



iVario® Pro.

Den nye prestasjonsklassen
for restauranter.





Hva kjøkken må kunne i dag.

Mindre tid. Færre ansatte. Lavere budsjett. Til gjengjeld: høyere krav. Utfordringer som det moderne restaurantkjøkkenet må mestre. Og kan. For eksempel med et smart tilberedningssystem. Som oppfyller mange krav, reduserer oppgaver, gir forslag. Som kombinerer over 45 års matlagingserfaring og innovasjon. Som spiller en stor rolle på minimal plass. Som støtter, hjelper, imponerer. Som gir kjøkkensjefen uventet frihet og gir halvfglært arbeidskraft mulighet til raskt å innarbeide seg. Og kombinerer hastighet med presisjon. For 30, 100 eller flere gjester. For fremragende resultat.

➤ Mer enn forventet

Dagens kjøkken trenger et tilberedningssystem som støtter deg med hastighet og presisjon. Og som revolusjonerer matlagingen.



Din iVario Pro.

Det handler om kraft. På alle måter.

Intelligent teknologi koker, steker og friterer i ett apparat. Raskt og likevel presist. Opptil 4 ganger raskere. Med opptil 40% lavere strømforbruk sammenlignet med konvensjonelle gryter, tipper, panner, frituregryter eller sous vide-utstyr. Hver rett individuell og av høy kvalitet. Og alt samtidig nøyaktig, raskt, kostnadseffektivt, fleksibelt, med lite personale. En restaurant har sine regler. Din nye iVario Pro støtter dem alle.

Intuitivt betjeningskonsept

To kjeler, to visninger på skjermen. Enkelt, logisk og effektivt. Å jobbe med iVario Pro 2-S er enkelt. Fra begynnelsen.

Perfekt resultat uten tilsyn

Med 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. Uten kontroll og tilsynsoppgaver.

➔ Side 10

Større fleksibilitet

Med den patenterte iZoneControl opprettes mange iVario ved å trykke på en knapp. For ulike matvarer. For mer fleksibilitet. For avslappet arbeid.

➔ Side 12



Kjernetemperaturføler

En kjernetemperaturføler hører til hver kjele. For nøyaktig tilberedning uten overvåkingsinnsats.

Effektiv energistyring

iVarioBoost-varmesystemet kombinerer kraft, hastighet og presisjon. Med store kraftreserver og presis varmfordeling over hele overflaten, slik at tilberedningsprosessen forløper optimalt. Selv ved store mengder. Også med sensible matvarer.

➔ Side 08

Raskhet

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

➔ Side 06

➔ Hva er dine fordeler?

Stressfri mise en place og avslappet à la carte. Høy kostnadseffektivitet og mer tid. Flexibilitet og matkvaliteten du ønsker.



Multifunksjonell.

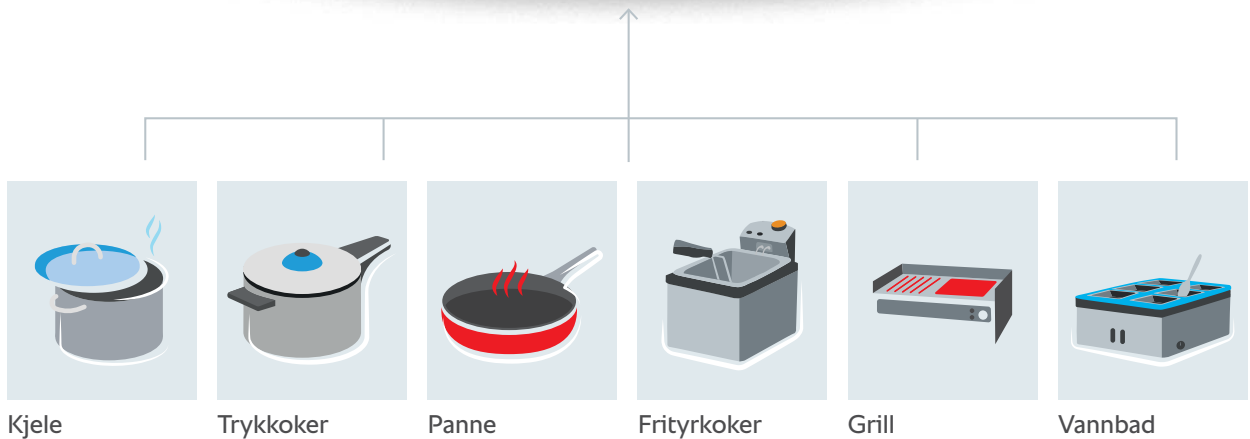
Ett tilberedningssystem. Mange muligheter. Alt for kreativiteten din.

