



iVario® Pro.

Den nye prestasjonsklassen
i offentlig catering.



Hva kjøkken må kunne i dag.

Steke, koke, blansjere, fritere, trykkoking, tilberedt over natten, alt perfekt og alt samtidig: Offentlig catering har aldri vært så krevende. Så raskt og så utfordrende. Så international og regional. Så allsidig og fleksibel. På tider med et intelligent tilberedningssystem som ikke bare oppfyller kravene til dette moderne kjøkkenet, men som også får mest mulig ut av det. Som overfører 45 års forskning, erfaring og innovasjon til en ny dimensjon. Som viser sin styrke i ethvert kjøkken. Som enkelt tilbereder rettene, alltid etter ditt ønske. Til 300 eller 3.000 gjester. Som overtar arbeidet der det kan automatiseres. Slik at også halvfaglært personell ikke må løse gåter for å betjene apparatet.

➤ Mer enn forventet

Et tilberedningssystem langt utover det du er vant til med tipper, gryter eller frityrkoker.



Din iVario Pro.

Uvanlig. På alle måter.

Ser ut som en tipper, men kan gjøre mer: Koking, steking, fritering og trykkoking - iVario Pro erstatter praktisk talt alle konvensjonelle kokeapparater. Fordi den har kraften: Den unike oppvarmingsteknologien kombinerer kraft med presisjon. Fordi den har intelligente matlagingsassistenter som tenker, lærer og støtter. Fordi den er opptil 4 ganger raskere, bruker inntil 40% mindre energi og gir betydelige plassbesparelser sammenlignet med vanlige kokeapparater. Eller helt enkelt: Fordi den kan det. For enestående matkvalitet uten kontroll og tilsynsoppgaver.

Effektiv energistyring

iVarioBoost-varmesystemet kombinerer kraft, hastighet og presisjon. Med kraftreserver og nøyaktig varmfordeling over hele overflaten, slik at tilberedningsprosessen går optimalt når du bruner kjøtt og sensible matvarer.

➔ Side 06

Større fleksibilitet

Med den patenterte iZoneControl opprettes mange iVario i en kjelebunn. For ulike matvarer. For mer frihet. For mer kreativitet.

➔ Side 12

Raskhet

Med den valgfrie trykkoker-funksjonen kan du oppnå opptil 35% kortere tilberedningstid. Automatisk trykkoppbygging og trykkreduksjon gjør iVario Pro raskt og komfortabelt

➔ Side 10

Beste arbeidsforhold

Med iVario Pro blir kjøkkenet ergonomisk, arbeidsbesparende, sikkert og effektivt. Bra for arbeidsdagen. Bra for helsen.

Perfekt resultat uten tilsyn

Med den integrerte tilberedningsintelligensen iCookingSuite lykkes du med alt. Ingenting svir seg, ingenting koker over. Og din iVario Pro varsler deg bare når den virkelig trenger deg. For et tilberedningsresultat helt etter dine ønsker.

➔ Side 08

Intuitivt betjeningskonsept

Enkelt, logisk og effektivt. Så å jobbe med iVario Pro er ikke bare enkelt, men morsomt også. Fra begynnelsen.

➔ Hva er dine fordeler?

Et av de mest avanserte kokesystemene for enorm produktivitet, fleksibilitet og enkelhet.

