



iVario 2-XS

EXPERT DE LA CUISSON HORIZONTALE
SPÉCIALITÉ : POCHER, SAUTER, FRIRE

QUI SUIS-JE ?

Je remplace les marmites, casseroles, friteuses pour vous faire gagner de la place dans votre cuisine. Développé et fabriqué en France, je réalise à la perfection de nombreuses cuissons pour permettre aux cuisiniers de profiter d'un équipement tout-en-un.

PERFORMANCES

40 %

Économie d'énergie

33 %

Gain de place

CERTIFICATIONS

- Conformité CE, Certification Intertek, EMV, certification Energy Star.
- Energy Efficient certifié par HKI CerT.
- Homologation TÜV pour un fonctionnement sans surveillance
- 33 langues d'affichage

CONTACT

iVario 2-XS RATIONAL
Tél. 03 89 57 00 80

RENCONTRONS-NOUS :



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE



Assistant cuissons en cuisines professionnelles

Depuis 2020

- Expérience confirmée en petites cuisines
- Expert en cuisson aux postes suivants : viandes, poissons, produits à base d'œufs, garnitures/légumes, soupes et sauces, desserts, Finishing et service, cuisson de nuit
- Opérationnel en moins de 2,5 minutes sur une plage de températures allant de 30 à 250°C
- Économe en énergie et en ressources
- Bénéfique pour votre productivité

COMPÉTENCES ET ATOUTS



Précision et flexibilité

- Intelligence de cuisson embarquée iCookingSuite : surveillance pour vous le processus de cuisson en cours et l'ajuste en fonction du résultat souhaité
- Système de chauffe iVarioBoost : permet de gagner jusqu'à 2h par jour et d'économiser 19kWh par service ainsi que 10% de matières premières
- Possibilité de diviser la cuve en plusieurs zones pour cuire plusieurs produits simultanément
- Vidange intégrée, douchette intégrée et remplissage de cuve intégré : améliore l'ergonomie de la cuisine
- Descente et relevage automatique des paniers de pochage et de friture
- Parois de cuves non chauffées et basculement automatique : protège des brûlures et prévient les risques de troubles musculo-squelettiques

Maîtrise de l'environnement digital

- Sauvegarde HACCP automatique
- Mises à jour automatiques du logiciel
- Accès à une bibliothèque de recettes
- Maintenance préventive possible via ConnectedCooking