Din iVario: et kompakt tilberedningssystem med stor ytelse. Eller: grunnlaget for det moderne kjøkken. Tipper, gryter, frityrkokere, trykkokere, komfyrer tilhører fortiden. For i tillegg til de klassiske tilberedningsfunksjonene mestrer iVario Pro mye mer. For eksempel trykkoking, som vanligvis fører til ønsket resultat opptil 35% raskere. Selvfølgelig uten kvalitetstap. Eller sous-vide-tilberedning. Din iVario Pro foreslår minimum tilberedningstid, overvåker tilberedningsprosessen. For utmerket matkvalitet, naturlige smaker. Eller tilberedning ved lav temperatur. For ønskede resultater også over natten. Uten overvåking. Men med ekstra produksjonstider. Slik at ideene dine blir til enestående resultater.

➔ Benytt deg av potensialet
Deilig, sunn, variert, uventet, uvanlig. Med bare ett apparat. Uten ytterligere investeringer. Men for mer matkvalitet.



En iVario Pro erstatter mange konvensjonelle kjøkkenapparater.





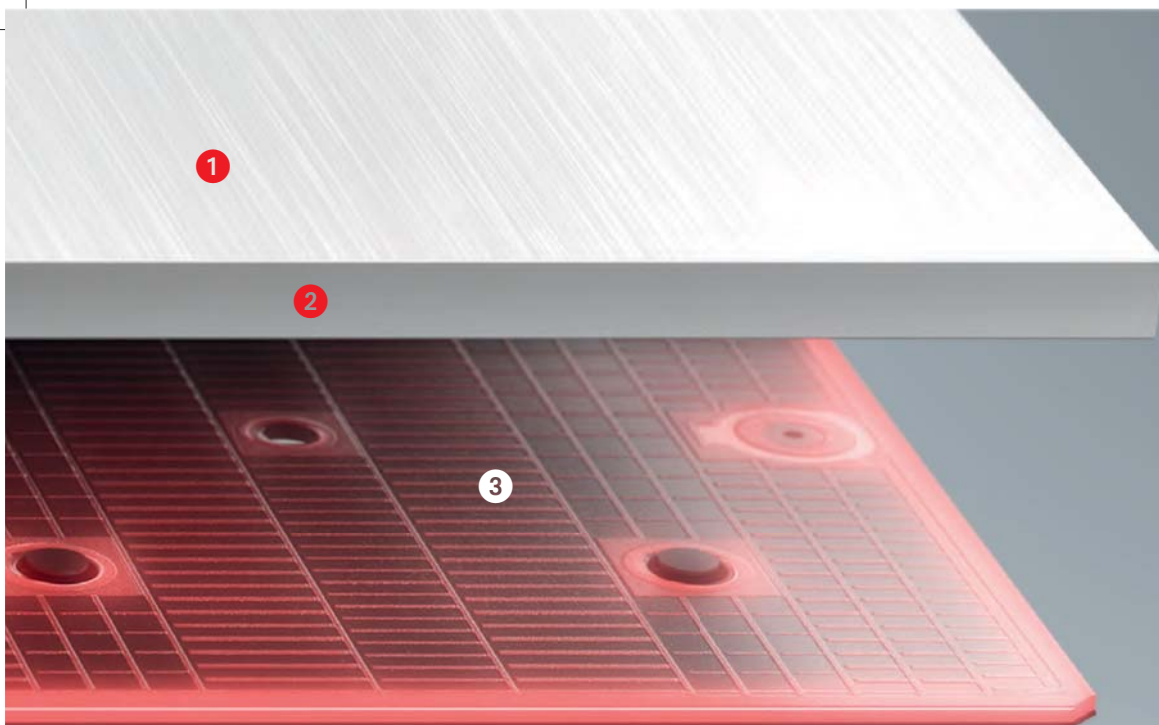
Din nye tjenesteleverandør.
Like presis som rask.