rational-online.com/no/iVarioPro



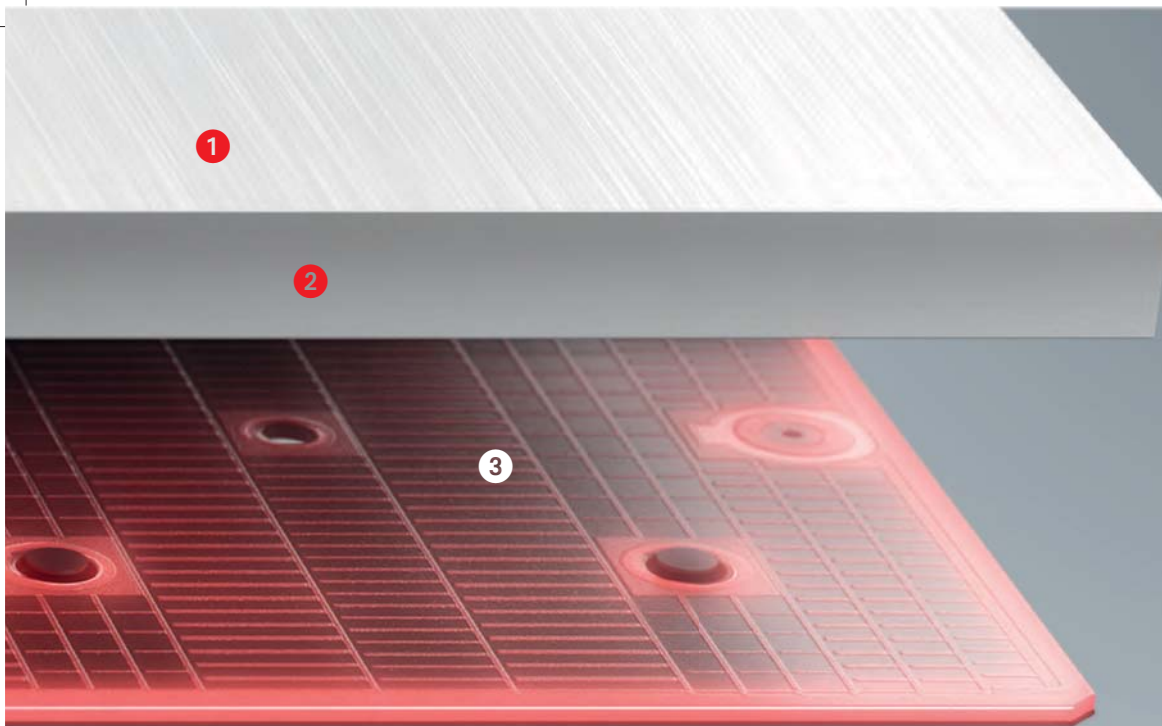
Din nye tjenesteleverandør.
Like presis som rask.

iVarioBoost-varmesystem

iVarioBoost

Det finnes tykke kjelebunner med lange forvarmningstider og treg reaksjon. Det finnes tynne kjelebunner med ujevn temperaturfordeling og mat som svir seg. Og det finnes iVarioBoost, kombinasjonen av keramiske varmeelementer og responsiv, ripebestandig kjelebunn. For høy effektivitet, enestående hastighet og jevn varmfordeling.

Den integrerte iVarioBoost-energistyringen bruker mye mindre strøm enn konvensjonelle kokeapparater. Og har fortsatt sjenerøse kraftreserver. Så du raskt kan bruke større mengder, og det oppstår ikke noe temperaturfall når du tilsetter kalde ingredienser som det gjør med konvensjonell teknologi.



Overbevisende ytelseskraft	iVario Pro XL
15 kg pasta	22 min.
45 kg Biff Stroganoff	20 min.
120 liter risgrøt	70 min.
30 kg kikerter bløtlagte (trykk)	42 min.
120 kg gulasj med saus* (trykk)	88 min.

❶ Spesial-kjelebunn

Kjelebunnen som er laget av slitesterkt, ripebestandig høytstående stål sikrer rask oppvarming og varmeoverføring som er på graden nøyaktig. For deilig stekearoma, regelmessig bruning og saftig kjøtt.

❷ Intelligent temperaturstyring

Hvert varmeelement har sine egne integrerte sensorer. Dermed måles temperaturen følsomt over hele kjelebunnens overflate. Disse måledataene danner grunnlaget for intelligent, sonespesifikk temperaturstyring. For fremragende resultater med lavt forbruk. Spesielt når det gjelder sensitive produkter som meieriprodukter.

❸ Keramiske varmeelementer

Enorm kraft og alltid akkurat den riktige energimengden på rett sted takket være patenterte* keramiske varmeelementer som sikrer jevn og omfattende varmeoverføring.

*patentbeskyttet: EP 1 671 520 B1

➔ **For deg betyr dette**
 Ingen fastbrenning. Maten
 koker ikke over. Saftig kjøtt.
 Velsmakende stekearoma.
 Enestående jevn kvalitet.

rational-online.com/no/iVarioBoost

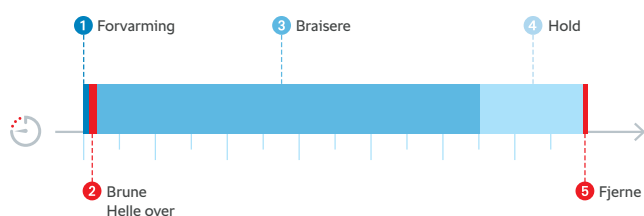


Trygt til perfekt resultat.
Uten overvåkning.

