



iVario® 2-XS.

Exakt. Kraftfull.
Med effektreserver.



iVario 2-XS.

Kan allt en restaurang behöver göra idag.

Verkligheten i dagens kök: trånga utrymmen, otillräcklig utrustning, brist på personal och snäv budget. Din egen ambition: höga krav. Det är här intelligent teknik kommer in i bilden. Som kokar, steker och friterar. Som arbetar upp till fyra gånger snabbare med upp till 40 % lägre strömförbrukning jämfört med traditionell matlagningsutrustning. Som med sina två pannor erbjuder utökade möjligheter i köket. Snabbt, flexibelt och precis som du vill ha det.



Kärntemperaturnål

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

Önskat resultat utan övervakning

Med matlagningsintelligensen iCookingSuite lyckas du med allt. Maten bränner inte vid eller kokar över. Och iVario 2-XS ber bara om din hjälp när det verkligen behövs.

Självförklarande manövreringskoncept

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

AutoLift

AutoLift-funktionen lyfter automatiskt upp pasta och pommes frites ur pannan.

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.

Kraft och precision. Gånger två.

Två pannor med 17 l volym vardera, 2/3 GN bottenyta – för att kraft och precision ska hålla högsta klass även i ett litet kök.

➔ Vad får du ut av detta?

Mise en place och à la carte-servering utan stress. God ekonomi och mer tid.

rational-online.com/se/iVario2-XS

Matlagningsassistenter.

Snabba och exakta.
Intelligenta och pålitliga.



iVarioBoost

Kombinationen av värmeelement i keramik och en snabb, reptålig och högeffektiv panna med hög verkningsgrad, imponerande hastighet och jämn värmefördelning. Den integrerade energistyrningen iVarioBoost leder till upp till 40 % lägre energiförbrukning än med traditionell köksutrustning. Och trots detta besitter den effektreserver. Du kan snabbt steka stora mängder och temperaturen sjunker inte även om du tillsätter kalla ingredienser.

iZoneControl

Stora resurser på liten yta med alternativet iZoneControl. På så sätt kan du dela in botten av två pannor 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 alltid utan övervakning, extra köksutrustning och onödig energiförbrukning.

iCookingSuite

Intelligent styrning, med en knapptryckning. Med iCookingSuite, matlagningsintelligensen i iVario 2-XS. Som anpassar tillagningsprocessen efter de aktuella rätterna, leder fram till önskat resultat, lär sig av dig, anpassar sig efter dina personliga vanor i köket och meddelar dig när du behöver göra en insats – till exempel vända köttet. Maten bränner inte vid eller kokar över. Om du vill ge rätterna personlig touch gör du bara ändringar i tillagningsmetoden.

➔ **För ditt kök**
Hjälper dig att imponera på gästerna, snabbt och med stor precision.

rational-online.com/se/iVario2-XS



Mise en place.

Med denna kraften klarar du allt.
Samtidigt.

Med planering, program och checklista – vid mise en place är organisation A och O och gör att allt flyter på smidigt och målinriktat med gott resultat. Mitt i allt kommer matleverantören och grytorna med grönsaker, pasta och dessertsås lämnas ensamma på spisen. Nu hade det varit bra om någon kunde passa dem. Till exempel iVario 2-XS med iCookingSuite. Stekrätter, känsliga desserter och tillbehör tillagas perfekt utan övervakning, utan att brännas vid eller koka över. Med iVarioBoost tillförs exakt rätt mängd energi i varje ögonblick. Och AutoLift ser till att pastan automatiskt lyfts upp ur vattnet när den är klar.

🔴 Med andra ord

Här har du svaret på dina tekniska och logistiska behov, som hjälper dig att spara tid och arbetstimmar och investera i kreativitet.

rational-online.com/se/restaurang

Effektiv flexibilitet.

Blixtsnabb à la carte.

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 har vi tagit fram iVario 2-XS. Två pannor – oändliga möjligheter. Enkelt manövreringskoncept, effekt i exakta grader. För olika temperaturer, för olika rätter, för olika tider. Utan övervakning eller extra köksutrustning. Och uppnå ett tillförlitligt, förstklassigt resultat. Med alternativet iZoneControl kan du dela in de två pannorna i fyra zoner. För ännu större flexibilitet.

