



iVario® 2-XS.
Nøyaktig. Sterk.
Klar til innsats.



Din iVario 2-XS.

Leverer det en restaurant må gjøre i dag.

De ytre omstendighetene: lite kjøkken, utilstrekkelig utstyr, manglende fagarbeidere, begrenset budsjett. Den indre innstillingen: høye standarder. Her kommer intelligent teknologi inn i bildet. Som koker, steker og friterer. Noe som er opptil 4 ganger raskere med opptil 40% lavere strømforbruk sammenlignet med konvensjonelle kokeapparater. Den med to kjeler som gir flere alternativer på kjøkkenet og dermed på tallerkenen. Nøyaktig, raskt, fleksibelt.





Kjernetemperaturføler

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

Perfekt resultat uten tilsyn

Med tilberedningsintelligensen iCookingSuite lykkes du med alt. Ingenting svir seg, ingenting koker over. Og din iVario 2-XS varsler deg bare når den virkelig trenger deg.

Intuitivt betjeningskonsept

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

AutoLift

Med AutoLift heves pasta og pommes frites automatisk opp av kjelen.

Effektiv energistyring

iVarioBoost-varmesystemet kombinerer kraft, hastighet og presisjon. Med store kraftreserver og presis varmfordeling over hele overflaten, slik at tilberedningsprosessen forløper optimalt.

Kraft og presisjon. Ganger to.

To kjeler, hver med 17 l kapasitet, 2/3 GN gulvflate, slik at styrke og presisjon også får plass i små kjøkken.

➔ Hva er dine fordeler?

Stressfri mise en place og effektiv à la carte. Høy kostnadseffektivitet og mer tid.

rational-online.com/no/iVario2-XS

Matlagingsassistentene.

Nøyaktig raskt.
Intelligent pålitelig.



iVarioBoost

Kombinasjonen av keramiske varmeelementer og responsiv, ripebestandig, høytytente kjelebunn for høy effektivitet, enestående hastighet og jevn varmfordeling. Den integrerte iVarioBoost-energistyningen bruker opptil 40% mindre energi enn konvensjonelle kokeapparater. Og har fortsatt energireserver. Så du raskt kan brune større mengder, og det oppstår ikke noe temperaturfall når du tilsetter kalde ingredienser.


iZoneControl

Mye variasjon på en liten plass med alternativet iZoneControl. Dette lar deg dele de to kjelebunnene i opptil fire soner, som du fritt kan tilpasse i størrelse, plassering og form. I en kjele kan du nå tilberede de samme eller forskjellige retter. På samme tid eller på forskjellige tidspunkter, ved samme eller forskjellige temperaturer. Med kjernetemperaturføler eller etter tid. Alltid uten overvåkingsinnsats, uten ekstra kjøkkenutstyr, uten å sløse med energi.



iCookingSuite

Intelligent kontroll med et tastetrykk. Med iCookingSuite, matlagingsintelligensen i iVario 2-XS. Som tilpasser tilberedningsbanen 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, som å snu biffen. Ingenting svir seg eller koker over. Hvis du vil gi maten ditt eget preg, griper du inn i tilberedningsprosessen.

 **For kjøkkenet ditt**
Så du kan sikre wow-effekter
nøyaktig og raskt.

rational-online.com/no/iVario2-XS



Mise en place.

Med denne kraften kan du gjøre alt. Samtidig.

Med plan, med program, med sjekklister for Mise en place er organisering alt og sikrer friksjonsfrie prosesser, gode resultater og målrettet arbeid. Og så kommer leverandøren, og grytene med grønnsakene, pastaen, dessertsausen står alene på komfyren. Nå vil det være fint å ha noen til å passe på. Som din iVario 2-XS med iCookingSuite. Gryteretter, delikate desserter og sideretter lykkes uten overvåking, uten å svi seg, uten å koke over. Med iVarioBoost for nøyaktig tilberedningsytelse. Og med AutoLift som hever pastaen automatisk opp av vannet når den er ferdig.

➔ Med andre ord

Du har funnet ditt tekniske og logistiske svar for å spare tid og arbeidskraft og for å investere i kreativitet.

rational-online.com/no/restaurant

Effektiv fleksibilitet.

À la carte på få minutter.

