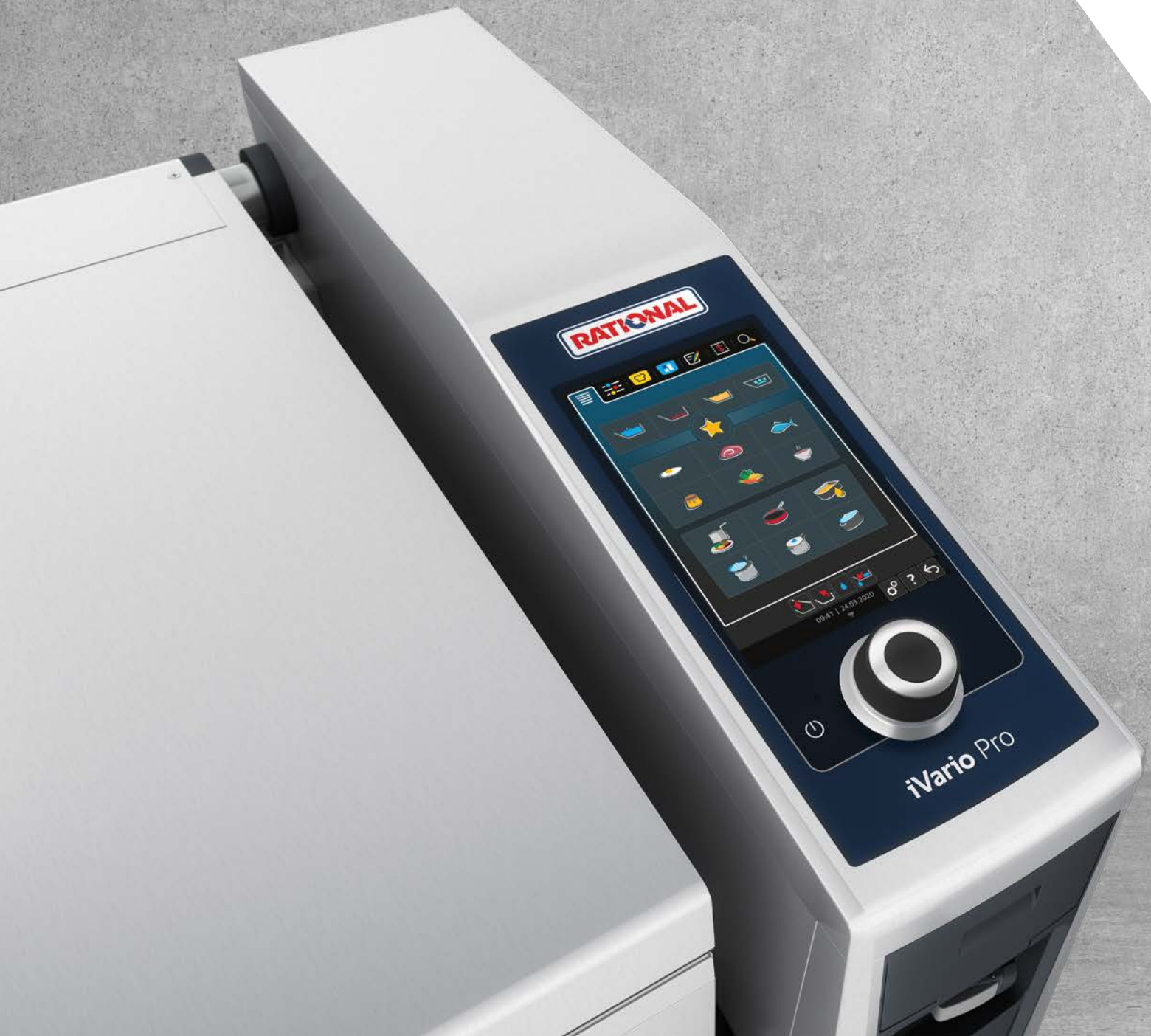




iVario® Pro.

Den nye effektivitetsstandard
inden for offentlige køkkener.



Alt det et køkken skal kunne i dag.

