



iVario® Pro.

La nuova classe di prestazioni
nella ristorazione collettiva.



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

Arrostire, bollire, sbianchire, friggere, cuocere al vapore, di notte e alla perfezione, e tutto nello stesso momento: la ristorazione collettiva non è mai stata così esigente. Così veloce e pretenziosa. Così internazionale e regionale. Così versatile e flessibile. È quindi giunto il momento di un sistema di cottura intelligente che non solo soddisfa le esigenze di questa cucina moderna, ma la sfrutta al meglio. Che traduce 45 anni di ricerca, esperienza e innovazione in una nuova dimensione. Che mette in mostra i suoi punti di forza in ogni cucina. Che prepara i piatti in modo semplice e sempre come si desidera, per 300 o 3.000 ospiti. Che porta avanti il lavoro dove può essere automatizzato. Che può essere facilmente gestito da personale non esperto.

➤ **Più di quanto pensi**

Un sistema di cottura che va ben oltre a quello che può fare una brasiera ribaltabile, un bollitore o una friggitrice.

iVario Pro.

Insolito sotto ogni punto di vista.

Sembra una brasiera, ma può fare molto di più: bollire, arrostitire, friggere e cuocere a pressione. iVario Pro sostituisce perfettamente tutti gli apparecchi di cottura tradizionali. Perché la sua straordinaria tecnologia di cottura unisce prestazioni e precisione. Perché dispone di aiuto-cuochi intelligenti che pensano, imparano e sostengono. Perché è fino a 4 volte più veloce, consuma fino al 40% in meno di energia e richiede molto meno spazio rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali. In altre parole, perché può fare molto di più. Per una qualità eccezionale degli alimenti senza controllo né monitoraggio.

Le migliori condizioni di lavoro

Con iVario Pro la cucina diventa ergonomica, sicura, efficiente e fa risparmiare energia. E' perfetto per la giornata lavorativa e ideale per la salute.

Risultato desiderato senza controllo

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

➔ Pagina 08

Concetto operativo intuitivo

Semplice, logico ed efficiente. Lavorare con iVario Pro non richiede alcuno sforzo ed è anche divertente, fin dall'inizio.

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, in modo che il processo di cottura sia ottimale per la rosolatura della carne e per gli alimenti delicati.

➔ Pagina 06

Maggiore flessibilità

Con il sistema brevettato iZoneControl, il fondo di una vasca può essere trasformato in molti apparecchi iVario. Per pietanze diverse, maggiore libertà e creatività.

➔ Pagina 12

Velocità

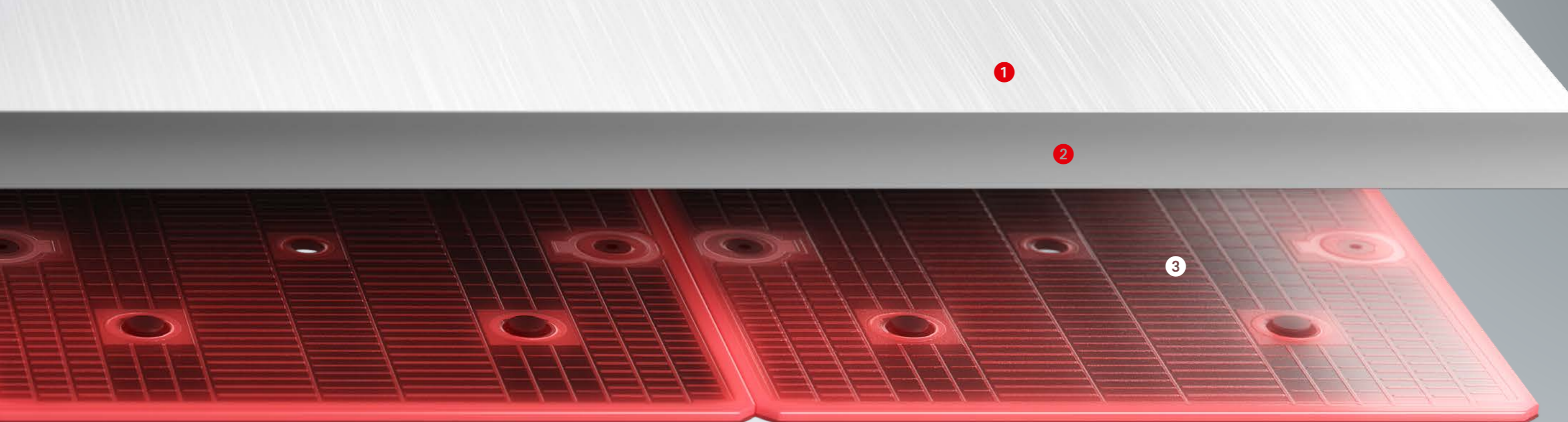
Con la funzione opzionale di cottura a pressione puoi ridurre i tempi di cottura fino al 35%. L'aumento e la riduzione automatica della pressione rendono iVario Pro veloce e facile da usare.

