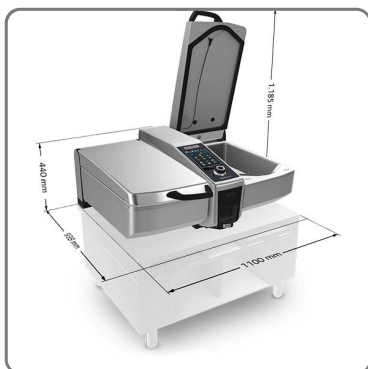


**RATIONAL IVARIO PRO 2-S MIT ZWEI TANKS à 25+25 LITER DREIPHASIGER 400-V-TOPF. 21 kW.**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

Platzmangel. Steigende Kosten. Mangel an qualifiziertem Personal. Hohe Qualitätsstandards. Mit dem Multifunktionskochsystem iVario Pro bietet RATIONAL die Lösung für viele gastronomische Herausforderungen: Alle Modelle ersetzen professionelle Fritteusen, Kochfelder und Bratplatten für die Gastronomie. Zu den größeren Varianten gehören auch eine klappbare Bratpfanne und ein Wasserkocher.

Darüber hinaus garantiert iVario Pro stets Ergebnisse höchster Qualität. Es ist bis zu viermal schneller und verbraucht 40 % weniger Energie als herkömmliche Kochgeräte.

## EIGENSCHAFTEN:

- Abmessungen: mm. 1100x938 H482 (1080 geöffnet)
- Anzahl der täglichen Mahlzeiten: 50-100
- Kochfläche: dm<sup>2</sup> 19X2
- Fassungsvermögen: 25 + 25 Liter
- Gewicht (kg. 132
- Dreiphasig 400 V
- Leistung 21 kW

## VORTEILE:

- Maximale Lebensmittelqualität
- Perfekte Ergebnisse
- Präzises Temperaturmanagement
- Sparen Sie Zeit, Geld, Platz und Energie
- Große Futtermengen in kurzer Zeit
- Reduzierte Aufheizzeiten
- Effizientes Waschen
- Intuitive Bedienung
- Sichere Investitionen

Beeindruckende Kraft. Perfekte Ergebnisse.

Kurze Aufheizzeiten, perfektes Temperaturmanagement, reduzierter Energieverbrauch, schnelle Reinigung. Mit iVario Pro. Präzision, Intelligenz, Leistung: Das sind die neuen Schlagworte.

Schluss mit verbrannten oder verkochten Speisen: Aus der Küche kommen nur perfekte Ergebnisse.

Möglich wird dies durch keramische Heizelemente, die mit einem hochreaktiven und kratzfesten Tankboden verbunden sind. Der gesamte Tankboden wird gleichmäßig erwärmt und bei Bedarf schnell abgesenkt. Ganz zu schweigen von der zusätzlichen Leistung für das Bräunen großer Mengen an Speisen oder die Zugabe von Flüssigkeiten ohne Temperaturwechsel.

Mit iZoneControl ist es möglich, den Tankboden in einzelne Kochzonen zu unterteilen und diese mit unterschiedlichen Temperaturen zu nutzen; ungenutzte Flächen werden nicht erwärmt.

Durch das Starten des intelligenten Garpfads für jede Zone erreicht der Boden des Tanks automatisch die Temperatur, die Sie für das gewünschte Ergebnis benötigen. Und da iZoneControl auch Vorschläge zu den zuzubereitenden Gerichten, den besten Zonen und dem Zeitpunkt der Nutzung bietet, können Sie noch effizienter arbeiten. Dies führt zu hoher Flexibilität, Zeitersparnis und der Möglichkeit, immer alles unter Kontrolle zu haben.

Die intelligente Benutzerführung zeigt auf dem Display an, welche Gerichte zusammen gekocht werden können. Darüber hinaus wird die optimale Nutzung der Kochflächen beispielsweise

# SOLUZIONI FOODSERVICE

anhand der Temperatur angezeigt. iZoneControl schlägt außerdem vor, welche Lebensmittel an welcher Stelle des Tanks zubereitet werden sollen, wodurch Sie Zeit und Energie sparen.

Die Steuerzentrale des iVario Pro.

Sensoren im Boden der Pfanne erkennen die Lebensmittelmenge, den Zustand und die Größe der Lebensmittel und regulieren so den Garvorgang. Unabhängig von der Vorbereitung. Automatisch. Wiederholt. Mühelos. Wenn Ihr Eingreifen erforderlich ist, informiert Sie iVario darüber.

Das intuitive Display ermöglicht Ihnen ein einfaches, schnelles und effizientes Arbeiten.

Was ist mit Anwendungen oder Einstellungen, die im Alltag selten genutzt werden? Finden Sie Benutzer mit dem Suchassistenten. Ohne das Display oder die Bedienungsanleitung durchwühlen zu müssen.

Maßgeschneiderte Anzeige: mit MyDisplay und ConnectedCooking.

Dank MyDisplay ist es möglich, die iVario-Benutzeroberfläche so zu reduzieren, dass das Küchenpersonal nur die Funktionen sieht, die es an einem bestimmten Produktionstag benötigt. Dadurch wird gewährleistet, dass auch weniger erfahrenes Personal nach kurzer Einarbeitungszeit die gewünschten Kochergebnisse erzielen kann.

Noch einfacher: Mit ConnectedCooking können Sie Änderungen an der Anzeige aus der Ferne vornehmen und diese an alle vernetzten Kochsysteme an allen Standorten verteilen.