iCombi® Pro.
L'effetto WOW.

iCombi live

iCombi Pro. Con integrata l'esperienza di cottura.

L'effetto WOW in meno di un 1 m². Per carne, pesce, pollame, verdura e prodotti da forno. Per la cucina a vista, il servizio à la carte e la produzione. Il forno combinato professionale sa fare tutto, a prescindere da chi lo usa. Perché racchiude l'esperienza di oltre 1.000 chef e di oltre 1 milione di forni prodotti. E questo è ciò che rende iCombi Pro il forno combinato intelligente con integrata l'esperienza di cottura che porta vantaggi sorprendenti a chi lo utilizza. In poche parole: l'effetto WOW.

Combinazione intelligente di calore e umidità. Un forno a convezione e a vapore in un unico sistema di cottura. Con intelligenza di cottura integrata. Per una vasta gamma di nuove possibilità nella cottura professionale degli alimenti. iCombi Pro garantisce sempre i risultati desiderati in modo affidabile. E fa risparmiare denaro, tempo ed energia. Inoltre, copre il 95% di tutte le applicazioni di cottura comuni e sostituisce quindi un gran numero di apparecchi di cottura tradizionali.

Vapore

Vapore e calore

Calore

Maggiori informazioni

I tuoi vantaggi.

Risultati eccellenti.

Per i tuoi ospiti.

Risultati affidabili, sempre: iCombi Pro è uno specialista in questo. Piatti con colori e consistenze invitanti, cotti uniformemente e alla perfezione dal primo all'ultimo ripiano, mantenendo inalterate vitamine e minerali.

Facile da usare.

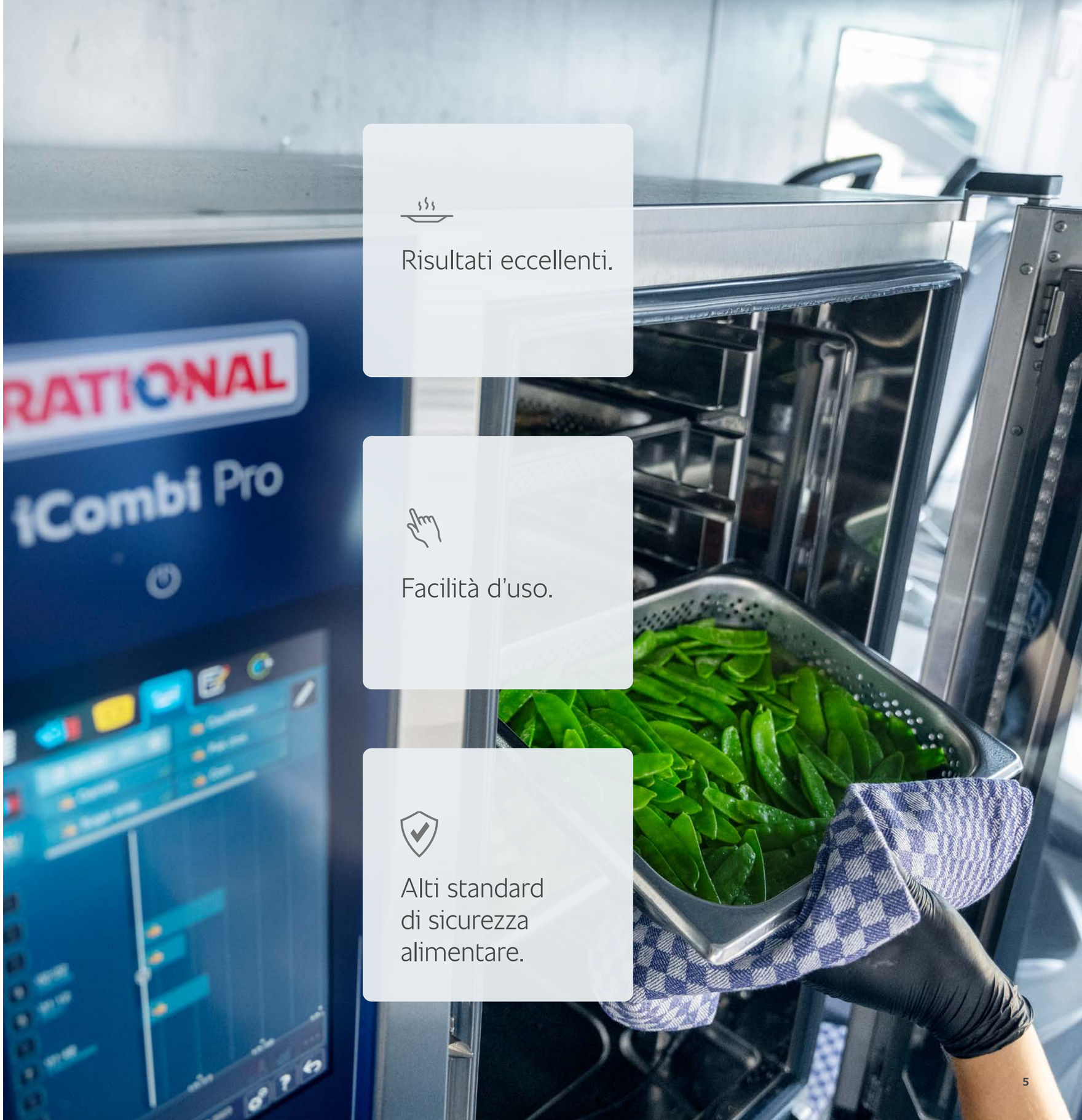
Per tutti.

Tutti possono lavorare con iCombi Pro. Uno dei motivi è l'ampio e chiaro display touch per selezionare in modo intuitivo il percorso di cottura ideale, personalizzarlo con le proprie impostazioni, collegare i sistemi di cottura. Il risultato: tempi di apprendimento brevi e uso semplice e sicuro.

Pulito.

Come nuovo.