Stege, koge, blanchere, friturestege, trykkoge, tilberede natten over eller det hele på én gang: Som leverandør af kommunale måltider har man sin sag for. Tempoet har aldrig været højere. Samtidig forventes menuen både at indeholde internationale og lokale retter. Resultatet skal være både alsidigt og fleksibelt. Her er der brug for et intelligent køkkensystem, der ikke kun opfylder kravene til det moderne køkken, men leverer de bedst mulige resultater inden for disse rammer. Som åbner op for en helt ny dimension, der tager udgangspunkt i 45 års forskning, erfaring og innovation. Som udfolder sit fulde talent i hvert eneste køkken. Som enkelt og ukompliceret leverer det ønskede resultat, hver gang. Uanset om du venter 300 eller 3000 gæster. Som aflaster og automatiserer så mange arbejdsopgaver som muligt. Som også kan betjenes af køkkenpersonale under oplæring.

► Kan mere end forventet

Et køkkensystem der kan meget mere end de klassiske kipgryder, kogekar og frituregryder.

iVario Pro.

Usædvanlig. I enhver henseende.

Ser ud som en kipgryde, men kan en hel del mere: Kogning, stegning, fritering og trykkogning - iVario Pro erstatter så godt som alle konventionelle køkkenmaskiner. Fordi den er fuld af power: Den ensartede varmeteknologi forbinder ydeevne med præcision. Fordi den er udstyret med intelligente køkkenassistenter, der understøtter dig aktivt fra start til slut. Fordi den er op til 4 gange så hurtig og har brug for 40% mindre energi i forhold til konventionelle køkkenmaskiner, samtidig med at den fylder mindre. Eller sagt på en anden måde: Fordi den kan. For fremragende kvalitet uden kontrol- og overvågningsbesvær.

Optimale arbejdsbetingelser

Med iVario Pro bliver hverdagen i køkkenet ergonomisk, kraftbesparende og effektiv. Godt for arbejdsdagen. Godt for sundheden.

Opnå det ønskede resultat uden overvågning

Takket være den indbyggede intelligente iCookingSuite lykkes det hele. Intet brænder på eller koger over. Og iVario Pro kalder kun på dig, når der virkelig er brug for dig. For tilberedningsresultater helt efter dit hoved.

➔ Side 08

Intuitivt betjeningskoncept

Enkelt, logisk og effektivt. Med iVario Pro kommer du ikke kun nemt om ved arbejdet, men kan ikke undgå at nyde processen undervejs. Helt fra starten.

Effektiv energistyring

iVarioBoost-varmesystemet forener kraft, hurtighed og præcision. Med kapacitetsreserver og præcis varmfordeling over hele stegefladen, hvilket sikrer optimal tilberedning af både kød og sarte retter.

➔ Side 06

Høj fleksibilitet

Den patenterede iZoneControl laver flere iVario ud af et enkelt kogekar. Lav flere forskellige retter samtidig. Opnå større frihed. Slip kreativiteten løs.

➔ Side 12

Hurtighed

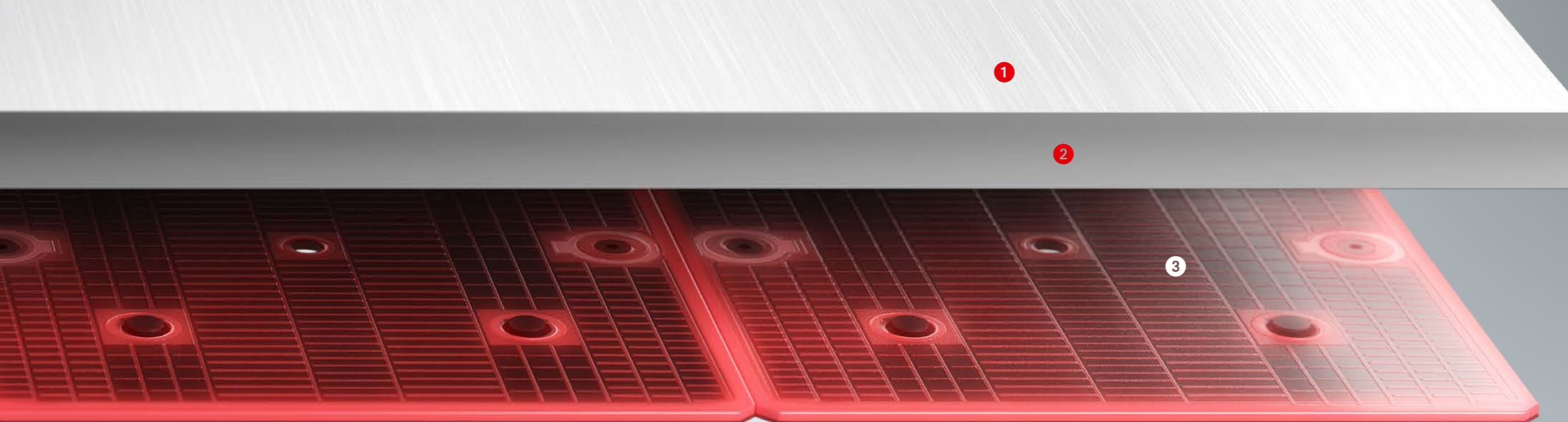
Ved hjælp af trykkogning opnår du op til 35% kortere tilberedningstider. Automatisk trykkopbygning- og udligning gør iVario Pro hurtig og komfortabel at arbejde med.

