



iVario®

El revolucionario.

Restaurantes.



iVario live



Un iVario. Para muchas tareas.

Estufa, olla, sartén, freidora, olla de presión, baño María – todo en uno. Ahora todo en un equipo, el iVario. Para cocer, asar y freír. Hasta 4 veces más rápido*, con hasta un 40% menos de consumo de energía. De esta manera, el iVario sustituye a numerosos utensilios y aparatos de cocina convencionales. Cada comida se cocina de forma individual, sin dejar de ser rentable. Por ello, es difícil imaginar el Mise en Place y el servicio a la carta sin él.

El sustituto de



* En comparación con estufas, sartenes basculantes y freidoras convencionales. Más información en rational.online.com.

Ventajas para usted.

Alta calidad de las comidas.

Implementados de manera consistente.

Quien cocina, tiene una idea en la cabeza. Y de esa idea, debe salir una comida deliciosa. Con la misma calidad siempre. Con el iVario, no hay problema. Porque aplica las condiciones con precisión. Trata los alimentos de la mejor manera posible. Reacciona sensiblemente a los mínimos cambios. Así conseguirá el resultado deseado una y otra vez.

Ahorro de tiempo de trabajo.

Y, sin embargo, lo consigue todo.

Con un iVario, todo cambia en términos de tiempo de trabajo. Porque muchos pasos del trabajo resultan superfluos. Como la vigilancia, incluso para alimentos sensibles. Como el tiempo de espera, porque un iVario es hasta 4 veces más rápido*. Como la limpieza, porque nada se quema y nada se cocina demasiado. Como las actividades rutinarias, cuando ya nadie tiene que revolver los alimentos.

Ahorro de espacio y de equipos.

¿Cómo lo logra?

Especialmente en el restaurante, el iVario demuestra que puede hacer por sí solo lo que muchos otros hacen. Que domina el Mise en Place: hervir papas rápidamente, preparar asados de un día para otro, cocinar arroz con leche. Que está listo para el servicio: mantener caliente a Baño María, saltear al minuto, freír rápidamente. Y una vez eliminada la vieja tecnología de la cocina, queda espacio. Por fin.

* En comparación con estufas, sartenes basculantes y freidoras convencionales. Más información en rational.online.com.



Alta calidad de las comidas.



Ahorro de tiempo de trabajo.



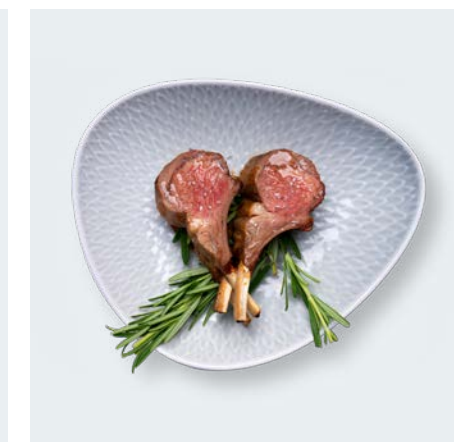
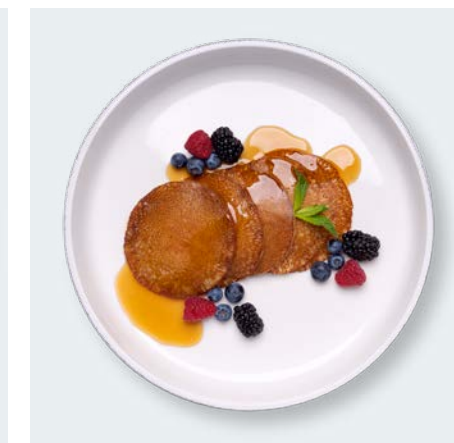
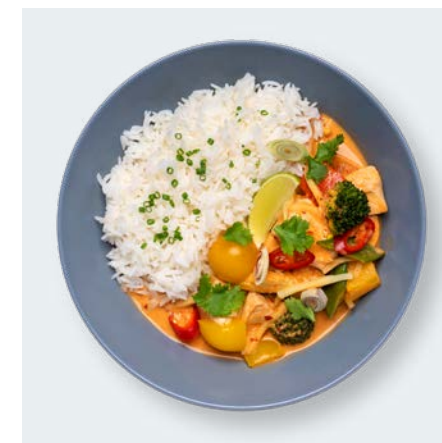
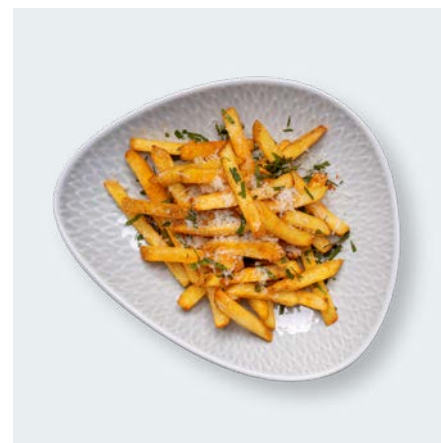
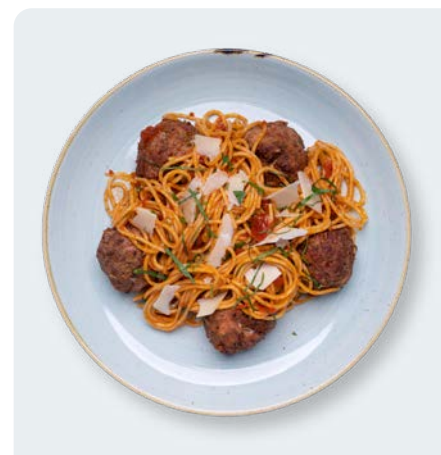
Ahorro de espacio y de equipos.