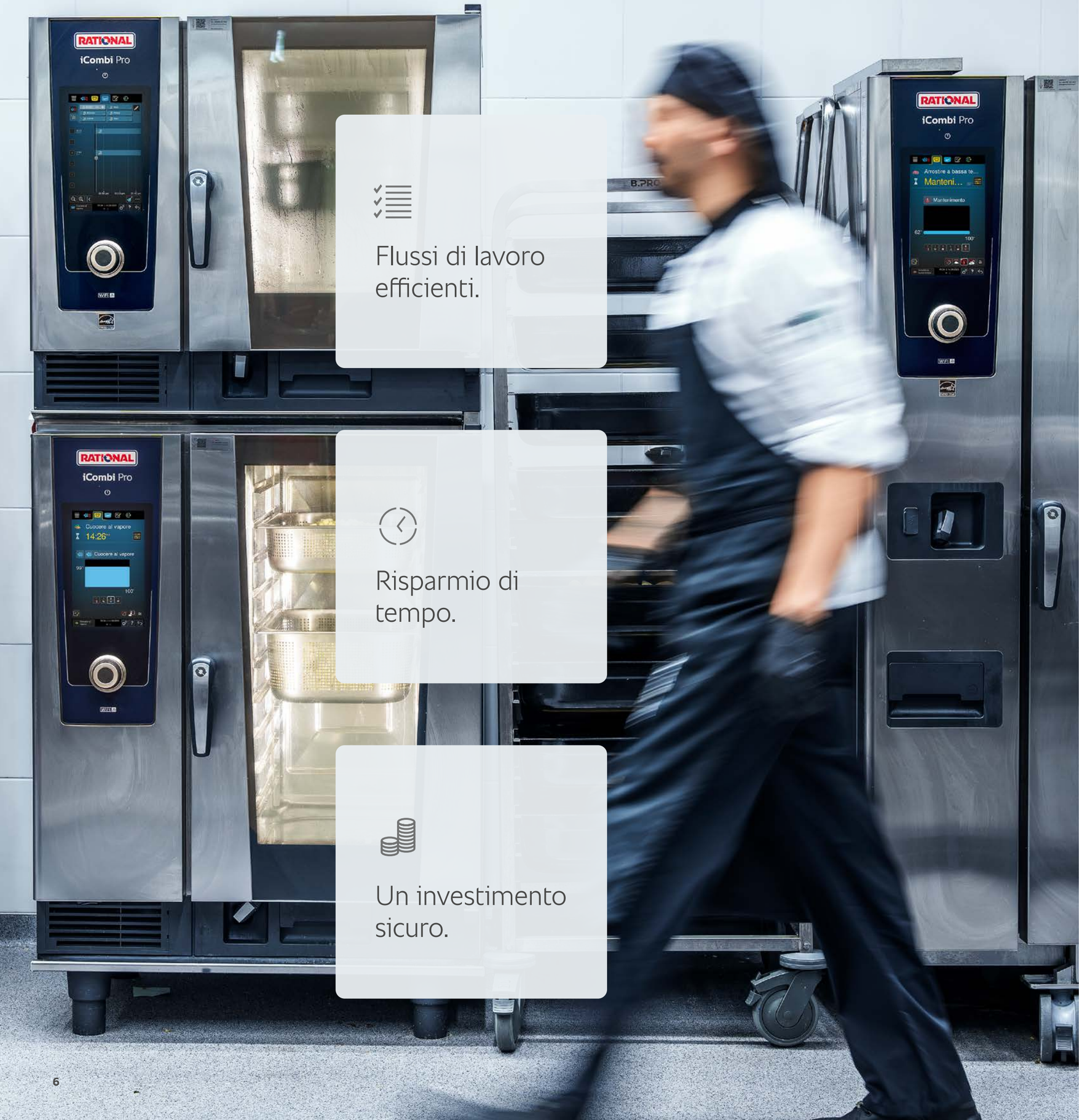
L'elemento fondamentale della cucina: la sicurezza alimentare. Anche in questo caso, iCombi Pro è un partner affidabile. Registra i dati HACCP durante la cottura. Garantisce una pulizia assoluta con il sistema di lavaggio automatico.



Risultati eccellenti.

Facilità d'uso.

Alti standard di sicurezza alimentare.



I tuoi vantaggi.

Flussi di lavoro efficienti.

Per il tuo team.

iCombi Pro funziona durante la notte, cuoce alimenti diversi contemporaneamente, si assicura che tutto sia pronto a un'ora prestabilita, e trova persino l'ordine di preparazione migliore per risparmiare energia. Questa è l'affidabilità dei processi di cui gli utenti hanno bisogno per tenere sotto controllo costi e qualità.

Risparmio di tempo.

Il tuo tempo.

iCombi Pro consente di risparmiare molto tempo. E avere del tempo a disposizione significa alleggerire la pressione in cucina, per lavorare in modo efficiente e servire piatti ancora più saporiti. Per questo motivo abbiamo realizzato un iCombi Pro potente e facile da usare, che dispone anche di una funzione di lavaggio ultrarapido da effettuare durante il servizio.

Il tuo investimento.

Per dormire sonni tranquilli.

Un iCombi Pro non ha bisogno di molto. Rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali, riduce significativamente i costi dell'energia, le attività, la manutenzione, l'addolcimento dell'acqua e la decalcificazione. Tutto questo, abbinato alla sua lunga durata, lo rende un investimento sicuro.

Monitoraggio e supporto.

L'esperienza di cottura integrata.

Solo un iCombi Pro è in grado di calcolare il processo ideale per ottenere il risultato di cottura desiderato.

- Riconosce il risultato richiesto dall'utente (es. livello di doratura o temperatura al cuore)
- Rileva il carico e adatta automaticamente il processo di cottura ai cibi
- Reagisce agli eventi esterni come l'apertura della porta della camera di cottura
- Si adatta alle abitudini di cottura dell'utente
- Avvisa gli utenti solo quando è necessario il loro intervento
- Permette di intervenire in qualsiasi momento o passare dal caricamento singolo a quello misto

I tuoi vantaggi:

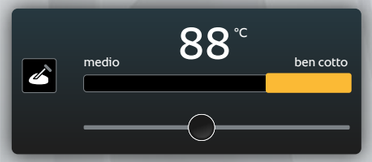
iCookingSuite

Monitoraggio e supporto.

Il tuo assistente intelligente nel lavoro quotidiano in cucina.

Un sistema di comandi che definisce un nuovo modo di lavorare veloce e semplice. Grazie all'ampio e chiaro display touch con simboli intellegibili. Con manopola di regolazione e funzione Push. Per un supporto ottimale nell'uso quotidiano.

Controllo intelligente e comunicazione interattiva grazie all'intelligenza di cottura di iCombi Pro. Personalizza il processo di cottura in base agli alimenti, si adatta alle abitudini di cottura e chiama non appena è necessario intervenire.



Il sensore termico integrato rileva le dimensioni e la quantità dell'alimento grazie ai suoi sei punti di misurazione. In questo modo, la temperatura al cuore selezionata viene raggiunta con precisione e il risultato desiderato è garantito. E la prossima volta sarai in grado di ripeterlo nello stesso identico modo.

Processi di cottura preimpostati, specifici per l'utente o manuali. Le funzioni del programma offrono una serie di opzioni per rendere più semplici i processi di lavoro personalizzati.

Cottura a bassa temperatura. Mantenere. Affumicare*. Pastorizzare*. Finishing. Questi processi e opzioni di cottura possono essere selezionati a seconda delle esigenze, per facilitare la gestione e garantire cibi di qualità.