➔ Ständigt redo

Två pannor, så att du alltid kan arbeta flexibelt utan väntetid. Även vid mindre mängder. Och samtidigt effektivt.

rational-online.com/se/restaurang

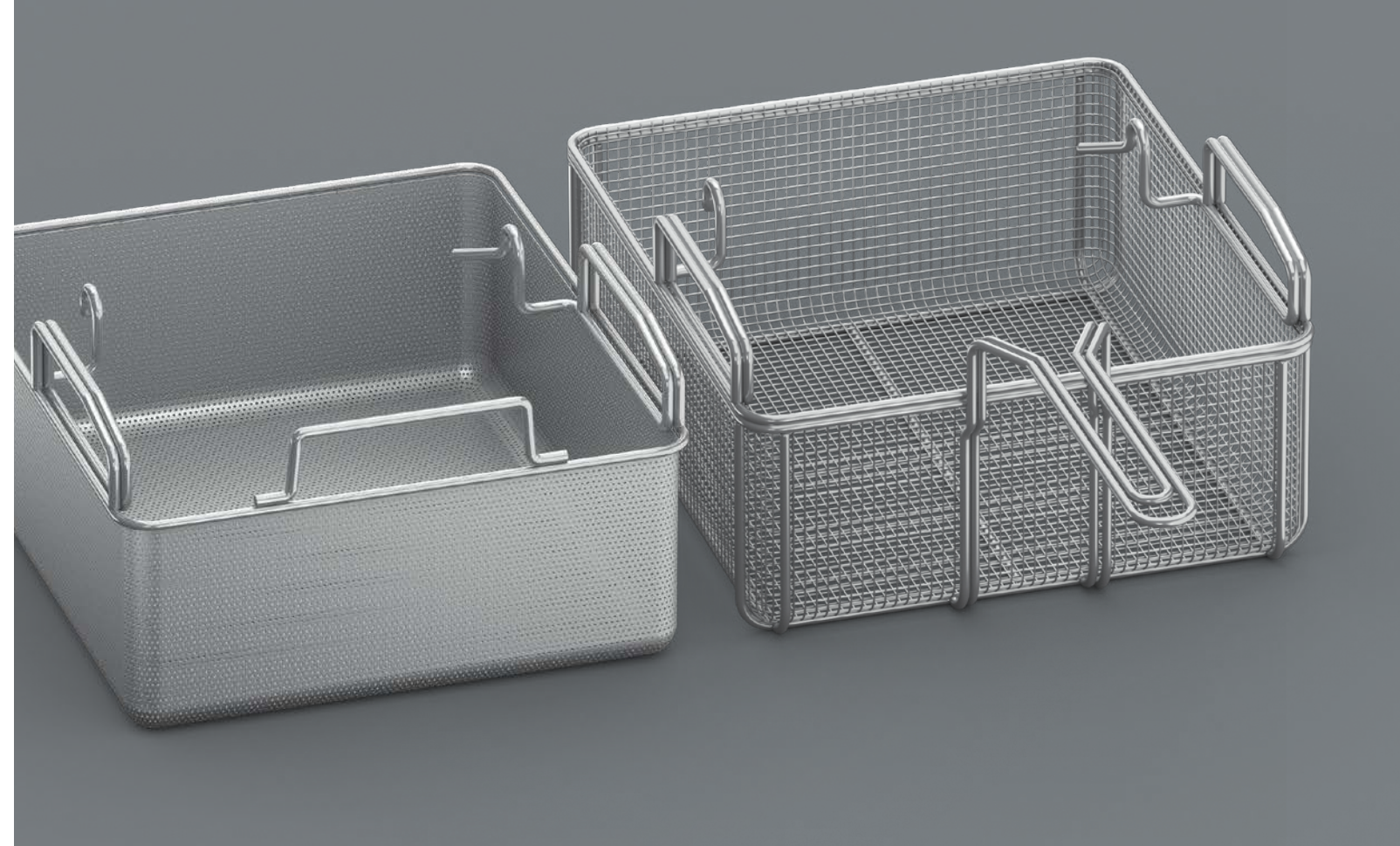


Tillbehör.

Rätt tillbehör för din framgång.