➔ Side 10

➔ Hvad er dine fordele?

Et topmoderne køkkensystem, der leverer maksimal produktivitet, fleksibilitet og enkelhed.

rational-online.com/xx/iVarioPro



Din nye arbejdshest.
Lige så præcis som hurtig.

VarioBoost-varmesystem

Overbevisende ydeevne	iVario Pro XL
15 kg pasta	22 min.
45 kg oksefilet til bøf stroganoff	20 min.
120 liter risengrød	70 min.
iblødsætning af 30 kg kikærter (trykkogning)	42 min.
120 kg gullasch med sovs (trykkogning)	88 min.

iVarioBoost

Der findes kogeкар med tykke bunde, der kræver lang forvarmning og samtidig reagerer langsomt. Der findes kogeкар med tynde bunde, uregelmæssig temperaturfordeling og tendens til brænde maden på. Og så er der iVarioBoost, der kombinerer keramiske varmeelementer, hurtige reaktionstider og en ridsefast karbund. For høj varmeeffektivitet, ditto hastighed og ensartet varmefordeling.

Den integrerede iVarioBoost-energistyning bruger markant mindre strøm end konventionelle køkkenmaskiner. Og formår alligevel at have ekstra kapacitet i reserve. Dermed kan du tilberede dine retter i en fart, uden at temperaturen falder, også selvom du tilføjer kolde ingredienser.

1 Kogeкар med specialbund

Kogeкарrets bund består af modstandsdygtigt, ridsefast og slidstærkt kvalitetsstål, der varmes hurtigt op og sikrer nøjagtig og temperaturpræcis varmeoverførsel. Skaber lækre stegearomaer, ensartet brunning og saftigt kød.

2 Intelligent temperaturstyring

For hvert varmeelement står der egne, integrerede sensorer til rådighed. På den måde måles temperaturen over hele kogeкарrets bund med største præcision. Disse måledata danner grundlaget for den intelligente, zonepræcise temperaturstyring. For fremragende resultater i kombination med lavt forbrug. Frem for alt i forbindelse med krævende produkter som f.eks. risengrød og mælkesovser.

3 Keramiske varmeelementer

Imponerende ydeevne og altid den rette mængde energi på rette sted takket være patenterede* keramiske varmeelementer, der sørger for ensartet varmeoverførsel over hele overfladen.

* patentbeskyttede: EP 1 671 520 B1

➔ For det betyder det

Der er ikke noget, der brænder på Ingenting der koger over. Saftigt kød. Lækre stegearomaer. Ensartede resultater.

rational-online.com/xx/iVarioBoost

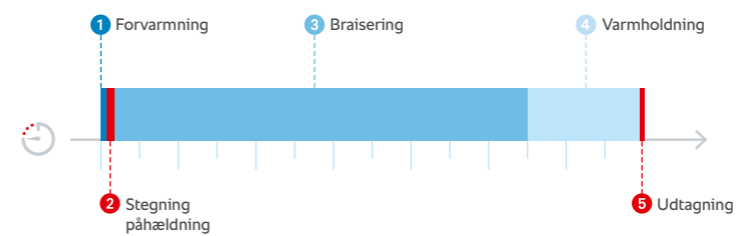


Altid det ønskede resultat.
Uden overvågning.

