

iVario®

The Game Changer.

Gemeinschaftsverpflegung.



Live erleben

Ein iVario. Für viele Aufgaben.

Sieht aus wie ein Kipper, kann aber mehr:
Kochen, braten, frittieren und druckgaren – der
iVario ersetzt damit Kipper, Kessel, Fritteuse und
Druckgargerät. Ist dabei auch noch bis zu 4-mal
schneller*, mit bis zu 40 % weniger Energie* im
Vergleich zu herkömmlicher Küchentechnologie.
Damit schafft er mehr in weniger Zeit und
gewährleistet eine effiziente Produktion.

Der Ablöser von



Kipper



Kessel



Fritteuse



Druckgargerät



* Im Vergleich zu herkömmlichen Kippnern, Kesseln und Fritteusen.
Mehr Informationen unter rational-online.com.

Ihre Vorteile.

Standardisierte Speisenqualität.

Lecker. Selbst in großen Mengen.

Die große Kunst in der Gemeinschaftsverpflegung: Große Mengen in ebenso großer Qualität zu produzieren. Und das immer wieder. Die große Kunst des iVario: Alle Anforderungen zu erfüllen. Denn er setzt Vorgaben präzise um. Behandelt die Lebensmittel bestmöglich. Reagiert sensibel auf kleinste Veränderungen. Nichts brennt an, nichts kocht über.

Mehr Output.

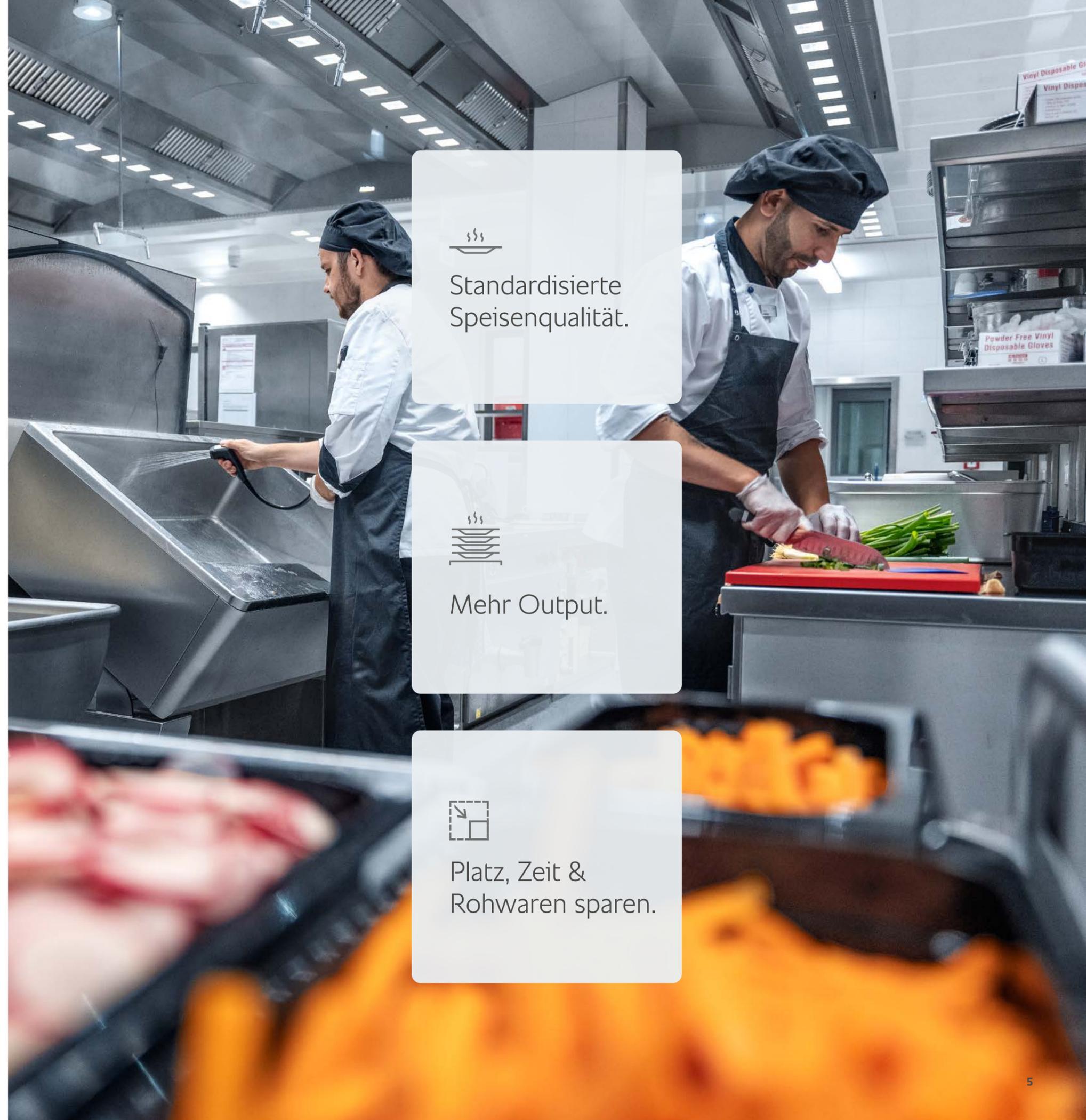
Endlos produzieren.

