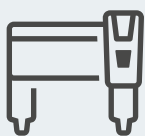


iVario Pro



Cuisson sous pression.

Une cuisson précise, rapide et en douceur.



La cuisson sous pression.

Production efficace.

Pourquoi cuire sous pression ?

Augmenter la pression pour diminuer la pression : quand tout doit aller très vite, vous pouvez compter sur l'option intelligente de cuisson sous pression. Grâce au verrouillage intérieur ultra-sécurisé, les ragoûts, plats braisés, fonds, soupes et plats mijotés sont prêts avec un gain de temps de 35 %.

Sans perte de qualité bien entendu.

Sans travail de maintenance.

Car le système de chauffe iVarioBoost atteint le niveau de pression en quelques pressions de touche et le maintient. La structure cellulaire de l'aliment est ainsi préservée et les résultats de cuisson sont exceptionnels en un temps record.

1 Encore plus rapide

L'iVario est déjà très rapide sans la cuisson sous pression. L'iVario Pro L est notamment capable de chauffer 60 litres d'eau en seulement 13 minutes, ce qui est nettement plus rapide qu'une sauteuse ou une marmite traditionnelle.

La fonction de cuisson sous pression augmente encore la température de la cuve de 8°C supplémentaires et accélère ainsi la cuisson des produits jusqu'à 35 %. Vous augmentez ainsi considérablement votre productivité.

2 Les étapes de la réussite

Le système de chauffe iVarioBoost porte l'eau à ébullition et produit ainsi de la vapeur d'eau. Pour éviter qu'elle ne s'échappe et que la pression ne chute, le couvercle de l'iVario Pro est bien verrouillé grâce au système breveté de verrouillage interne. La température de l'enceinte de cuisson et la pression sont contrôlées chaque seconde et le process de cuisson démarre. Une pression constante est garantie tout au long de la cuisson puis elle est réduite de façon contrôlée en fin de cuisson pour pouvoir ouvrir le couvercle en toute sécurité.

Résultat : Vous pouvez lancer la cuisson et faire autre chose sans aucun souci.

3 Process de cuisson en douceur

Pour obtenir un résultat de cuisson exceptionnel et une structure cellulaire intacte, une pression constante et un réglage précis de la température sont déterminants. L'iVario Pro est équipé du système de chauffe breveté iVarioBoost capable de préchauffer rapidement, mais aussi d'effectuer un réglage précis de la température. Il garantit le maintien d'une température précise tout au long du process de cuisson et une cuisson à la fois douce et rapide de votre produit.

4 Cuisson vapeur sous pression

Lorsque les aliments cuits sous pression sont exclusivement cuits par la vapeur d'eau, on parle de cuisson vapeur sous pression. Les vitamines solubles dans l'eau ne sont pas diluées dans l'eau et sont préservées. L'absence d'oxygène dans la cuve permet de préserver davantage de vitamine C. Pour une cuisine plus saine.

5 Sécurité garantie sans maintenance

Le dispositif de verrouillage intérieur du couvercle breveté garantit un verrouillage sécurisé, sans risque de blessure et hygiénique. Il augmente la sécurité du travail et garantit un nettoyage simple et rapide.

L'iVario Pro génère une pression maximale de 300 mbar et est donc exempté de l'obligation légale de maintenance. Il vous garantit l'équilibre parfait entre performance et sécurité.



Votre gain de temps

Par rapport à un iVario sans option de cuisson sous pression.

➔ 14%

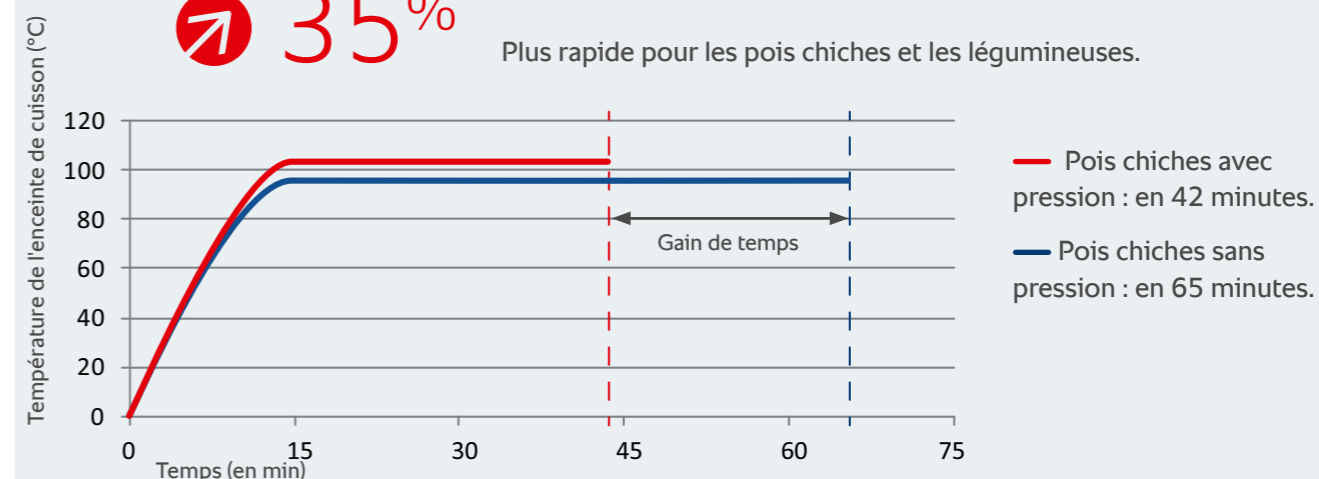
Plus rapide pour les plats braisés.

➔ 27%

Plus rapide pour les légumes et les pommes de terre.

➔ 35%

Plus rapide pour les pois chiches et les légumineuses.



Disponibilités pour les systèmes de cuisson RATIONAL

Produits	Option cuisson sous pression
iVario 2-XS	–
iVario Pro 2-S	•
iVario Pro L	•
iVario Pro XL	•

• Disponible / – non disponible

RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente – BP 52
68271 Wittenheim Cedex
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82
Fax +33 (0)3 89 57 05 54

info@rational-france.fr
rational-online.com

