

iVario®

Il change la donne.

Restaurant.



iVario live



Un iVario. Plusieurs tâches.

Plaque de cuisson, marmite, casserole, friteuse, cuiseur sous pression, bain-marie : le tout dans un seul appareil. Le tout dans un seul iVario. Pour pocher, sauter et frire. Jusqu'à 4 fois plus vite* et en consommant jusqu'à 40 % d'énergie en moins*. L'iVario Pro remplace de nombreux appareils de cuisson conventionnels. Et pourtant, chaque aliment est préparé de façon individuelle et incomparable. C'est pourquoi l'iVario est l'outil indispensable pour la mise en place et le service à la carte.

Il remplace :



Poêle



Casserole



Friteuse



Plaque de cuisson

* Par rapport à un équipement de cuisine traditionnel avec plaques de cuisson, marmites et friteuses. Retrouvez toutes les informations sur rational-online.com.

Vos avantages

Qualité gustative élevée.

Mise en œuvre simplement.

Le cuisinier a toujours une idée de plat en tête. Et cette idée doit se concrétiser en un délicieux repas. Avec une qualité toujours identique. Avec l'iVario, c'est possible. Car il applique les consignes avec précision. Veille à ce que les aliments soient traités au mieux. Il est sensible aux moindres changements. Vous obtenez ainsi le résultat souhaité encore et encore.

Réduction du temps de travail.

Et pourtant, vous avez le temps de tout faire.

L'iVario change la donne en termes de temps de travail. Car de nombreuses étapes de travail sont superflues. Telles que la surveillance des plats, y compris les plus délicats. Ou encore le temps d'attente, car un iVario est jusqu'à 4 fois plus rapide*. Ou le nettoyage, car les produits n'accrochent pas et ne débordent pas. Ou enfin les activités routinières, car ne plus personne ne doit remuer les aliments.

Gain de place et réduction du nombre d'appareils.

Comment fait-il ?

C'est dans un restaurant que l'iVario démontre le mieux qu'il est capable de faire seul, ce qui nécessite généralement de nombreux appareils. Qu'il maîtrise la mise en place : cuire rapidement les pommes de terre, préparer un rôti pendant la nuit, faire cuire du riz au lait. Qu'il est prêt pour le service : maintenir au chaud au bain-marie, cuire à la minute, frire au dernier moment. Et qu'il remplace les anciens équipements de cuisine et offre un gain de place important. Enfin !

* Par rapport à un équipement de cuisine traditionnel avec plaques de cuisson, marmites et friteuses. Retrouvez toutes les informations sur rational-online.com.



Qualité gustative élevée.



Gain de temps.



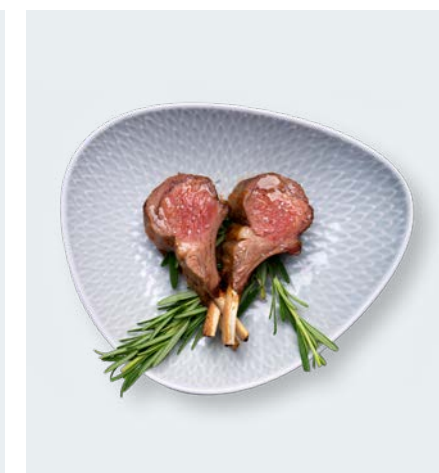
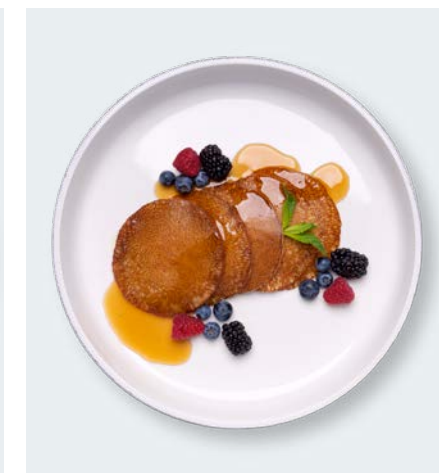
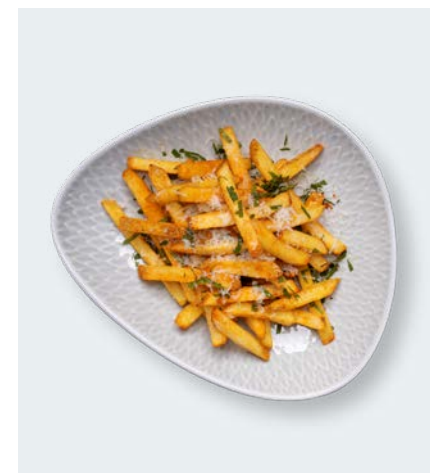
Gain de place et réduction du nombre d'appareils.