*Accessorio necessario

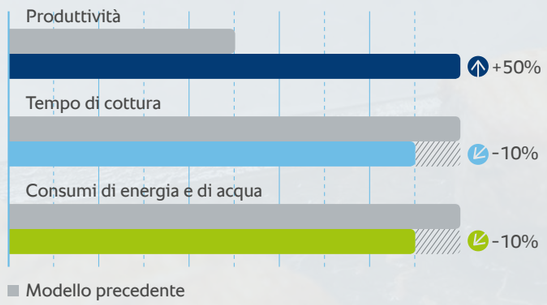
Grazie al ConnectedCooking, il sistema di gestione digitale della cucina, puoi creare e distribuire i programmi di cottura, aggiornare il software, documentare i dati HACCP e accedere al sistema di cottura da remoto.

Regolazione precisa del clima.

Quando la cottura determina il gusto.

Risultati uniformi in tutta la camera di cottura, dal primo all'ultimo ripiano.

- Combinazione di calore e umidità regolata automaticamente
- Potente generatore di vapore per una qualità eccezionale anche con piatti delicati
- Circolazione dell'aria gestita da ventole ad alta prestazione
- 300 °C la temperatura massima raggiungibile nella camera di cottura
- Grande potenza di deumidificazione
- Geometria ottimale della camera di cottura



I tuoi vantaggi:

iDensityControl

Generatore di vapore.

Per cibi della migliore qualità.

La regola è chiara: tanto migliore è il vapore, quanto ottimale sarà la cottura.

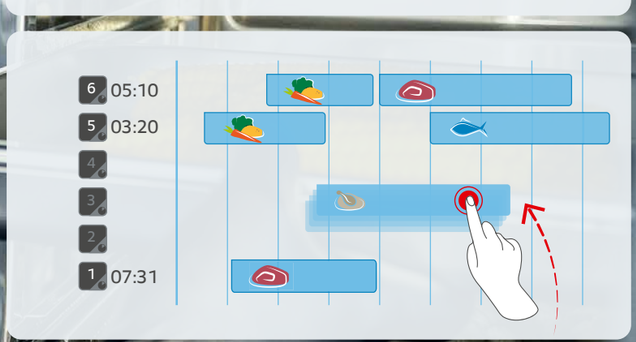
- Vapore igienico al 100%
- Massima saturazione del vapore anche a temperature < 100 °C
- Decalcificazione automatica
- Colore e sapore intensi degli alimenti
- Nessuna particella di sporco sugli alimenti

Pianificazione flessibile.

Tutto insieme al momento giusto.

Come ridurre le attività in cucina? Facendo fare tutto ad iCombi Pro.

- Cuoce contemporaneamente alimenti diversi
- Regola i tempi di cottura in base alla quantità e alle aperture della porta
- Segnala quando è necessario caricare e scaricare il cibo
- Utilizza la funzione di pianificazione: in base all'ottimizzazione del tempo, al consumo energetico, alla sequenza di cottura più efficiente o per avere gli alimenti pronti tutti assieme ad un orario specifico
- Riceve i carrelli e la pianificazione delle cotture direttamente dal ConnectedCooking



I tuoi vantaggi:

iProductionManager

Lavaggio e decalcificazione.

Una risposta per ogni tipo di sporco.

- Lavaggio automatico e decalcificazione
- Rileva se lo sporco è intenso, moderato o leggero
- Suggerisce il lavaggio ideale tra 9 programmi
- Lavaggio durante il servizio ultrarapido in circa 12 minuti
- Optional per i modelli da tavolo: iCareSystem AutoDose, l'unico sistema di lavaggio autonomo con detergente solido integrato, in tutta sicurezza

Maggiori informazioni su iCareSystem AutoDose

I tuoi vantaggi:

iCareSystem

Personalizzazione.

Perché ognuno lavora in modo diverso.

Ogni cucina ha il proprio modo di lavorare ma un iCombi Pro si adatta sempre.

- Programmazione: creazione di programmi di cottura personali
- MyDisplay: consente agli utenti di visualizzare alimenti, carrelli e autorizzazioni come immagini o icone
- Impostazioni configurabili direttamente sul sistema di cottura
- ConnectedCooking: gestione digitale dei sistemi di cottura, delle ricette e della sicurezza alimentare
- Oltre 50 lingue disponibili per i sistemi di cottura

ConnectedCooking WiFi

I tuoi vantaggi:

Risparmio.

Meno energia, più qualità.

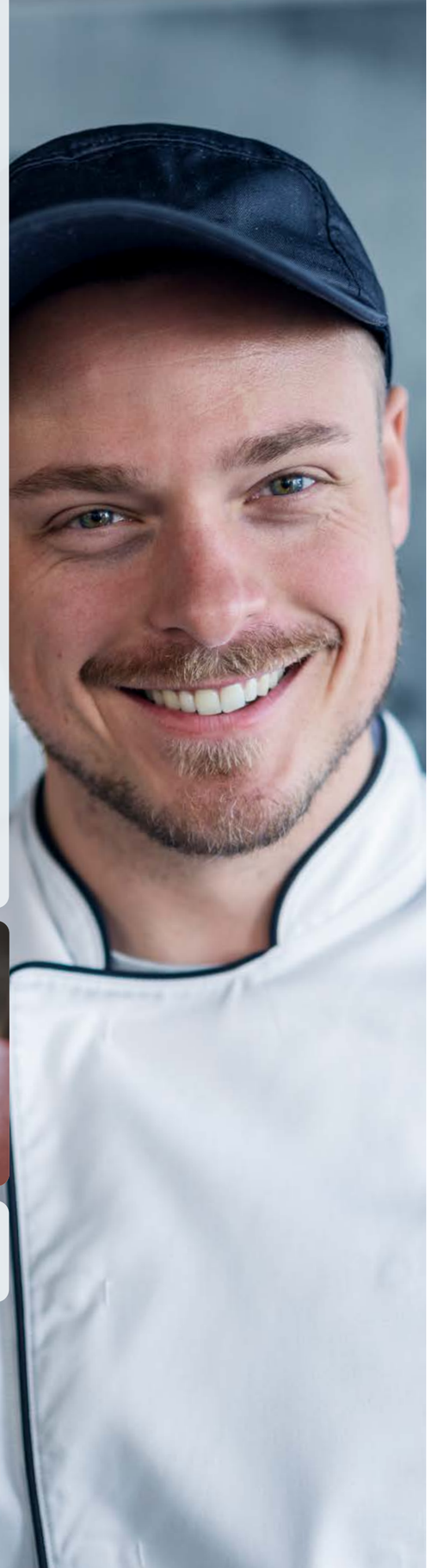
iCombi Pro dimostra la sua intelligenza non solo in cucina ma anche nei risparmi.

- Utilizza il 18% di energia* in meno
- Dispone di un display per registrare, controllare e gestire i consumi energetici
- Invia i dati alla dashboard del ConnectedCooking per visualizzare i risparmi potenziali
- Rispetta gli ultimi standard Energy Star (gennaio 2023)

ConnectedCooking

ENERGY STAR

Il tuo vantaggio:



* Rispetto ai modelli precedenti al 2016.

Calcoliamo insieme.

