

**iVario®**

Il change la donne.

Restauration collective.



iVario live

# Un iVario. Plusieurs tâches.

Il ressemble à une sauteuse, mais il est capable d'accomplir tellement plus : Pocher, sauter, frire et cuire sous pression - l'iVario remplace les sauteuses, marmites, friteuses et cuiseurs pression. Jusqu'à 4 fois plus vite\* en consommant jusqu'à 40 % d'énergie en moins\* par rapport aux appareils de cuisson conventionnels. Il en fait ainsi plus en moins de temps et garantit une production efficace.

## Il remplace :



Sauteuse



Marmite



Friteuse



Appareil de cuisson sous pression



\* Par rapport à un équipement de cuisine traditionnel avec sauteuses, marmites, friteuses.  
Retrouvez toutes les informations sur [rational-online.com](http://rational-online.com).

# Vos avantages

## Des plats d'une qualité standardisée.

Savoureux. Même en grandes quantités.

Le challenge de la restauration collective : produire de grandes quantités d'une qualité irréprochable. Encore et encore. Le secret de l'iVario : répondre à toutes les exigences. Il applique les consignes avec précision. Veille à ce que les aliments soient traités au mieux. Il est sensible aux moindres changements. Les produits n'accrochent pas et ne débordent pas.

## Un meilleur rendement.

Grande capacité de production.

300, 3 000 repas ou même plus. Dans la restauration collective, cela n'a rien d'exceptionnel. Pour l'iVario non plus. Après tout, il est rapide, il possède des réserves de puissance et dispose d'une grande contenance. Pour pouvoir produire rapidement et en grande quantité. Afin de trouver le juste équilibre entre de savoureux arômes grillés, une uniformité parfaite et une consommation d'énergie réduite.

## Un gain de place, de temps et une économie de matières premières.

Avec l'iVario c'est possible.

Lorsque l'on fait les choses bien du premier coup, c'est un gain de temps considérable. C'est également le cas avec l'iVario. Car il assiste les utilisateurs avec de nombreux processus de cuisson. Et rend les équipements traditionnels superflus. Ce qui permet de gagner beaucoup de place. Il est rapide. Ce qui permet de gagner beaucoup de temps. Il est fiable et précis. Ce qui réduit considérablement le gaspillage. Donc tout est bien fait !



Des plats  
d'une qualité  
standardisée.



Un meilleur  
rendement.

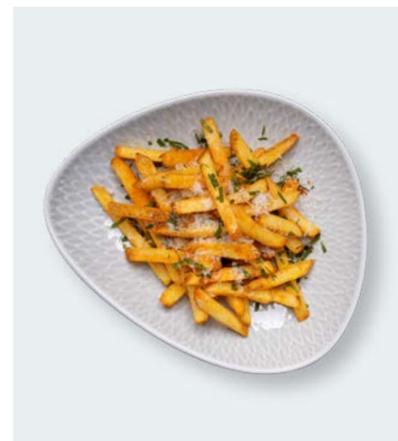


Un gain de place,  
de temps et une  
économie de  
matières premières.

Une performance  
impressionnante.

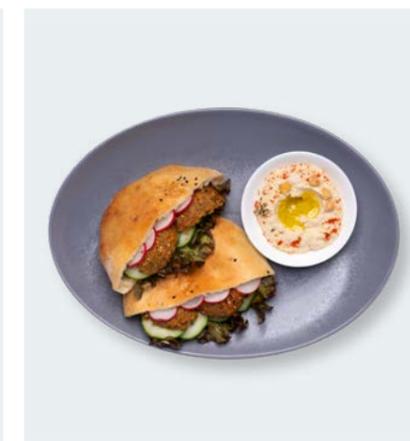
Les meilleurs  
résultats de cuisson.

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 : 18 kg de brocolis en 23 minutes
- › Braiser : 1 200 portions de sauce bolognaise en 90 minutes
- › Cuire : 400 portions de soupe de légumes en 35 minutes
- › Frire : 12 kg de beignets de légumes en 19 minutes
- › Pocher : 15 kg de pâtes (en panier) en 22 minutes
- › Cuire sous pression : 70 kg de ragoût en 120 minutes
- › Chauffer du lait : 800 portions de riz au lait en 70 minutes
- › Sauter : 100 portions de riz sauté en 20 minutes



\* iVario Pro XL

## 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
- > Une répartition uniforme de la chaleur sur toute la surface
- > Une vitesse exceptionnelle, un rendement élevé
- > Jusqu'à 40 % d'énergie de moins que les appareils de cuisson conventionnels
- > Des réserves de puissance pour les grosses quantités
- > Une température de 200 °C atteinte en 2,5 minutes
- > 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 avec l'iVario Pro. Sur simple pression d'un bouton.

