



iVario® 2-XS.

Precisa. Robusta. Lista para operar.



La iVario 2-XS.

Ofrece el servicio que corresponde a un restaurante hoy en día.

Factores externos: cocina pequeña, equipamiento insuficiente, escasez de personal cualificado, presupuesto limitado. La actitud interna: grandes expectativas. Aquí es donde entra en juego la tecnología inteligente. Una tecnología capaz de cocer, sellar y freír. Que es hasta 4 veces más rápida con un consumo de energía hasta un 40 % menor en comparación con equipos de cocina convencionales. Que, gracias a sus dos cubas, ofrece más posibilidades en la cocina. En su punto, rápido y flexible.



Sonda térmica del núcleo

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

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 2-XS solo le avisará cuando sea necesario que intervenga.

Concepto de uso intuitivo

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

AutoLift

Con AutoLift, la pasta y las patatas fritas se sacan automáticamente de la cuba.

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.

Potencia y precisión. Multiplicadas por dos.

Dos cubas, cada una con una capacidad de 17 l, 2/3 Superficie de fondo GN, para que incluso las cocinas pequeñas se puedan beneficiar de la potencia y la precisión.

➔ ¿En qué le beneficiará esto?

Una mise en place sin estrés y un servicio a la carta eficiente. Alta rentabilidad y más tiempo.

rational-online.com/es/iVario2-XS

Los ayudantes de cocina.
Precisos y rápidos.
Fiables e inteligentes.



iVarioBoost

La combinación de resistencias térmicas de cerámica y un fondo de la cuba de reacción rápida, resistente a los arañazos y de alto rendimiento para un alto grado de eficacia, una velocidad excelente y una distribución uniforme del calor. La gestión integrada de la energía iVarioBoost consume hasta un 40 % menos energía que los equipos de cocina convencionales. Y, sin embargo, dispone de reservas de potencia. Para que usted pueda sellar rápidamente grandes cantidades y no se produzca un descenso de la temperatura al añadir ingredientes fríos.

iZoneControl

Muchas posibilidades en un espacio reducido con la opción iZoneControl. Para que usted pueda dividir el fondo de dos cubas 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. Siempre sin necesidad de supervisión, sin tener que utilizar equipos de cocina adicionales, sin derroches de energía.

iCookingSuite

Regulación inteligente, con pulsar un botón. Con el iCookingSuite, el sistema de cocción inteligente de la iVario 2-XS. Este ajusta el proceso de cocción 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 darle la vuelta a un bistec). No se nos quema ni se nos rebosa nada. Si desea dar a los platos su toque personal, puede modificar el proceso de cocción.

- ➔ **Para su cocina**
Para que usted pueda crear un «efecto sorpresa» con precisión y rapidez.

rational-online.com/es/iVario2-XS



Mise en place.

Con esta potencia, podrá hacer de todo. Al mismo tiempo.

Planificación, programación, lista de comprobación. Para la mise en place, la organización lo es todo y hace posible el correcto desarrollo de los procesos, para unos buenos resultados y un trabajo decidido. Y entonces llega el proveedor, y las ollas con las verduras, la pasta y, la salsa para el postre se quedan solas en los fogones. Ahora sería útil contar con alguien que se ocupe de ellas. Como la iVario 2-XS con el iCookingSuite. Los estofados, los postres delicados y las guarniciones salen bien sin supervisión, sin que la comida se quemé, sin que se cocine demasiado. Con iVarioBoost para una cocción en su punto. Y con AutoLift para que la pasta salga del agua automáticamente en cuanto esté lista.

➤ Es decir

Ha encontrado una respuesta técnica y logística para ahorrar tiempo y personal cualificado e invertir en creatividad.

rational-online.com/es/restaurante

Flexibilidad eficiente.

A la carta en cuestión de minutos.

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. La iVario 2-XS está justo para eso. Dos cubas con infinitas posibilidades. Concepto de uso sencillo, preciso, potencia regulada por grados exactos. Para distintas temperaturas, para distintos platos, para distintos tiempos. 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. Y con la opción iZoneControl puede dividir los fondos de las dos cubas en un total de cuatro zonas. Para aún más flexibilidad.

