iVario® Pro.

La nueva clase de potencia
para los restaurantes.

Lo que la cocina debe poder hacer hoy en día.

Menos tiempo. Menos personal. Menos presupuesto. Por el contrario, requisitos más estrictos. Retos que debe dominar la cocina de restaurante moderna. Y que puede. Por ejemplo, con un sistema de cocción inteligente. Que cumple muchos requisitos, asume tareas y ofrece sugerencias. Que acumula más de 45 años de experiencia en capacidad de innovación. Que permite sacar el máximo partido al espacio más reducido. Que asiste, ayuda, impresiona. Que ofrece a los chefs libertades nunca vistas y permite al personal poco cualificado ponerse a trabajar rápidamente. Y que combina rapidez con precisión. Para 30, 100 o más clientes. Para unos resultados excelentes.

Más de lo previsto
La cocina actual necesita un sistema de cocción que le aporte rapidez y precisión. Y que revolucione el mundo de la cocina.

La iVario Pro.

Cuestión de rendimiento. Desde todos los puntos de vista.

Tecnología inteligente que cuece, sella y fríe en un solo equipo. Rápido y, sin embargo, preciso. Hasta 4 veces más rápido. Con un consumo de energía hasta un 40 % menor en comparación con ollas, sartenes basculantes, sartenes, freidoras o equipos de cocción al vacío convencionales. Cada plato preparado de manera individual y con una elevada calidad. Y todo listo a la vez, al punto, rápidamente, económico, flexible, con poco personal. Un restaurante tiene sus reglas. La nueva iVario Pro las sigue todas.

Sonda térmica del núcleo
Cada cuba dispone de una sonda térmica del núcleo. Para una preparación precisa sin necesidad de supervisión.

Gestión energética eficiente
El sistema de calentamiento iVarioBoost combina potencia, rapidez y precisión. Con grandes reservas de potencia y una distribución precisa del calor por toda la superficie, de modo que el proceso de cocción resulte óptimo. Incluso con grandes cantidades. Incluso con platos delicados.
Página 08

Rapidez
Con la función opcional de cocción a presión, puede lograr tiempos de cocción hasta un 35 % más cortos. La acumulación y descarga automáticas de la presión hacen que la iVario Pro sea rápida y cómoda.
Página 06

Concepto de uso intuitivo
Dos cubas, dos vistas en la pantalla. Simple, lógico y eficiente. De este modo, trabajar con la iVario Pro 2-S no requiere ningún esfuerzo. Desde el principio.

Se obtienen los resultados deseados sin supervisión
Gracias al iCookingSuite, el sistema inteligente de cocción, todo sale bien. Nada se quema ni rebosa. Y la iVario Pro solo le avisará cuando sea realmente necesario que intervenga. Para unos resultados de cocción justo como deseaba. Sin necesidad de control ni supervisión.
Página 10

Mayor flexibilidad
Gracias al sistema patentado iZoneControl, puede disponer de muchas iVario a la vez con solo pulsar un botón. Para comidas diferentes. Para más flexibilidad. Para un trabajo relajado.
Página 12

¿En qué le beneficiará esto?
Una mise en place sin estrés y un servicio a la carta relajado. Alta rentabilidad y más tiempo. Flexibilidad y la calidad de platos que deseaba.

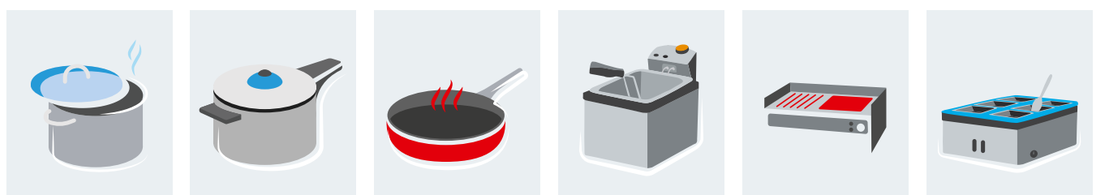
Multifuncional.

Un sistema de cocción. Muchas posibilidades. Todo para su creatividad.