- › Facilité d'utilisation sans longue formation
- › Adapte automatiquement le process de cuisson aux aliments
- › Vous obtenez toujours le résultat de cuisson souhaité
- › Ne vous avertit que lorsque vous devez intervenir
- › Mise en réseau via ConnectedCooking

## Travaille pour vous, même durant la nuit.

Charger l'iVario pour la cuisson de nuit, démarrer le processus de cuisson et il n'y a plus qu'à sortir l'aliment cuit le lendemain matin.



Vos avantages :



iCookingSuite 

RATIONAL



### 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.



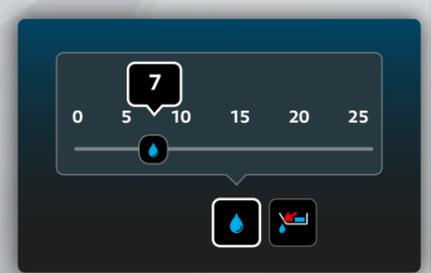
La sonde de température à cœur intégrée utilise ses six points de mesure pour déterminer la taille et la quantité d'aliments à cuire. Cela permet d'atteindre précisément la température à cœur sélectionnée et garantit le résultat de cuisson souhaité.



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.



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.



## 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

Exemple : 68 kg de boeuf bourguignon dans l'iVario Pro XL.

**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 :



## Polyvalence et flexibilité.

# Un appareil en remplace plusieurs.

Avec iZoneControl, un iVario peut effectuer le travail de quatre iVario. Pour une cuisine variée et économe en énergie.

- › 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
- › Seule la surface effectivement utilisée est chauffée



Vos avantages :

iZoneControl



1



2



3

- 1 Appareil de base intégré dans un bloc de cuisson
- 2 Installation sur socle
- 3 Kit de suspension murale
- 4 Appareil de base avec soubassement et pieds