Intelligent kjøkken

iCookingSuite

Intelligent kontroll med et tastetrykk. Med iCookingSuite, matlagingsintelligensen i din iVario Pro. Den tilpasser tilberedningsbanen individuelt til maten, noe som fører til perfekt resultat, den lærer av deg, tilpasser seg dine tilberedningsvaner og varsler deg bare når du trenger å gjøre noe aktivt. For eksempel å snu biffen. Ingenting svir seg eller koker over. Tilberedning ved lav temperatur, sensitive desserter er ikke noe problem, med AutoLift heves til og med pasta automatisk opp av vannet. Og hvis du vil gi maten ditt eget preg, kan du gripe inn i tilberedningsprosessen.



Arbeider til og med for deg om natten

For tilberedning over natten, last inn i din iVario Pro, start tilberedningsprosessen og ta ut den ferdige maten neste morgen.

➤ iCookingSuite

Høy matkvalitet uten overvåkingsinnsats, enkel betjening nesten uten opplæring. Det er støtten som hjelper deg å unngå feil og gjør at du sparer tid.

rational-online.com/no/iCookingSuite



Raskt og skånsomt mot målet.
Trykkokerfunksjonen.

Akselerert produksjon

Bygge opp trykk og redusere trykket: Hvis det må gå raskt, velges den valgfrie, intelligente trykkoking funksjonen. Med innvendig låsing blir innelukkede raguer, gryteretter, kraft, supper og stuinger normalt opptil 35% raskere ferdig. Selvfølgelig uten kvalitetstap. Uten vedlikeholdsoppgaver. Fordi iVarioBoost-varmesystemet stiller inn trykket ved et tastetrykk og holder det konstant. Under hele kokeprosessen. Dermed blir cellestrukturen i maten bevart, og likevel står den beste maten på bordet på riktig tidspunkt i løpet av kort tid.




	Tilberede	Trykkoking	Besparelse
Lammelår	117 min.	86 min.	↓ 26 %
Kikerter	65 min.	42 min.	↓ 35 %
Tafelspitz	170 min.	135 min.	↓ 21 %

➔ Din fordel

For deg betyr dette mer kapasitet, kortere tilberedningstider, høyere produktivitet.

rational-online.com/no/trykkoking

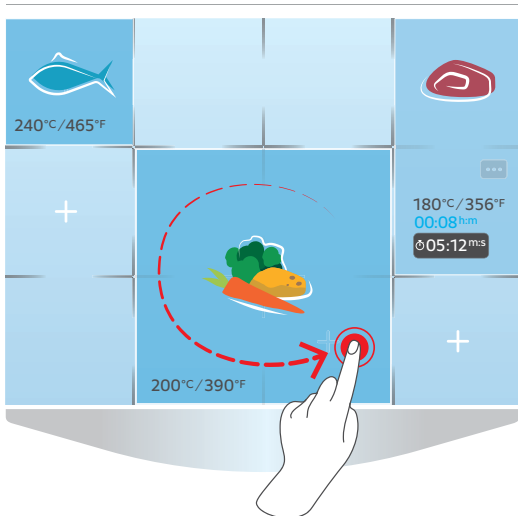


Beste resultater innen
alle områder.

Effektiv fleksibilitet

iZoneControl

Fleksibilitet – også et must i offentlig catering. For spesielle dietter, for ekstra ønsker eller til personalmåltider. Akkurat i slike tilfeller må mindre porsjoner tilberedes raskt og effektivt i store kjøkken. Nøyaktig det iZoneControl er til for. iVario kan dermed deles inn i opptil fire soner som kan tilpasses i størrelse, plassering og form. I en kjele kan du nå tilberede samme eller forskjellig mat. På samme tid eller på forskjellige tidspunkter, ved samme eller forskjellige temperaturer. Så du varmer bare opp det området du trenger i øyeblikket. Dette sparer energi og mye annet kjøkkenutstyr.



En, to, tre, fire. De nødvendige kjelesonene betjenes via iZoneControl med et fingertrykk på skjermen. Enkelt og trygt.