300, 3.000 oder noch mehr Essen. In der Gemeinschaftsverpflegung ist das normal. Für den iVario auch. Schließlich ist er schnell, hat Leistungsreserven, großes Fassungsvermögen. Damit schnell und viel produziert werden kann. Damit sich schmackhafte Röstaromen, herausragende Gleichmäßigkeit und weniger Energieverbrauch die Waage halten.

Platz, Zeit & Rohwaren sparen.

Der iVario kann's.

Wenn man eine Sache schon beim ersten Mal richtig macht, spart das viel Zeit und Mühen. Wie mit dem iVario. Denn der unterstützt mit zahlreichen Kochprozessen. Und macht so herkömmliches Equipment in der Großküche überflüssig. Was viel Platz spart. Er ist schnell. Was viel Zeit spart. Er ist zuverlässig gut. Was viel Ausschuss spart. Also alles richtig gemacht.



Standardisierte
Speisenqualität.



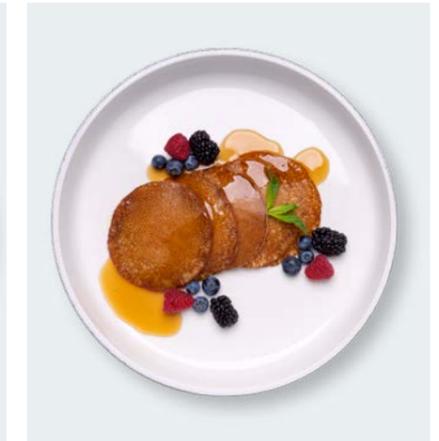
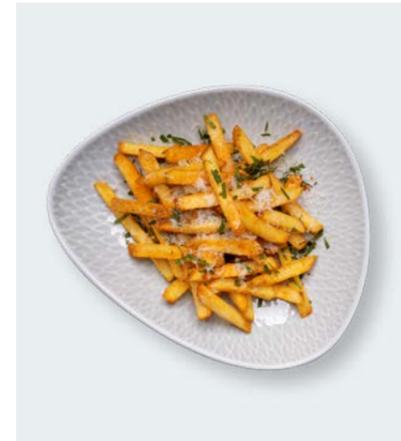
Mehr Output.



Platz, Zeit &
Rohwaren sparen.