Potencia impresionante.

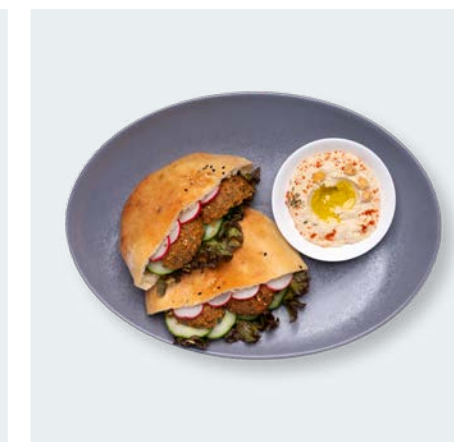
Los mejores resultados.

Magníficos sabores en el paladar, deleites, manjares — todos salen del iVario. En menos tiempo, con mejor calidad. No importa cuántas porciones prepare.



Por ejemplo*:

- › **Blanquear:** 4 kg de brócoli en 14 minutos
- › **Brasear:** 250 porciones de salsa boloñesa en 60 minutos
- › **Hervir:** 100 porciones de sopa de verduras en 20 minutos
- › **Freír:** 16 kg de verduras en masa para hornear en 60 minutos
- › **Hervir:** 3 kg de pasta (en cesta) en 19 minutos
- › **Cocción a presión:** 25 kg de gulash en 87 minutos
- › **Hervir leche:** 133 porciones de arroz con leche en 62 minutos
- › **Asar:** 4 kg de arroz frito en 6 minutos



* iVario Pro 2-S



Rapidez y precisión.
El experto en
desempeño.

Preciso. Inteligente. Potente.
Así es el desempeño del iVario:

- › Combinación de elementos de calentamiento de cerámica y un fondo de la cuba de reacción rápida y resistente a los rayones.
- › Distribución uniforme del calor en toda la zona
- › Alta eficiencia, velocidad extraordinaria
- › Menor consumo de energía que los aparatos de cocina tradicionales
- › Reserva de potencia para grandes cantidades
- › De 0 a 200°C en 90 segundos
- › 18 litros de agua hirviendo en 7.5 minutos

**Ventajas
para usted:**



iVarioBoost 

Monitoreo y asistencia.

La inteligencia en el iVario.

Monitoreo sin interrupciones y apoyo permanente durante la producción de comidas.

- › Operación sencilla, casi sin capacitación
- › Ajusta automáticamente el proceso de cocción a los alimentos
- › Lleva todo al resultado de cocción deseado
- › Se adapta a los hábitos culinarios
- › Le avisa sólo cuando tiene que intervenir
- › Asistente de búsqueda práctico

Ventajas para usted:



iCookingSuite 

RATIONAL

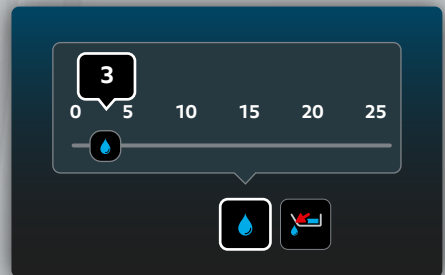
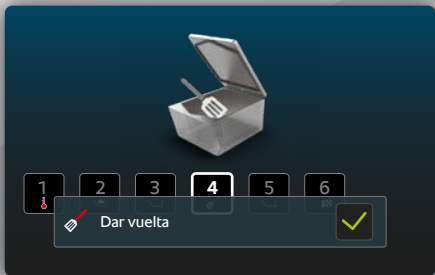


iVario Pro

Monitoreo y asistencia.