Une performance
impressionnante.

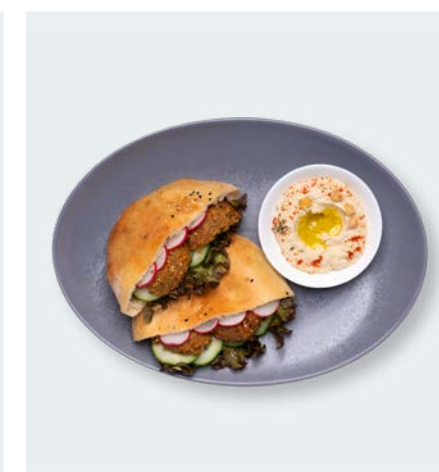
Les meilleurs
résultats de cuisson.

Des plats savoureux, des en-cas, des desserts
raffinés : l'iVario vous accompagne pour
toutes les préparations. Une qualité de plat
irréprochable en un temps record. Quel que soit
le nombre de portions préparées.



Par exemple* :

- › **Blanchir** : 4 kg de brocolis en 14 minutes
- › **Braiser** : 250 portions de sauce bolognaise en 60 minutes
- › **Cuire** : 100 portions de soupe de légumes en 20 minutes
- › **Frire** : 16 kg de beignets de légumes en 60 minutes
- › **Pocher** : 3 kg de pâtes (en panier) en 19 minutes
- › **Cuire sous pression** : 25 kg de goulash en 87 minutes
- › **Chauffer du lait** : 133 portions de riz au lait en 62 minutes
- › **Sauter** : 4 kg de riz sauté en 6 minutes





Rapidité et précision.

La gestion de la puissance.

Précis. Intelligent. Performant.

C'est cela la gestion de la puissance dans l'iVario :

- › La combinaison d'éléments de chauffe en céramique et d'un fond de cuve réactif et résistant aux rayures
- › Répartition homogène de la chaleur sur toute la surface
- › Rendement élevé, vitesse impressionnante
- › Consommation d'énergie inférieure aux appareils de cuisson conventionnels
- › Des réserves de puissance pour les grosses quantités
- › Une température de 200 °C atteinte en 90 secondes
- › 18 litres d'eau chauffés en 7,5 minutes

Vos avantages :



iVarioBoost 

Surveillance et assistance.

L'intelligence de l'iVario.

Une surveillance et une assistance permanentes lors de la production de plats.

- › Facilité d'utilisation sans longue formation
- › Adapte automatiquement le process de cuisson aux aliments
- › Vous obtenez toujours le résultat de cuisson souhaité
- › S'adapte aux habitudes de cuisson
- › Ne vous avertit que lorsque vous devez intervenir

Vos avantages :