Det intelligente køkken

iCookingSuite

Intelligent styring med et enkelt knaptryk. Med iCookingSuite, den intelligente madlavningsassistent i iVario Pro. Der tilpasser tilberedningsprocessen individuelt efter de enkelte retter, sikrer optimale resultater hver gang, lærer af dig undervejs, tilpasser sig dine køkkenvaner, og kun kræver din opmærksomhed ved behov for aktiv indgriben. F.eks. når dine steaks skal vendes. Intet brænder på eller koger over. Lavtemperaturtilberedning, sarte desserter – intet problem, takket AutoLift bliver pastaskruerne sågar automatisk taget op af vandet. Og hvis du ønsker at tilføje retten et personligt touch, kan du når som helst gribe ind i tilberedningsprocessen.



Arbejder sågar for dig natten over.
Fyld iVario Pro med de ønskede tilberedningsemner, start tilberedningsprocessen – når du møder på arbejde næsten morgen er maden færdig og klar.

iCookingSuite
Fremragende kulinariske resultater uden overvågningsbesvær, nem betjening næsten uden oplæring. Dermed undgår du fejl og sparer tid.

rational-online.com/xx/iCookingSuite



Hurtig og skånsom
tilberedningsproces.
Trykkogningsfunktionen.

Hurtigere produktionstider

Opbygning og udligning af tryk: Når det skal gå stærkt, hjælper den intelligente trykkogningsfunktion (tilvalg) dig med at nå ekstra hurtigt i mål. Med indvendig låsemekanisme bliver ragouter, gryderetter, fonder, supper og simreretter op til 35% hurtigere færdig på sikker og enkel vis. Selvfølgelig uden kvalitetstab. Uden overvågningsbesvær. iVarioBoost-varmesystemet opbygger nemlig trykket med et enkelt knaptryk, og holder det herefter på et konstant niveau. Under hele tilberedningsprocessen. På trods af det høje tempo skånes stegeemnernes cellestruktur, og du kan derfor glæde dig til optimale resultater der er færdige til tiden.

	Tilberedning	Trykkogning	Besparelse
Lammekølle	117 min.	86 min.	↓ 26 %
Kikærter	65 min.	42 min.	↓ 35 %
Spidsbryst	170 Min.	135 Min.	↓ 21 %

➔ Din fordel
For dig betyder det højere kapacitet, korte tilberedningstider, øget produktivitet.

rational-online.com/xx/pressure

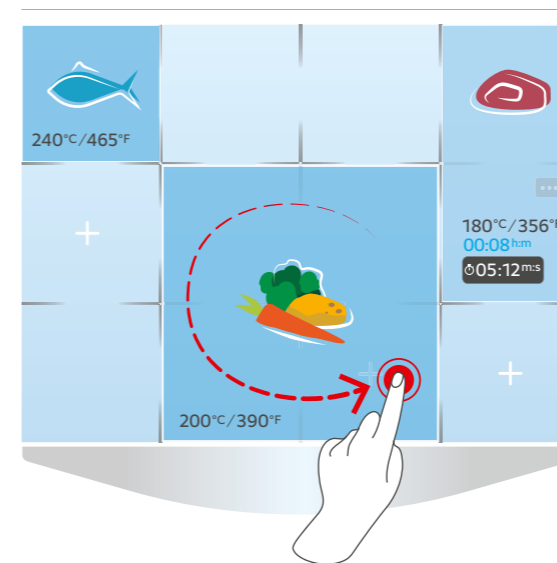
Altid bedste resultater
på alle parametre.

Effektiv fleksibilitet



iZoneControl

Fleksibilitet er et must inden for moderne køkkendrift – også når det gælder offentlige køkkener. Når der skal tilberedes specialkost, efterkommes specielle ønsker eller tilberedes mad til personalet. Netop i disse tilfælde er det alfa og omega for det store køkken at kunne tilberede et lille antal portioner effektivt og i en fart. Og lige præcist her kommer iZoneControl ind i billedet. Denne funktion lader dig inddele kogekarrets bund i op til fire zoner. Du bestemmer selv størrelse, position og form. I kogekarret kan du nu tilberede ens eller forskellige retter. Samtidig eller forskudt, ved samme eller forskellige temperaturer. Du producerer dermed kun de mængder, du rent faktisk har brug for. Det sparer energi – og reducerer behovet for mange forskellige køkkenmaskiner.