IP X5

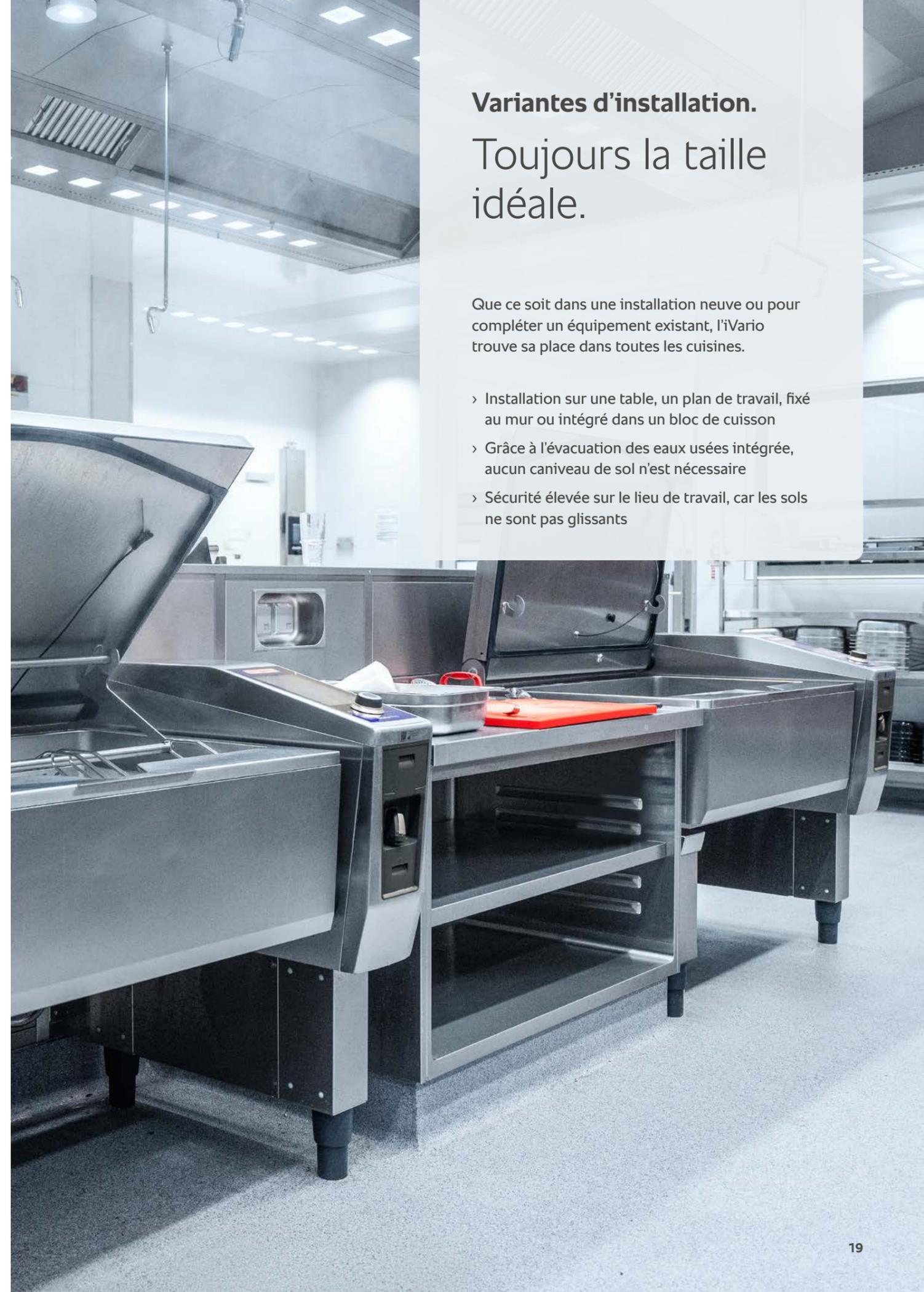


4

## Variantes d'installation. Toujours la taille idéale.

Que ce soit dans une installation neuve ou pour compléter un équipement existant, l'iVario trouve sa place dans toutes les cuisines.

- > Installation sur une table, un plan de travail, fixé au mur ou intégré dans un bloc de cuisson
- > Grâce à l'évacuation des eaux usées intégrée, aucun caniveau de sol n'est nécessaire
- > Sécurité élevée sur le lieu de travail, car les sols ne sont pas glissants



## Cuisine restreinte.

Moins il y en a,  
mieux c'est.

Moins d'appareils, plus de place pour travailler. Produire plus en moins de temps. Seul l'iVario en est capable.

- › Remplace les sauteuses, marmites, friteuses et cuiseurs pression
- › Jusqu'à 33 % de gain de place
- › Plus efficace qu'un équipement de cuisine classique
- › Aucun compromis en matière de qualité des aliments

Vos avantages :

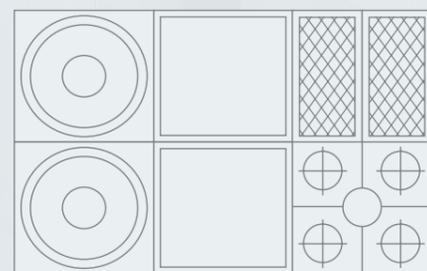


Vos avantages :



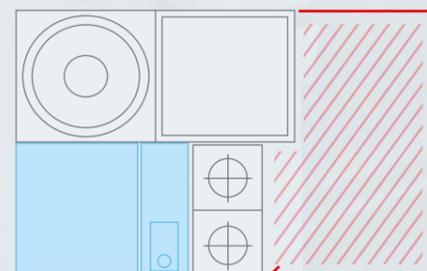
### Gain de place

Agencement de la cuisine  
Avant



1 × plaque de cuisson  
2 × marmites  
2 × sauteuses  
1 × friteuse

Agencement de la cuisine  
Après



1 × plaque de cuisson  
1 × marmite  
1 × sauteuse  
1 × iVario Pro L

Un gain de place de  
**33 %**

### Gain de temps

Vapeur douce et maintien  
Pâtes



40 min



27 min

13 min

Sauter / Braiser  
Ragoût de volaille



69 min



20 min

49 min.

Frirer  
Frites



28 min

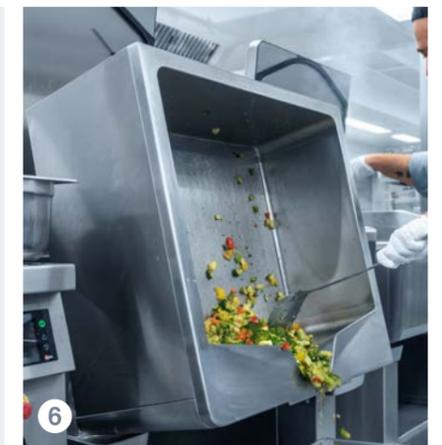
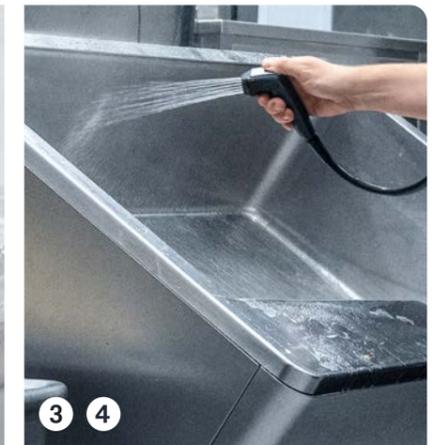