Su asistente inteligente en el día a día de la cocina.

Un concepto de manejo que establece las pautas: Pantalla intuitiva con métodos de cocción preinstalados. Manejo por medio de la pantalla táctil y perilla central, para un trabajo fácil, rápido y eficiente.



Procesos de cocción preinstalados, específicos del usuario o manuales: las funciones del programa permiten responder a los procesos de trabajo individuales.

Con MyDisplay se puede adaptar la interfaz de usuario de forma que solo se vean las funciones necesarias en ese momento.

La sonda térmica integrada detecta el tamaño y la cantidad del producto con sus seis puntos de medición. De este modo, se alcanza exactamente la temperatura del núcleo seleccionada y se garantiza el resultado deseado.

Control inteligente y comunicación interactiva gracias a la inteligencia de cocción del iVario. Ajusta el proceso de cocción individualmente a los alimentos, se adapta a los hábitos culinarios y avisa en cuanto hay que intervenir.

Suministro de agua automático. Precisión de litros con sólo tocar un botón. Tal y como se requiere. Con drenaje de agua integrado.

Seguir cocinando. Reducir. Mantener. Volver a cargar. Estas opciones pueden seleccionarse en función de las necesidades. En operación continua. Facilita el manejo. Asegura la calidad de los alimentos.

Utilice ConnectedCooking, el sistema digital de manejo de la cocina, para crear y distribuir programas de cocción, configurar la vista de la pantalla mediante MyDisplay, actualizar el software de los equipos y documentar los datos APPCC. No importa dónde estén los sistemas de cocción.

RATIONAL

Versatilidad y flexibilidad.

Dos se convierten en cuatro.

Con iZoneControl, dos cubas se convierten en cuatro en el iVario. Para una cocina variada.

- › División del fondo de la cuba en hasta cuatro zonas.
- › Zonas configurables libremente en tamaño, posición y forma
- › Preparación simultánea de diferentes platillos en una cuba
- › Simultánea, aplazada, con la misma o distinta temperatura
- › Sin supervisión y sin equipos de cocina adicionales.

Ventajas
para usted:



iZoneControl



Cocción a presión.

Se acumula presión para quitarle presión al cocinero.

- La función opcional de cocción a presión inteligente agiliza aún más las cosas*.
- › Legumbres, ragús, estofados, sopas, guisos; listos hasta un 46 % más rápido
 - › Manejo fácil y seguro
 - › Sin pérdida de calidad
 - › Rápida acumulación y descarga de la presión
 - › No requiere mantenimiento (no es necesaria una prueba de presión anual)

Tiempo de cocción más corto

Ejemplo: 15 kg de gulasch con salsa en el iVario Pro 2-S.

102 min.

188 min.

⚡ 46 % más rápido con presión

sin presión

| | Cocinar | Cocción a presión |
|------------------|---------|-------------------|
| Sopa de verduras | 72 min. | 48 min. ⚡ 33 % |
| Garbanzos | 65 min. | 42 min. ⚡ 35 % |
| Patatas | 43 min. | 34 min. ⚡ 21 % |