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 brune større mengder, og det oppstår ikke noe temperaturfall når du tilsetter kalde ingredienser som det gjør med konvensjonell teknologi.



Overbevisende ytelseskraft	iVario Pro 2-S
Mengde per kjele	
3 kg pasta	18:30 min.
20 liter risgrøt	62 min.
7 kg kikerter bløtlagte (trykk)	42 min.
25 kg gulasj med saus* (trykk)	87 min.
14 kg lammelår (trykk)	86 min.

❶ Spesial-kjelebunn

Kjelebunnen som er laget av slitesterkt, ripebestandig høytytende 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 iVario. 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 røre i eller ta bort dessertsauser, stuinger eller supper. Ingenting svir seg eller koker over. Tilberedning ved lav temperatur, sous-vide, sensitive desserter byr ikke på noen problemer. Med AutoLift heves bønnene til og med automatisk opp av vannet. Og hvis du vil gi maten ditt eget preg, kan du gripe inn i tilberedningsprosessen.



Takket være tilberedningsintelligensen vet din iVario Pro når bønnene er klare. Og hever dem automatisk opp av vannet med AutoLift.



➔ 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



À la carte på få minutter.

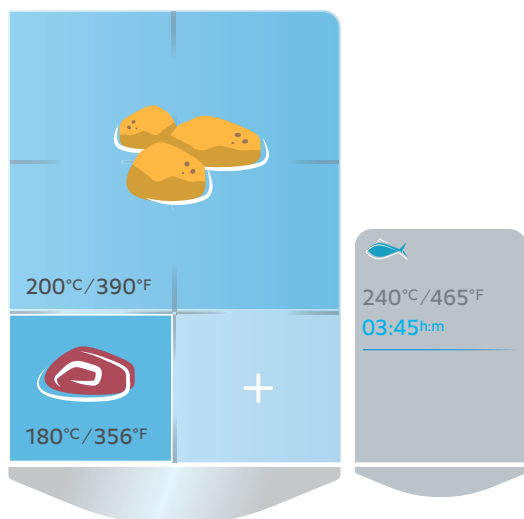
Effektiv fleksibilitet

iZoneControl

Fleksibilitet fordi i restauranten er "normalt" unntaket. Fisk, kjøtt, grønnsaker. Rå, medium, godt stekt. Ekstra krydret, uten salt. Alt nå, alt på samme tid, alt ferskt, alt forskjellig. Nå må matlaging på kjøkkenet være pålitelig, raskt og effektiv. 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, samme eller ulike temperaturer. Med kjernetemperaturføler eller ønsket tid. Uansett uten tilsyn, uten ekstra kjøkkenutstyr. Men med pålitelige delikate resultater.



De nødvendige kjelesonene betjenes i iZoneControl med et fingertrykk på skjermen. Enkelt og trygt.



➔ iZoneControl

Opptil fire soner. Slik at du alltid er fleksibel og klar for handling. Også med små mengder. Og jobber fortsatt effektivt.

rational-online.com/no/iZoneControl

Bærekraft.