➔ iZoneControl

De varmer bare opp så mye av kjelebunnen som du virkelig trenger. For mer effektivitet og fleksibilitet. Selv ved små porsjoner.

rational-online.com/no/iZoneControl

Arbeid moderne.

Utarbeidet for å være sikker.

Bøye, løfte, slepe, skålde – det er hverdagens kjøkkenliv. Fra i dag er det fortid. Med iVario Pro blir kjøkkenet ergonomisk, arbeidsbesparende og effektivt. Fordi RATIONAL har sett kokkene rundt om i verden og utviklet en rekke tekniske løsninger som beskytter ryggen, beskytter mot skålding og gjør livet enklere og sunnere.

➔ **Det er sikkert**
Å jobbe avslappet og trygt betyr mindre driftstans, større produktivitet, høyere effektivitet. Og like viktig: mer motivasjon.



1 Vanninntak og 2 avløp

Slep aldri vann igjen, i stedet fyller du kjelen nøyaktig på literen med vanninntaket. Og tømmer den enkelt igjen med det integrerte vannavløpet.

3 Høydejustering (ekstraustyr)

Enten du er liten eller høy, med den ergonomiske høydejusteringen endres høyden på iVario Pro med 200 mm på 16 sekunder og tilpasser seg alle som bruker den.

4 Integrert håndduj, innebygd stikkontakt med separat RCD-beskyttelse (ekstraustyr) og USB-grensesnitt.

5 Enkel rengjøring

Siden ingenting brenner fast i din iVario Pro, er det i grunnen ingenting å rengjøre. Og den lille jobben er gjort på to minutter.

6 AutoLift

Pasta al dente. Helt automatisk. For med heve- og senkefunksjonen løftes kurven ut av vannet på riktig tidspunkt.

7 Enkel tømning

Med det spesielle kjeleoppheget skjer tømning med presisjon, sikkerhet og uten ryggproblemer.

Kald kjelekant

Du brenner deg aldri mer på kjelekanten, derfor kan du trygt legge hånden tilfeldig på den uten å risikere noe.

Design

Ingen dunking, ingen kutt takket være de avrundede hjørnene.



4



5



6



7

Passer alltid.

Et svar på enhver utfordring.

På bordet, på en arbeidsbenk, på veggen, i en kjøkkenøy eller også integrert i denne: Din iVario Pro passer overalt. Den står til din disposisjon dag og natt i nærheten eller i produksjonen. Enten du planlegger nytt kjøkken eller ombygging får det plass i ethvert kjøkken og er enkelt å installere.

Takket være det integrerte vannavløpet behøver du ikke engang gulvavløpsrør. Du unngår glatte kjøkkengulv og øker arbeidssikkerheten. Selv en omfattende kjøkkenrengjøring er ikke noe problem med iVario Pro: Det oppfyller de høye kravene til IPX5-standard.

➔ **Din fordel**

En arbeidsplass som tilpasser seg dine behov og oppfyller alle dine ønsker.





- 1 Gulvapparat 2 Veggmontering 3 Bordapparat
- 4 Bordapparat på understell

IPX 5

Slankere kjøkken.

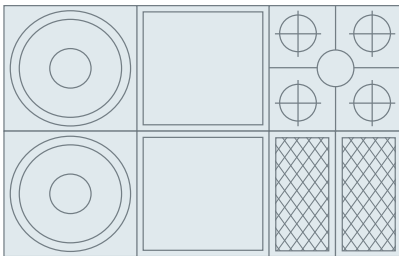
Mindre er mer. Plass og tid.

Kraft pluss presisjon er lik effektiv produksjon. 80 måltider, 62 minutter, fornøyde gjester. Dette er tilberedning uten overvåking, uten tap av kvalitet. Dette er tilberedning i din iVario Pro L. Det sparer også plass, fordi tilberedningssystemet kan erstatte komfyr, grillplate, friturekoker, tipper og kjeler.

➔ **Spar** produksjonstid og plass. Uten å gå på akkord med matkvaliteten.