En, to, tre, fire. De ønskede zoner betjenes via iZoneControl med et enkelt fingertryk på displayet. Nemt og sikkert.

iZoneControl
Du opvarmer kun så stor en del af karbunden, som du virkelig har brug for. For mere effektivitet og fleksibilitet. Selv ved små portioner.

rational-online.com/xx/iZoneControl

Moderne arbejdsgange.

Med fokus på sikkerhed.

Mange buk og tunge løft, forbrændinger og småskrammer det er hverdagen i køkkenet. Fra og med i dag hører den slags fortiden til. Med iVario Pro bliver hverdagen i køkkenet ergonomisk, kraftbesparende og effektiv. RATIONAL har nemlig kigget kokke fra hele verden over skulderen og på denne baggrund udviklet tekniske løsninger, der skåner ryggen, beskytter mod forbrændinger og gør livet lettere og sundere.

➔ **En ting er sikker**
En sikker og velfungerende arbejdsplads uden stress betyder færre sygedage, større produktivitet og højere effektivitet. Og endnu vigtigere: mere motivation.

1 Vandtilførsel og 2 afløb

Slut med at slæbe vand. Brug i stedet vandtilførslen til at fylde kogekarret med den præcise mængde vand. Tøm enkelt og bekvemt kogekarret igen med det integrerede afløb.

3 Højdeindstilling (tilbehør)

Den ergonomiske højdeindstilling skaber den perfekte arbejdsplads for medarbejdere af enhver højde og drøjde – iVario Pro kan nemlig indstilles 200 mm i højden på bare 16 sekunder.

4 Integreret håndbruser, indbygget stikdåse med separat fejlstrømsafbryder (tilbehør) og USB-grænseflade.

5 Nem rengøring

Eftersom maden aldrig brænder på i iVario Pro, bortfalder behovet for rengøring stort set helt. Og den smule der stadig skal gøres, kan klares på to minutter.

6 AutoLift

Pasta al dente. Komplet automatisk. Takket være hæve- og sænkefunktionen tages kurven op af vandet, når pastaen har det helt rigtige bid.

7 Nem Tømning

Takket være kogekarrets specialophæng kan det tømmes præcist, sikkert og uden at belaste ryggen.

Kold kogekarskant

Slut med at brænde sig på kogekarrets kant. Den bliver nemlig ikke blive varm, og du kan derfor uden problemer røre ved den.

Design

Takket være de afrundede hjørner er der ingen skarpe kanter at støde ind i.



Passer altid.

Løser alle udfordringer.

På bordet, på arbejdsfladen, det centrale kogeboard eller direkte integreret heri: iVario Pro passer ind overalt. Din nye hjælper står altid til rådighed – dag og nat – inden for rækkevidde eller i produktionen. iVario Pro er nem at installere og passer ind i alle køkkener, uanset om du planlægger et nyt køkken eller udvider et eksisterende.

Enheden har et integreret vandafløb, og du behøver derfor ikke engang et gulvafløb. Det øger arbejdssikkerheden, da køkkengulvet ikke bliver vådt og glat. Selv en omfattende køkkenrensning er ikke noget problem med iVario Pro: Den opfylder de højeste krav inden for IPX5.

➔ **Din fordel**
En arbejdsplads der tilpasser sig dit køkken og opfylder alle dine krav.



- ➊ Gulvmodel
- ➋ Vægophæng
- ➌ Bordmodel
- ➍ Bordmodel på understel

IPX 5

Et slankere køkken.

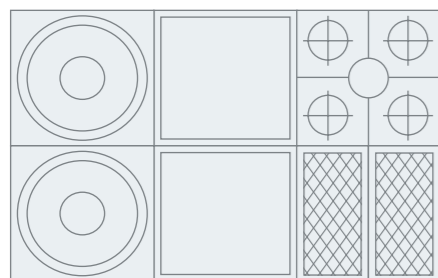
Less is more. Plads og tid.

Høj ydeevne plus præcision er lig med effektiv produktion. 80 måltider, 62 minutter, tilfredse gæster. Det er madlavning uden overvågningsbesvær og kvalitetskompromiser. Det er madlavning med iVario Pro L. Som endda også er pladsbesparende, idet systemet kan erstatte både grillplade, frituregryde, kipgryde og kogekar.

➔ **Spar** produktionstid og plads. Uden at gå på kompromis med de kulinariske resultater.