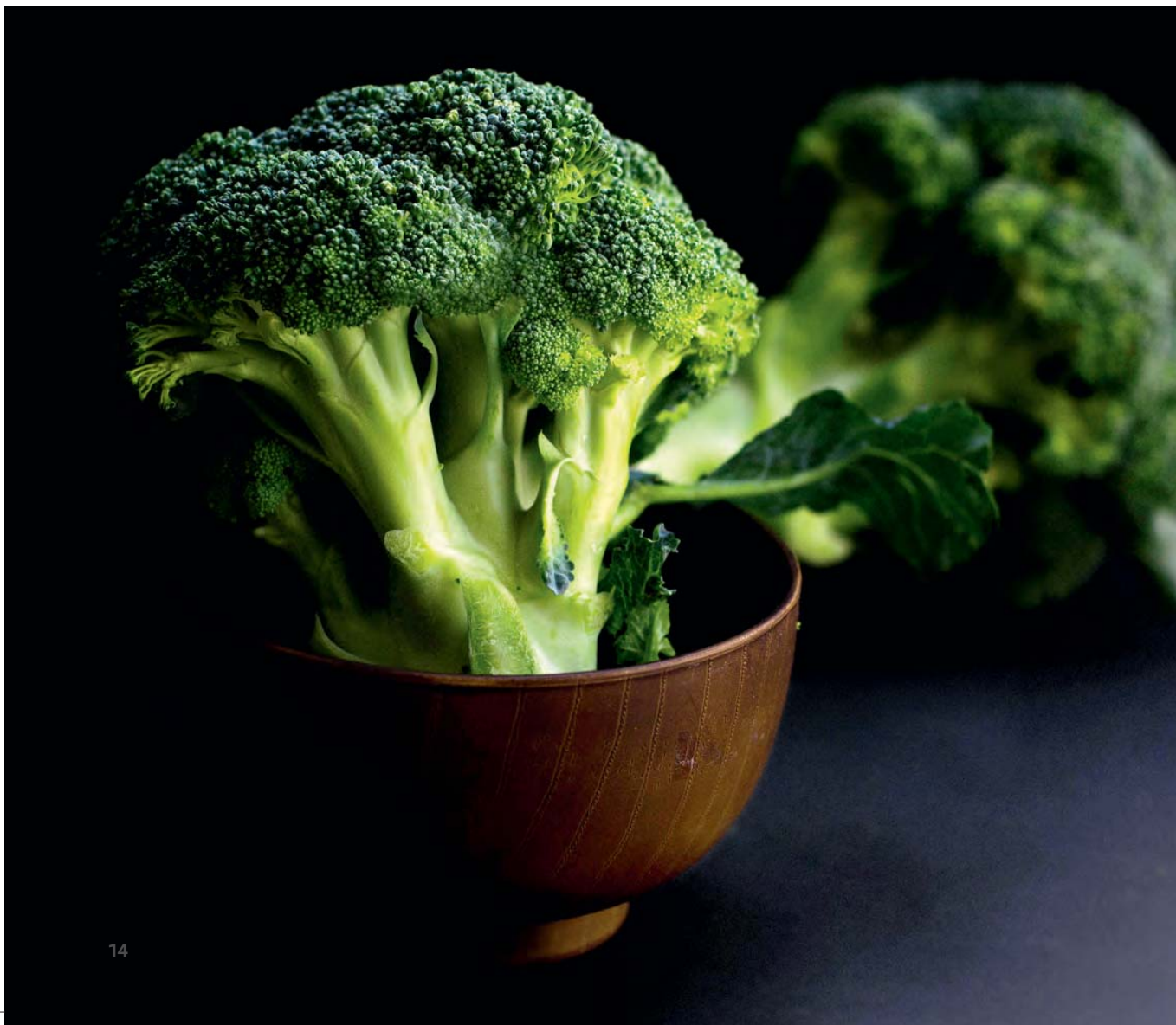
Bra for miljøet, bedre for inntjeningen.



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



Økonomi.

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

Forutsetningen for et vellykket kjøkken: det må lønne seg. Som en iVario Pro i restaurantkjøkkenet. Fordi den er umiddelbart klar til bruk, og kombinerer funksjonene til en rekke kjøkkenapparater. Dermed er ytterligere investeringer rett og slett overflødige. I tillegg sparer du 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 223.950 NOK Vareinnkjøp med iVario 201.560 NOK	= 22.390 NOK	
Energi			
Gjennomsnittlig besparelse på 19 kWh* per bordsetning ned den høye effektiviteten til iVarioBoost-varmesystemet.	19 kWh × 2 bordsetninger × 6 dager × 48 uker × 1,52 NOK per kWh	= 16.640 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.	288 dager × 2 timer × 202 NOK (Blandet kostnadsberegning timepris for kokker/ rengjøringspersonale)	= 116.360 NOK	
Rengjøring			
Gjennomsnittlig årlig besparelse av vann og oppvaskmiddel *. Det er færre gryter og panner å rengjøre.	90 liter* vann per bordsetning × 59 NOK/m ³ og 10 liter oppvaskmiddel	= 3.580 NOK	
Din ekstra fortjeneste per år		= 158.970 NOK	

Gjennomsnittlig restaurant med 100 måltider per dag (2 bordsetninger) med en iVario 2-XS, ekstra fortjeneste i forhold til drift med en konvensjonell komfyr, tipper, gryter og frityrkoker.

