

Информация о продукте

Тема: **Новый iVario**

Дата: **16.06.2020 г.**

Новый iVario



Тот, кто устанавливает новые стандарты, должен мыслить по-новому. Жарение, варка, бланширование, приготовление во фритюре, под давлением, в ночное время — точно и своевременно: требования на кухне еще никогда не были столь высоки. Необходима скорость и соответствие стандартам, разнообразие и гибкость. Более чем 45-летний опыт компании RATIONAL в сфере исследования процессов приготовления пищи позволил нам выйти за привычные рамки и обратиться к таким темам как дефицит профессиональных кадров, кулинарные тенденции и управление кухней. Компания начала развиваться в новом направлении. И сегодня мы с гордостью представляем Вам результат — новый **iVario**.

Обзор продукции



	iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
	30	50–100	100 - 300	300 – 500
	2 x 17 l	2 x 25 l	100 l	150 l
	2 x 13 dm ²	2 x 19 dm ²	39 dm ²	59 dm ²

iVario Pro: новый уровень производительности

iVario Pro предназначен для варки, жарения, приготовления во фритюре и под давлением и тем самым заменяет практически всё традиционное кухонное оборудование. Его уникальная технология нагрева гарантирует высочайшую мощность и точность, а благодаря интеллектуальным кулинарным ассистентам, которые думают вместе с Вами и поддерживают Вас, Вы всегда получаете неизменно высокое качество блюд без необходимости в контроле. Он готовит до 4 раз быстрее, расходует на 40 % меньше энергии, со значительной экономией пространства по сравнению с традиционным кухонным оборудованием.

iVario 2-XS: новые возможности для ресторанов

Цена является одним из важных факторов, влияющих на выбор оборудования. iVario 2-XS – экономичный аппарат для ресторанов. Стандартная комплектация аппарата включает в себя комплект аксессуаров: корзину для варки и фритирования, кронштейн для автоматического подъемного устройства, сито и губку для очистки. Таким образом, с самого начала доступен весь объем функций нового аппарата. iVario 2-XS предоставляет оптимальную поддержку для ресторанной кухни без стресса и обеспечивает превосходную мощность, качество и эффективность.

Аппарат оснащается опциями непосредственно при производстве, дооснащение опциями при покупке или установке на данный момент невозможно.

iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
iZoneControl	○	●	●	●
Приготовление при низких температурах	○	●	●	●
Wi-Fi	○	●	●	●
Приготовление под давлением	-	○	○	○
Комплект аксессуаров	●	○	○	○

● Стандарт ○ Опция/аксессуары - Недоступно

Основные характеристики

iVarioBoost

iVarioBoost — это запатентованная нагревательная технология из керамических элементов, которые соединены с мгновенно разогреваемым и устойчивым к царапинам дном чаши. Таким образом, iVario менее чем за 2,5 минуты равномерно нагревает всю поверхность дна тигеля до 200 °C и при необходимости невероятно быстро снижает температуру. Одновременно доступны огромные резервы мощности, чтобы даже при обжаривании большого количества продуктов или при добавлении жидкости избежать температурных колебаний. Для Вас это означает максимальную мощность и, несмотря на это, отсутствие пригорания и выкипания, а также высочайшее качество блюд, увеличение производительности до 4 раз, снижение потерь при жарении до 17 % и сокращение энергопотребления до 40 %.

Функции:

- › Нагревательные элементы размером 1/6 GN
- › Каждый нагревательный элемент оснащен температурным датчиком и регулируется индивидуально
- › Температура измеряется и регулируется каждую секунду
- › Данные измерений создают основу для интеллектуального зонального управления температурой

Преимущества

- › Максимальная мощность и отсутствие пригорания и выкипания
- › Резервы мощности для обжаривания большого количества продуктов и приготовления во фритюре
- › До 17 % меньше потерь при жарении
- › Повышение производительности при обжаривании до 20 % по сравнению с предыдущей моделью при одновременном снижении потребляемой мощности

- › Сокращение энергопотребления до 40 %*

iCookingSuite

iCookingSuite — это интеллектуальный помощник в аппарате iVario Pro для простого управления и максимальной поддержки при приготовлении пищи. Интеллектуальные датчики, расположенные по всей поверхности дна тигеля, распознают объем загрузки, состояние и размер блюда и постоянно корректируют процесс приготовления. Если возникает необходимость в действиях, iCookingSuite сообщает об этом. Для Вас это означает абсолютную безопасность и высокий стандарт качества. Одновременно Вы экономите время, сырье и энергию и избавляетесь от необходимости в постоянном контроле.