➔ Pagina 10

➔ Come trarne beneficio?

Uno dei più moderni sistemi di cottura per una maggiore produttività, flessibilità e semplicità.

rational-online.com/it/iVarioPro



I fattori chiave:
precisione e velocità.

Sistema di cottura iVarioBoost

Prestazioni convincenti	iVario Pro XL
15 kg di pasta	22 min.
45 kg di filetto di manzo alla Stroganoff	20 min.
120 litri di riso al latte senza rosolatura	70 min.
30 kg di ceci ammollati (pressione)	42 min.
120 kg di gulasch con sugo (pressione)	88 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.

1 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.

2 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.

3 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

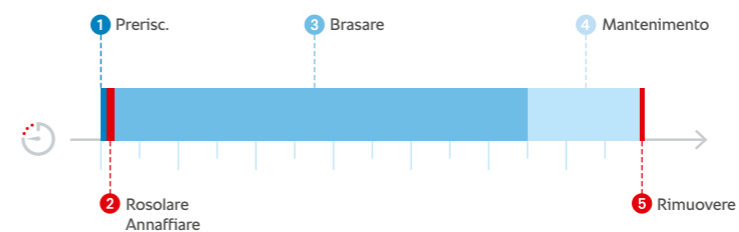


Certezza del risultato desiderato.
Senza controllo.

Cucina intelligente

iCookingSuite

Regolazione intelligente con la semplice pressione di un tasto, grazie ad iCooking Suite, l'intelligenza di cottura di iVario Pro che adatta il percorso di cottura per il singolo alimento, 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, per girare la bistecca ad esempio. Niente cibi bruciati né scotti. Cottura a bassa temperatura, dolci delicati: tutto perfetto. Con AutoLift la pasta viene persino scolata automaticamente. E se vuoi dare un tocco personale alle pietanze, puoi sempre intervenire nel processo di cottura.



Lavora per te, anche di notte. Per la cottura notturna, inserisci gli ingredienti in iVario Pro, avvia il processo di cottura e semplicemente preleva l'alimento pronto il mattino successivo.

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



Velocità e delicatezza. La funzione di cottura a pressione.

Produzione accelerata

Aumentare la pressione per ridurla: se hai fretta, puoi usare la funzione intelligente di cottura a pressione disponibile come optional. Grazie alla chiusura sicura, ragù, stufati, fondi, zuppe e minestre possono essere cucinati riducendo i tempi di cottura fino al 35%. E naturalmente senza perdite di qualità né costi di manutenzione, perché il sistema di cottura iVarioBoost aumenta la pressione con il semplice tocco di un tasto e la mantiene costante per tutto il processo di cottura. Questo consente di preservare la struttura cellulare dell'alimento per ottenere i migliori risultati di cottura nel più breve tempo possibile.