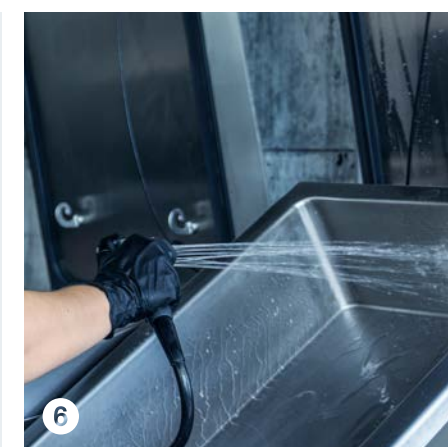
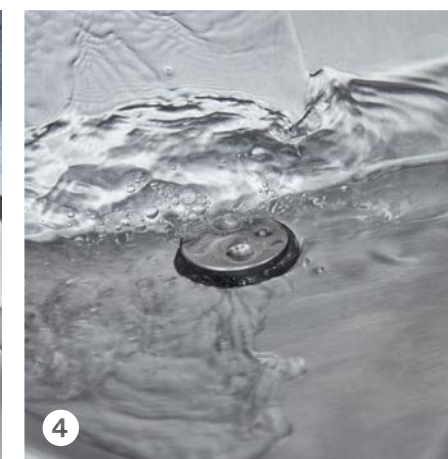
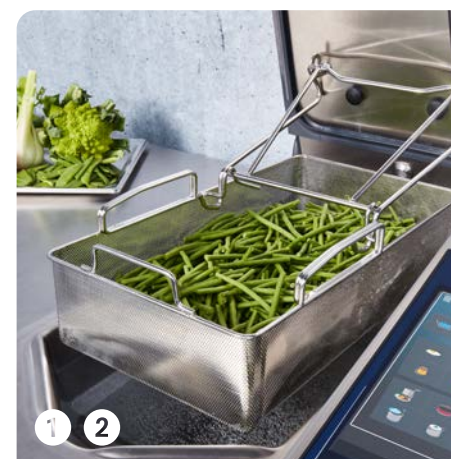
Las ventajas para usted:



* Opción para iVario Pro 2-S, L y XL

Trabajo moderno. Así es más fácil.

El iVario hace que cocinar en un restaurante sea ergonómico, eficiente y ahorre energía.



- ❶ AutoLift (función de elevación y descenso automáticos)
- ❷ Borde de la cuba frío y esquinas redondeadas
- ❸ Suministro de agua automático
- ❹ Drenaje de agua integrado
- ❺ Ajuste de la altura (opción)
- ❻ Limpieza fácil y rápida
- ❼ Vaciado sencillo y seguro
- ❽ Pantalla táctil para una operación clara
- ❾ Conexión WiFi (opcional para iVario 2-XS)
- ❿ Ducha de mano integrada
- ⓫ Enchufe integrado (adaptado a los estándares locales)

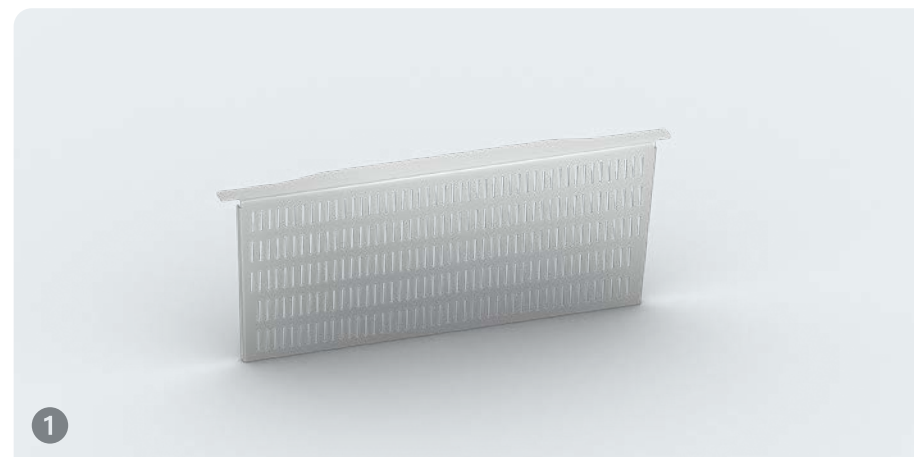




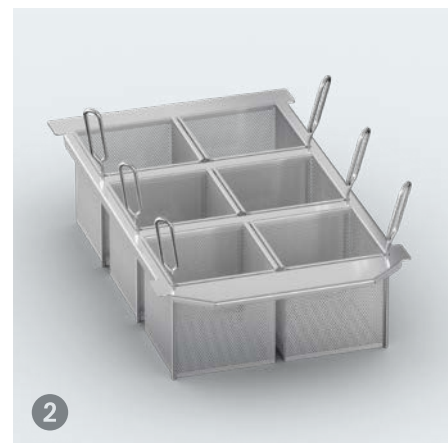
Accesorios.

Más rápido al resultado.

Tiene que ser robusto, facilitar el trabajo y ofrecer los mejores resultados en la cocina del restaurante. Como los accesorios originales de RATIONAL.