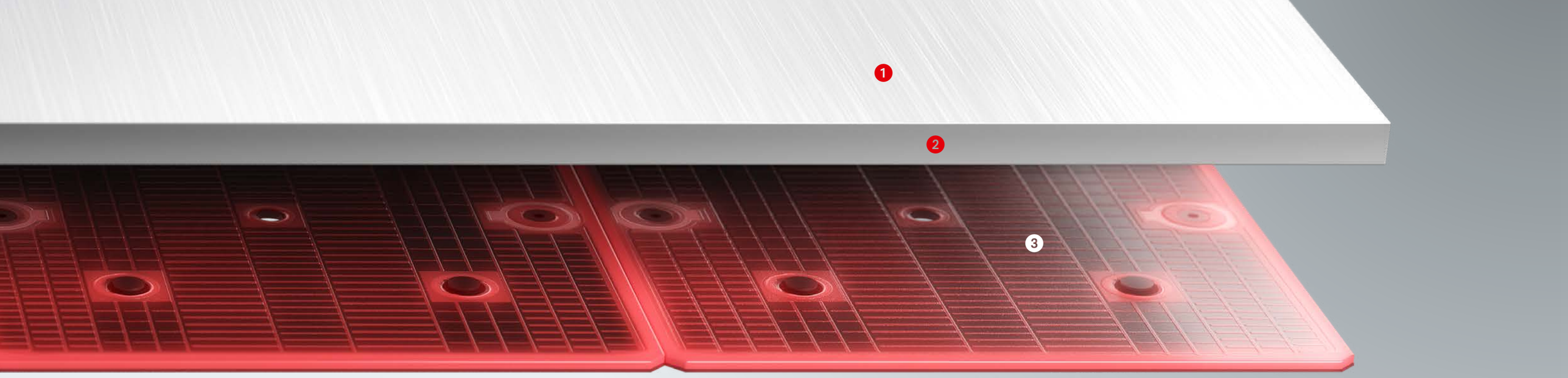
La iVario: un sistema de cocción compacto de alto rendimiento. O la base de toda cocina moderna. Porque las sartenes basculantes, las marmitas, las freidoras, las ollas a presión y los fogones son cosa del pasado. Porque, además de las funciones de cocción clásicas, la iVario Pro domina otras más. Como la cocción a presión, que permite obtener el resultado deseado hasta un 35 % más rápido. Naturalmente, sin sacrificar la calidad. O la cocción al vacío; la iVario Pro recomienda el tiempo de cocción mínimo y supervisa el proceso de cocción. Para platos de una calidad excelente, con aromas y sabores naturales. O la cocción a baja temperatura. Para obtener los resultados deseados incluso durante la noche. Sin necesidad de supervisión. Para ampliar los tiempos de producción. Para que sus ideas se conviertan en resultados excelentes.

Aproveche su potencial
Sabroso, sano, variado, excepcional, inusual. Con un solo equipo. Sin inversiones adicionales. Pero platos de mayor calidad.

Una iVario Pro sustituye numerosos equipos de cocina convencionales.



Olla | Olla a presión | Sartén | Freidora | Parrilla | Baño María



Su nuevo proveedor de servicios. Tan preciso como rápido.

Sistema de calentamiento iVarioBoost

iVarioBoost

Hay fondos de cuba gruesos con largos tiempos de precalentamiento y lentos tiempos de respuesta. Hay fondos de cuba delgados con una distribución irregular del calor y en los que se quema la comida. Y también está el iVarioBoost, la combinación de resistencias térmicas de cerámica y un fondo de cuba de rápida reacción y resistente a los arañazos. Para un alto grado de eficiencia, una velocidad excelente y una distribución uniforme del calor.

La gestión integrada de la energía iVarioBoost consume mucha menos electricidad que los equipos de cocina convencionales. Y, sin embargo, dispone de grandes reservas de potencia. Para que usted pueda sellar rápidamente los alimentos y no se produzca un importante descenso de la temperatura al añadir ingredientes fríos, como sucede con los equipos convencionales.