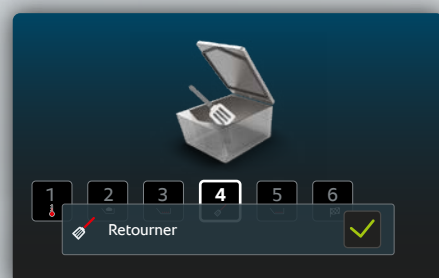
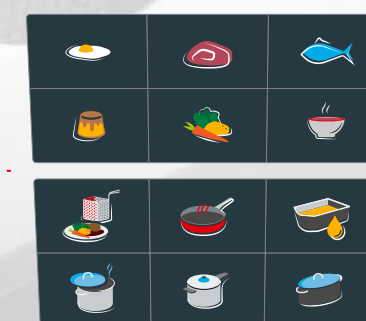


iCookingSuite 

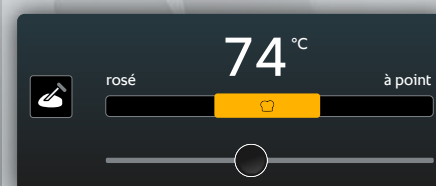
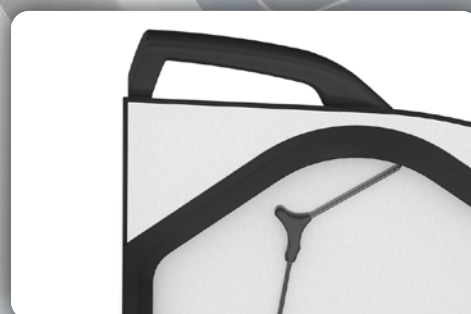
Surveillance et assistance.

Votre assistant intelligent dans le travail quotidien en cuisine.

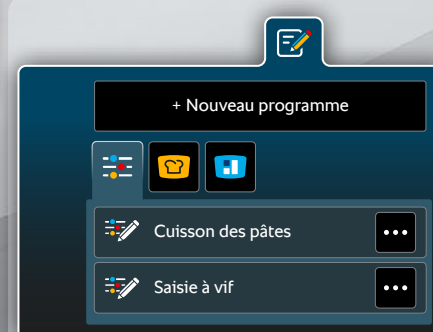
Un concept d'utilisation qui devient la référence : écran intuitif avec process de cuisson préinstallés. Commande via l'écran tactile et bouton de sélection pour un travail simple, rapide et efficace.



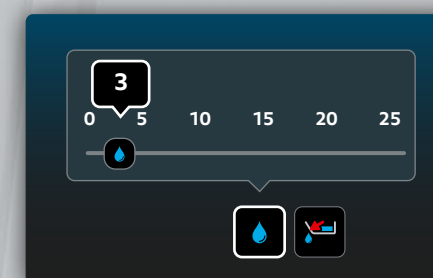
Réglage intelligent et communication interactive, grâce à l'intelligence de cuisson intégrée dans l'iVario. Elle sélectionne le process de cuisson en fonction du plat, s'adapte à vos habitudes de cuisson et vous alerte uniquement si votre intervention est requise.



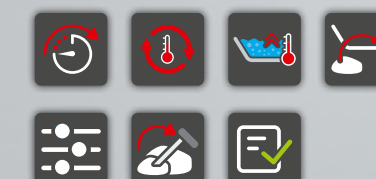
La sonde de température à cœur intégrée utilise ses six points de mesure pour déterminer la taille et la quantité d'aliments à cuire. Cela permet d'atteindre précisément la température à cœur sélectionnée et garantit le résultat de cuisson souhaité.



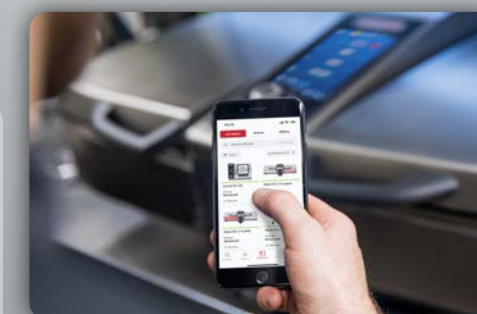
Process de cuisson préinstallés, personnalisés ou manuels – les fonctions de programmation offrent une multitude de possibilités adaptées aux processus de travail de chacun.



Alimentation en eau automatique. Au litre près, par simple pression d'une touche. En fonction des besoins. Avec évacuation des eaux usées intégrée.



