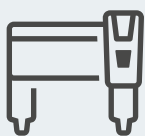


iVario Pro



Gotowanie pod ciśnieniem.

Szybko i delikatnie do celu.



Funkcja gotowania pod ciśnieniem.

Wydajna produkcja.

Dlaczego gotowanie pod ciśnieniem?

Aby zmniejszyć presję, wystarczy podnieść ciśnienie: jeżeli wymagana jest szybka praca, można skorzystać z opcjonalnej, inteligentnej funkcji gotowania pod ciśnieniem. Zamknięte za pomocą wewnętrznej blokady gulasze, potrawy duszone, wywary, zupy i ragout są gotowe nawet o 35% szybciej.

Oczywiście bez uszczerbku na jakości.

Bez konieczności corocznej kontroli i konserwacji.

Po naciśnięciu przycisku system grzewczy iVarioBoost zwiększa ciśnienie i utrzymuje je na stałym poziomie. W ramach tej delikatnej metody struktura komórkowa produktów pozostaje zachowana, ale mimo to potrawy trafiają na stół w błyskawicznym tempie.

1 Szybciej do celu

Nawet bez funkcji gotowania pod ciśnieniem iVario działa błyskawicznie szybko. Dzięki temu przykładowo urządzenie iVario Pro L jest w stanie zagotować 60 l wody w zaledwie 13 minut i jest tym samym znacznie szybsze niż tradycyjne patelnie uchylne i kotły.

Funkcja gotowania pod ciśnieniem pozwala podnieść temperaturę w kadzi o kolejne 8°C i przyspiesza przyrządzanie nawet o 35%. Dla użytkownika oznacza to znacznie wyższą wydajność produkcyjną.

2 Droga do celu

Za pomocą systemu grzewczego iVarioBoost woda jest doprowadzana do wrzenia i powstaje para wodna. Aby nie mogła się ulotnić i wytworzyło się ciśnienie, pokrywa iVario Pro jest szczelnie zamykana za pomocą opatentowanej, wewnętrznej blokady. Temperatura komory i ciśnienie są nadzorowane z częstotliwością co sekundę, rozpoczyna się proces przyrządzania potrawy. Zapewnione jest stałe ciśnienie, które zostaje zmniejszone na zakończenie procesu przyrządzania, aby umożliwić bezpieczne otwarcie pokrywy.

A to oznacza, że wystarczy uruchomić proces przyrządzania, a następnie można zająć się innymi sprawami.

3 Delikatny proces przyrządzania

Aby zapewnić doskonałe rezultaty przyrządzania z zachowaniem struktury komórkowej, decydujące jest stałe ciśnienie i precyzyjna regulacja temperatury. Urządzenie iVario Pro jest wyposażone w system grzewczy iVarioBoost, który nie tylko zapewnia szybkie rozgrzewanie, ale również precyzyjną regulację. W ten sposób można zagwarantować stałą temperaturę podczas całego procesu przyrządzania potrawy, a produkt jest przyrządzany delikatnie, a jednocześnie szybko.

4 Gotowanie na parze pod ciśnieniem

Jeżeli potrawa podczas gotowania pod ciśnieniem jest przyrządzana wyłącznie z wykorzystaniem pary wodnej, mowa jest o gotowaniu na parze. Rozpuszczalne w wodzie witaminy nie są przy tym wypłukiwane i pozostają w produktach. Ponieważ do kadzi nie dopływa tlen, zachowana zostaje witamina C.

Dzięki temu potrawy są zdrowe.

5 Bezpieczeństwo bez potrzeby konserwacji

Opatentowana, wewnętrzna blokada pokrywy umożliwia niezawodne, higieniczne zamknięcie pokrywy bez ryzyka zranienia. To gwarancja jeszcze większego bezpieczeństwa pracy i łatwego, szybkiego mycia.

iVario Pro generuje ciśnienie do maks. 300 mbar i jest tym samym zwolnione z ustawowego obowiązku corocznej kontroli i konserwacji. Dla użytkownika oznacza to optymalny stosunek wydajności do bezpieczeństwa.



Oszczędność czasu

W porównaniu z iVario bez opcji gotowania pod ciśnieniem.

➤ 14%

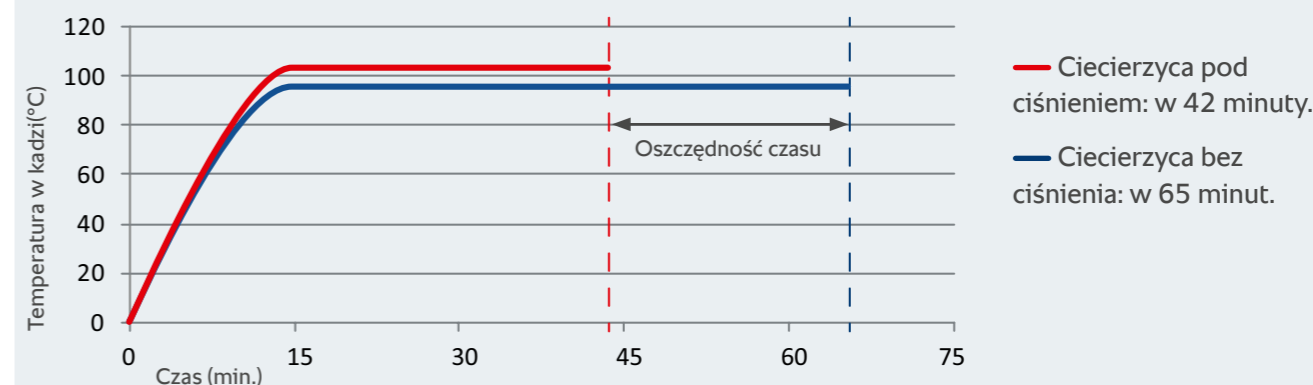
Szybsze przyrządzanie potraw duszonych.

➤ 27%

Szybsze przyrządzanie warzyw i ziemniaków.

➤ 35%

Szybsze przyrządzanie ciecierzycy i warzyw strączkowych.



Dostępność dla urządzeń RATIONAL

Produkty	Opcja gotowania pod ciśnieniem
iVario 2-XS	–
iVario Pro 2-S	●
iVario Pro L	●
iVario Pro XL	●

● Dostępna / – niedostępna

RATIONAL Sp. z o.o.

ul. Bokserska 66
02-690 Warszawa
Polska

Tel. +48 22 864 93 26
Fax +48 22 864 93 28

info@rational-online.pl
rational-online.com