Rendimiento convincente	iVario Pro 2-S
Cantidad por cuba	
3 kg de pasta	18:30 min.
20 litros de arroz con leche	62 min.
7 kg de garbanzos remojados (a presión)	42 min.
25 kg de gulasch con salsa (a presión)	87 min.
14 kg de pierna de cordero (a presión)	86 min.

❶ Fondo de la cuba especial
El fondo de la cuba está hecho de acero resistente de alto rendimiento y resistente a los arañazos y garantiza un calentamiento rápido y una transferencia del calor precisa y por grados exactos. Para deliciosos aromas a asado, un dorado uniforme y una carne jugosa.

❷ Gestión inteligente de la temperatura
Para cada resistencia térmica, dispone de sensores propios e integrados. De este modo, la temperatura se mide mediante sensores que abarcan toda la superficie del fondo de la cuba. Estos datos de medición constituyen la base para una gestión inteligente y precisa de la temperatura por zonas. Para resultados excelentes con bajo consumo de energía. Especialmente con productos sensibles como las comidas que incluyen leche entre sus ingredientes.

❸ Resistencias térmicas de cerámica*
Enorme rendimiento y siempre la cantidad exacta de energía en el lugar correcto gracias a las resistencias térmicas de cerámica patentadas, que permiten una transferencia del calor uniforme por toda la superficie.

*Protegido bajo patente EP 1 671 520 B1

Para usted, esto significa
Los alimentos no se queman. Los alimentos no se cuecen en exceso. Carne jugosa. Sabrosos aromas a asado. Excelente homogeneidad.

rational-online.com/es/iVarioBoost

Garantía de resultado deseado.
Sin supervisión.

Cocina inteligente

iCookingSuite

Regulación inteligente, con pulsar un botón. Con el iCookingSuite, el sistema de cocción inteligente de la iVario. Este ajusta el proceso de cocción específicamente para cada comida, se encarga de obtener el resultado de cocción deseado en cada caso, aprende de usted, se adapta a sus costumbres en la cocina y no le solicita su intervención activa mientras no sea realmente necesaria. Por ejemplo, para remover o sacar salsas para postres, estofados o sopas. No se nos quema ni se nos rebosa nada. Cocer a baja temperatura, al vacío, dulces delicados... todo se puede realizar sin ningún problema. Con AutoLift incluso se sacan las alubias del agua automáticamente. Y, si desea dar a los platos su toque personal, puede modificar el proceso de cocción.

Gracias a su tecnología de cocción inteligente, la iVario Pro sabe cuándo están listas las alubias. Y las saca del agua automáticamente mediante la función AutoLift.

iCookingSuite
Alta calidad de platos sin necesidad de supervisión, facilidad de uso sin necesidad de familiarización con el equipo. Este es el tipo de ayuda que le evitará errores y le permitirá ahorrar tiempo.

rational-online.com/es/iCookingSuite

A-la-carta en cuestión de minutos.

Flexibilidad eficiente

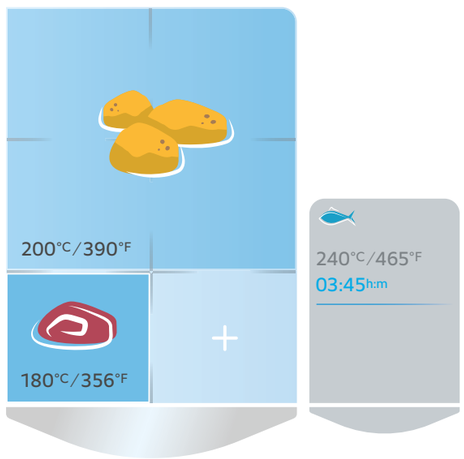
iZoneControl

Flexibilidad: porque, en un restaurante, lo «normal» es la excepción. Pescado, carne, verduras. Poco hecho, en su punto, bien hecho. Extra picante, sin sal. Todo ahora, todo al mismo tiempo, todo fresco, todo distinto. Ahora es necesario preparar las comidas en la cocina de manera fiable, rápida y eficiente. iZoneControl está diseñado justo para eso. Para que usted pueda dividir la iVario en hasta cuatro zonas, cada una de ellas con el tamaño, la posición y la forma que prefiera*. Ahora, en una cuba puede preparar comidas iguales o distintas. Al mismo tiempo o de forma escalonada, a la misma o a distinta temperatura. Con sonda térmica del núcleo o por tiempo. En cualquier caso sin necesidad de supervisión, sin tener que utilizar equipos de cocina adicionales. Todo esto con el fin de obtener unos resultados de cocción sabrosos y fiables.