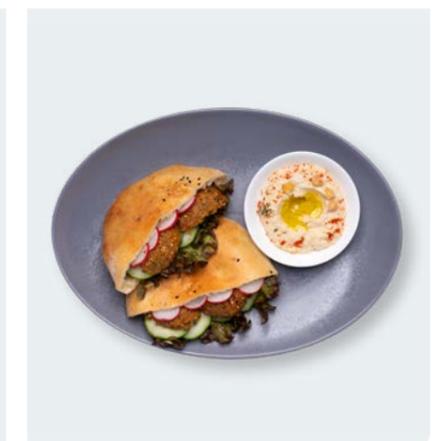
Beeindruckende Leistung. Beste Ergebnisse.

Zungentango, Gaumenschmaus, Leckerbissen – kommt alles aus dem iVario. In kürzester Zeit, in bester Speisenqualität. Egal, wie viele Portionen Sie zubereiten.



Zum Beispiel*:

- › **Blanchieren:** 18 kg Brokkoli in 23 Minuten
- › **Schmoren:** 1.200 Portionen Bolognese-Soße in 90 Minuten
- › **Kochen:** 400 Portionen Gemüsesuppe in 35 Minuten
- › **Frittieren:** 12 kg Gemüse im Ausbackteig in 19 Minuten
- › **Kochen:** 15 kg Pasta (im Korb) in 22 Minuten
- › **Druckgaren:** 70 kg Schmorbraten in 120 Minuten
- › **Milch kochen:** 800 Portionen Milchreis in 70 Minuten
- › **Braten:** 100 Portionen gebratener Reis in 20 Minuten



* iVario Pro XL

Schnelligkeit & Präzision.

Das Leistungsmanagement.

Punktgenau. Intelligent. Leistungsfähig.
Das ist das Leistungsmanagement im iVario:

- › Kombination aus Keramik-Heizelementen und reaktionsschnellem, kratzfestem Tiegelboden
- › Gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Fläche
- › Herausragende Geschwindigkeit, hoher Wirkungsgrad
- › Bis zu 40 % weniger Stromverbrauch als herkömmliche Kochgeräte
- › Leistungsreserven für große Mengen
- › Von 0 auf 200 °C in 2,5 Minuten
- › 18 Liter Wasser kochen in 7,5 Minuten

iVario Pro

Ihre Vorteile:



iVarioBoost 

Überwachung & Unterstützung.

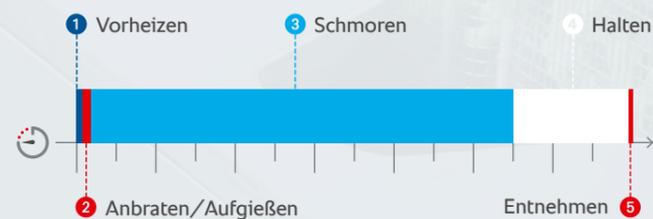
Das Gehirn im iVario.

Lückenlose Überwachung und permanente Unterstützung bei der Speisenproduktion mit dem iVario Pro. Auf Knopfdruck.

- › Einfache Bedienung, fast ohne Einarbeitung
- › Passt den Kochprozess automatisch an die Speisen an
- › Führt alles zum gewünschten Garergebnis
- › Ruft nur, wenn Sie aktiv werden müssen
- › Vernetzung über ConnectedCooking
- › Praktischer Such-Assistent

Arbeitet sogar nachts für Sie.

Für das Übernachten den iVario beladen, Garprozess starten und am nächsten Morgen einfach das fertige Gargut entnehmen.



Ihre Vorteile:



iCookingSuite 

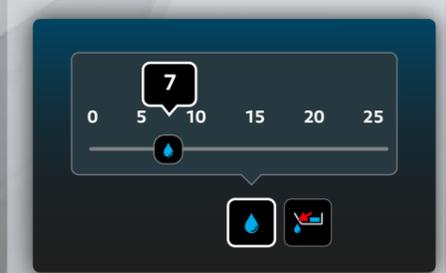


Überwachung & Unterstützung. Ihr intelligenter Assistent im Küchenalltag.