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 din iVario 2-XS er til for. To kjeler med utallige muligheter. Enkelt betjeningskonsept, presist og nøyaktig effektnivå. Til forskjellige temperaturer, til forskjellige matvarer, til forskjellige tider. Uten tilsyn, uten ekstra kjøkkenutstyr. Men med resultater akkurat slik du forventer. Og med alternativet iZoneControl kan du dele de to kjelebunnene i totalt fire soner. For enda mer fleksibilitet.

➔ Alltid klar til bruk

To kjeler slik at du alltid er fleksibel og klar til innsats. Også med små mengder. Og jobber fortsatt effektivt.

rational-online.com/no/restaurant



Tilbehør.

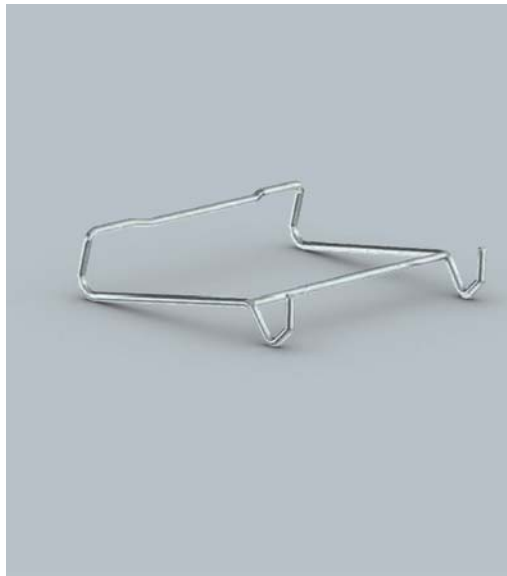
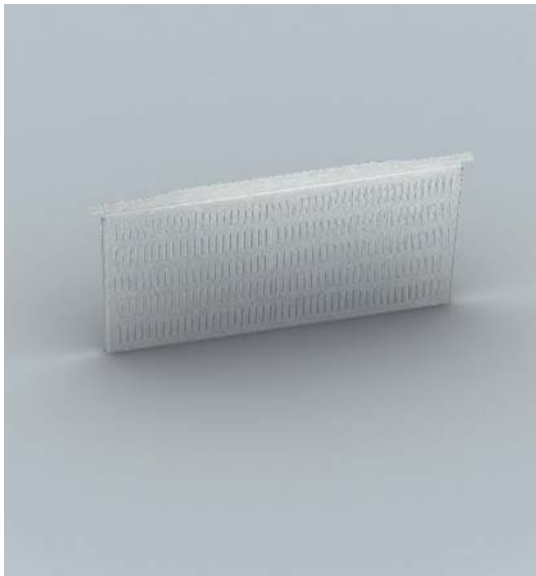
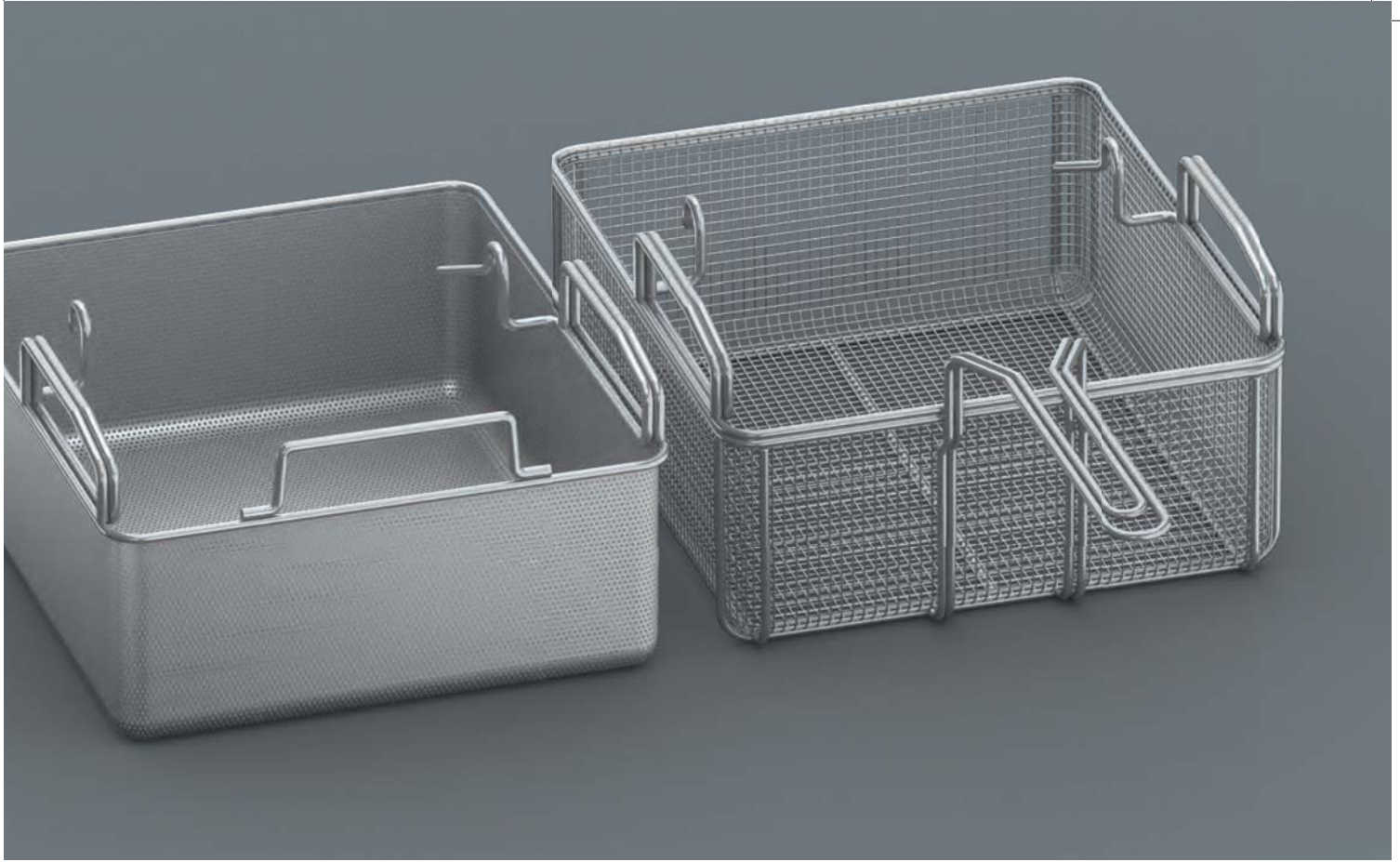
De riktige ingrediensene for din suksess.