Laisser mijoter. Réduire. Maintien. Charger à nouveau. Ces options peuvent être sélectionnées en fonction des besoins. En cours de fonctionnement. Facilite la manipulation. Garantit la qualité des plats.



Avec ConnectedCooking, la gestion numérique de la cuisine, créer et répartir des programmes de cuisson, mettre à jour le logiciel du système de cuisson, documenter les données HACCP. Quelle que soit la distance qui vous sépare de vos systèmes de cuisson.



Polyvalence et flexibilité.

Pour passer de deux à quatre.

Avec iZoneControl, deux cuves peuvent se transformer en quatre zones de cuisson. Pour une cuisine variée.

- › Division du fond de cuve en quatre zones maximum
- › Vous pouvez définir librement la taille, la position et la forme de ces zones
- › Préparation de différents plats dans une seule cuve
- › Simultanément, en différé, à la même température ou à des températures différentes
- › Sans travail de surveillance, sans équipement de cuisson supplémentaire

Vos avantages :



iZoneControl



Cuisson sous pression.

Augmenter la pression pour diminuer la pression .

La fonction intelligente de cuisson sous pression, rend les choses encore plus rapides*.

- › Les légumineuses, ragoûts, plats braisés, soupes et plats mijotés sont cuisinés avec un gain de temps jusqu'à 46 %
- › Simplicité et sécurité d'utilisation
- › Sans perte de qualité
- › Augmentation et diminution rapides du niveau de pression
- › Aucuns frais de maintenance (aucun contrôle annuel de la pression requis)

Réduction du temps de cuisson

Par exemple : 15 kg de bœuf bourguignon dans l'iVario Pro 2-S.

102 min.

188 min

⌚ 46 % plus rapide avec la pression

sans pression

	Cuisson	Cuisson sous pression
Soupe de légumes	72 min	48 min ⌚ 33 %
Pois chiches	65 min	42 min ⌚ 35 %
Pommes de terre	43 min	34 min ⌚ 21 %

Vos avantages :

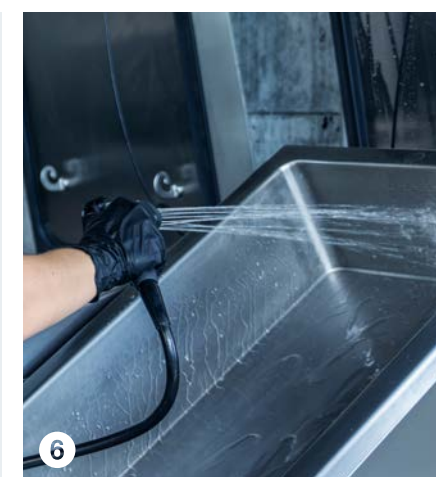


* Option pour les modèles iVario Pro 2-S, L et XL

Travailler de façon
moderne.

C'est plus simple.

Avec l'iVario, la cuisine devient ergonomique,
efficace et elle permet de ménager ses forces.



- ❶ AutoLift (dispositif de levage et descente automatique)
- ❷ Parois de cuve froides et bords arrondis
- ❸ Alimentation en eau automatique
- ❹ Vidange intégrée
- ❺ Réglage électrique de la hauteur (en option)
- ❻ Nettoyage simple et rapide
- ❼ Vidage simple et sécurisé
- ❽ Écran tactile pour une utilisation claire
- ❾ Wi-Fi (option pour iVario 2-XS) pour le réseau
- ❿ Douchette intégrée
- ⓫ Prise de courant intégrée (adaptée aux normes locales)