Ein Bedienkonzept, das Maßstäbe setzt: Intuitives Display mit vorinstallierten Garverfahren. Steuerung über Touchscreen und Drehrad für einfaches, schnelles und effizientes Arbeiten.



iVario Pro



Vorinstallierte, anwenderspezifische oder manuelle Garprozesse – die Programmfunktionen ermöglichen, auf individuelle Arbeitsprozesse einzugehen.

Mit MyDisplay lässt sich die Bedienoberfläche so anpassen, dass nur aktuell benötigte Funktionen zu sehen sind.

Der integrierte Kerntemperaturfühler erkennt mit seinen sechs Messpunkten Produktgröße und -menge. So wird die gewählte Kerntemperatur exakt erreicht und das Wunschergebnis gewährleistet.

Intelligente Regelung und interaktive Kommunikation dank der Kochintelligenz im iVario. Die richtet den Kochprozess individuell an den Speisen aus, passt sich an Kochgewohnheiten an und ruft, sobald Handlungsbedarf besteht.

Automatischer Wassereinlauf. Litergenau und auf Knopfdruck. Ganz nach Bedarf. Mit integriertem Wasserablauf.

Weiterkochen. Reduzieren. Halten. Neu beladen. Diese Optionen können ganz nach Bedarf ausgewählt werden. Im laufenden Betrieb. Macht die Handhabung einfach. Sichert die Speisenqualität.

Mit ConnectedCooking, dem digitalen Küchenmanagement, Garprogramme erstellen und verteilen, die Bildschirmansicht über MyDisplay konfigurieren, Gerätesoftware aktualisieren, HACCP-Daten dokumentieren. Egal, wo die Kochsysteme sind.



Druckgaren.

Druck aufbauen, um Druck abzubauen.

Die optionale, intelligente Druckgarfunktion macht die Sache nochmal schneller.

- > Hülsenfrüchte, Ragouts, Schmorgerichte, Suppen, Eintöpfe nochmal bis zu 46 % schneller fertig
- > Einfache und sichere Handhabung
- > Ohne Qualitätsverlust
- > Schneller Druckauf- und -abbau
- > Ohne Wartungsaufwand (keine jährliche Druckprüfung notwendig)

Verkürzte Garzeit

Beispiel 68 kg Gulasch im iVario Pro XL.



	Garen	Druckgaren
Gemüsesuppe	72 Min.	48 Min. ⚡ 33%
Kichererbsen	65 Min.	42 Min. ⚡ 35%
Kartoffeln	43 Min.	34 Min. ⚡ 21%

Ihr Vorteil: 

Vielseitigkeit & Flexibilität.

Aus eins
mach viele.

Mit iZoneControl werden aus einem bis zu vier iVario. Für eine abwechslungsreiche, energieeffiziente Küche.

- › Einteilung des Tiegelbodens in bis zu vier Zonen
- › Zonen in Größe, Position und Form flexibel gestaltbar
- › Zubereitung unterschiedlicher Speisen in einem Tiegel
- › Zeitgleich, zeitversetzt, gleiche oder unterschiedliche Temperatur
- › Nur die Fläche beheizen, die benötigt wird



Ihre Vorteile:



iZoneControl



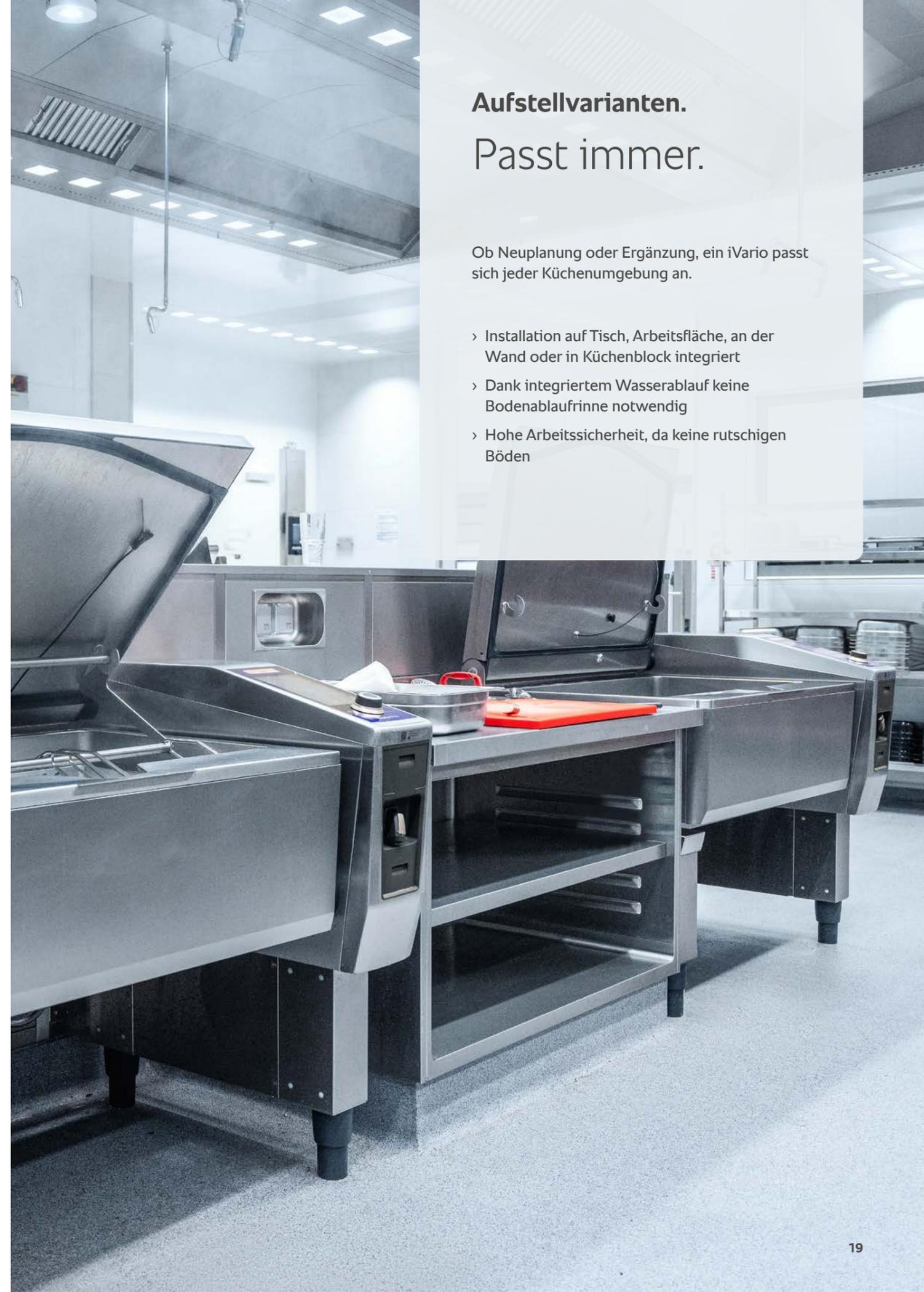
- ① Grundgerät im Küchenblock integriert
- ② Sockelaufstellung
- ③ Wandaufhängung
- ④ Grundgerät mit Unterbau und Füßen

IP X5

Aufstellvarianten. Passt immer.

Ob Neuplanung oder Ergänzung, ein iVario passt sich jeder Küchenumgebung an.

- › Installation auf Tisch, Arbeitsfläche, an der Wand oder in Küchenblock integriert
- › Dank integriertem Wasserablauf keine Bodenablauffrinne notwendig
- › Hohe Arbeitssicherheit, da keine rutschigen Böden



Verschlanke Küche.

Weniger ist mehr.

Weniger Geräte, mehr Platz zum Arbeiten. Und viel in weniger Zeit schaffen. Die Kombination kann nur der iVario.