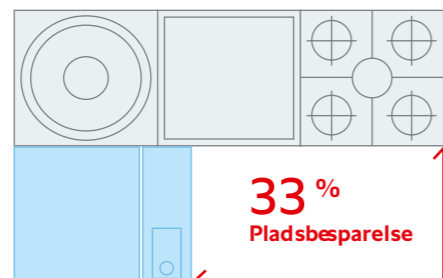
rational-online.com/xx/invest

Køkkenmontage før



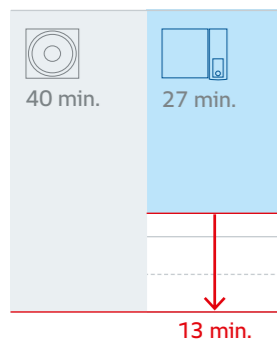
1 x komfur
2 x kogekar
2 x kipstegepander
1 x Frituregryde

Køkkenmontage efter

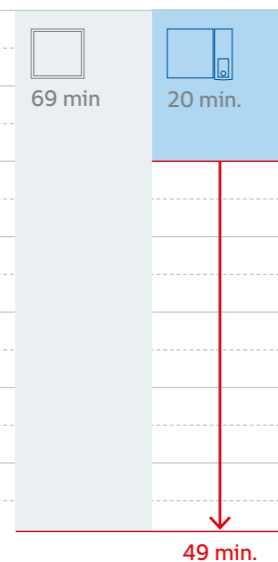


1 x komfur
1 x kogekar
1 x kipstegepander
1 x iVario Pro L

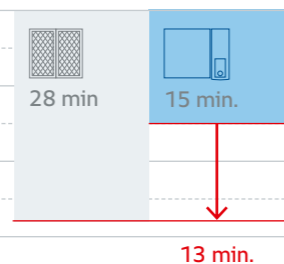
Tilberedning af nudler



Stege/brassre Fjerkræragout



Dybstejning pomes frites



Pladsbesparelse

Med iVario Pro erstatter du talrige konventionelle køkkenmaskiner med et enkelt slag, og sparer dermed gennemsnitligt 33 % plads.

Tidsbesparelse

Ét køkkensystem, tre produkter, 80 måltider: Med iVario Pro arbejder du langt mere effektivt end med konventionelle køkkenmaskiner og sparer værdifuld arbejdstid.

Lønsomhed.

Du kan vende og dreje det som du vil: Ligningen går op.

Forudsætningen for et succesfuldt køkken: høj produktivitet. De mange stærke funktioner gør iVario Pro til en sikker investering, der hurtigt betaler sig. Med iVario Pro får du nemlig talrige køkkenmaskiner i én. Du sparer plads, arbejdstid, råvarer, strøm og vand. Og ikke mindst: Penge.

➔ **Det betaler sig** Resultatet er en ekstremt kort amortisationstid i kombination med meget mere arbejdsglæde i hverdagen.

rational-online.com/xx/invest

Din fortjeneste	Beregningsgrundlag per år	Din merfortjeneste per år	Beregn selv
Kød			
Op til 10% mindre råvareforbrug ved dagens ret (retter med småkød, ragout) takket være iVarioBoost-stegefunktion. Op til 10%* mindre råvareforbrug ved gryderetter med tilberedning natten over.	Råvareforbrug ved anvendelse af traditionelle komfurer, kipgryder og kogekar 453.600 DKK	= 45.360DKK	
	Vareforbrug med iVario Pro 408.240 DKK		
Energi			
Gennemsnitlig besparelse på 68 kWh per service takket være iVarioBoost-varmesystemets høje effektivitet*.	68 kWh × 1,12 DKK per kWh	= 38.080 DKK	
Arbejdstid			
Gennemsnitlig besparelse på 120 minutter arbejdstid per dag, takket være iVarioBoost-varmesystemets høje hastighed, den automatiske tilberedning med iCookingSuite samt tilberedning natten over.	1.000 timer × 149 DKK (kombineret udregning af timelønnen for køkken- og rengøringspersonale)	= 149.000 DKK	
Rengøring			
Gennemsnitlig besparelse om året på vand og opvaskemiddel*. Der skal rengøres færre gryder og pander.	600 liter vand per service × 35,00 DKK/m ³ og 50 liter opvaskemiddel per år	= 11.600 DKK	
Din merfortjeneste per år		= 244.040 DKK	

Gennemsnitlig virksomhedskantine med 600 måltider om dagen (2 serveringscyklusser), der tilberedes med en iVario Pro L og XL, merfortjeneste i forhold til brug af almindeligt komfur, kipgryde, kogekar og frituregryde.