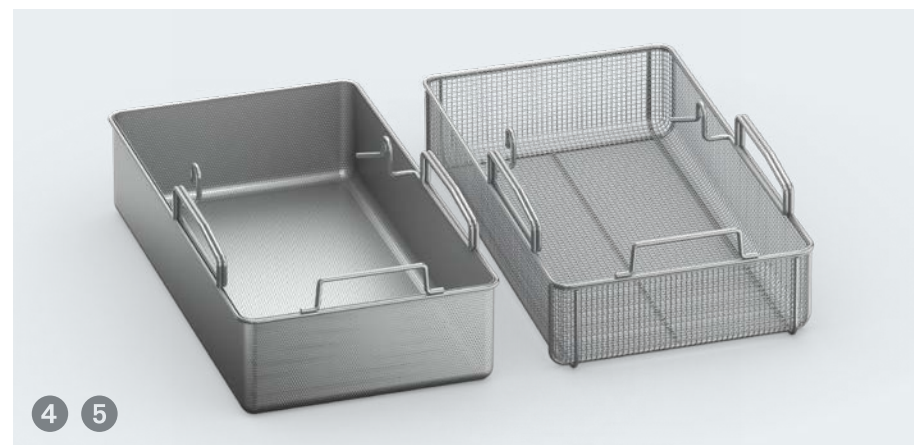
1



2



3



4

5



6



7

- 1 Escurridor
- 2 Cestas de porción
- 3 Espátula
- 4 Cesta de cocción
- 5 Cesta de fritura
- 6 Parilla de fondo de cuba
- 7 Brazo para elevación y descenso automáticos



Más información



Servicios RATIONAL.

Para un buen trabajo en conjunto.

Servicios RATIONAL post venta. Asegurar que usted saque el máximo provecho a su sistema de cocción, que pueda disfrutar de su inversión durante mucho tiempo y que no se le acaben las ideas.

- › Instalación por parte de un Socio de Servicio certificado
- › Capacitación inicial personalizada
- › Actualizaciones de software gratuitas
- › ChefLine, su línea directa gratuita con RATIONAL
- › Academia RATIONAL

Rentabilidad.

Calculemos juntos.

El requisito para el éxito de una cocina: Debe ser rentable. Así:

- › Listo para usarse
- › Sustituye a numerosos equipos de cocina
- › No necesita más inversión
- › Ahorra espacio, tiempo de trabajo, materias primas, electricidad y agua
- › Tiempo de amortización extremadamente corto

Tiempo de amortización
menos de 1 año

| Su ganancia | Cálculo mensual | Su ganancia adicional mensual | Haga su propio cálculo |
|--|---|-------------------------------|------------------------|
| Carne | | | |
| Ahorre hasta un 10% en el consumo de materia prima para preparar menús del día (fajitas de res, ragús) gracias a la potencia para asar de iVarioBoost. Hasta un 10%* menos de materias primasutilizadas para los estofados con cocción nocturna. | Costo de materia prima si se emplean estufas, sartenes basculantes y ollas convencionales 50,596,260 COP | = 5,059,620 COP | |
| | Costo de materia prima con iVario 45,536,640 COP | | |
| Energía | | | |
| Ahorro promedio de 19 kWh* por servicio gracias a la eficiencia superior del sistema de calentamiento iVarioBoost. | 19 kWh × 2 servicios × 6 días × 48 semanas × 780 COP por kWh | = 8,536,320 COP | |
| Horas de trabajo | | | |
| Ahorro promedio de 120 minutos de tiempo de trabajo por día y equipo, gracias a la velocidad del sistema de calentamiento iVarioBoost, la cocción automática con iCookingSuite y la cocción nocturna. | 288 días × 2 horas × 10,638 COP (Cálculo ponderado del precio por hora cocinero/personal de limpieza) | = 6,127,490 COP | |
| Limpieza | | | |
| Ahorro promedio anual de agua y detergente*. Tendrá que lavar menos ollas y sartenes. | 90 litros* de agua por servicio × 4,903 COP/m ³ y 10 litros de detergente | = 329,180 COP | |
| Su ganancia adicional anual | | = 20,052,610 COP | |

Un restaurante promedio, que ofrezca 100 comidas diarias (2 servicios), con un iVario 2-XS, obtendrá una ganancia adicional comparada con el uso de estufas, sartenes basculantes, ollas y freidoras convencionales.

* En comparación con sartenes basculantes, ollas y freidoras convencionales.

Nuestra exigencia.