- › Ersetzt Kipper, Kessel, Fritteuse und Druckgarer
- › Spart bis zu 33 % Platz
- › Effizienter im Vergleich zu herkömmlicher Küchentechnologie
- › Ohne Kompromisse bei der Speisenqualität

Ihr Vorteil:

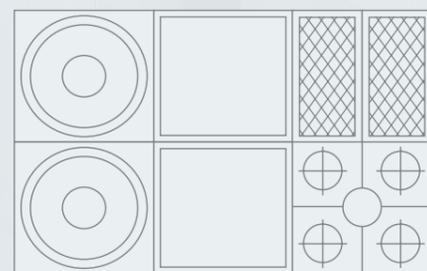


Ihr Vorteil:



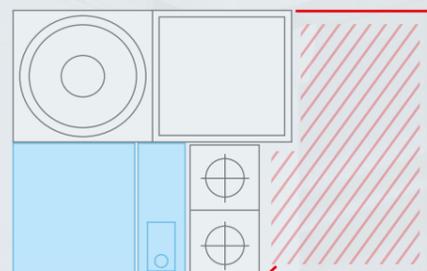
Platzersparnis

Küchenaufbau Vorher



1 × Herd
2 × Kessel
2 × Kippbratpfannen
1 × Fritteuse

Küchenaufbau Nachher



1 × Herd
1 × Kessel
1 × Kippbratpfannen
1 × iVario Pro L

33 %
Platzersparnis

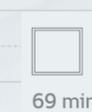
Zeitersparnis

Kochen Nudeln



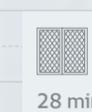
40 min.

Braten/Schmoren Geflügelragout



69 min.

Frittieren Pommes frites



28 min.



27 min.



20 min.



15 min.

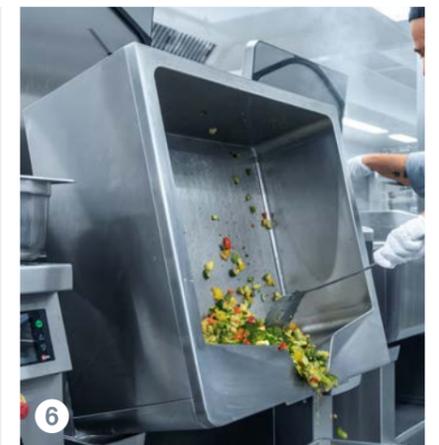
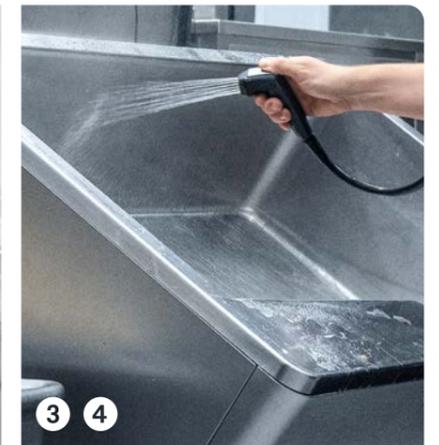
13 min.

13 min.

49 min.

Modernes Arbeiten. So geht's leichter.

Mit dem iVario wird die Großküche ergonomisch, kräfteparend und effizient.



- ❶ Automatischer Wassereinlauf
- ❷ Integrierter Wasserablauf
- ❸ Einfache und schnelle Reinigung
- ❹ Kalter Tiegelrand und runde Ecken
- ❺ Höhenverstellung (Option)
- ❻ Einfache und sichere Entleerung
- ❼ Touchscreen für übersichtliche Bedienung
- ❽ AutoLift (automatische Hebe- und Senkfunktion)
- ❾ WiFi (Option) für Netzwerk
- ❿ Integrierte Handbrause
- ⓫ Integrierte Steckdose (an lokale Standards angepasst)