Patente

* Patente DE 10 2017 131 404 B4

Las zonas de la cuba necesarias se manipulan en iZoneControl usando la punta del dedo sobre la pantalla. Fácil y seguro.



iZoneControl
Hasta cuatro zonas. Para que esté preparado para actuar en todo momento y con flexibilidad. Incluso para cantidades mínimas. Y, sin embargo, trabajando con eficiencia.

rational-online.com/es/iZoneControl

Sostenibilidad.

Bueno para el medio ambiente y mejor para el bolsillo.

RATIONAL
Global Social Responsibility

La sostenibilidad protege los recursos y ahorra dinero. Para RATIONAL, es fundamental disponer de una producción y logística energéticamente eficientes, con nuevos estándares para el ahorro energético, un menor consumo de materiales y un reciclaje de los residuos de equipos. Y, naturalmente, lo mismo se puede decir de la sostenibilidad con la iVario Pro también en su cocina. En comparación con los equipos de cocina convencionales, ahorrará hasta un 40 % de energía. Consumen menos materias primas. Se reduce la producción excedente.

Por amor al medio ambiente
Para que cocine platos saludables y mantenga un equilibrio ecológico que responda a sus intenciones.

rational-online.com/es/green

Rentabilidad.

Puede usarlos como prefiera: valen la pena.

El requisito para una cocina de éxito: debe ser rentable. Al igual que una iVario Pro en la cocina de un restaurante. Porque está lista para funcionar de inmediato y combina las funciones de numerosos equipos de cocina. Así, está claro que no hará falta invertir en más equipos. Además, ahorrará espacio, tiempo de trabajo, materia prima, electricidad y agua. Y, por supuesto: dinero.

Una inversión que merece la pena
El resultado es un periodo de amortización extremadamente corto, con lo que se disfruta aún más trabajando.

rational-online.com/es/invest

Beneficios para usted	Método de cálculo al año	Sus ingresos adicionales al año	Haga el cálculo usted mismo
Carne			
Ahorre hasta un 10 %* de materia prima en la preparación de platos del día (estofado, ragú) gracias a la capacidad del iVarioBoost. Un consumo de materia prima hasta un 10 %* inferior en la preparación de estofados con la cocción nocturna.	El consumo de materia prima con los tradicionales fogones, sartenes basculantes y marmitas 6.230 € Consumo de materia prima con la iVario 5.610 €	**= 620 €**	
Energía			
Ahorro medio de 19 kWh* por servicio gracias a la gran eficiencia del sistema de calentamiento iVarioBoost.	19 kWh × 2 servicios × 6 días × 48 semanas × 0,18 € por kWh	**= 1.970 €**	
Horas de trabajo			
Ahorro medio de 120 minutos* de trabajo diario, gracias a la velocidad del sistema de calentamiento iVarioBoost, la cocción automática con el iCookingSuite y la cocción nocturna.	288 días × 2 horas × 26 € (cálculo ponderado del precio por hora cocinero/personal de limpieza)	**= 14.980 €**	
Limpieza			
Ahorro medio anual de agua y detergente*. Hay menos ollas y sartenes que limpiar.	90 litros* de agua por servicio × 4,50 €/m^3 y 10 litros de detergente	**= 250 €**	
Sus ingresos adicionales al año		**= 17.820 €**	

Restaurante medio que ofrezca 100 comidas al día (2 servicios) con una iVario 2-XS; ganancia adicional comparada con el uso de fogones, sartenes basculantes, marmitas y freidoras convencionales.
* En comparación con las ollas, sartenes, planchas y freidoras convencionales.