Una cucina deve sempre essere redditizia.
E con iCombi si può.

- Può essere utilizzato subito
- Sostituisce numerosi apparecchi di cottura
- Non necessita di ulteriori investimenti
- Risparmio di spazio, ore di lavoro, materie prime, energia e acqua
- Veloce ritorno dell'investimento

Ritorno dell'investimento
inferiore a 1 anno

Il tuo guadagno	Calcolo esemplificativo mensile	Il tuo guadagno aggiuntivo mensile	Calcola tu stesso
Carne / Pesce / Pollame			
In media il 15%* in meno di materie prime acquistate grazie alla regolazione precisa di iCookingSuite.	Costo materie prime 10.741 € Costo materie prime con iCombi Pro 9.130 €	**= 1.611 €**	
Energia			
Il rendimento di cottura, la funzione iProductionManager e la moderna tecnica di regolazione consumano fino al 18%* in meno di energia.	Consumo 5.009 kWh × 0,20 € per kWh Consumo con iCombi Pro 4.107 kWh × 0,20 € per kWh	**= 180 €**	
Ore di lavoro			
iProductionManager riduce i tempi di produzione. Eliminazione delle attività di routine grazie ad iCookingSuite.	28 ore in meno × 30 €	**= 840 €**	
Il tuo guadagno aggiuntivo mensile		**= 2.631 €**	
Il tuo guadagno aggiuntivo annuale		**= 31.572 €**	

Ristorante di dimensioni medie con 200 pasti al giorno preparati con due iCombi Pro 10-1/1.
* Rispetto ai modelli precedenti al 2016.

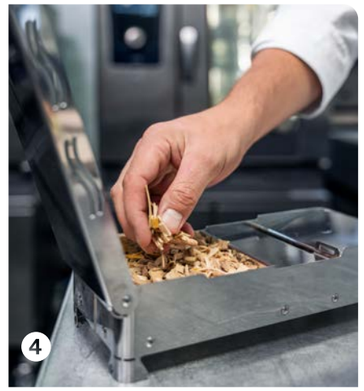
Accessori.

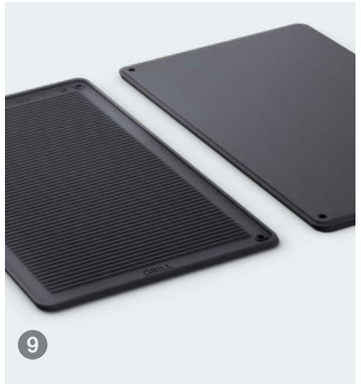
Per ottenere il risultato che vuoi.

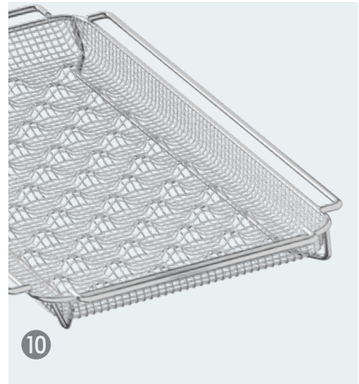
Devono essere robusti per resistere ogni giorno a qualsiasi sollecitazione e adatti all'uso intenso delle cucine professionali. Gli accessori originali RATIONAL garantiscono sempre risultati ottimali.

❶ UltraVent Plus
› Assorbe vapore e schizzi
› Riduce odori sgradevoli

❷ Kit Combi-Duo
Due sistemi di cottura, uno sopra l'altro. Per maggiore flessibilità.







❸ Griglia a righe e quadretti
❹ VarioSmoker
❺ Multibaker
❻ Piastra per arrosti e pasticceria
❼ Contenitore smaltato in granito
❽ Kit per sottovuoto e pastorizzazione
❾ Piastra per griglia e per pizza
❿ Cestello per frittura CombiFry

Maggiori informazioni

Qualità e sostenibilità.

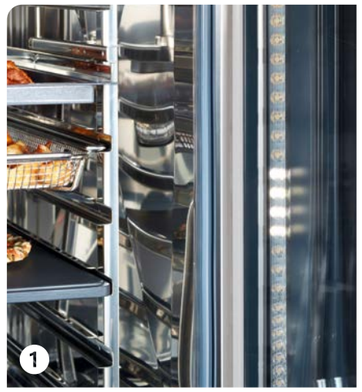
Nel rispetto delle persone e della natura.

Le soluzioni e le azioni di RATIONAL danno un valore aggiunto nel rispetto delle risorse e del benessere globale, per un futuro a impatto climatico zero. Cosa significa?

- Durata nel tempo grazie all'accurata realizzazione e all'elevato standard qualitativo
- Sviluppo di sistemi di cottura che richiedono meno acqua e consumano meno energia
- Elevata qualità per un minor numero di riparazioni, manutenzioni e servizi
- Elevato grado di riciclabilità dei materiali
- Postazione di lavoro ergonomica e riduzione del carico di lavoro grazie alla digitalizzazione

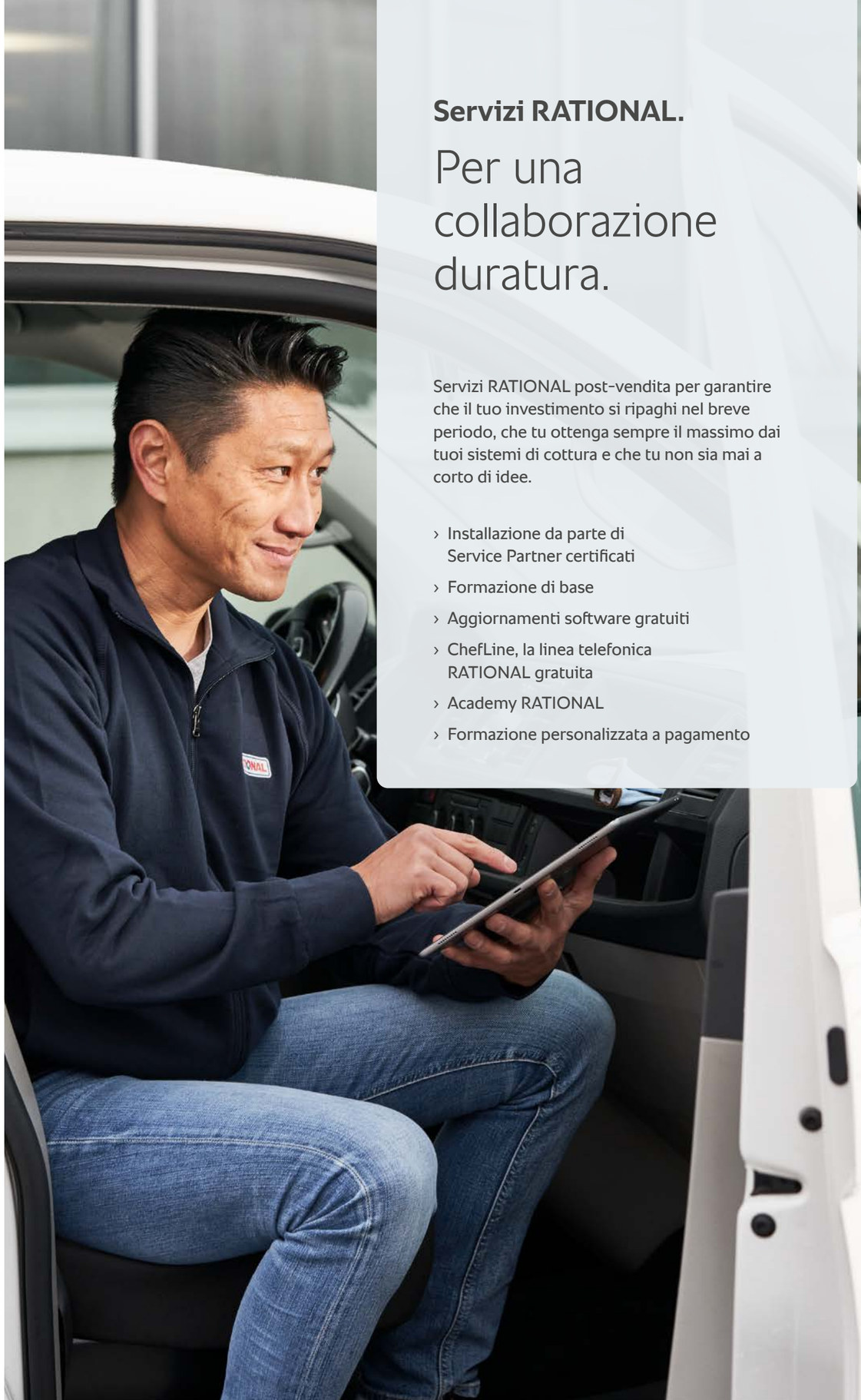
Dettagli tecnici.

