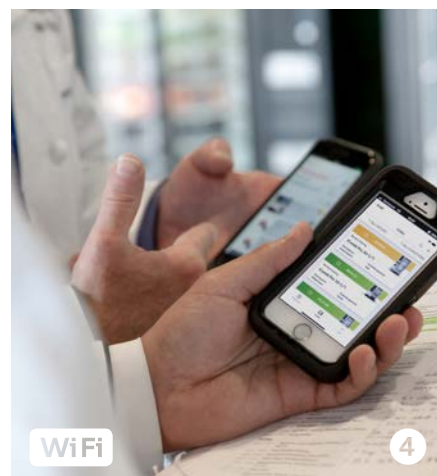
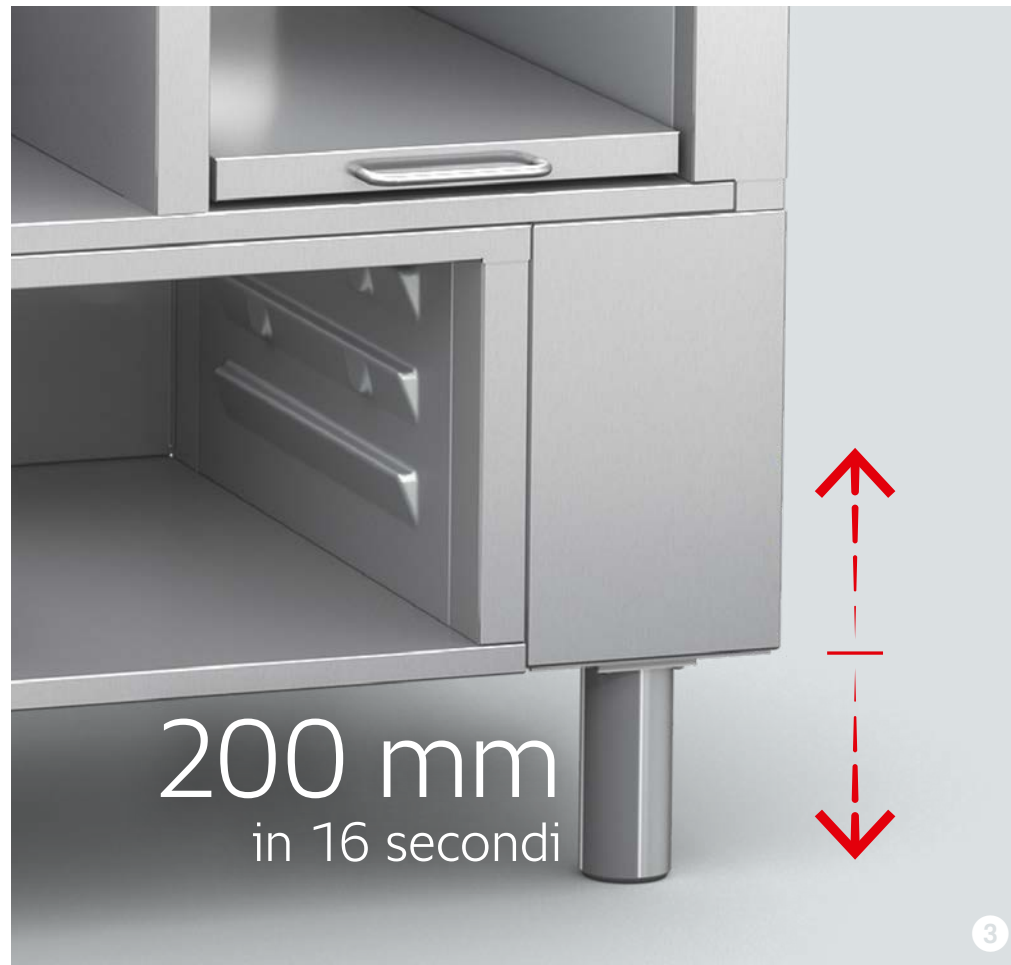
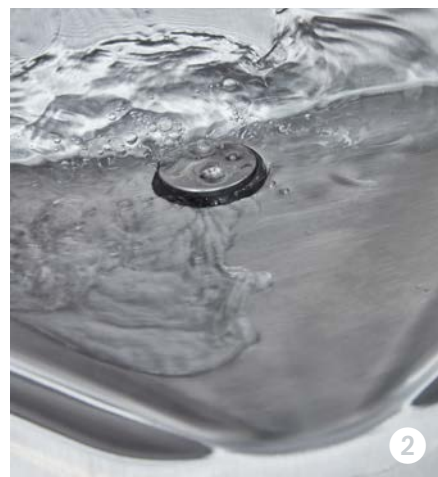
➔ **Su di noi puoi fare affidamento**
Adatto per l'uso quotidiano. Solido e resistente. Puoi contare su un partner affidabile.