* I forhold til almindelige kipgryder, kogekar og frituregryder.

Bæredygtighed.

Godt for miljøet, endnu bedre for bundlinjen.



Bæredygtighed sparer både ressourcer og penge: Hos RATIONAL er energieffektiv produktion og logistik, nye standarder inden for energibesparelse, mindre materialeforbrug samt afhentning af udtjente enheder en selvfølge. Og med iVario Pro bliver bæredygtighed en lige så naturlig del af din køkkendrift: Sammenlignet med konventionelle køkkenmaskiner sparer du op til 40% strøm. Du behøver færre råvarer til samme mængde færdige retter. Og opnår mindre overproduktion.

- ➔ **Af hensyn til miljøet**
For sunde måltider med et bæredygtigt klimaaftryk, du kan være stolt af.

rational-online.com/xx/green



Testet og godkendt produktkvalitet.

En iVario Pro kan holde til lidt af hvert. År efter år.

Hverdagen i et storkøkken: hård. Derfor er produkterne fra RATIONAL udført i et robust og slidstærkt design. Produktionen følger princippet "en person – en enhed". Dermed overtager hvert eneste led i produktionskæden det fulde kvalitetsansvar for netop iVario Pro. Personens navn kan læses på typeskiltet. Samme passion udviser vi over for vores leverandører: Her stiller vi krav om høje kvalitetsstandarder og kontinuerlige forbedringer samt kræver garanti for produkternes pålidelighed og slidstyrke.

- ➔ **Kvalitet der er til at stole på**
Hverdagseget, robust og langtidsholdbar – tillykke du har fundet dig en pålidelig partner.

rational-online.com/xx/company





Tilbehør.

De rigtige ingredienser for sikker succes.

Holdbarhed er et must for alle RATIONALs produkter, der skal kunne holde til den hårde hverdag i et professionelt køkken – det gælder hele produktsortimentet, fra stikvogne, koge- og friturekurve til VarioMobil og køkkenskovle. iVario Pros mange muligheder lader sig nemlig først udnytte fuldt ud i kombination med det originale tilbehør fra RATIONAL. Din garanti for perfekte resultater, uanset om du tilbereder ved lave temperaturer, koger pasta eller laver ragout.

➔ **Originalt tilbehør fra RATIONAL**
Det gennemtænkte tilbehør gør forskellen og sikrer en nemmere arbejdsdag.

rational-online.com/xx/accessories



ConnectedCooking
iVario Pro 2-S
Tilberedningsprocessen "stegning" er afsluttet

ConnectedCooking
iVario Pro L
Fri adgang til HACCP-rapport

ConnectedCooking.

Styr på det hele, alt under kontrol.

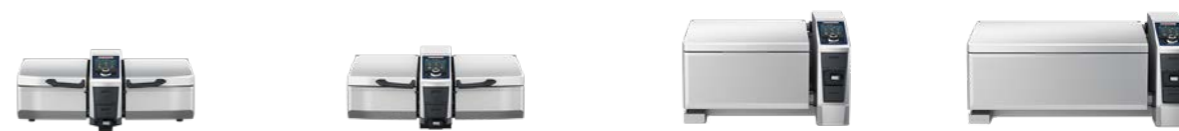
Alle taler om netværksforbindelser. Dem har iVario Pro. Via den standardinstallerede WiFi-grænseflade forbindes iVario Pro med ConnectedCooking, den sikre internetplatform fra RATIONAL. Var opskriften med kalkunbryst et hit blandt gæsterne? Så send den flaks videre til alle forbundne køkkensystemer i netværket. Uanset hvor de står. Hvilket køkkensystem er i gang lige nu og laver hvad? Kast et blik på din smartphone. Mangler du inspiration? Så tjek databasen med opskrifter. Softwareopdatering? Installeres automatisk på alle enheder natten over. Download HACCP-data? Kræver kun et enkelt klik.

➔ **ConnectedCooking**
Den effektive netværksløsning fra RATIONAL. Sikrer dig det perfekte overblik.

rational-online.com/xx/ConnectedCooking

iVario modeloversigt.