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 2-XS i hele båndbredden.

Inkludert i grunnprisen på iVario 2-XS: Arm for automatisk heve- og senketeknikk, koke- og friturekurv, rengjøringssvamp og sil.

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

rational-online.com/no/tilbehoer



Kjøkkendesign.

Et svar på enhver utfordring.

På bordet, på en arbeidsbenk, i en kjøkkenøy eller også integrert i denne: Din iVario 2-XS tilpasser seg omgivelsene. Klar til tjeneste dag og natt for mise en place og à la carte. Enkelt å installere, og takket være det integrerte vannavløpet trenger du ikke en gang et gulvavløpsrør. Du unngår glatte kjøkkengulv og øker arbeidssikkerheten. Som med andre tekniske løsninger som beskytter ryggen, beskytter mot skålding og gjør livet enklere. Selv en omfattende kjøkkenrengjøring er ikke noe problem med iVario 2-XS: Det oppfyller de høye kravene til IPX5-standarden.

➔ **Din fordel**

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

rational-online.com/no/restaurant

IPX 5



iVario 2-XS

Som passer for deg.

Liten, sterk, motivert og plassbesparende. Fordi i en restaurant med opptil 100 måltider erstatter din iVario 2-XS tipper, kjeler og frityrgryster. Eller suppler kjøkkenøyløsningen i kantinen din. Og mye billigere enn du tror.

Dine ønsker er større, kjøkkenet ditt også, og du vil gjerne ha funksjoner som trykkoking? Da må du sjekke ut storebrødrene iVario Pro med to ganger 25 l, en gang 100 eller til og med 150 l kapasitet: rational-online.com



iVario	2-XS
Antall retter	fra 30
Nyttevolum	2 × 17 liter
Stekeflate	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm ²)
Bredde	1100 mm
Dybde	756 mm
Høyde (inkl. understell/kabinett)	485 mm (1080 mm)
Vekt	117 kg
Vanntilførsel	R 3/4"
Vannavløp	DN 40
Strømforbruk (3 NAC 400V)	14 kW
Sikring (3 NAC 400V)	20 A

Alternativer

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

o valgfritt

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

Frysjeveien 33 B
0411 Oslo
Norge

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

post@rational.no
rational-online.com



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