Abbiamo pensato a tutto.



1. Illuminazione a LED con segnalazione del ripiano
2. Sensore termico a 6 punti
3. Doccia integrata con getto compatto e puntiforme.
4. Circolazione dinamica dell'aria
5. Porta della camera di cottura con triplo vetro
6. Generatore di vapore

IP X5



Servizi RATIONAL.

Per una collaborazione duratura.

Servizi RATIONAL post-vendita per garantire che il tuo investimento si ripaghi nel breve periodo, che tu ottenga sempre il massimo dai tuoi sistemi di cottura e che tu non sia mai a corto di idee.

- Installazione da parte di Service Partner certificati
- Formazione di base
- Aggiornamenti software gratuiti
- ChefLine, la linea telefonica RATIONAL gratuita
- Academy RATIONAL
- Formazione personalizzata a pagamento

Panoramica dei modelli.

Qual è quello giusto per te?

iCombi Pro è disponibile in diverse misure, così trovi sempre quello adatto alle tue esigenze. 20 pasti o 2.000? Cucina a vista? Dimensioni della cucina? Elettrico? A gas? Quale modello sta meglio nella tua cucina?

Maggiori informazioni su opzioni, caratteristiche e accessori sono disponibili su rational-online.com

iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Elettrico e a gas							
Capacità	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Numero di pasti al giorno	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Caricamento longitudinale (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Larghezza	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Profondità (maniglia sportello inclusa)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Altezza (tubo di ventilazione incluso)	567 (594) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) mm
Alimentazione idrica	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Scarico idrico	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Pressione idrica	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar
Elettrico							
Peso	62 kg	100 kg	133 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Potenza allacciata	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Fusibili	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Connessione alla rete elettrica	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Potenza “Aria calda”	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Potenza “Vapore”	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
A gas							
Peso		114 kg	149 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
Potenza allacciata apparecchio elettrico		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Fusibili		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Connessione alla rete elettrica		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Collegamento gas		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Gas naturale / Gas liquido G31 / Gas liquido G30*							
Max carico termico nominale		13 kW/13 kW/ 13,5 kW	22 kW/22 kW/ 23 kW	28 kW/28 kW/ 29,5 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	42 kW/42 kW/ 44 kW	80 kW/80 kW/ 84 kW
Potenza “Aria calda”		13 kW/13 kW/ 13,5 kW	22 kW/22 kW/ 23 kW	28 kW/28 kW/ 29,5 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	42 kW/42 kW/ 44 kW	80 kW/80 kW/ 84 kW
Potenza “Vapore”		12 kW/12 kW/ 12,5 kW	20 kW/20 kW/ 21 kW	21 kW/21 kW/ 22 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	38 kW/38 kW/ 40 kW	51 kW/51 kW/ 53,5 kW

* Per un corretto funzionamento, deve essere garantita la pressione di flusso di collegamento corrispondente:
Gas naturale H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), gas naturale L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), gas liquido G30 e G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
I modelli iCombi Pro (LM100) e iCombi Classic (LM200) sono certificati NSF come si può vedere nell’elenco NSF.

iCombi live.

In cucina con i nostri esperti.

Non c'è nulla di più convincente della propria esperienza. Prova i sistemi di cottura RATIONAL e verifica tu stesso le funzioni intelligenti per vedere come puoi utilizzarle nel tuo lavoro. Scopri l'effetto WOW. Dal vivo, senza impegno e vicino a te.

Registrati subito
Tel. +39 041 8629060
info@rational-online.it

RATIONAL Italia s.r.l.
Via Impastato, 22
30174 Mestre (VE)
Italia

Tel. +39 041 8629050

info@rational-online.it
rational-online.com

20.257 · V-04 · DP/spis · 01/24 · it_IT
Con riserva di modifiche tecniche volte a migliorare i prodotti.

iVario®

Cambia le regole del gioco.

Ristorante.

iVario live

Un iVario per molte attività.

Piani di cottura, pentole, padelle, friggitrici, pentole a pressione e bagnomaria: ora tutto in unico apparecchio. Ora tutto in iVario. Per bollire, spadellare e friggere in immersione. Fino a 4 volte più veloce* con il 40% di energia in meno*. Sostituisce così diversi apparecchi di cottura tradizionali, ma ogni piatto è cotto a puntino e con la massima precisione. Per questo è difficile immaginare la mise en place e il servizio à la carte senza di esso.

In sostituzione di

Padella

Pentola

Friggitrice

Piano cottura

* Rispetto ai piani cottura, alle brasiere e alle friggitrici tradizionali. Maggiori informazioni disponibili su rational-online.com.

I tuoi vantaggi.

Cibo di elevata qualità.

Realizzato con facilità.

Quando si cucina, si ha un'idea in testa. E quell'idea deve diventare un piatto delizioso. Sempre della stessa qualità. Con iVario è un gioco da ragazzi. Perché li realizza con precisione e rispetta la materia prima. Reagisce in modo preciso ai più piccoli cambiamenti. Così puoi sempre ottenere il risultato desiderato.

Risparmio di tempo.