- ➔ **Siempre lista para usar**
Dos cubas para que esté preparada para actuar en todo momento y con flexibilidad. Incluso para cantidades mínimas. Y, sin embargo, trabajando con eficiencia.

rational-online.com/es/restaurante



Accesorios.

Los ingredientes adecuados para su éxito.

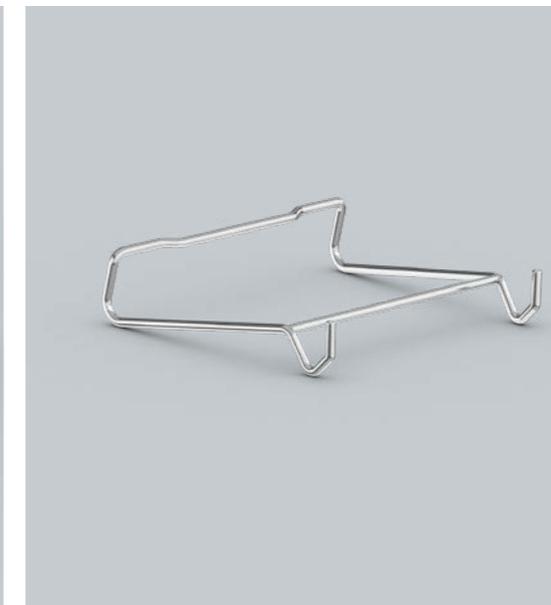
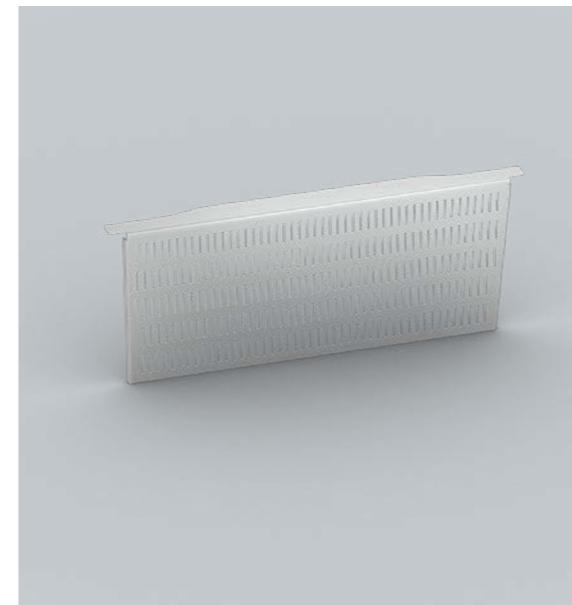
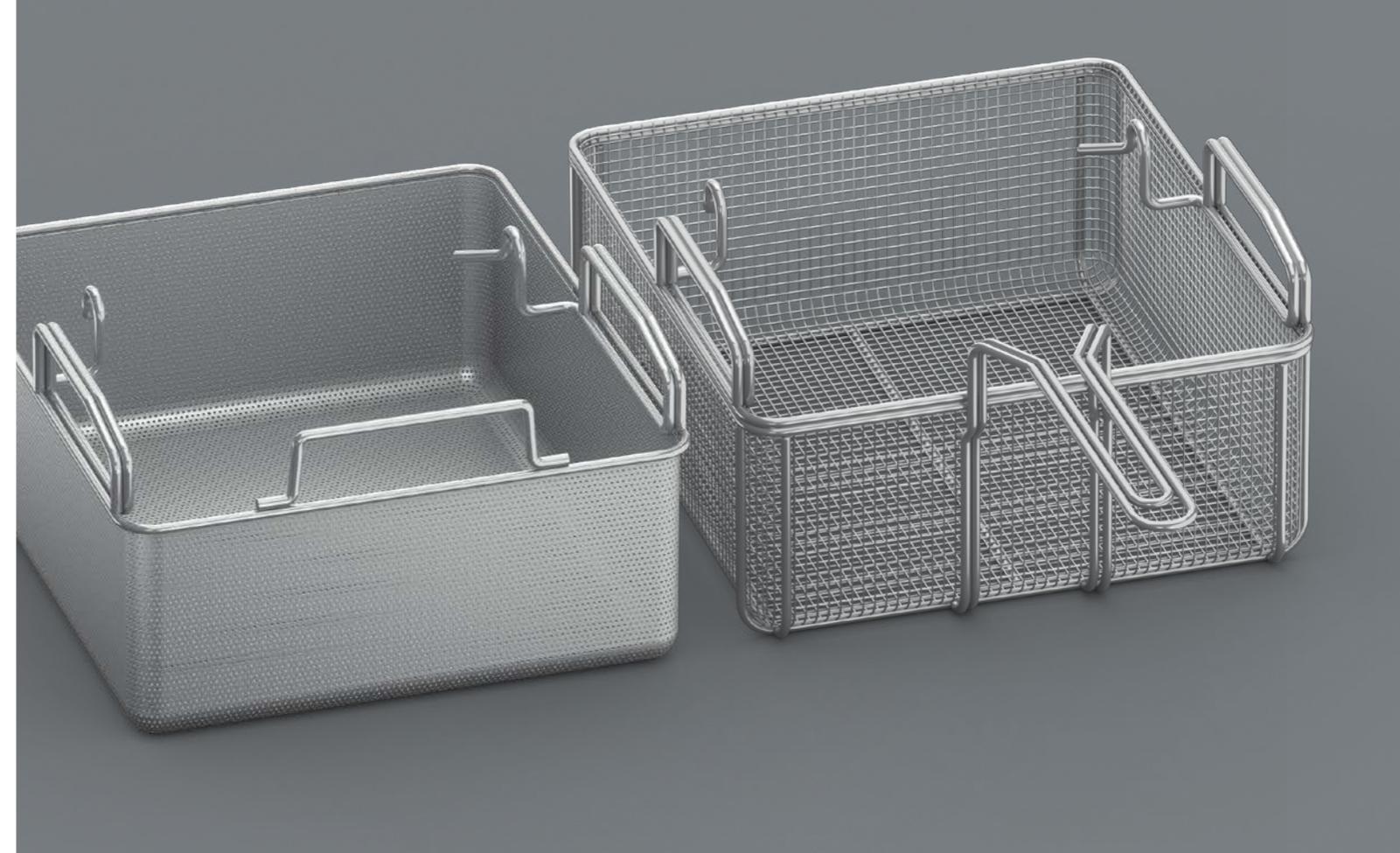
Deben ser robustos, aguantar a diario y ser aptos para un uso intensivo en la cocina de un restaurante. RATIONAL ofrece estas características tanto para la cesta individual como para la mesa, el carro portacestas o la pala. Porque, mientras no disponga de los accesorios originales de RATIONAL, no podrá aprovechar plenamente las excelentes características de rendimiento de la iVario 2-XS.