15 min

13 min

# Travailler de façon moderne. C'est plus simple.

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



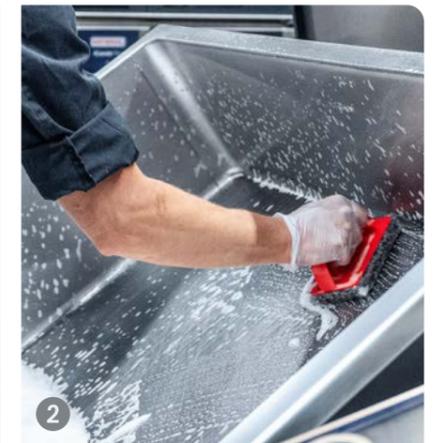
- ❶ Alimentation en eau automatique
- ❷ Vidange intégrée
- ❸ Nettoyage simple et rapide
- ❹ Parois de cuve froides et bords arrondis
- ❺ Réglage électrique la hauteur (en option)
- ❻ Vidage simple et sécurisé
- ❼ Écran tactile pour une utilisation claire
- ❽ AutoLift (dispositif de levage et descente automatique)
- ❾ Wi-Fi (option) 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 collective. Comme les accessoires d'origine RATIONAL.



- 1 VarioMobil
- 2 Éponge
- 3 Égouttoir
- 4 Pelle de débarrassage perforée
- 5 Pelle de débarrassage non perforée
- 6 Panier de pochage
- 7 Panier de friture
- 8 Chariot réserve d'huile
- 9 Pelle longue



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

## 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 |
|---|--|--------------------------------------|------------------|
| <b>Viande</b>   |  |                                      |                  |
| 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<br>99 000 €<br><br>Dépenses en matières premières avec l'iVario<br>89 100 € | <b>= 9 900 €</b>                     |                  |
| <b>Énergie</b>  |  |                                      |                  |
| Économie moyenne de 68 kWh par service grâce au rendement supérieur du système de chauffe iVarioBoost*.   | 68 kWh × 2 services × 5 jours × 50 semaines × 0,43 € par kWh   | <b>14 520 €</b>                      |                  |
| <b>Temps de travail</b>   |  |                                      |                  |
| 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.   | 1 000 heures × 21 € (calcul compensateur du taux horaire moyen du personnel de cuisine / personnel d'entretien)  | <b>= 21 000 €</b>                    |                  |
| <b>Nettoyage</b>  |  |                                      |                  |
| Économie annuelle moyenne d'eau et de produit de nettoyage*. Plus besoin de faire tremper les sauteuses et marmites.  | 600 litres d'eau par service × 3,50 €/m <sup>3</sup> et 50 litres de détergent par an  | <b>= 1 250 €</b>                     |                  |
| <b>Vos gains additionnels sur une année</b>   |  | <b>= 46 670 €</b>                    |                  |

Restaurant d'entreprise moyen servant 600 repas par jour (2 services) avec un iVario L et XL, gain additionnel par rapport à un établissement avec un équipement classique (plaque de cuisson, 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 intégré dans un bloc de cuisson
- 2 Installation sur socle
- 3 Kit de suspension murale
- 4 Appareil de base avec soubassement et pieds

IP X5

| 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 dm <sup>2</sup> ) | 2 × 1/1 GN (2 × 19 dm <sup>2</sup> ) | 2/1 GN (39 dm <sup>2</sup> ) | 3/1 GN (59 dm <sup>2</sup> ) |
| 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                  |
| <b>Options</b>  |                                      |                                      |                              |                              |
| Cuisson sous pression   | –                                    | ○                                    | ○                            | ○                            |
| iZoneControl  | ○                                    | ●                                    | ●                            | ●                            |
| Cuisson basse température (cuisson de nuit, sous vide, confisage) | ○                                    | ●                                    | ●                            | ●                            |
| Wi-Fi   | ○                                    | ●                                    | ●                            | ●                            |

### Exemples de performance (par cuve)

|   | 2-XS          | Pro 2-S      | Pro L        | Pro XL        |
|---|---------------|--------------|--------------|---------------|
| <b>Saisie à vif du ragoût (viande)</b>                | <b>4,5 kg</b> | <b>7 kg</b>  | <b>15 kg</b> | <b>24 kg</b>  |
| Temps de cuisson                                      | 5 min         | 5 min        | 5 min        | 5 min         |
| <b>Cuisson de boeuf bourguignon (viande et sauce)</b> | <b>17 kg</b>  | <b>25 kg</b> | <b>80 kg</b> | <b>120 kg</b> |
| 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 %       |
| <b>Pois chiches trempés</b>                           | <b>4 kg</b>   | <b>7 kg</b>  | <b>20 kg</b> | <b>30 kg</b>  |
| 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 %       |
| <b>Pommes de terre en robe des champs</b>             | <b>7 kg</b>   | <b>12 kg</b> | <b>45 kg</b> | <b>65 kg</b>  |
| Temps de cuisson sans pression                        | 49 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](mailto: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](mailto:info@rational-france.fr)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