E riesci a gestire tutto.

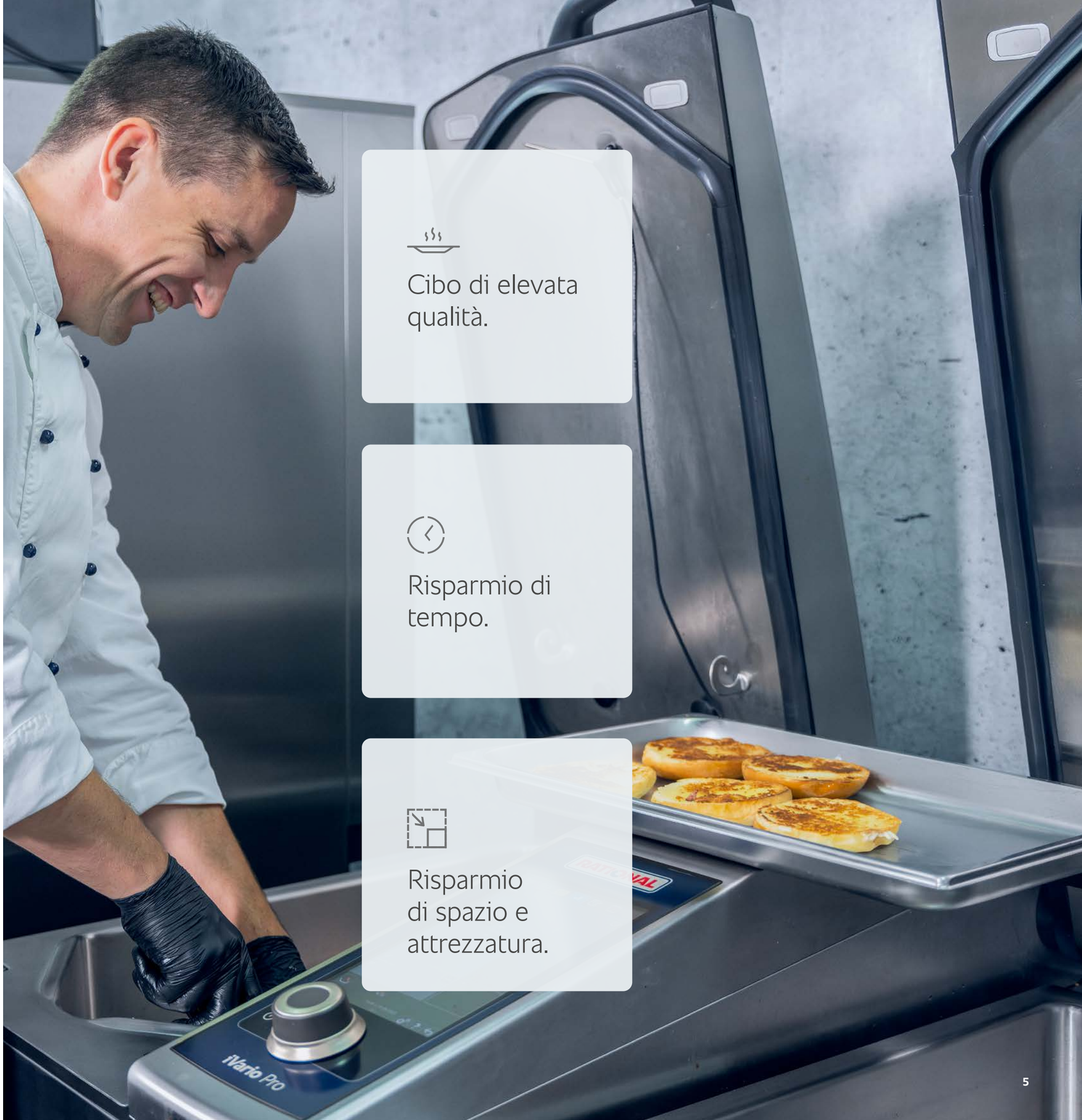
Con un iVario, tutto cambia in termini di ore di lavoro. Perché molte attività diventano superflue. Come il monitoraggio, anche nel caso dei piatti più delicati. Come il tempo di attesa, perché iVario è fino a 4 volte più veloce*. Come il lavaggio, perché nulla brucia né si attacca. Come le attività di routine, non essendoci più la necessità di mescolare.

Risparmio di spazio e attrezzatura.

Come?

È proprio nei ristoranti che iVario dimostra di poter fare da solo tutto ciò per cui solitamente servono molte altre attrezzature. Per realizzare la mise en place: bollire velocemente le patate, cuocere gli arrosti durante la notte, bollire il latte per i dessert. Per il servizio: tenere in caldo a bagnomaria, spadellare al momento, friggere in immersione. E una volta eliminati i vecchi apparecchi di cottura, finalmente c'è più spazio per lavorare.

* Rispetto ai piani cottura, alle brasiere e alle friggitrici tradizionali. Maggiori informazioni disponibili su rational-online.com.



Cibo di elevata qualità.

Risparmio di tempo.

Risparmio di spazio e attrezzatura.

Prestazioni impressionanti.

Per risultati migliori.

Piatti prelibati per la gioia del palato: ci pensa iVario. In brevissimo tempo, e sempre di ottima qualità. Non importa quante porzioni sia necessario preparare.

Ad esempio*:

- **Sbianchire:** 4 kg di broccoli in 14 minuti
- **Brasare:** 250 porzioni di ragù in 60 minuti
- **Bollire:** 100 porzioni di zuppa di verdure in 20 minuti
- **Friggere in immersione:** 16 kg di verdure pastellate in 60 minuti
- **Bollire:** 3 kg di pasta (nel cestello) in 19 minuti
- **Cottura a pressione:** 25 kg di gulasch in 87 minuti
- **Bollire il latte:** 133 porzioni di riso al latte in 62 minuti
- **Spadellare:** 4 kg di riso saltato in 6 minuti

* con iVario Pro 2-S

Velocità e precisione.

La gestione della potenza.

Precisa. Intelligente. Potente.
La gestione della potenza di iVario è proprio così.

- Combinazione di elementi riscaldanti in ceramica e fondo vasca reattivo e resistente ai graffi
- Distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie
- Velocità eccezionale ed elevata efficienza
- Fino al 40% di consumo energetico in meno rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali
- Aumento della potenza per grandi quantità
- Da 0 a 200 °C in appena 2,5 minuti
- 18 l d'acqua arrivano a bollore in 7,5 minuti

I tuoi vantaggi:

iVarioBoost

Monitoraggio e supporto.

Il cervello di iVario.

Monitoraggio e supporto continuo durante la cottura.