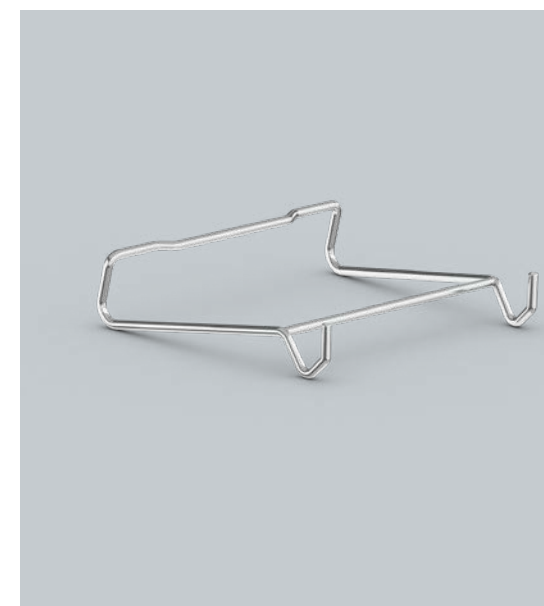
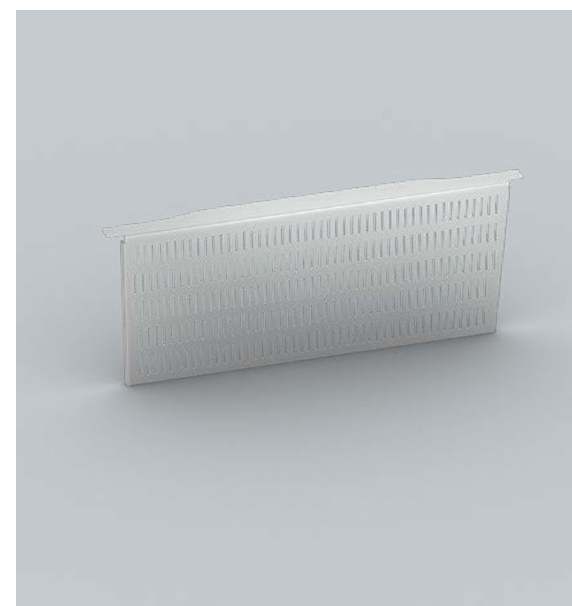
Maskiner som ska hålla för vardagen i ett restaurangkök måste vara robusta och anpassade – hos RATIONAL gäller det såväl portionskorgar som stativ, korgvagnar och hålslevar. Det är nämligen först med originaltillbehör från RATIONAL som du kan utnyttja den fantastiska prestanda hos iVario 2-XS fullt ut.

I grundpriset för iVario 2-XS ingår: Arm för höj- och sänkning av kok- och frityrkorg, kok och frityrkorgar, Rengöringssvamp och sil.



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

rational-online.com/se/tillbehoer



Köksdesign.

Ett svar på kökets alla utmaningar.

På bordet, arbetsytan, varsomhelst i köket: iVario 2-XS anpassar sig smidigt efter kökets miljö. Och står redo dag och natt för mise en place och à la carte. Den är lätt att installera och tack vare det integrerade avloppet krävs inte ens någon golvränna. Det ökar arbetssäkerheten eftersom du slipper hala köksgolv. Precis som våra andra tekniska lösningar som skonar ryggen, skyddar mot brännskador och gör livet lättare. Inte ens en ordentlig storstädning av köket är något problem med iVario 2-XS: Den uppfyller de höga kraven i standarden IPX5.

➔ Fördelar för dig

En arbetsplats som anpassar sig efter dina behov och inte gör dig besviken.

rational-online.com/se/restaurang

IPX 5



iVario 2-XS.

Perfekt till dig.

Liten och kraftfull med effektreserver och dessutom utrymmessnål. iVario 2-XS ersätter stekbord, ångkokare och fritöser i restauranger som serverar upp till 100 gäster. Men kan också komplettera befintlig utrustning i köket. Mer prisvärt än du kunnat ana.

Har du stora ambitioner och vill gärna använda funktioner som tryckkokning? Då ska du titta närmare på storebröderna iVario Pro med 2 × 25 l respektive 100 l och 150 l volym: rational-online.com



iVario		2-XS
Antal portioner		från 30
Volym		2 × 17 liter
Stekyta		2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)
Bredd		1100 mm
Djup		756 mm
Höjd (inkl. stativ/underrede)		485 mm (1080 mm)
Vikt		117 kg
Vattenanslutning		R 3/4"
Avlopp		DN 40
Anslutningsvärde (3 NAC 400V)		14 kW
Säkring (3 NAC 400V)		20 A
Tillval		
iZoneControl		○
Tillagning på låg temperatur (över natten, sous vide, confitering)		○
WiFi		○

○ tillval

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