	Cottura	Cottura a pressione	Risparmio
Cosciotto di agnello	117 min.	86 min.	↓ 26%
Ceci ammollati	65 min.	42 min.	↓ 35%
Bollito	170 min.	135 min.	↓ 21%

Il tuo vantaggio
Per te significa maggiore capacità, produttività e tempi di cottura più brevi.

rational-online.com/it/pressione

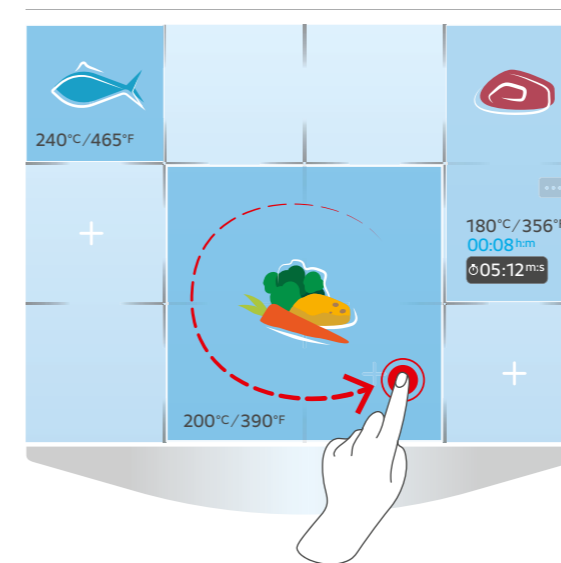
I migliori risultati in
tutti i campi.

Flessibilità efficiente



iZoneControl

Flessibilità: un must anche nella ristorazione collettiva. Per diete particolari, richieste aggiuntive o per i pasti del personale, ma soprattutto per le porzioni più piccole che devono essere preparate in modo rapido ed efficiente anche nelle grandi cucine. Per farlo c'è iZoneControl. In questo modo, puoi suddividere iVario in fino a quattro zone, personalizzabili per dimensioni, 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. Puoi così riscaldare solo la superficie di cui hai davvero bisogno, risparmiando energia e molte altre attrezzature da cucina.



Uno, due, tre, quattro. Le zone della vasca necessarie vengono azionate tramite iZoneControl con un semplice tocco sul display. Semplicità e sicurezza.

iZoneControl
Per riscaldare il fondo della vasca solo quando necessario. Per maggiore efficienza e flessibilità, anche con piccole porzioni.

rational-online.com/it/iZoneControl

Lavorare un ambiente moderno.

Progettato per la tua sicurezza.

Piegarsi, sollevare, trascinare, scottarsi: tutto questo è parte del lavoro quotidiano in cucina. Ma da oggi si cambia registro. Perché con iVario Pro la cucina diventa ergonomica, meno faticosa ed efficiente. RATIONAL ha infatti osservato gli chef di tutto il mondo e ha sviluppato numerose soluzioni tecniche che preservano la schiena, proteggono dalle ustioni e rendono la vita in cucina più facile e più sicura.

➔ **Una certezza**
Lavorare in modo rilassato e sicuro significa minori tempi di inattività, maggiore produttività ed efficienza. E altrettanto importante: maggiore motivazione.

1 Ingresso e 2 scarico dell'acqua

Mai più fatica! Adesso è molto più facile riempire la vasca. Basta utilizzare l'apposito ingresso dell'acqua. E per svuotarla c'è lo scarico integrato.

3 Regolazione dell'altezza (opzionale)

Che tu sia alto o basso poco importa. Grazie alla regolazione ergonomica dell'altezza, iVario Pro arriva a 200 mm in 16 secondi e si adatta a chiunque lo utilizzi.

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

5 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.

6 AutoLift

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

7 Facile da svuotare

Grazie alla speciale inclinazione della vasca, lo svuotamento è semplice e sicuro, senza sforzare la schiena.

Bordo della vasca freddo

Non ti scotterai più sul bordo della vasca. Puoi tranquillamente appoggiarvi la mano senza rischiare nulla.

Design

Niente più lividi né tagli grazie agli angoli arrotondati.



200 mm
in 16 secondi



Sempre la soluzione giusta. La risposta a ogni sfida.