Incluido en el precio de base de la iVario 2-XS: brazo para el sistema automático de elevación y descenso, cesta de cocción y fritura, Esponja limpiadora y escurridor.

➔ Accesorios originales de RATIONAL.

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

rational-online.com/es/accesorios



Diseño de cocinas.

Una respuesta a cualquier reto.

Sobre la mesa, la superficie de trabajo o el módulo de cocina, o integrado en este último; la iVario 2-XS se adapta a su entorno. Está a su disposición opcionalmente día y noche para la mise en place y el servicio a la carta. Se instala sin esfuerzo y, gracias al desagüe integrado, ni siquiera necesita un canalón de desagüe en el suelo. Así evitará que el suelo de la cocina esté resbaladizo y aumentará la seguridad laboral. Al igual que con las demás soluciones técnicas que protegen la espalda, evitan el riesgo de quemaduras y hacen la vida más fácil. Con la iVario 2-XS, incluso una limpieza a fondo de la cocina no supone ningún problema: cumple con los estrictos requisitos de la norma IPX5.

➔ **Ventajas para usted:**

Un lugar de trabajo que se adapta a sus necesidades y satisface todas las expectativas.

rational-online.com/es/restaurante

IPX 5



iVario 2-XS.

La adecuada para usted.

Es pequeña, potente, está lista para usar y ahorra espacio. Porque la iVario 2-XS sustituye las sartenes basculantes, marmitas y freidoras en un restaurante con hasta 100 comidas. O complementa la solución de isla de su comedor. Es incluso mucho más barata de lo que cree.

¿Le gustaría ampliar su equipamiento, así como su cocina, y disponer de funciones como la cocción a presión? Entonces, eche un vistazo a las hermanas mayores de la iVario Pro, con dos cubas de 25 l, con una cuba de 100 l o con una cuba de 150 l de capacidad. rational-online.com

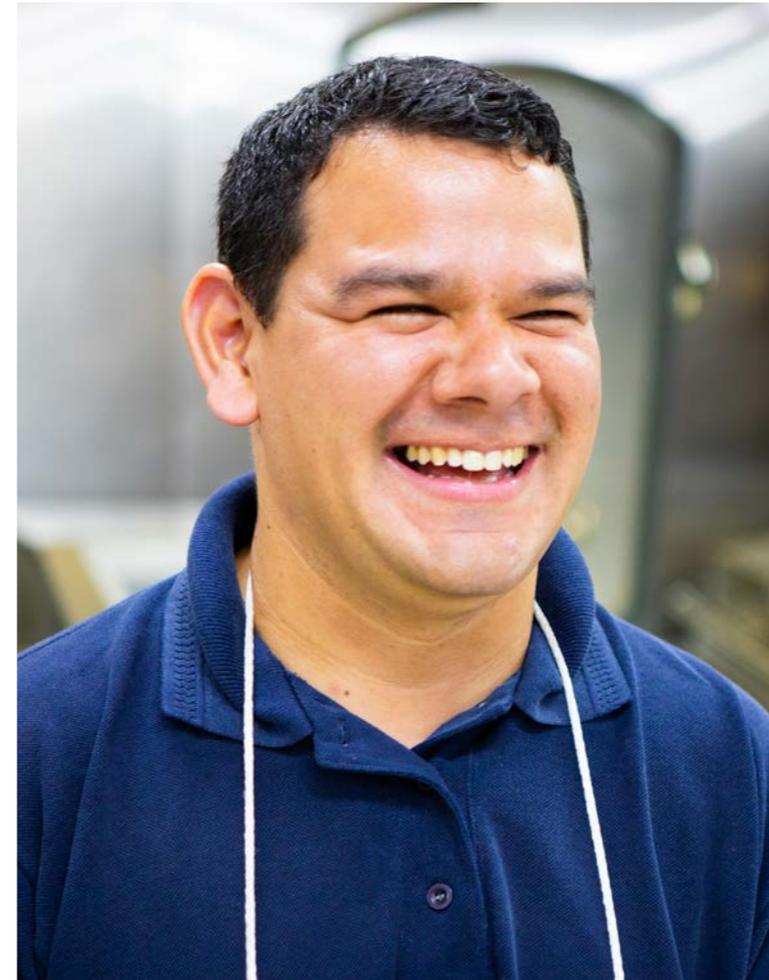


iVario	2-XS
Número de comidas	a partir de 30
Volumen útil	2 x 17 litros
Superficie de fritura	2 x 2/3 GN (2 x 13 dm ²)
Ancho	1100 mm
Profundidad	756 mm
Altura (mesa/subestructura incl.)	485 mm (1080 mm)
Peso	117 kg
Toma de agua	R 3/4"
Desagüe	DN 40
Valor de conexión (3 NAC 400V)	14 kW
Fusible (3 NAC 400V)	20 A
Opciones	
iZoneControl	○
Cocción a baja temperatura (nocturna, al vacío, confitado)	○
Wifi	○

○ Opcional

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