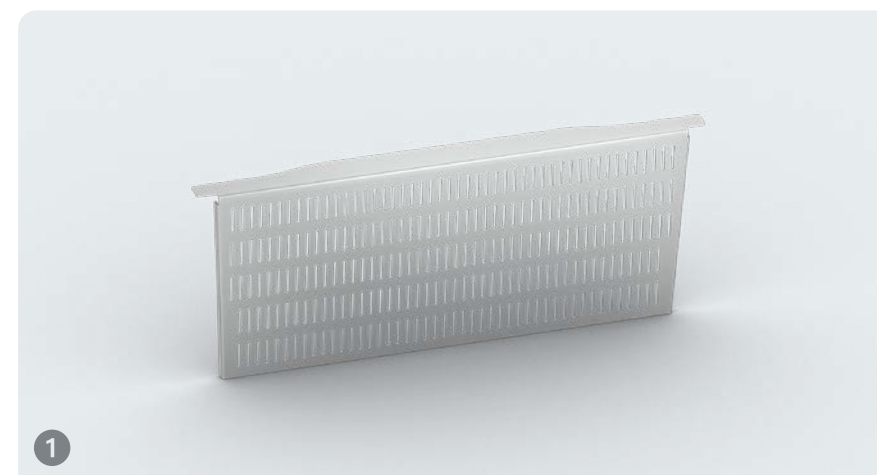




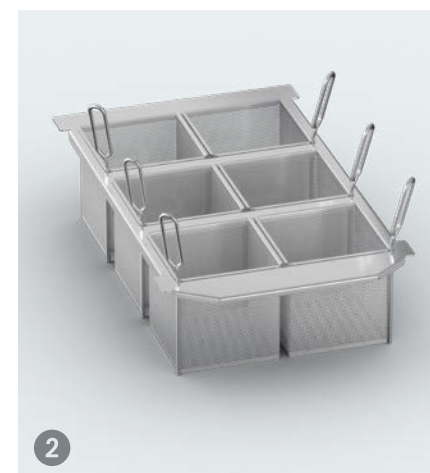
Accessoires.

Atteindre son
objectif plus
rapidement.

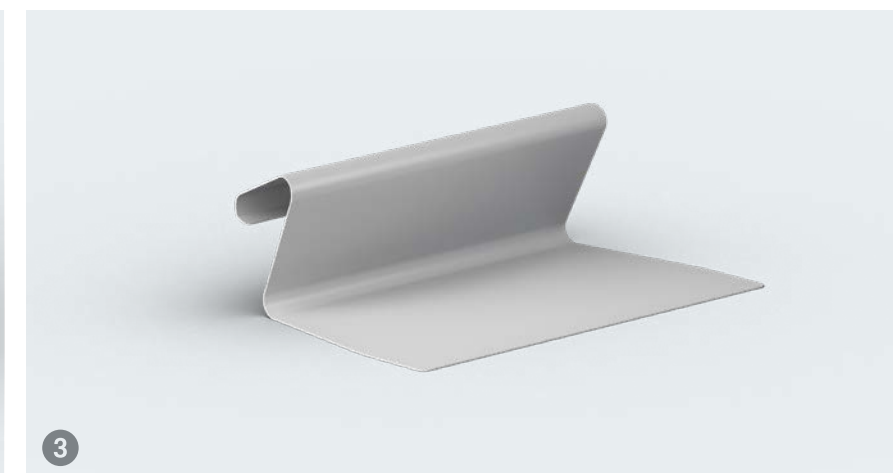
Faire preuve de robustesse, faciliter le travail
quotidien et offrir les meilleurs résultats dans la
restauration. Comme les accessoires d'origine
RATIONAL.