* Sammenliknet med konvensjonelle tipper, kjeler og frityrkokere.

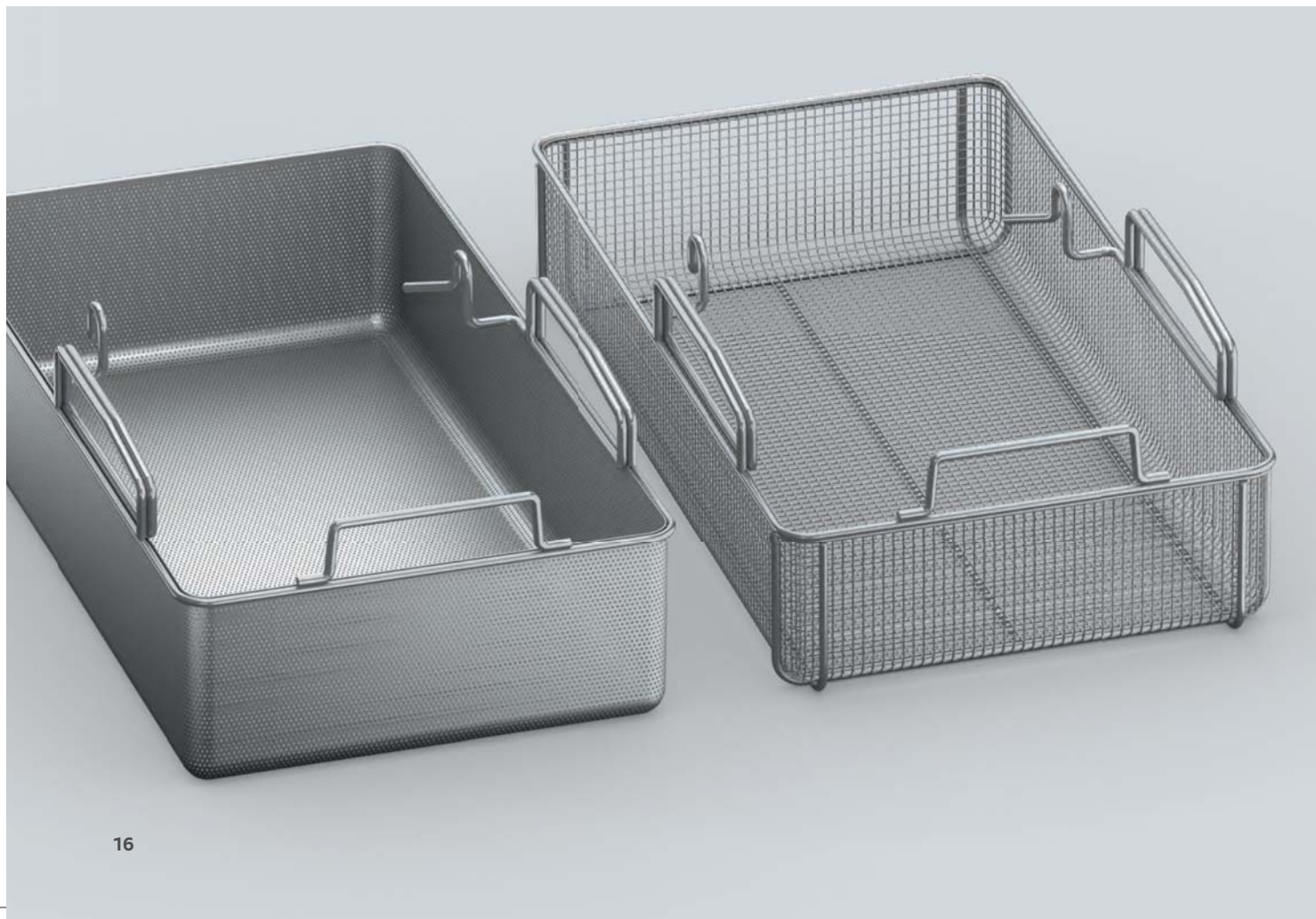
Tilbehør.

De riktige ingrediensene for din suksess.