Hvilket system passer til dig?



30 måltider eller 3.000? God plads? Lidt plads? iVario Pro tilpasser sig dine behov og imponerer med sin fremragende ydeevne. Både dag og nat. Og snart også i dit køkken.

Alle oplysninger om konfiguration, egenskaber og tilbehør finder du på: rational-online.com



iCombi Pro Den nye standard.

iCombi Pro er intelligent, effektiv og fleksibel. Og leverer de ønskede resultater. Hver gang. Uanset hvem som drejer på knapperne. Sammen med iVario Pro den perfekte løsning for storkøkkener.



iCombi Classic – teknologi møder solidt håndværk. iCombi Classic er robust, let at betjene og arbejder lige så præcist som dig. Kort sagt en skræddersyet løsning til alle erfarne kokke, der ønsker at betjene Combi-damperen manuelt.

iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Antal måltider	fra 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Nyttevolumen	2 x 17 liter	2 x 25 liter	100 liter	150 liter
Stegeflade	2 x 2/3 GN (2 x 13 dm ²)	2 x 1/1 GN (2 x 19 dm ²)	2/1 GN (39 dm ²)	3/1 GN (59 dm ²)
Bredde	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Dybde	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Højde (inkl. understel/underkonstruktion)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Vægt	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Vandtilslutning	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Vandafløb	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Tilslutningsværdi (3 NAC 400V)	14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
Sikring (3 NAC 400V)	20 A	32 A	40 A	63 A
Valgmuligheder				
Trykkogning	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Lavtemperaturtilberedning (natten over, sous vide, konfitering)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
Eksempler (per kogeкар)				
Bruning af ragout (kød)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Tilberedningstid	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Tilberedning af gullasch (kød og sovs)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Tilberedningstid uden tryk	102 min.	102 min.	102 min.	102 min.
Tilberedningstid med tryk	–	↓ -14% 88 min.	↓ -14% 88 min.	↓ -14% 88 min.
iblødsætning af kikærter	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Tilberedningstid uden tryk	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Tilberedningstid med tryk	–	↓ -35% 42 min.	↓ -35% 42 min.	↓ -35% 42 min.
Pillekartofler	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Tilberedningstid uden tryk	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.
Tilberedningstid med tryk	–	↓ -14% 42 min.	↓ -14% 42 min.	↓ -14% 42 min.

● Standard ○ valgfrit



“Efter at have deltaget i et live-arrangement besluttede vi os for at tage køkkensystemet i brug.”

George Kailis, ejer og manager TAMALA Café Bar, Kiti, Cypern
TAMALA Café Bar, Kiti, Cypern

ServicePlus.

Begyndelsen på et smukt venskab.

Takket være skræddersyede serviceydelser forenes dit nye RATIONAL system perfekt med dit køkken: Hos RATIONAL leverer vi det hele, fra den indledende rådgivning, live-test og installation, til personlig vejledning, software-opdateringer og ChefLine – vores telefoniske hotline til individuelle spørgsmål. Du kan også videreudanne dig på Academy RATIONAL. Herudover kan du når som helst henvende dig til en af vores certificerede RATIONAL repræsentanter i faghandlen: De kender alle systemerne ud og ind, og hjælper dig gerne med at finde den passende model til netop dit køkken. Og skulle der en sjælden gang opstå uventede problemer, er en af vores serviceteknikere snart på pletten.

➔ **ServicePlus**
Altid med samme mål: Lang produktlevetid, optimale resultater og enkel realisering af dine kulinariske ideer.

rational-online.com/xx/ServicePlus

iVario live.

Træt af at læse og klar til selv at opleve?

Nok teori, tid til praksis: Oplev de intelligente køkkensystemer fra RATIONAL live, bliv introduceret til funktionerne og prøv selv kræfter med enhederne. Live, uforpligtende og tæt på dig. Har du spørgsmål til systemerne fra RATIONAL eller ønsker informationer om hvordan de kan opfylde dine konkrete behov? Ring til os, eller send os en e-mail. Du finder yderligere oplysninger, detaljer, film og referencer på rational-online.com.

➔ **Tilmeld dig nu**
Tel. +46 040-680 85 00
info@rational-online.com

rational-online.com/xx/live



RATIONAL Scandinavia AB

Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

info@rational-online.se
rational-online.com