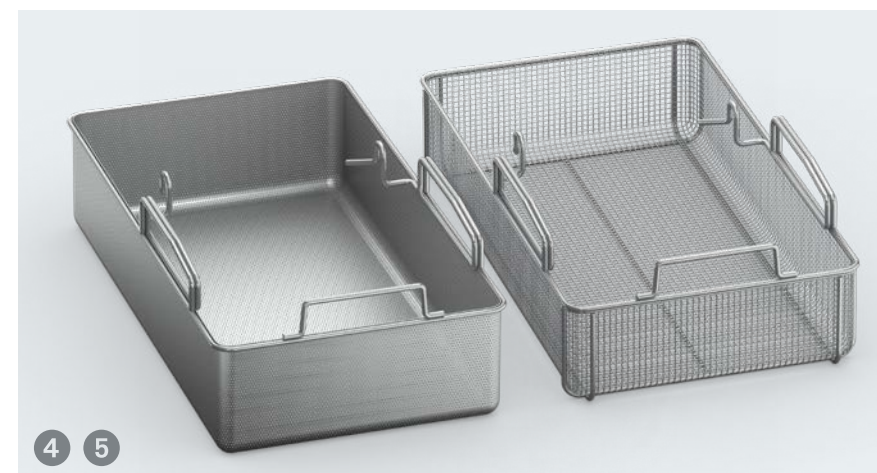
1



2

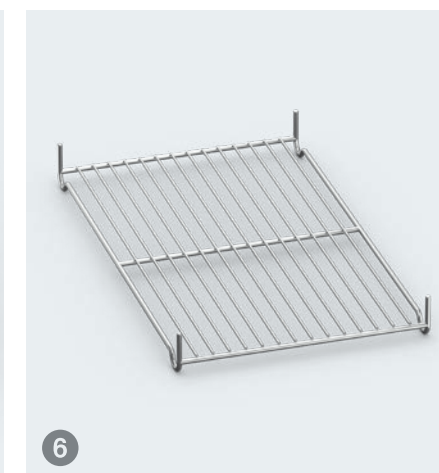


3

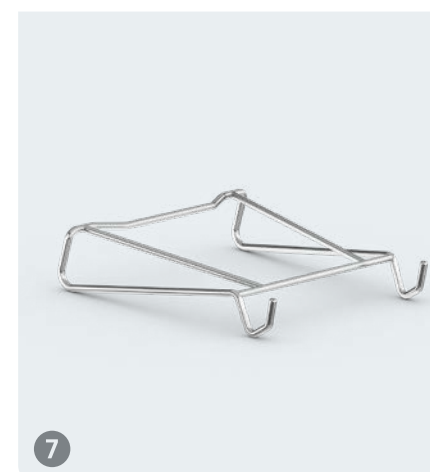


4

5



6



7

- 1 Égouttoir
- 2 Paniers à portion
- 3 Pelle
- 4 Panier de pochage
- 5 Panier de friture
- 6 Grille de fond de cuve
- 7 Bras de relevage



En savoir plus



Services RATIONAL.

Nous nous réjouissons d'une collaboration fructueuse.

Les prestations RATIONAL après l'achat. Pour que vous profitiez longtemps de votre investissement, que vous exploitiez au maximum vos systèmes de cuisson et que vous ne soyez pas en manque d'inspiration.

- › Installation par un RATIONAL Service Partner certifié
- › Mise en Service Culinaire (formation de départ) personnalisée
- › Mises à jour logicielles gratuites
- › ChefLine, l'assistance téléphonique gratuite de RATIONAL
- › Academy RATIONAL

Rentabilité.

Faisons le calcul ensemble.

La condition essentielle pour une cuisine prospère : la rentabilité. Et ce, de la manière suivante :

- › Prêt à l'emploi
- › Remplace de nombreux appareils de cuisson
- › Tout autre investissement est superflu
- › Gagner de la place, du temps de travail, économiser des matières premières, de l'électricité et de l'eau
- › Période d'amortissement très courte

		Période d'amortissement moins d'1 an	
Votre bénéfice	Méthode de calcul sur une année	Votre gain additionnel sur une année	Faites le calcul
Viande			
Jusqu'à 10%* de consommation de matières premières en moins pour les plats du jour (émincé, ragoût) grâce à la puissance de cuisson d'iVarioBoost. Jusqu'à 10%* de consommation de matières premières en moins pour les plats braisés cuits pendant la nuit.	Dépenses en matières premières avec les équipements classiques Plaques de cuisson, sauteuses et marmites 17 420 €	1 740	
	Dépenses en matières premières avec l'iVario 15 680 €		
Énergie			
Économie moyenne de 19 kWh* par service grâce au rendement supérieur du système de chauffe iVarioBoost.	19 kWh × 2 services × 6 jours × 48 semaines × 0,43 € par kWh	4 680	
Temps de travail			
Économie moyenne de 120 minutes de travail par jour et par appareil grâce à la vitesse du système de chauffe iVarioBoost, la cuisson automatique avec iCookingSuite ainsi que la cuisson de nuit.	288 jours × 2 heures × 25 € (calcul compensateur du taux horaire moyen du personnel de cuisine / personnel d'entretien)	14 400	
Nettoyage			
Économie annuelle moyenne d'eau et de produit de nettoyage*. Moins de casseroles et de poêles à nettoyer.	90 litres* d'eau par service × 4,50 €/m ³ et 10 litres de produit de nettoyage	= 290 €	
Vos gains additionnels sur une année		= 21 110 €	