rational-online.com/it/company



Dettagli tecnici.

Alcuni la chiamano attenzione ai dettagli,
RATIONAL lo chiama standard.



1 Ingresso acqua e 2 scarico
L'apparecchio è dotato di un ingresso per l'acqua per riempire la vasca con precisione e di uno scarico integrato per svuotarla comodamente.

3 Regolazione dell'altezza (accessorio)
Sia il sottotelaio di iVario Pro 2-S sia l'apparecchio da pavimento possono arrivare a 200 mm di altezza in 16 secondi per adattarsi a chiunque li usi.

4 ConnectedCooking
L'interfaccia WiFi è già integrata così puoi connettere iVario Pro tramite ConnectedCooking.

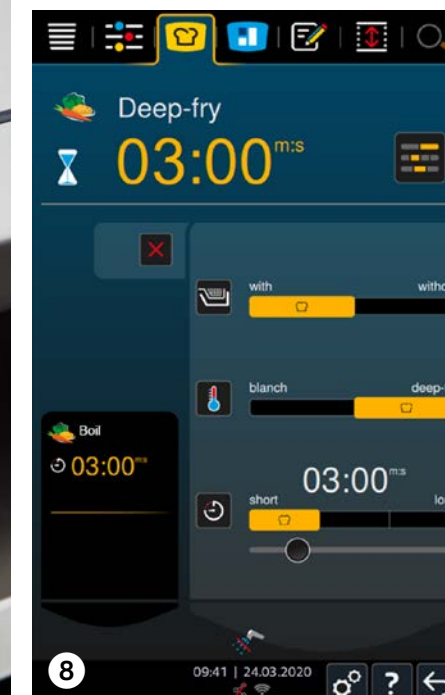
5 Funzione automatica di sollevamento e immersione
Pasta al dente, in maniera del tutto automatica, perché con la funzione di sollevamento e immersione, il cestello esce dall'acqua al momento giusto.

6 Facile da pulire
Dato che in iVario Pro non si brucia niente, non c'è praticamente nulla da pulire. E quel poco che serve sarà fatto in due minuti.

7 Doccia manuale integrata, presa integrata con interruttore differenziale (optional) e porta USB.

8 Touchscreen
Due vasche e due visualizzazioni su un touchscreen: così nessuno perde la visione d'insieme.

Bordo della vasca freddo
Mai più scottature sul bordo della vasca, perciò puoi tranquillamente appoggiare la mano senza rischiare nulla.



Panoramica dei modelli di iVario.

Qual è quello giusto per te?