Calidad del producto sostenible.

Adecuado para el uso diario, sólido, duradero – esa es la exigencia que debe cumplir todo sistema de cocción. Esto no sólo vale la pena en términos de calidad del producto, sino también de sustentabilidad:

- › Larga vida útil gracias a un tratamiento cuidadoso
- › Alto nivel de calidad y gran capacidad de reparación
- › Gran proporción de materiales reciclables
- › Trabajo ergonómico
- › Simplificación del trabajo mediante la digitalización



Resumen de modelos iVario.

¿Cuál es el adecuado para usted?



- 1 Equipo básico con patas de 90 mm
- 2 Equipo básico sobre mesa con patas de plástico
- 3 Equipo básico sobre mesa con patas de altura regulable eléctricamente
- 4 Equipo básico sobre mesa, instalación sobre una base



iVario en la gastronomía industrial



| iVario | 2-XS | Pro 2-S | Pro L | Pro XL |
|--|-------------------------|-------------------------|-----------------|----------------|
| Número de comidas | a partir de 30 | 50-100 | 100-300 | 100-500 |
| Volumen útil | 2 × 17 litros | 2 × 25 litros | 100 litros | 150 litros |
| Superficie de cocción | 2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²) | 2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²) | 2/1 GN (39 dm²) | 3/1 GN (59dm²) |
| Ancho | 1,100 mm | 1,100 mm | 1,030 mm | 1,365 mm |
| Profundidad | 756 mm | 938 mm | 894 mm | 894 mm |
| Altura (incl. Mesa / Subestructura) | 485 (1,080) mm | 485 (1,080) mm | 608 (1,078) mm | 608 (1,078) mm |
| Peso | 117 kg | 134 kg | 196 kg | 236 kg |
| Acometida de agua | R ¾" | R ¾" | R ¾" | R ¾" |
| Desagüe | DN 40 | DN 40 | DN 50 | DN 50 |
| Carga conectada (3 AC 220V) | 13 kW | 19 kW | 25 kW | 38 kW |
| Fusible automático (3 AC 220V) | 40 A | 50 A | 80 A | 100 A |
| Opciones | | | | |
| Cocción a presión | – | ○ | ○ | ○ |
| iZoneControl | ○ | ● | ● | ● |
| Cocción a baja temperatura (Asado nocturno, Sous-vide, Confit) | ○ | ● | ● | ● |
| WiFi | ○ | ● | ● | ● |

Ejemplos de desempeño (por cuba)

| | | | | |
|----------------------------------|----------|----------|----------|----------|
| Sellado de estofados (carne) | 4.5 kg | 7 kg | 15 kg | 24 kg |
| Tiempo de cocción | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| Cocer un gulasch (Carne y salsa) | 17 kg | 25 kg | 80 kg | 120 kg |
| Tiempo de cocción sin presión | 188 min. | 188 min. | 188 min. | 188 min. |
| Tiempo de cocción con presión | – | 102 min. | 102 min. | 102 min. |
| | | ↓ -46% | ↓ -46% | ↓ -46% |
| Garbanzos remojados | 4 kg | 7 kg | 20 kg | 30 kg |
| Tiempo de cocción sin presión | 65 min. | 65 min. | 65 min. | 65 min. |
| Tiempo de cocción con presión | – | 42 min. | 42 min. | 42 min. |
| | | ↓ -35% | ↓ -35% | ↓ -35% |
| Patatas cocidas con piel | 7 kg | 12 kg | 45 kg | 65 kg |
| Tiempo de cocción sin presión | 43 min. | 43 min. | 43 min. | 43 min. |
| Tiempo de cocción con presión | – | 34 min. | 34 min. | 34 min. |
| | | ↓ -21% | ↓ -21% | ↓ -21% |

● Estándar ○ Opcional – No disponible

iVario live.

Cocine con nuestros expertos.

Nada es más convincente que la experiencia propia: Descubra los sistemas de cocción RATIONAL en acción, permítanos mostrarle las funciones y pruebe cómo trabajar con ellos. En vivo, sin compromiso y muy cerca de usted.



iRegístrese ahora!

Tel. +57 1 743-3837

info@rational-online.co

RATIONAL Colombia-America Central S.A.S

Calle 104 # 15 – 31 Piso 2

Edificio Ibraco

Bogotá, Colombia

Tel: +57 1 743 3837

info@rational-online.co

rational-online.com