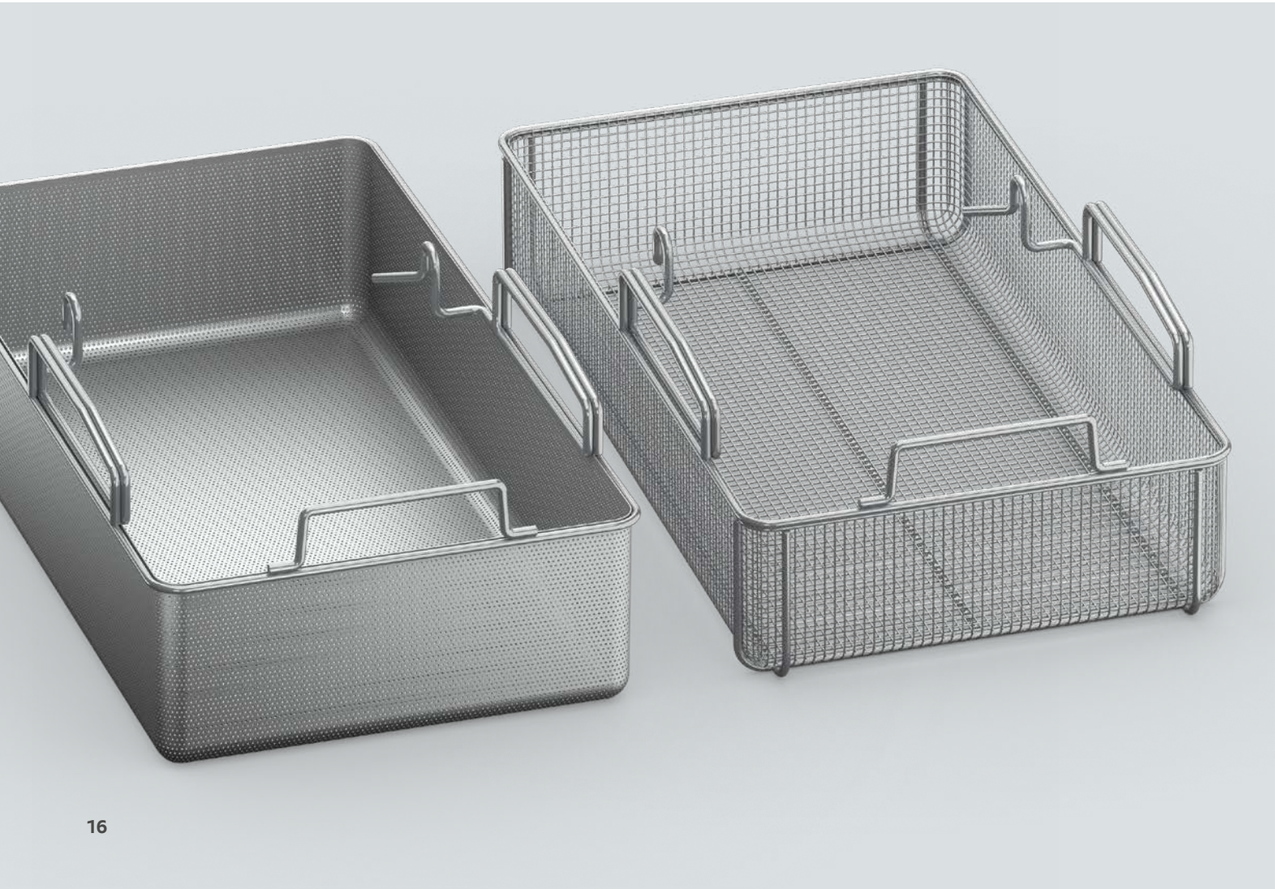
Accesorios.

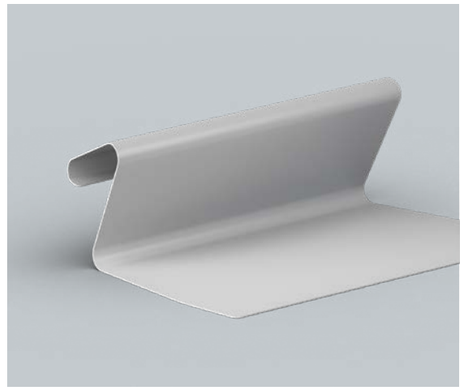
Los ingredientes adecuados para su éxito.