- Facile da utilizzare, con poca necessità di formazione
- Regola automaticamente il processo di cottura in base agli alimenti
- Porta sempre al risultato di cottura desiderato
- Si adatta alle abitudini di cottura
- Chiama solo quando è necessario intervenire

I tuoi vantaggi:

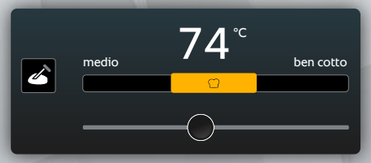
iCookingSuite

Monitoraggio e supporto.

Il tuo assistente intelligente nel lavoro quotidiano in cucina.

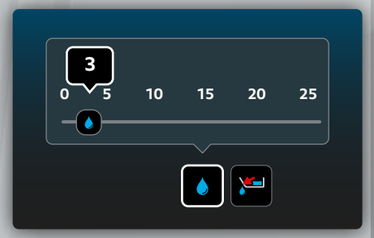
Un sistema di comandi che definisce un nuovo modo di lavorare. Display intuitivo con processi di cottura preimpostati e personalizzabili. Controllo tramite touchscreen e manopola di regolazione per un lavoro facile, veloce ed efficiente.

Controllo e comunicazione interattiva con l'intelligenza di cottura di iVario. Personalizza il processo di cottura in base agli alimenti, si adatta alle abitudini di cottura e chiama non appena è necessario intervenire.



Il sensore termico rileva le dimensioni e la quantità dell'alimento grazie ai suoi sei punti di misurazione. In questo modo, la temperatura selezionata viene raggiunta con precisione e il risultato desiderato è garantito.

Processi di cottura preimpostati, specifici per l'utente o manuali. Le funzioni del programma offrono una serie di opzioni per personalizzare i processi di lavoro.



Ingresso automatico dell'acqua. Con la semplice pressione di un pulsante per avere esattamente i litri necessari. Proprio quando servono. Con scarico integrato dell'acqua.

Continuare la cottura. Ridurre. Mantenere. Ricaricare. Queste opzioni possono essere selezionate in base alle proprie esigenze durante l'utilizzo. Per facilitare la gestione e garantire cibi di qualità.

Grazie al ConnectedCooking, il sistema di gestione digitale della cucina, puoi creare e distribuire i programmi di cottura, aggiornare il software e documentare i dati HACCP. Ovunque si trovino i sistemi di cottura.

Versatilità e flessibilità.

Da due si passa a quattro.

Con iZoneControl si passa da due a quattro vasche. Per una maggiore varietà.

- Suddivisione del fondo vasca in quattro zone
- Zone selezionabili in modo flessibile per dimensioni, posizione e forma
- Cottura di diversi alimenti in una sola vasca
- Simultaneamente o in momenti diversi, con la stessa temperatura o diversa
- Senza necessità di monitoraggio né di attrezzature aggiuntive

I tuoi vantaggi:

iZoneControl

Cottura a pressione.

Aumentare la pressione per ridurla.

La funzione intelligente di cottura a pressione, disponibile come opzione, velocizza ancora di più le cotture*.

- Legumi, ragù, brasati, zuppe e stufati possono essere cotti riducendo i tempi di cottura fino al 46%
- Uso semplice e sicuro
- Senza perdite di qualità
- Aumento e riduzione rapidi della pressione
- Non richiede manutenzione e non è necessario il test di pressione annuale

Tempi di cottura ridotti

Esempio: 15 kg di gulasch in iVario Pro 2-S.

102 min. — 46% più veloce con pressione

188 min. — senza pressione

	Cottura	Cottura a pressione	
Zuppa	72 min.	48 min.	33%
Ceci	65 min.	42 min.	35%
Bollito	43 min.	34 min.	21%

Il tuo vantaggio:

* Opzionale per iVario Pro 2-S, L e XL

Lavorare in modo moderno.

Così è più facile.

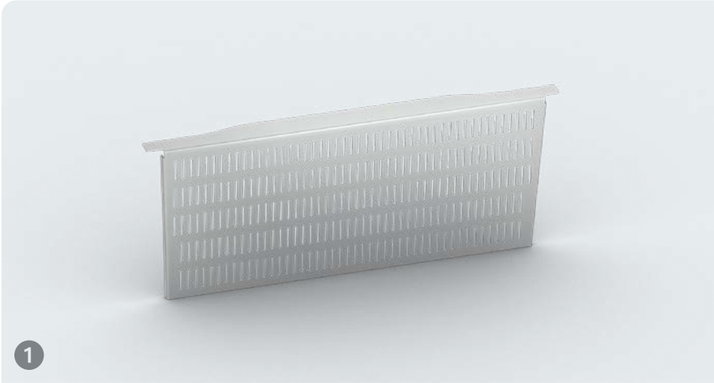
iVario rende la cucina dei ristoranti ergonomica, efficiente e a risparmio energetico.

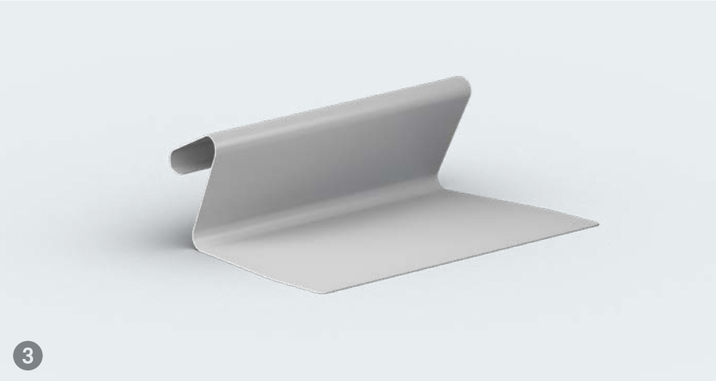
1. AutoLift: sistema automatico di sollevamento e immersione
2. Bordo vasca freddo e spigoli arrotondati
3. Ingresso automatico dell'acqua
4. Scarico integrato
5. Regolazione dell'altezza (opzionale)
6. Lavaggio semplice e veloce
7. Scarico semplice e sicuro
8. Touchscreen per un utilizzo intuitivo
9. Wi-Fi (opzionale per iVario 2-XS)
10. Doccia integrata
11. Presa integrata adattata agli standard locali

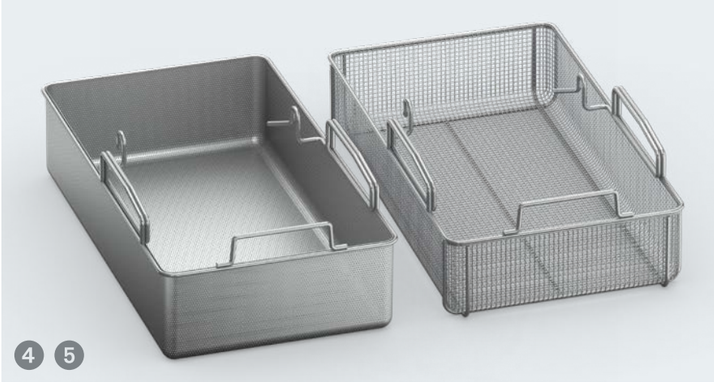
Accessori.