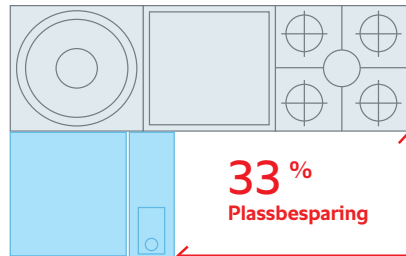
rational-online.com/no/invest

Kjøkkenoppbygging Før



1 x Ovn
2 x Kjele
2 x Tipp-stekepanne
1 x Friturekoker

Kjøkkenoppbygging Etter

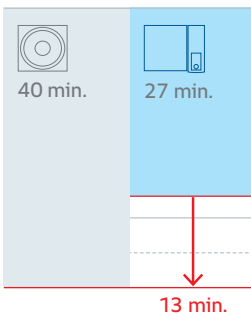


1 x Ovn
1 x Kjele
1 x Tipp-stekepanne
1 x iVario Pro L

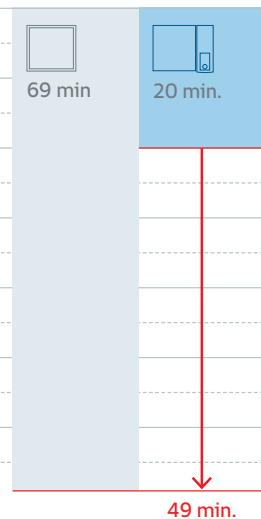
Plassbesparelser

Med din iVario Pro erstatte du mange konvensjonelle apparater og sparer i gjennomsnitt 33 % plass.

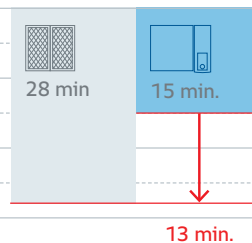
Koke pasta



Steking/stuingn Fugleragu



Fritering Pommes frites



Tidsbesparende

Ett tilberedningssystem, tre produkter, 80 måltider: Med iVario Pro jobber du mye mer effektivt enn med vanlige kokeapparater og sparer verdifull arbeidstid.

Økonomi.

Du kan vri og vende på det som du vil: Regnestykket går opp.

Forutsetningen for et vellykket kjøkken: høy produktivitet. De mange funksjonene gjør iVario Pro til en investering som raskt lønner seg. Fordi den kombinerer funksjonene til en rekke kjøkkenapparater. Du sparer plass, arbeidstid, råvarer, strøm og vann. Og selvsagt: penger.

➔ Det lønner seg

Hovedpoenget er en ekstremt kort nedbetalingsperiode, men desto mer morsomt på jobben.

rational-online.com/no/invest

Din fortjeneste	Beregningsmetode per år	din ekstra fortjeneste per år	Beregner du selv
Kjøtt			
Opptil 10 % lavere råvareforbruk til dagens rett (kjøtt i skiver, ragu) med stekekraften til iVarioBoost. Opptil 10 %* lavere forbruk av råvarer med gryteretter tilberedt over natten.	Vareforbruk med konvensjonelle Komfyrer, tipper og kjeler 1.944.000 NOK Vareinnkjøp med iVario Pro 1.749.600 NOK	= 194.400 NOK	
Energi			
Gjennomsnittlig besparelse på 68 kWh per dag med den høye effektiviteten til varmesystemet VarioBoost*.	68 kWh × 1,52 NOK per kWh	= 51.680 NOK	
Arbeidstid			
Gjennomsnittlig innsparing av 120 minutters arbeidstid per dag og apparat med hastigheten til iVarioBoost-varmesystemet, automatisk tilberedning med iCookingSuite samt tilberedning over natten.	1000 timer × 202 NOK (Blandet kostnadsberegning timepris for kokker/rengjøringspersonale)	= 202.000 NOK	
Rengjøring			
Gjennomsnittlig årlig besparelse av vann og oppvaskmiddel*. Det er færre gryter og panner å rengjøre.	600 liter vann per dag × 59 NOK/m ³ og 50 liter oppvaskmiddel per år	= 20.300 NOK	
Din ekstra fortjeneste per år		= 468.380 NOK	

Gjennomsnittlig bedriftsrestaurant med 600 måltider per dag (2 bordsetninger) med en iVario Pro L og XL, ekstra fortjeneste i forhold til drift med en konvensjonell komfyr, tipper, gryter og frityrkoker.

* Sammenliknet med konvensjonelle tipper, kjeler og frityrkokere.

Bærekraft.

Bra for miljøet, bedre for inntjeningen.



Bærekraft sparer både ressurser og penger: Energieffektiv produksjon og logistikk, nye standarder for energisparing, mindre materialforbruk og retur av gamle apparater er en selvfølge på RATIONAL. Like naturlig blir bærekraft i kjøkkenet ditt med din iVario Pro: Du sparer opptil 40% energi sammenlignet med tradisjonelle kjøkkenapparater. Har lavere råvareforbruk. Mindre overproduksjon.