Deben ser robustos, aguantar a diario y ser aptos para un uso intensivo en la cocina de un restaurante. RATIONAL ofrece estas características tanto para la cesta individual como para la mesa, el carro portacestas o la pala. Porque, mientras no disponga de los accesorios originales de RATIONAL, no podrá aprovechar plenamente las excelentes características de rendimiento de la iVario Pro.

Accesorios originales de RATIONAL.
Y, si ahora la vida es más fácil, se debe a los sofisticados accesorios.

rational-online.com/es/accesorios





Calidad de producto comprobada.

Una iVario Pro resiste bastante. Durante años.

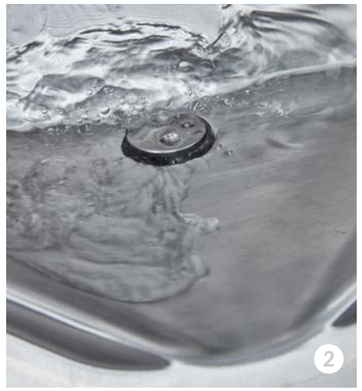
El día a día en la cocina: duro. Por ello, los productos de RATIONAL son resistentes y están minuciosamente diseñados. Ello se debe al principio de “una persona, un equipo”. Esto quiere decir que cada persona que trabaje en la producción asumirá toda la responsabilidad sobre la calidad de su iVario Pro. Resultan fáciles de reconocer por su nombre en la placa de características. Con nuestros proveedores somos igual de exigentes. Todo gira en torno a unos altos niveles de calidad, una mejora continua y una garantía de la fiabilidad y vida útil de los productos.

Puede contar con ello
Adecuado para el día a día, sólido y duradero: cuente con un socio fiable.

rational-online.com/es/company

Datos técnicos.

Algunos lo llaman atención especial a los detalles; en RATIONAL lo consideramos una característica «de fábrica».



❶ **Entrada y salida** ❷ **de agua**
Llene la cuba con una cantidad exacta de litros mediante la entrada de agua. Y vacíela de nuevo cómodamente con la salida de agua integrada.

❸ **Ajuste de la altura (accesorios)**
Tanto la mesa para la iVario Pro 2-S como el equipo de suelo, llegan a los 200 mm de altura en 16 segundos y se adaptan a cualquier usuario.

❹ **ConnectedCooking**
Para que pueda conectarse con su iVario Pro mediante ConnectedCooking, el equipo ya dispone de conexón Wifi integrada.

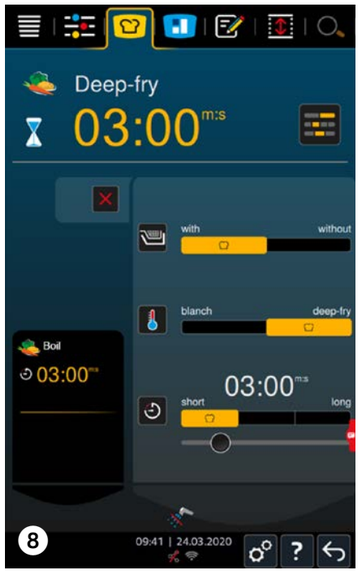
❺ **Función de elevación y descenso automáticos**
Pasta al dente. Totalmente automática. Porque con la función de elevación y descenso automáticos, la cesta saldrá del agua en el momento justo.

❻ **Limpieza fácil**
Dado que en la iVario Pro nada se quema, en principio no hay nada que limpiar. Y lo poco que hay se hace en dos minutos.

❼ Ducha de mano integrada, enchufe encastrado con protección, con interruptor de circuito separado (opcional) y puerto USB.

❽ **Pantalla táctil**
Dos cubas, dos vistas en una misma pantalla táctil. Para que nadie se pierda la visión de conjunto.