Функции:

- › Абсолютная свобода при приготовлении – быстрый выбор режимов приготовления
- › Возможность внесения изменений в процесс приготовления в автоматическом режиме и изменение желаемого результата

Преимущества:

- › Отсутствие затрат на контроль и управление, благодаря чему обеспечивается безопасность и сокращается рабочее время. Желаемый результат достигается автоматически
- › Простое обучение навыкам работы и инструктаж даже для персонала без специальных навыков благодаря интуитивному интеллектуальному приготовлению
- › Неизменно высокое качество блюд
- › Экономия благодаря сокращению времени приготовления и минимальному количеству отходов
- › Возможность внесения изменений в процесс приготовления обеспечивает оптимальное сочетание автоматических, экономящих время работы интеллектуальных процессов и индивидуальных корректирующих мер.

iZoneControl

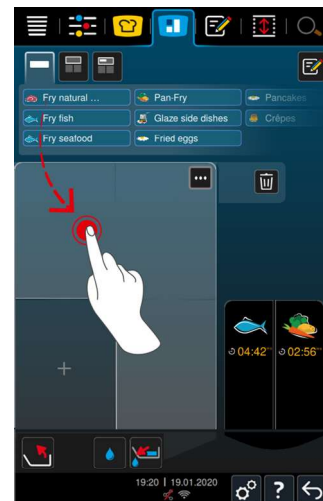
С помощью запатентованной системы iZoneControl Вы можете разделить дно тигля на отдельные, независимые зоны нагрева и установить для них разные температуры или процессы приготовления. Неиспользуемые зоны не нагреваются. Так из одного тигеля iVario можно создать до четырех мини-iVario. Вы задаете желаемый результат и запускаете процесс приготовления для желаемых зон. Для Вас это означает большую гибкость, экономию времени и постоянный контроль со стороны аппарата.

Функции:

- › Разделение дна тигеля на несколько отдельных зон (до четырех)
- › Настройка различных температур для зон
- › Простое управление
- › Приготовление различных продуктов в тигеле
- › Частичное использование тигеля для небольшого количества порций
- › Дополнительные таймеры в качестве напоминания (макс. 1 таймер в каждой зоне)

Преимущества:

- › Высокая гибкость благодаря разделению дна тигеля на несколько отдельных зон



- › Обеспечивает постоянный желаемый результат благодаря интеллектуальному помощнику iCookingSuite
- › Идеально приготовленные продукты благодаря термозонду
- › Увеличенная загрузка аппарата благодаря использованию как во время предварительной подготовки, так и во время обслуживания À la carte
- › Экономия энергии при частичном использовании дна тигля

Приготовление под давлением

Когда необходимо приготовить блюда быстрее, Вы можете положиться на опциональную интеллектуальную функцию приготовления под давлением. С помощью надежной внутренней блокировки крышки, рагу, тушеные блюда, подливы и супы готовятся на 35 % быстрее. Разумеется, без потерь качества, без дополнительных расходов на обслуживание. Нагревательная система iVarioBoost создает давление нажатием кнопки и поддерживает его. Таким образом сохраняется клеточная структура приготавливаемых продуктов и в кратчайшее время достигаются идеальные результаты.

Запатентованный внутренний замок крышки надежно блокирует ее, обеспечивая безопасность и гигиеничность использования. Максимальное давление в iVario Pro составляет 300 мбар и тем самым не попадает под европейские нормы, применяемые к кухонному оборудованию, работающим с давлением, а значит не требует обязательного лицензирования в некоторых странах. Оптимальный баланс между мощностью и безопасностью.