Sul tavolo, sul piano di lavoro, a parete, sul blocco cucina centrale o persino integrato in esso: iVario Pro sta bene ovunque. È a portata di mano, pronto ad entrare in produzione giorno e notte. Che si tratti della progettazione di una nuova cucina o dell'inserimento in un ambiente già esistente, iVario Pro trova spazio in ogni cucina e si può installare facilmente.

Grazie allo scarico dell'acqua integrato, non hai nemmeno bisogno di una canalina di scolo a pavimento. In questo modo si evitano pavimenti scivolosi e si aumenta la sicurezza sul lavoro. Anche una pulizia accurata della cucina non è un problema con iVario Pro, perché soddisfa i rigorosi requisiti dello standard IPX5.

➔ **Il tuo vantaggio**
Un luogo di lavoro
flessibile che non lascia
nulla al caso.



❶ Apparecchio da pavimento ❷ Sospensione a parete
❸ Apparecchio da tavolo ❹ Apparecchio da tavolo su
sottotelaio

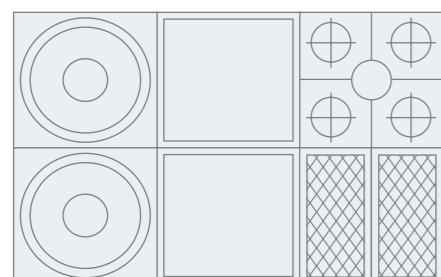
IPX 5

Cucina funzionale.

Less is more. Spazio e tempo.

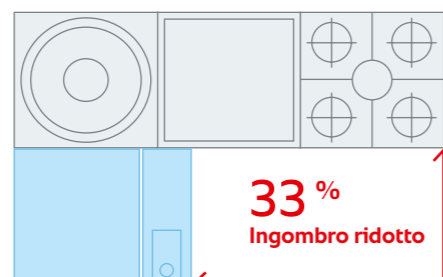
Prestazioni e precisione equivalgono a una produzione efficiente. 80 pasti, 62 minuti, ospiti soddisfatti. Questo vuol dire cucinare senza necessità di monitoraggio né perdite di qualità. Questo vuol dire cucinare con iVario Pro L che fa anche risparmiare spazio, poiché il sistema di cottura sostituisce fornello, griglia, friggitrice, brasiera e bollitore.

Struttura della cucina Prima



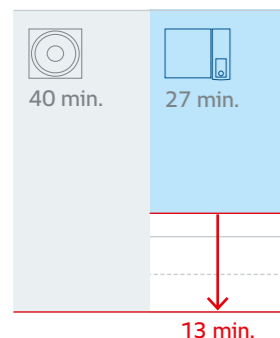
1 x piano di cottura
2 x bollitori
2 x brasiere ribaltabili
1 x friggitrice

Struttura della cucina Dopo

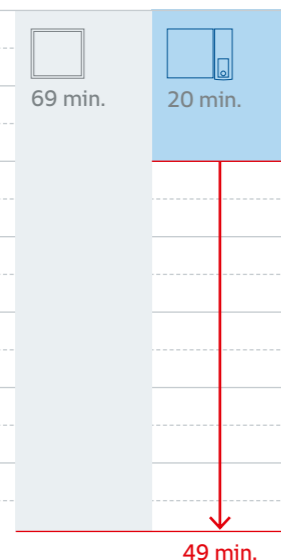


1 x piano di cottura
1 x bollitore
1 x brasiera ribaltabile
1 x iVario Pro L

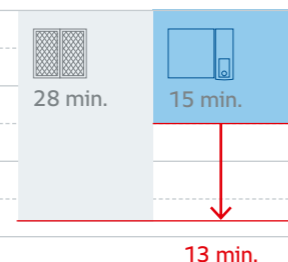
Bollire Pasta



Arrosti/Brasati Ragù di pollame



Friggere Patatine



➔ Risparmio

Di tempi di produzione e spazi senza compromettere la qualità degli alimenti.

rational-online.com/it/invest

Ingombro ridotto Con iVario Pro puoi sostituire numerosi apparecchi di cottura tradizionali, risparmiando così in media il 33% di spazio.