Den må være robust, tåle hverdagens arbeid og være egnet for tøff bruk i restaurantkjøkken. På RATIONAL gjelder dette for porsjonskurven så vel som for understellet, kurvvoanen og spaden. Fordi først når du har det originale RATIONAL-tilbehøret kan du bruke de enestående funksjonene til iVario Pro i hele båndbredden.

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

rational-online.com/no/tilbehoer



Gjennomprøvet produktkvalitet.

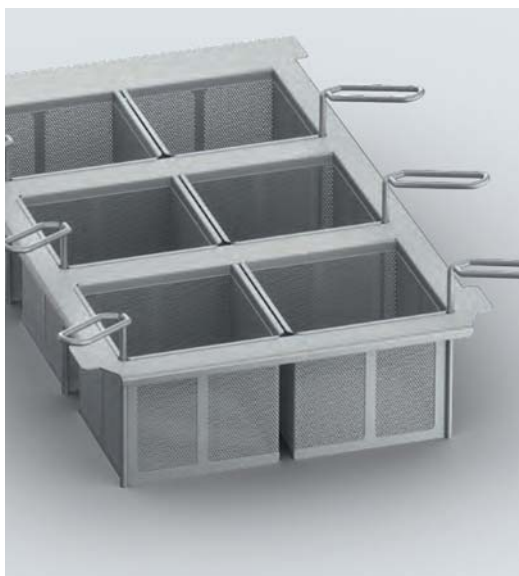
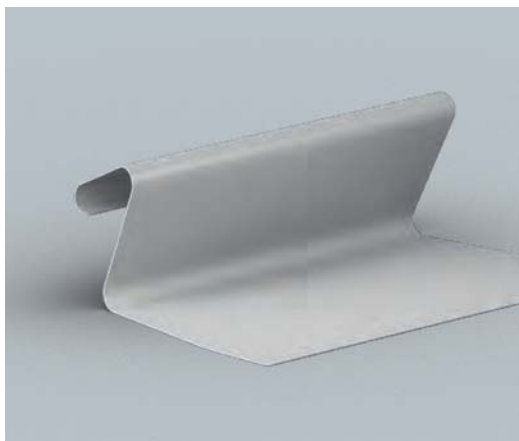
Din iCombi Pro takler mye. I mange år.