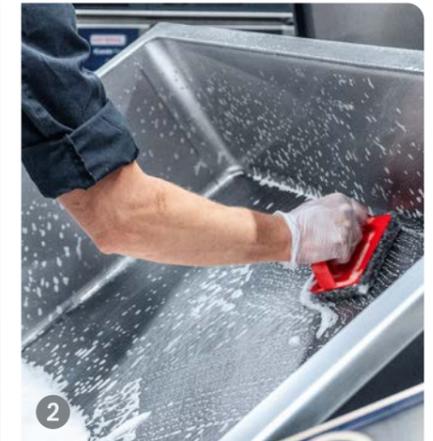
Zubehör.

Schneller ans Ziel.

Robust muss es sein, die Arbeit erleichtern und beste Ergebnisse liefern in der Gemeinschaftsverpflegung. Wie das RATIONAL-Originalzubehör.



1



2



3



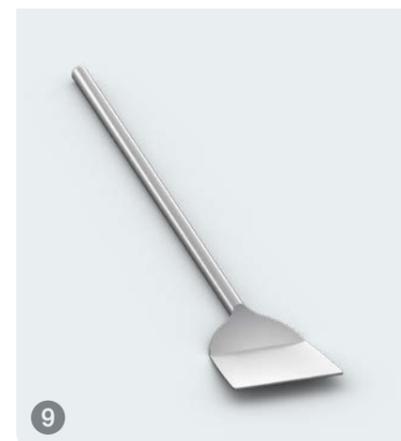
4 5



6 7



8



9

- 1 VarioMobil
- 2 Reinigungsschwamm
- 3 Sieb
- 4 Schaufel ungelocht
- 5 Schaufel gelocht
- 6 Kochkorb
- 7 Frittierkorb
- 8 Ölswagen
- 9 Langspachtel



Mehr Informationen

RATIONAL Services.

Auf gute Zusammenarbeit.

Die RATIONAL-Leistungen nach dem Kauf. Damit Sie lange Freude an Ihrer Investition haben, immer das Optimum aus Ihren Kochsystemen herausholen, Ihnen die Ideen nicht ausgehen.

- › Installation durch zertifizierten Service-Partner
- › Persönliches Start-Training
- › Kostenlose Software-Updates
- › ChefLine, die kostenlose RATIONAL Hotline
- › Academy RATIONAL
- › Betriebsbegleitung

Wirtschaftlichkeit.

Lassen Sie uns gemeinsam rechnen.

Die Voraussetzung für eine erfolgreiche Küche: Sie muss sich rechnen. Und zwar so:

- › Sofort einsetzbar
- › Ersetzt zahlreiche Küchengeräte
- › Weitere Investitionen überflüssig
- › Platz, Arbeitszeit, Rohwaren, Strom und Wasser sparen
- › Extrem kurze Amortisationszeit

Ihr Gewinn	Berechnungsansatz pro Jahr	Ihr Mehrverdienst pro Jahr	Kalkulieren Sie selbst
Fleisch			
Bis zu 10% weniger Rohwareneinsatz bei Tagesgerichten (Geschnetzeltes, Ragout) dank der iVarioBoost-Bratleistung. Bis zu 10%* weniger Rohwareneinsatz bei Schmorgerichten im Übernachtgaren.	Wareneinsatz bei herkömmlichen Herden, Kippern und Kesseln 54.450 € Wareneinsatz mit iVario 49.010 €	= 5.440 €	
Energie			
Durchschnittliche Einsparung von 68 kWh pro Service durch hohen Wirkungsgrades des iVarioBoost-Heizsystems*.	68 kWh × 2 Services × 5 Tage × 50 Wochen × 0,22 € je kWh	= 7.480 €	
Arbeitszeit			
Durchschnittliche Einsparung von 120 Minuten Arbeitszeit pro Tag und Gerät, dank Geschwindigkeit des iVarioBoost-Heizsystems, des automatischen Kochens mit iCookingSuite sowie dank Übernachtgarung.	1.000 Std. × 28 € (Mischkalkulation Stundensatz Koch/Reinigungskraft)	= 28.000 €	
Reinigung			
Durchschnittliche jährliche Einsparung von Wasser und Spülmittel*. Kein Einweichen von Kippern und Kesseln mehr.	600 Liter Wasser pro Service × 4,50 €/m ³ und 50 Liter Spülmittel pro Jahr	= 1.450 €	
Ihr Mehrverdienst pro Jahr		= 42.370 €	