Современная работа

С iVario кухня становится эргономичной, эффективной и не требующей чрезмерных физических усилий. Многочисленные технические решения защищают от травм спины, ожогов и делают повседневную работу на кухне безопаснее и легче.



- › Функция **AutoLift** обеспечивает опускание и подъем корзин из тигеля с помощью автоматического подъемного устройства. Это хорошие новости для Вашего самочувствия, окружающей среды и результата приготовления.
- › **Встроенная система автоматической подачи воды** в стандартной комплектации значительно повышает скорость потока (12 л/мин.). Тигель заполняется быстрее, с точностью до литра, и Вам не нужно самостоятельно наливать воду.
- › Благодаря **встроенной в тигель сливной трубе** при использовании VarioMobil сток в полу не требуется. Это экономит затраты на инвестиции и ремонт и делает трудоемкие работы по очистке ненужными.
- › Благодаря новой **геометрии слива** и автоматическому **подъему тигеля** Вы можете еще точнее осуществлять слив воды и загружать продукты.
- › Входящий в стандартную комплектацию аппарата встроенный **ручной душ** может использоваться для охлаждения и очистки, а его струя может контролироваться с помощью переключателя (точечная и рассеянная струя).
- › Все модели аппаратов теперь поставляются с **розеткой** (аппараты с с нейтралью) на передней части аппаратов, а также с разъемом USB. Это обеспечивает быстрое и эргономичное подключение тележки для масла, погружного блендера или скачивание HACCP-данных.
- › Беспроводным модулем **Wi-Fi** серийно оснащены все аппараты iVario Pro для легкого и гигиеничного подключения к ConnectedCooking.

Технические данные iVario

(по сравнению с VarioCookingCenter®)

iVario более компактен, а для его подключения требуется кабель меньшего сечения и защитный автомат меньшего номинала. Он доступен для легкой интеграции в кухню.

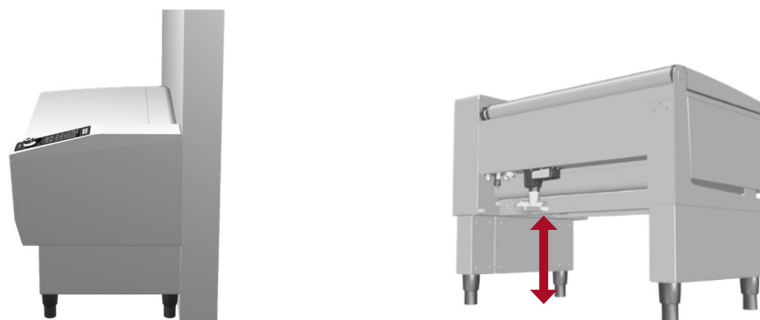


iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Полезный объём [л]	2 x 17 (+3)	2 x 25	100	150
Полезная площадь [дм ²]	2 x 13	2 x 19	39 (-3)	59 (-6)
Ширина [мм]	1 100 (+138)	1 100 (-2)	1 030 (-134)	1 365 (-177)
Глубина [мм]	756 (-44)	938 (+30)	894 (-20)	894 (-20)
Мощность ¹ [кВт]	14	21	27	41
Предохранители ² [А]	20 (-5)	32 (-8)	40 (-10)	63 (-17)
Сечение кабеля ² [мм ²]	2,5	4 (-2)	6 (-4)	10 (-6)
Макс. производительность обжаривания [кг]	4,5 (+2)	7 (+2)	15 (+3)	24 (+4)

Более подробная информация приведена в спецификациях и руководстве для проектировщиков на портале RATIONAL (<https://portal.rational-online.com>).

Интеграция и установка iVario

- › Современный **дизайн аппарата** с панелью управления вровень с передней стороной, центральным поворотным регулятором со вставкой из нержавеющей стали, а также выключателем с сенсорной функцией – обеспечивает простую гигиеничную очистку
- › **Высокое качество** и долговечность аппарата для высокой надежности в сложных кухонных условиях
- › Легкость **установки** вровень со стеной и оптимизированное расположение элементов для подключения к воде и электропитанию



- › Возможна установка iVario 2-XS на столе глубиной **600 мм**

¹ Данные для 3НАС 400 В. Указанные значения приведены для кабеля с максимальной длиной 2 м.