➔ **Respekt for miljøet**
Slik at du kan lage sunn mat og ha en livssyklusvurdering som fortjener navnet sitt.

rational-online.com/no/green



Gjennomprøvet produktkvalitet.

Din iCombi Pro takler mye. I mange år.

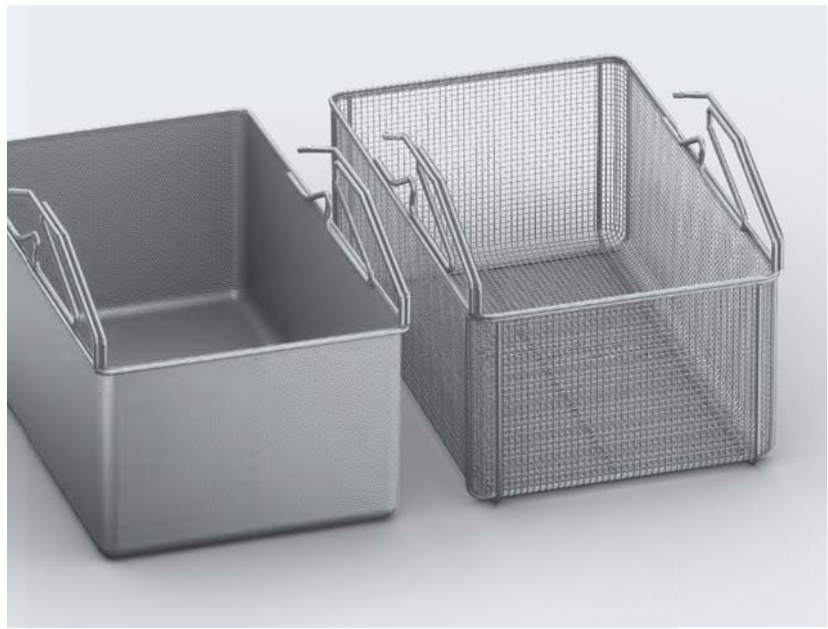
Hverdagen på kjøkkenet: tøff. Derfor er også RATIONAL-produktene tøffe og omhyggelig utformede. Ansvarlig for dette er prinsippet "en person, ett apparat". Dette betyr at alle i produksjonen tar fullt ansvar for kvaliteten på sitt iVario Pro. Lett å kjenne igjen ved at navnet står på typeskiltet. Vi stille like store krav til vår leverandører: Høye kvalitetsstandarder, kontinuerlig forbedring og å sikre påliteligheten og levetiden til produktene står i fokus.

➔ Det kan du stole på

Passer til daglig bruk, solid og holdbar –
du kan regne med din pålitelige partner.