Risparmio di tempo Un sistema di cottura, tre prodotti, 80 pasti: con iVario Pro lavori in modo molto più efficiente rispetto ai tradizionali apparecchi di cottura e risparmi tempo prezioso.

Risparmio.

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

Il presupposto di una cucina di successo: alta produttività. Le molteplici funzionalità rendono iVario Pro un investimento che si ripaga velocemente. Questo perché unisce le funzioni di numerosi apparecchi di cottura. Risparmi anche spazio, tempo di lavoro, 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 annuale	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 49.500 € Costo materie prime con iVario Pro 44.550 €	= 4.950 €
Energia	Risparmio medio di 68 kWh al giorno grazie all'elevata efficacia del sistema di cottura iVarioBoost*.	68 kWh x 0,12 € per kWh	= 4.080 €
Ore di lavoro	Risparmio medio di 120 minuti di lavoro al giorno per apparecchio, grazie alla velocità del sistema di cottura iVarioBoost, alla cottura automatica con iCookingSuite e alla funzione di cottura notturna.	1.000 ore x 25 € (calcolo basato sulla tariffa oraria per cuoco/personale addetto alla pulizia)	= 25.000 €
Pulizia	Risparmio medio annuo di acqua e detersivi*. Necessità di lavare meno pentole e padelle.	600 litri d'acqua al giorno x 3,00 €/m³ e 50 litri di detersivi all'anno	= 980 €
Il tuo guadagno aggiuntivo annuale			= 35.010 €

Un ristorante aziendale di medie dimensioni con 600 pasti al giorno (2 servizi) e un iVarioPro L e XL ha un maggior guadagno rispetto a un'attività che utilizza fornello, brasiera, bollitore e friggitrice tradizionali.

* Rispetto a brasiere, bollitori e friggitrici tradizionali.

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

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





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 professionali. Per RATIONAL questo vale per tutti gli accessori, dal carrello per cestelli al cestello di frittura e bollitura, dal VarioMobil alla pala. Perché solo con gli accessori originali RATIONAL è possibile usufruire delle eccellenti prestazioni di iVario Pro in tutta la loro versatilità. In questo modo la cottura a bassa temperatura, la pasta e i ragù riescono alla perfezione.

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

rational-online.com/it/accessori



ConnectedCooking

iVario Pro 2-S
Il percorso di cottura "Arrostire" è terminato

ConnectedCooking

iVario Pro L
Report HACCP disponibile



ConnectedCooking.

Tutto sotto controllo.

Tutti parlano di collegamento in rete. iVario Pro può farlo. Puoi collegarlo al ConnectedCooking, la piattaforma Internet sicura di RATIONAL, tramite l'interfaccia WiFi di serie. La ricetta del petto di tacchino ha dato buoni risultati? Inviata semplicemente a tutti i sistemi di cottura collegati in rete. a prescindere da dove si trovino. Quale sistema di cottura è stato usato e come? Verificalo sul tuo smartphone. Sei in cerca di ispirazione? Consulta il ricettario. Aggiornamento software? L'aggiornamento si attiva automaticamente di notte sui sistemi di cottura. Recupero dati HACCP? Fatto con un solo clic.

➔ **ConnectedCooking**
La potenza del collegamento in rete di RATIONAL. Per avere tutto sotto controllo, sempre.

rational-online.com/it/ConnectedCooking

Panoramica dei modelli di iVario.

Qual è quello giusto per te?

30 pasti o 3.000? Molto spazio o poco? iVario Pro si adatta alle tue esigenze e convince con prestazioni eccezionali. Di giorno e di notte. 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.



iCombi Classic: la tecnologia incontra la maestria.

iCombi Classic è robusto, facile da utilizzare e lavora con la tua stessa precisione. È per questo che rappresenta la soluzione su misura per tutti coloro che hanno esperienza e vogliono utilizzare il loro Combi-Vapore manualmente.



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 dm ²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm ²)	2/1 GN (39 dm ²)	3/1 GN (59 dm ²)
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