Servizio à la carte o banchetto? Molto spazio o poco? iVario Pro 2-S e il suo fratello maggiore iVario Pro L si adattano alle tue esigenze e ti convincono con le loro prestazioni eccezionali. Di giorno e di notte. E presto anche nella tua cucina. Maggiori informazioni su opzioni, caratteristiche della dotazione e accessori sono disponibili su: rational-online.com



iCombi Pro: Il nuovo punto di riferimento.
iCombi Pro è intelligente, efficiente e flessibile, e offre continuamente i risultati desiderati, a prescindere da chi lo usa. Insieme ad iVario Pro è imbattibile per le cucine professionali.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Numero pasti	da 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Volume effettivo	2 × 17 litri	2 × 25 litri	100 litri	150 litri
Superficie di cottura	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Larghezza	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Profondità	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Altezza (incl. sottotelaio/sottostruttura)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Peso	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Alimentazione idrica	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Scarico idrico	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Potenza allacciata (3 NAC 400V)	14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
Fusibili (3 NAC 400V)	20 A	32 A	40 A	63 A
Opzioni				
Cottura a pressione	–	◦	◦	◦
iZoneControl	◦	●	●	●
Cottura a bassa temperatura (cottura notturna, sottovuoto, confit)	◦	●	●	●
WiFi	◦	●	●	●
Esempi di risultati (per vasca)				
Ragù: rosolatura carne	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Tempo di cottura	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Gulasch: cottura carne e sugo	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Tempo di cottura senza pressione	102 min.	102 min.	102 min.	102 min.
Tempo di cottura con pressione	–	↓ –14% 88 min.	↓ –14% 88 min.	↓ –14% 88 min.
Ceci ammollati	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Tempo di cottura senza pressione	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Tempo di cottura con pressione	–	↓ –35% 42 min.	↓ –35% 42 min.	↓ –35% 42 min.
Patate con la buccia	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Tempo di cottura senza pressione	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.
Tempo di cottura con pressione	–	↓ –14% 42 min.	↓ –14% 42 min.	↓ –14% 42 min.
● Standard ◦ Optional				



“Dopo aver partecipato a un evento,
abbiamo deciso di iniziare a lavorare
con il sistema di cottura RATIONAL.”

George Kailis, titolare e manager TAMALA Café
Bar, Kiti, Cipro

ServicePlus.

L'inizio di una meravigliosa amicizia.

Con la giusta assistenza, trasformiamo il sistema di cottura RATIONAL e la tua cucina in una soluzione vincente. Per RATIONAL è tutto compreso, dalla prima consulenza, alla prova di cottura, dall'installazione al training iniziale individuale, dagli aggiornamenti software alla ChefLine, il numero telefonico dedicato alle tue domande. In alternativa, puoi partecipare alle Academy RATIONAL. Al contempo, puoi sempre rivolgerti a uno dei rivenditori certificati RATIONAL che conoscono molto bene i sistemi di cottura e troveranno quello più indicato per la tua cucina. E, se si dovesse verificare una situazione di emergenza, il Servizio Tecnico RATIONAL è sempre a portata di mano.

➔ ServicePlus

Tutto con unico un obiettivo:
garantire che il tuo investimento
si ripaghi nel breve periodo, che
tu ottenga sempre il massimo dai
tuoi sistemi di cottura e che tu
non sia mai a corto di idee.

rational-online.com/it/ServicePlus

iVario live.

Non limitarti ad ascoltarci,
provalo di persona.

Basta teoria, è tempo di pratica, perché non c'è nulla di più convincente della propria esperienza. Prova i sistemi di cottura RATIONAL e verifica tu stesso le funzioni intelligenti per vedere come puoi utilizzarle nel tuo lavoro. Dal vivo, senza impegno e vicino a te. Hai domande o desideri ricevere informazioni specifiche per le tue esigenze o su possibili utilizzi? Chiamaci o inviaci un'e-mail. Trovi maggiori informazioni, dettagli, filmati e feedback dei clienti anche su rational-online.com.

➔ Registrati subito

Tel. +39 041 8629060
info@rational-online.it

rational-online.com/it/live

RATIONAL Italia s.r.l.
Via Impastato, 22
30174 Mestre (VE)
Italia

Tel. +39 041 8629050

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