Restaurant moyen servant 100 couverts par jour (2 services) avec un iVario 2-XS, gain additionnel par rapport à un établissement avec un équipement classique (cuisinière, sauteuse, marmite et friteuse).
* Par rapport à un équipement de cuisine traditionnel avec sauteuses, marmites, friteuses.

Notre ambition :

Qualité durable des produits.

Adapté à l'utilisation quotidienne, solide, durable : tels sont les défis que chaque système de cuisson doit relever. Cela ne repose pas uniquement sur la qualité des produits, mais aussi sur le développement durable :

- › Un long cycle de vie, grâce à une fabrication soignée
- › Norme de qualité élevée et bon indice de réparabilité
- › Taux élevé de matériaux recyclables
- › Travail ergonomique
- › Travail simplifié grâce à la numérisation



Liste des modèles d'iVario.
Lequel est fait pour vous ?



- 1 Appareil de base avec pieds de 90 mm de haut
- 2 Appareil de base sur table de soubassement avec pieds en plastique
- 3 Appareil de base sur table de soubassement à réglage électrique de la hauteur
- 4 Appareil de base sur table de soubassement, adapté à la pose sur support



L'iVario dans la restauration collective



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Nombre de couverts	à partir de 30	50 – 100	100 – 300	100 – 500
Volume utile	2 × 17 litres	2 × 25 litres	100 litres	150 litres
Surface de cuisson	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Largeur	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Profondeur	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Hauteur (incl. table de soubassement/sous-structure)	485 (1080) mm	485 (1080) mm	608 (1078) mm	608 (1078) mm
Poids	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Arrivée d'eau	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Évacuation eaux usées	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Puissance raccordée (3 NAC 400 V) Standard / Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW/34 kW
Protection (3 NAC 400 V) Standard / Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
Options				
Cuisson sous pression	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cuisson basse température (cuisson de nuit, sous vide, confitage)	○	●	●	●
Wi-Fi	○	●	●	●

Exemples de performance (par cuve)				
Saisie à vif du ragoût (viande)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Temps de cuisson	5 min	5 min	5 min	5 min
Cuisson de bœuf bourguignon (viande et sauce)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Temps de cuisson sans pression	188 min	188 min	188 min	188 min
Temps de cuisson avec pression	–	102 min	102 min	102 min
		↓ -46 %	↓ -46 %	↓ -46 %
Pois chiches trempés	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Temps de cuisson sans pression	65 min	65 min	65 min	65 min
Temps de cuisson avec pression	–	42 min	42 min	42 min
		↓ -35 %	↓ -35 %	↓ -35 %
Pommes de terre en robe des champs	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Temps de cuisson sans pression	43 min	43 min	43 min	43 min
Temps de cuisson avec pression	–	34 min	34 min	34 min
		↓ -21 %	↓ -21 %	↓ -21 %

● Standard ○ en option – non disponible



iVario live.

Cuisinez avec nos experts.

Rien n'est plus convaincant que de tester
soi-même : venez tester les équipements
de cuisson RATIONAL, découvrez l'éventail
de fonctions et mettez-vous en situation de
travail réel. En direct, sans engagement et
tout près de chez vous.



Inscription :

+33 3 89 57 00 80

info@rational-france.fr

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