Borde de la cuba frío:
Se acabaron las quemaduras con el borde de la cuba: se puede poner la mano sin ningún peligro.



Modelos iVario.

¿Cuál es el más adecuado para usted?

¿A la carta o banquete? ¿Mucho espacio? ¿Poco espacio? La iVario Pro 2-S y su hermana mayor, la iVario Pro L, se adaptan a sus necesidades y las satisfacen gracias a su excelente rendimiento. De día y de noche. Y pronto también en su cocina. Toda la información sobre opciones, características del equipamiento y accesorios en: rational-online.com

iCombi Pro: el nuevo estándar.
El iCombi Pro es inteligente, eficiente y flexible. Y le ofrece los resultados que usted desea. Una y otra vez. Lo use quien lo use. Junto con la iVario Pro, insuperable precisamente para las cocinas profesionales.

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 fritura	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Ancho	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Profundidad	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Altura (mesa/subestructura incl.)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Peso	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Toma de agua	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Valor de conexión (3 NAC 400V) Estándar/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Fusible (3 NAC 400V) Estándar/Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
Opciones				
Cocinar a presión	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cocción a baja temperatura (nocturna, al vacío, confitado)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
Ejemplos de rendimiento (por cuba)				
Freír un Ragú (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	102 min.	102 min.	102 min.	102 min.
Tiempo de cocción con presión	–	−14% 88 min.	−14% 88 min.	−14% 88 min.
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	–	−35% 42 min.	−35% 42 min.	−35% 42 min.
Patatas cocidas con piel	**7 kg**	**12 kg**	**45 kg**	**65 kg**
Tiempo de cocción sin presión	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.
Tiempo de cocción con presión	–	−14% 42 min.	−14% 42 min.	−14% 42 min.

● Estándar ○ opcional

“Ahora estoy con mucho garrote y RATIONAL tiene mucho que ver en eso. Me adentro en cualquier partida y puedo decir que es la perfección absoluta”

Martín Berasategui, chef con 12 estrellas Michelin en el Restaurante Martín Berasategui de Lasarte-Oria.

ServicePlus.

El comienzo de una gran amistad.

Con el servicio de asistencia adecuado, los sistemas de cocción RATIONAL serán perfectos para su cocina. RATIONAL ofrece un servicio integral, desde el primer asesoramiento, las demostraciones de producto y la instalación, pasando por la introducción inicial y las actualizaciones de software, hasta el ChefLine, la línea de atención telefónica para preguntas individuales sobre los procesos de cocción. También puede ampliar sus conocimientos en el Academy RATIONAL. Paralelamente, puede dirigirse en cualquier momento a uno de los distribuidores especializados certificados de RATIONAL: ellos son quienes mejor conocen los sistemas de cocción y le ofrecerán el más adecuado para su cocina. Y, si tuviese alguna urgencia, el servicio de asistencia mundial de RATIONAL le atenderá en breve.

ServicePlus
Todo ello con un solo objetivo: Para que pueda estar satisfecho con su inversión durante mucho tiempo, siempre saque el máximo provecho de sus sistemas de cocción y no se quede sin ideas.

rational-online.com/es/ServicePlus

iVario live.

Que no se lo cuenten: pruébelo por sí mismo.

Suficiente teoría, es momento de pasar a la práctica, porque nada resulta más convincente que la experiencia de primera mano. Experimente personalmente los sistemas de cocción RATIONAL, permita que le mostremos sus funciones inteligentes y pruebe a trabajar con ellas. En directo y sin compromiso. Muy cerca de usted. ¿Tiene alguna pregunta o desea más información sobre cómo puede satisfacer sus necesidades y qué opciones le permiten nuestros equipos? No dude en llamarnos o enviarnos un correo electrónico. Además, puede encontrar más información, detalles, vídeos y opiniones de clientes en rational-online.com.

Regístrese ahora
Teléfono +34 93 4751750
info@rational-online.es

rational-online.com/es/live

RATIONAL Ibérica
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. París D
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es
rational-online.com

80.21.753 · V-02.1 · MDS/Ad · 01/23 · es_ES
Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos que supongan mejoras.