Durchschnittliches Betriebsrestaurant mit 600 Essen pro Tag (2 Services) mit einem iVario L und XL, Mehrverdienst gegenüber dem Betrieb mit herkömmlichem Herd, Kipper, Kessel und Fritteuse.

* Im Vergleich zu herkömmlichen Kippnern, Kesseln und Fritteusen.

Unser Anspruch.

Nachhaltige Produktqualität.

Alltagstauglich, solide, langlebig – das ist der Anspruch, den jedes Kochsystem erfüllen muss. Das zählt nicht nur auf die Produktqualität ein, sondern auch auf die Nachhaltigkeit:

- › Langer Lebenszyklus dank sorgfältiger Verarbeitung
- › Hoher Qualitätsstandard und hohe Reparaturfähigkeit
- › Hoher Grad an wiederverwertbaren Materialien
- › Ergonomisches Arbeiten
- › Arbeitserleichterung durch Digitalisierung



iVario Modellübersicht.

Welcher passt zu Ihnen?



- 1 Grundgerät im Küchenblock integriert
- 2 Sockelaufstellung
- 3 Wandaufhängung
- 4 Grundgerät mit Unterbau und Füßen



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Anzahl Essen	ab 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Nutzvolumen	2 x 17 Liter	2 x 25 Liter	100 Liter	150 Liter
Bratfläche	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)
Breite	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Tiefe	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Höhe (inkl. Untergestell/Unterbau)	485 (1080) mm	485 (1080) mm	608 (1078) mm	608 (1078) mm
Gewicht	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Wasserzulauf	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Wasserablauf	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Anschlusswert (3 NAC 400V) Standard/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Absicherung (3 NAC 400V) Standard/Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
Optionen				
Druckgaren	–	◦	◦	◦
iZoneControl	◦	•	•	•
Niedertemperaturgaren (Übernacht, Sous vide, Konfieren)	◦	•	•	•
WiFi	◦	•	•	•

Leistungsbeispiele (pro Tiegel)

	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Ragoût anbraten (Fleisch)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Garzeit	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.
Gulasch garen (Fleisch und Soße)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Garzeit ohne Druck	188 Min.	188 Min.	188 Min.	188 Min.
Garzeit mit Druck	–	102 Min. ↓ -46%	102 Min. ↓ -46%	102 Min. ↓ -46%
Kichererbsen eingeweicht	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Garzeit ohne Druck	65 Min.	65 Min.	65 Min.	65 Min.
Garzeit mit Druck	–	42 Min. ↓ -35%	42 Min. ↓ -35%	42 Min. ↓ -35%
Pellkartoffeln	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Garzeit ohne Druck	43 Min.	43 Min.	43 Min.	43 Min.
Garzeit mit Druck	–	34 Min. ↓ -21%	34 Min. ↓ -21%	34 Min. ↓ -21%

• Standard ◦ optional – nicht verfügbar



Live erleben.

Kochen Sie mit unseren Experten.

Nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie die RATIONAL-Kochsysteme im Einsatz, lassen Sie sich die Funktionen zeigen und probieren Sie, wie Sie mit ihnen arbeiten können. Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe.



Jetzt anmelden

+43 662 832799-0

info@rational-online.at

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Münchner Bundesstraße 10
5020 Salzburg
Austria

Tel. +43 662-832799-0
Fax +43 662-832799-10

info@rational-online.at
rational-online.com