rational-online.com/no/company





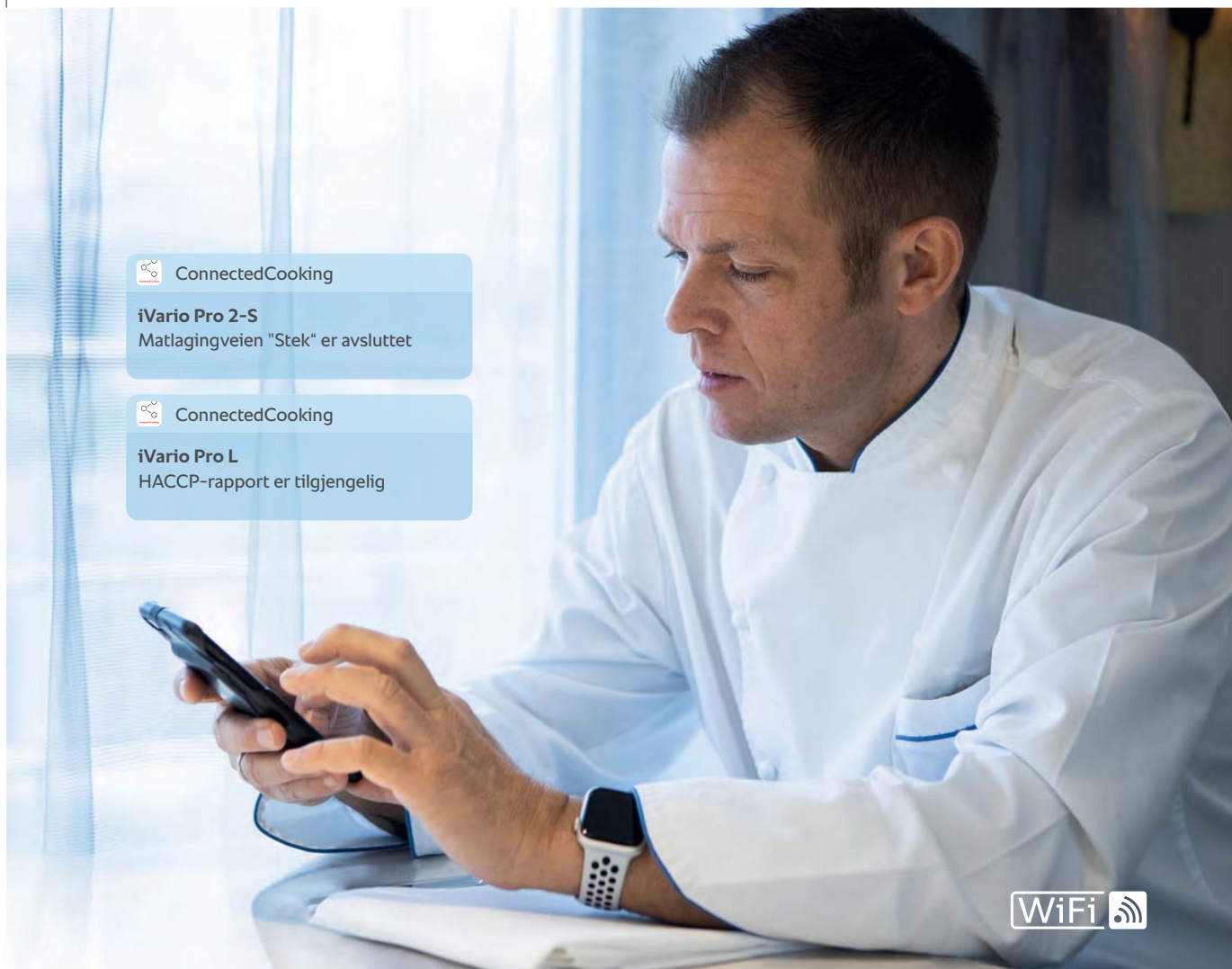
Tilbehør.

De riktige ingrediensene for din suksess.

Den må være robust, tåle hverdagens arbeid og være egnet for tøff bruk i profesjonelle kjøkken – på RATIONAL gjelder dette for kurvogvognen så vel som for koke- og friturekurven, for VarioMobil og for skuffen. For først når du har det originale RATIONAL-tilbehøret kan du utnytte de fremragende tilberedningsegenskapene til din iVario Pro i hele båndbredden. Slik at tilberedning ved lav temperatur, pasta og ragu virkelig lykkes.

➔ **Originalt RATIONAL tilbehør**
Og det er det gjennomtenkte tilbehøret som gjør livet enklere.

rational-online.com/no/tilbehoer



ConnectedCooking.

Alt i hånden, alt under kontroll.

Alle snakker om nettverk. Din iVario Pro har det. Fordi den er tilkoblet via WiFi-grensesnitt til ConnectedCooking, den sikre internettplattformen til RATIONAL. Kalkunbrystoppskriften var fantastisk? Fra nå av er den på alle matlagingssystemene som er koblet til nettverket. Uansett hvor det står. Hvilket matlagingssystem er i bruk hvor? Se det på smarttelefonen din. Trenger du inspirasjon? Se i oppskriftsdatabasen. Programvareoppdatering? Foretas automatisk over natten på tilberedningssystemene. Hente HACCP-data? Gjøres med et klikk.

➔ **ConnectedCooking**
Det kraftige nettverket til RATIONAL. Slik at du alltid har alt under kontroll.

rational-online.com/no/ConnectedCooking

iVario modelloversikt.

Hvilken passer for deg?

30 måltider eller 3000? Mye plass? Lite plass? Din iVario Pro tilpasser seg dine behov og overbeviser med enestående ytelse. Dag og natt. Og snart i kjøkkenet ditt også.

Alt om alternativer, funksjoner og tilbehør finner du på: rational-online.com



iCombi Pro – Den nye standarden.

