

iVario Pro.

Il change la donne.



Avec RATIONAL, profitez d'un grand savoir-faire en matière d'équipement de cuisson. Depuis 1973, nous aidons les cuisiniers du monde entier à obtenir les meilleurs résultats de cuisson, tout en facilitant leur quotidien. Cela est possible grâce à un département de Recherche & Développement composé d'ingénieurs et de cuisiniers expérimentés. Avec une part de marché mondiale de 50%, RATIONAL est le leader des appareils de cuisson. Nos fours mixtes et sauteuses multifonctions sont fabriqués en Allemagne et en France, dans des usines ultra-modernes.



La sauteuse multifonction iVario Pro

L'iVario Pro est une sauteuse multifonction qui **remplace à elle seule de nombreux appareils de cuisson conventionnels**, à l'instar des plaques de cuisson, friteuses, bains-marie, planchas, casseroles ou encore des marmites.

Il offre une grande productivité et une flexibilité maximale tout en restant **simple d'utilisation**. Grâce à sa conception technique et à son intelligence embarquée, il garantit des résultats de cuisson exceptionnels sans surveillance constante de la part des cuisiniers. Réalisez des cuissons **jusqu'à 4 fois plus vite** et en consommant **jusqu'à 40% d'énergie en moins** par rapport à une technologie conventionnelle !

L'iVario Pro permet de **sauter, pocher, frire, cuire sous vide, à basse température ou encore ou encore sous pression** (en option), afin de répondre aux besoins de la restauration commerciale et collective.

L'iVario se décline en 4 modèles :

Taille d'appareil	Cuves et capacité	Nombre de couverts par jour
2-XS	2 cuves de 17 L chacune	> 30
2-S	2 cuves de 25 L chacune	50 - 100
L	1 cuve de 100 L	100 - 300
XL	1 cuve de 150 L	100 - 500

Un investissement sûr

L'iVario Pro augmente la productivité sans compromettre la qualité.

Il permet de réaliser d'importantes économies d'énergie et de matières premières, de gagner du temps, d'optimiser l'espace et d'améliorer l'ergonomie en cuisine, mais aussi d'offrir plus de sécurité aux utilisateurs.

✓ Gain de place en cuisine

L'iVario Pro remplace à lui seul de nombreux appareils de cuisson et permet de gagner en moyenne 33% d'espace en cuisine.

✓ Rapidité de cuisson et précision

Il nécessite un temps de préchauffage court (à titre d'exemple, le fond de cuve chauffe à 200°C en 2,5 minutes) et offre une gestion de la température au degré près.

✓ Cuve antiadhésive

Sa cuve est composée d'éléments de chauffe en céramique associés à un fond de cuve réactif et résistant aux rayures. Toute la surface du fond de cuve est chauffée de manière uniforme et, en cas de besoin, la température baisse rapidement. La cuve antiadhésive empêche les aliments d'accrocher et de brûler lors de l'utilisation des process de cuisson intégrés.

✓ Cuisson sans surveillance

L'intelligence de cuisson de l'appareil et les programmes intégrés permettent d'anticiper et d'informer en permanence sur le cycle idéal pour atteindre de manière autonome le résultat de cuisson souhaité : plus besoin de surveillance ni de contrôle.

✓ AutoLift

La cuisson en paniers assure un travail plus ergonomique, la manipulation des charges nécessitant moins d'efforts physiques. Le système automatique de descente et de relevage des paniers, AutoLift, garantit la cuisson à point et sans surveillance des pâtes, aliments frits ou produits pochés.

✓ Fond de cuve multizone

Le fond de cuve se divise jusqu'à 4 zones de chauffe individuelles, utilisables à des températures différentes. Les zones non utilisées ne sont pas chauffées. Cette fonctionnalité est idéale pour les cuissons d'aliments variés en simultané.

✓ Ergonomie et sécurité

Le système de chauffe et l'isolation des appareils limitent la température de contact à 65 °C, ce qui permet à l'utilisateur de s'appuyer sur le bord de la cuve sans risquer de se brûler. De plus, la vidange intégrée à la cuve supprime le risque de brûlure lié au basculement. Enfin, les tables et appareils sont réglables en hauteur.

✓ Nettoyage

Rien n'accroche, rien de déborde. Le nettoyage entre deux productions est facile et ne consomme que très peu d'eau comparativement aux appareils conventionnels.

L'iVario est équipé d'une douchette, et est doté d'un système d'arrivée et de sortie d'eau pour un nettoyage rapide, en 4 minutes environ.



Accessoires pour iVario Pro

Tables de soubassement, chariot, chariot réserve d'huile, égouttoir... Les accessoires pour iVario Pro sont robustes et contribuent à obtenir de meilleurs résultats en termes de qualité de plat et de simplicité d'utilisation. Chaque application trouve ses accessoires chez RATIONAL.

ConnectedCooking

Avec ConnectedCooking, la gestion numérique de la cuisine, exploitez tout le potentiel de vos systèmes de cuisson RATIONAL, même à distance. Cet outil permet la mise en réseau des appareils RATIONAL, le transfert de programmes de cuisson sur plusieurs appareils, la mise à jour du logiciel des appareils, le suivi de la consommation d'énergie ou encore la documentation des données HACCP.



Services RATIONAL

RATIONAL vous accompagne tout au long de la vie de vos appareils de cuisson :

- ✓ Réseau de revendeurs et de techniciens agréés partout en France
- ✓ Mise en service culinaire d'environ 2h sur site
- ✓ ChefLine - hotline culinaire disponible 365 jour/an de 8h à 20h
- ✓ Tutoriels pour la prise en main de l'appareil
- ✓ Vidéos d'applications sur Rational-online.tv et YouTube
- ✓ Academy RATIONAL - séminaires utilisateurs
- ✓ Formations personnalisées
- ✓ Banque de recettes sur ConnectedCooking.com

Site web : www.rational-online.com