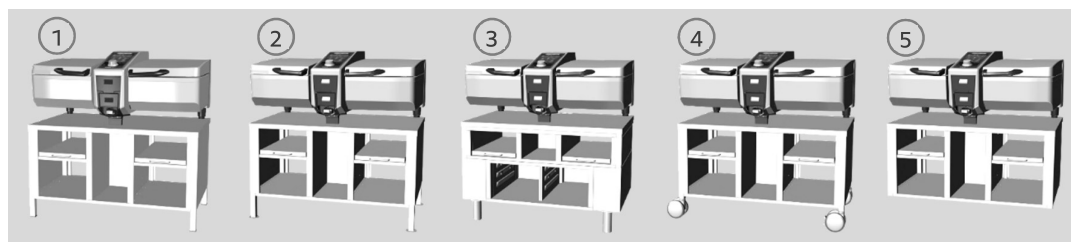
- › Высокая гибкость при установке аппаратов, например, **настенный монтаж, установка на цоколе** (мин. глубина цоколя 650 мм) или с встроенная **регулировка высоты** — индивидуальное решение для Ваших потребностей



- › Все размеры аппаратов доступны в качестве **модулей** для встраивания в кухонный блок и имеют компактную конструкцию по сравнению с VarioCookingCenter®



- › iVario 2-XS и iVario Pro 2-S могут быть установлены на **подставке** с различными вариантами установки: со (1) стандартными, (2) стальными или (3) регулируемыми по высоте ножками, (4) колёсами или на (5) цоколе.



- › Снижение **требований к электромонтажу** благодаря **кабелю меньшего сечения и защитного автомата меньшего номинала** с одновременным увеличением мощности обжаривания до 20 % (по сравнению с VarioCookingCenter®)

Прочее

Аксессуары iVario

Практичные. Прочные. Необходимые. Аксессуары для iVario должны быть универсальными, и выдерживать ежедневное интенсивное использование. Полный перечень аксессуаров представлен в новом прайс-листе.

Доступность iVario

Информацию о сроках поставки и заказе нового iVario Вы можете уточнить у Вашего контактного лица в ООО «РАЦИОНАЛЬ РУС».

Цены iVario

Цены на аппараты iVario представлены в новом прайс-листе.

Приложение

Новый ассортимент продукции

Обратите внимание, что стандартное оснащение и ассортимент опций VarioCookingCenter® и iVario отличаются. Так, например, артикулы для iVario зависят от конкретной страны. При конфигурации iVario в SAP или веб-магазине артикул изделия генерируется автоматически.

Ниже представлено несколько артикулов в качестве примеров.

VarioCookingCenter®	iVario®
VarioCookingCenter® 112T (№ изд., например V125100...) VarioCookingCenter® 112P (с <u>приготовлением под давлением</u>) (№ изд., например V116100...)	iVario 2-XS (№ изд., например WZ9ENRA...) -
VarioCookingCenter® 112L (№ изд., например V135100...) -	iVario Pro 2-S (№ изд., например WY9ENRA...) iVario Pro 2-S с опцией <u>приготовления под давлением</u> № изд., например WY9E <u>P</u> RA...)
VarioCookingCenter® 211 (№ изд., например V215100...) VarioCookingCenter® 211P (с <u>приготовлением под давлением</u>) (№ изд., например V216100...)	iVario Pro L (№ изд., например WX9ENRA...) iVario Pro L с опцией <u>приготовления под давлением</u> № изд., например WX9E <u>P</u> RA...)
VarioCookingCenter® 311 (№ изд., например V315100...) VarioCookingCenter® 311P (с <u>приготовлением под давлением</u>) (№ изд., например V316100...)	iVario Pro XL (№ изд., например WW9ENRA...) iVario Pro XL с опцией приготовления под давлением № изд., например WW9E <u>P</u> RA...)

Дополнительная информация по изменению артикулов, ассортимента и опций представлена в прайс-листе. Если у Вас остались вопросы, пожалуйста, обратитесь к Вашему контактному лицу в ООО «РАЦИОНАЛЬ РУС».