Vår iCombi Pro er intelligent, effektiv og fleksibel. Og lever resultatene du ønsker. Igjen og igjen. Uansett hvem som bruker den. Sammen med iVario Pro er den helt uslåelig for kommersielle kjøkken.



iCombi Classic – Teknologi møter håndverkskunst.

iCombi Classic er robust, enkel å bruke og arbeider like nøyaktig som deg. Derfor er dette den skreddersydde løsningen for deg som har erfaring og ønsker å betjene kombidampen din manuelt.

iVario

Antall retter	
Nyttevolum	
Stekeflate	
Bredde	
Dybde	
Høyde (inkl. understell/kabinett)	
Vekt	
Vanntilførsel	
Vannavløp	
Strømforbruk (3 NAC 400V)	
Sikring (3 NAC 400V)	

Alternativer

Trykkoking	
iZoneControl	
Tilberedning med lav temperatur (over natten, sous vide, konfitering)	
WiFi	

Ytelseseksempel (per kjele)

Brune ragu (kjøtt)

Tilberedningstid	
Tilberede ragu (kjøtt og saus)	
Koketid uten trykk	
Koketid med trykk	
Kikerter bløtlagte	
Koketid uten trykk	
Koketid med trykk	
Poteter med skall	
Koketid uten trykk	
Koketid med trykk	

● Standard ○ ekstrautstyr





2-XS

Pro 2-S

Pro L

Pro XL

fra 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
2 × 17 liter	2 × 25 liter	100 liter	150 liter
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)
1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
20 A	32 A	40 A	63 A

–	○	○	○
○	●	●	●
○	●	●	●
○	●	●	●

4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
102 min.	102 min.	102 min.	102 min.
–	↓ -14 % 88 min.	↓ -14 % 88 min.	↓ -14 % 88 min.
4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
–	↓ -35 % 42 min.	↓ -35 % 42 min.	↓ -35 % 42 min.
7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
49 min.	49 min.	49 min.	49 min.
–	↓ -14 % 42 min.	↓ -14 % 42 min.	↓ -14 % 42 min.





ServicePlus.


Begynnelsen på et fantastisk vennskap.

Med riktig service vil RATIONAL matlagingsystem og kjøkkenet ditt være i perfekt passform: Fra den første konsultasjonen, generalprøven, installasjonen via personlig opplæring og programvareoppdateringer til ChefLine, hotline for individuelle spørsmål, alt er på RATIONAL. Eller du kan videreutdanne deg ved Academy RATIONAL. Samtidig kan du når som helst kontakte en av de sertifiserte RATIONAL-forhandlerne: De er godt kjent med matlagingsystemene og vil finne det rette for kjøkkenet ditt. Og skulle det oppstå en nødsituasjonen, er den verdensomspennende RATIONAL-tjenesten raskt på plass.

➔ ServicePlus

Alt med det ene målet: For at du skal ha glede av investeringen din i lang tid, og alltid få mest mulig ut av matlagingsystemene dine, og at du aldri går tom for ideer.

rational-online.com/no/ServicePlus



„Etter å ha deltatt på live-
arrangementet, bestemte vi oss for å
jobbe med matlagingsystemet.“

George Kailis, eier og leder TAMALA Café Bar,
Kiti, Kypros TAMALA Café Bar, Kiti, Kypros

iVario live.

Ta oss ikke på ordet, prøv selv.

Nok teori, tid for praksis, fordi ingenting er mer overbevisende enn din egen erfaring: Opplev RATIONAL tilberedningssystemer i aksjon, merk deg de smarte funksjonene og prøv hvordan du kan jobbe med dem. Live, uforpliktende og i ditt område. Har du spørsmål eller ønsker informasjon tilpasset dine behov og dine bruksområder? Da ringer du oss eller sender oss en e-post. Ytterligere informasjon, detaljer, filmer og kundekommentarer finner du også på rational-online.com.

➔ **Registrer deg nå**
Tlf. 22701000
info@rational-online.com

rational-online.com/no/live

RATIONAL Norge AS
Frysjaveien 33 B
0411 Oslo
Norge

Tel. +47 22 70 10 00
Fax +47 22 70 10 29

post@rational.no
rational-online.com



80.21.746-V-01-MDS/Leno-05/20-nb_NO
Vi tar forbehold om endringer som følge av teknisk utvikling.