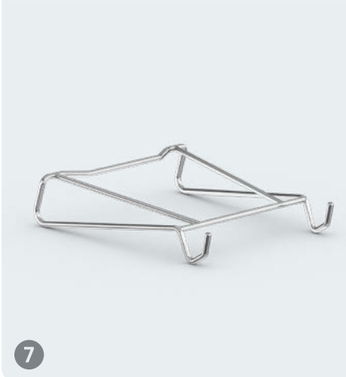
Per risultati ancora più veloci.

Devono essere robusti, facilitare il lavoro e fornire i migliori risultati nelle cucine dei ristoranti. Proprio come gli accessori originali RATIONAL.









1. Colino
2. Cestelli porzionati
3. Spatola
4. Cestello per bollire
5. Cestello per friggere
6. Griglia di fondo
7. Braccio per sollevamento e immersione

Maggiori informazioni

I servizi RATIONAL.

Per una collaborazione duratura.

Servizi RATIONAL dopo l'acquisto: per garantire che il tuo investimento si ripaghi nel breve periodo, che tu ottenga sempre il massimo dai tuoi sistemi di cottura e che tu non sia mai a corto di idee.

- Installazione da parte di Service Partner certificati
- Formazione di base
- Aggiornamenti software gratuiti
- ChefLine, la linea telefonica RATIONAL gratuita
- Academy RATIONAL online
- Formazione personalizzata a pagamento

Risparmio.

Calcoliamolo insieme.

Una cucina deve sempre essere redditizia.
E con iVario si può.

- Può essere utilizzato subito
- Sostituisce numerosi apparecchi di cottura
- Non necessita di ulteriori investimenti
- Risparmio di spazio, tempo, materie prime, energia e acqua
- Veloce ritorno dell'investimento

Ritorno dell'investimento
in meno di 1 anno

Il tuo guadagno	Calcolo esemplificativo annuale	Il tuo guadagno aggiuntivo annuale	Calcola tu stesso
Carne			
Fino al 10% di utilizzo di carne in meno (spezzatino, ragù) grazie alla potenza di cottura di iVario Boost. Fino al 10%* di utilizzo di carne in meno per le cotture a bassa temperatura.	Costo con fornelli, brasiere e bollitori tradizionali 8.710 € Costo con iVario 7.840 €	**= 870 €**	
Energia			
Risparmio medio di 19 kWh* per servizio grazie all'elevata efficacia del sistema di cottura iVarioBoost.	19 kWh × 2 servizi × 6 giorni × 48 settimane × 0,20 € per kWh	**= 2.190 €**	
Ore di lavoro			
Risparmio medio di 120 minuti di lavoro al giorno, grazie alla velocità del sistema riscaldante iVarioBoost, alla cottura automatica con iCookingSuite e alla funzione di cottura notturna.	288 giorni × 2 ore × 30 € (calcolo basato sulla tariffa oraria per cuoco/personale addetto alla pulizia)	**= 17.280 €**	
Pulizia			
Risparmio medio annuo di acqua e detergenti*. Necessità di lavare meno pentole e padelle.	90 litri* d'acqua per ogni servizio × 5,24 €/m^3 e 10 litri di detergenti	**= 260 €**	
Il tuo guadagno aggiuntivo annuale		**= 20.600 €**	

Un ristorante medio con 100 pasti al giorno (2 servizi) e un iVario 2-XS ha un maggior guadagno rispetto a un'attività che utilizza fornello, brasiera, bollitore e friggitrice tradizionali.
* Rispetto a brasiere, bollitori e friggitrici tradizionali.

Il nostro obiettivo.

Qualità che dura nel tempo.

Adatto all'uso quotidiano, robusto e duraturo: queste sono le caratteristiche che ogni sistema di cottura deve avere. Il risultato è un prodotto di qualità e anche sostenibile.

- Durata nel tempo grazie all'accurata realizzazione
- Elevato standard qualitativo ed elevata riparabilità
- Elevato grado di riciclabilità dei materiali
- Postazione di lavoro ergonomica
- Riduzione del carico di lavoro grazie alla digitalizzazione di alcune attività

Panoramica dei modelli di iVario.

Qual è quello giusto per te?

iVario per la ristorazione collettiva

1. Sistema di cottura di base con piedini da 90 mm
2. Sistema di cottura di base su sottotelaio con piedini in plastica
3. Sistema di cottura di base su sottotelaio con regolazione elettrica dell'altezza
4. Sistema di cottura di base su sottotelaio, installazione su base

IP X5

iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Numero pasti	da 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Volume effettivo	2 × 17 litri	2 × 25 litri	100 litri	150 litri
Superficie di cottura	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Larghezza	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Profondità	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Altezza (incl. sottotelaio/sottostruttura)	485 (1080) mm	485 (1080) mm	608 (1078) mm	608 (1078) mm
Peso	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Alimentazione idrica	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Scarico idrico	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Potenza allacciata (3 NAC 400 V) Standard/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Fusibili (3 NAC 400 V) Standard/Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
Opzioni				
Cottura a pressione	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cottura a bassa temperatura (cottura notturna, sottovuoto, confit)	○	●	●	●
Wi-Fi	○	●	●	●

Esempi di risultati (per vasca)				
Ragù: rosolatura carne	**4,5 kg**	**7 kg**	**15 kg**	**24 kg**
Tempo di cottura	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Gulasch: cottura carne e sugo	**17 kg**	**25 kg**	**80 kg**	**120 kg**
Tempo di cottura senza pressione	188 min.	188 min.	188 min.	188 min.
Tempo di cottura con pressione	–	−46% 102 min.	−46% 102 min.	−46% 102 min.
Ceci ammollati	**4 kg**	**7 kg**	**20 kg**	**30 kg**
Tempo di cottura senza pressione	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Tempo di cottura con pressione	–	−35% 42 min.	−35% 42 min.	−35% 42 min.
Patate con la buccia	**7 kg**	**12 kg**	**45 kg**	**65 kg**
Tempo di cottura senza pressione	43 min.	43 min.	43 min.	43 min.
Tempo di cottura con pressione	–	−21% 34 min.	−21% 34 min.	−21% 34 min.

● Standard ○ Optional – Non disponibile

iVario live.

In cucina con i nostri esperti.

Non c'è nulla di più convincente della propria esperienza: prova i sistemi di cottura RATIONAL e verifica tu stesso le funzioni intelligenti per vedere come utilizzarle nel tuo lavoro. Dal vivo, senza impegno e vicino a te.

Registrati subito
Tel. +39 041 8629060
info@rational-online.it

RATIONAL Italia s.r.l.
Via Impastato, 22
30174 Mestre (VE)
Italia

Tel. +39 041 8629050

info@rational-online.it
rational-online.com

80.21.745 · V-03 · DP/Leno · 02/24 · it_IT
Con riserva di modifiche tecniche volte a migliorare i prodotti.