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

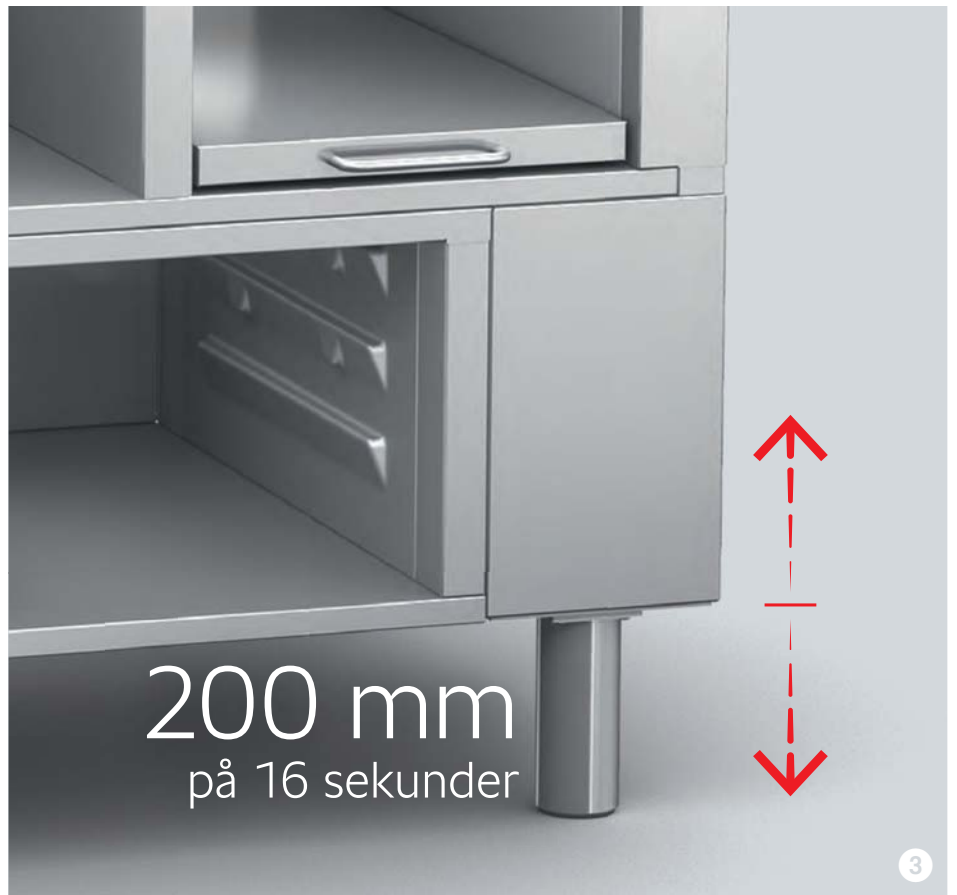
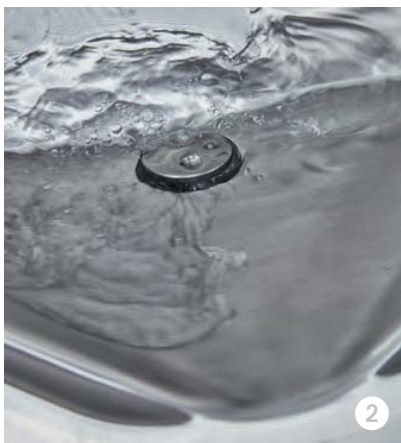
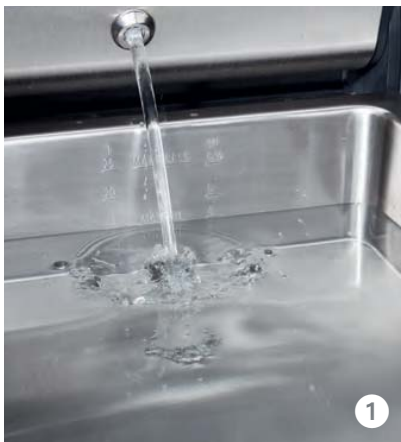
Passer til daglig bruk, solid og holdbar –
du kan regne med din pålitelige partner.

rational-online.com/no/company



Tekniske detaljer.

Noen kaller det kjærlighet for detaljer, hos RATIONAL er det standarden.





1 Vanninntak og 2 avløp

Fyll kjelen nøyaktig på literen med vanninntaket. Og tøm den enkelt igjen med det integrerte vannavløpet.

3 Høydejustering (tilbehør)

Både understellet til iVario Pro 2-S og gulvapparatet kan få en høyde på 200 mm på 16 sekunder og vil passe alle som bruker de.

4 ConnectedCooking

For at du skal kunne koble din iVario Pro til ConnectedCooking via nettet, er WiFi allerede installert.

5 Automatisk heve- og senkefunksjon

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

6 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.

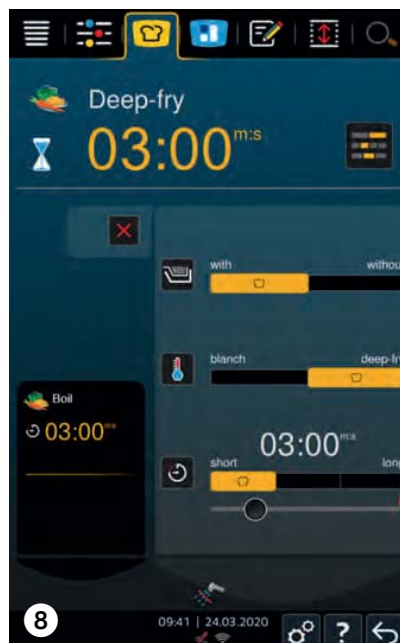
7 Integrert hånddusj, innebygd stikkontakt med RCD-beskyttelse (ekstrautstyr) og USB-grensesnitt.

8 Berøringsskjerm

To kjeler, to visninger på en berøringsskjerm. Så ingen mister oversikten.

Kald kjelekant:

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



iVario modelloversikt.

Hvilken passer for deg?

À la carte eller bankett? Mye plass? Lite plass? En iVario Pro 2-S og storebrøren iVario Pro L 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.

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



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