

iVario® Pro.

Le nouveau standard de performance pour les restaurants.



Ce que l'on attend d'une cuisine moderne.

Moins de temps. Moins de personnel. Moins de budget. En contrepartie : de plus hautes exigences. Voilà les défis auxquels doivent faire face les cuisines modernes des restaurants. Qu'il est possible de relever. Par exemple avec un système de cuisson intelligent. Qui satisfait à beaucoup d'exigences, assume le travail à votre place, émet des suggestions. Qui réunit à lui seul une expérience culinaire de 45 années et une puissance d'innovation incomparable. Qui recèle une véritable grandeur sur un espace réduit. Qui assiste, aide, impressionne. Qui laisse une liberté insoupçonnée au chef et permet au personnel formé de se familiariser rapidement avec l'appareil. Et qui allie rapidité et précision. Pour 30, 100 clients ou plus. Avec un résultat remarquable.

● Une performance insoupçonnée

De nos jours, les chefs ont besoin d'un système de cuisson capable de les assister avec rapidité et précision. Et capables de révolutionner les techniques de cuisson.

iVario Pro.

Une question de performance. À tous points de vue.

Une technologie intelligente qui permet de pocher, poêler et frire dans un seul appareil. Rapide, mais toujours précis. Jusqu'à 4 fois plus vite. Jusqu'à 40 % de consommation d'électricité en moins par rapport aux équipements classiques tels que les casseroles, sauteuses, poêles, friteuses ou cuiseurs sous vide. Chaque aliment est préparé de façon individuelle et incomparable. Et tout est cuit en même temps, de façon précise, rapide, flexible, à moindres frais et avec peu de personnel. Un restaurant comporte ses propres règles. Le nouvel iVario Pro les applique toutes.

Sonde de température à cœur

Chaque cuve est dotée d'une sonde de température à cœur. Pour des préparations précises sans avoir besoin de surveiller.

Gestion efficace de l'énergie

Le système de chauffe iVarioBoost allie puissance, vitesse et précision. Il possède d'importantes réserves de puissance et une répartition précise de la chaleur sur toute la surface afin de garantir une cuisson optimale. Même pour de grandes quantités. Ou des plats plus délicats à préparer.

➔ Page 08

Rapidité

La fonction de cuisson sous pression en option vous permet de réduire les temps de cuisson jusqu'à 35 %. La montée en pression et la décompression automatiques font de l'iVario Pro un appareil rapide et confortable.

➔ Page 06

Commandes intuitives

Deux cuves, deux fenêtres à l'écran. Simple, logique et efficace. Il est si agréable de travailler avec l'iVario Pro 2-S. Dès le départ.

Le résultat souhaité sans surveillance

Succès garanti grâce à l'intelligence de cuisson iCookingSuite. Les produits n'accrochent pas et ne débordent pas. Et l'iVario Pro ne vous appelle que lorsque votre intervention est vraiment requise. Pour un résultat de cuisson en tous points conforme à vos souhaits. Sans travail de contrôle et de surveillance.

➔ Page 10

Plus grande flexibilité

Grâce à l'assistant breveté iZoneControl, bénéficiez de plusieurs iVario sur simple pression d'une touche. Pour des plats variés. Pour davantage de flexibilité. Pour travailler sans stress.

➔ Page 12

➔ Vos avantages ?

Mise en place sans stress et service à-la-carte détendu. Rentabilité accrue et gain de temps. La flexibilité et la qualité d'aliments que vous attendez.



Multifonction.

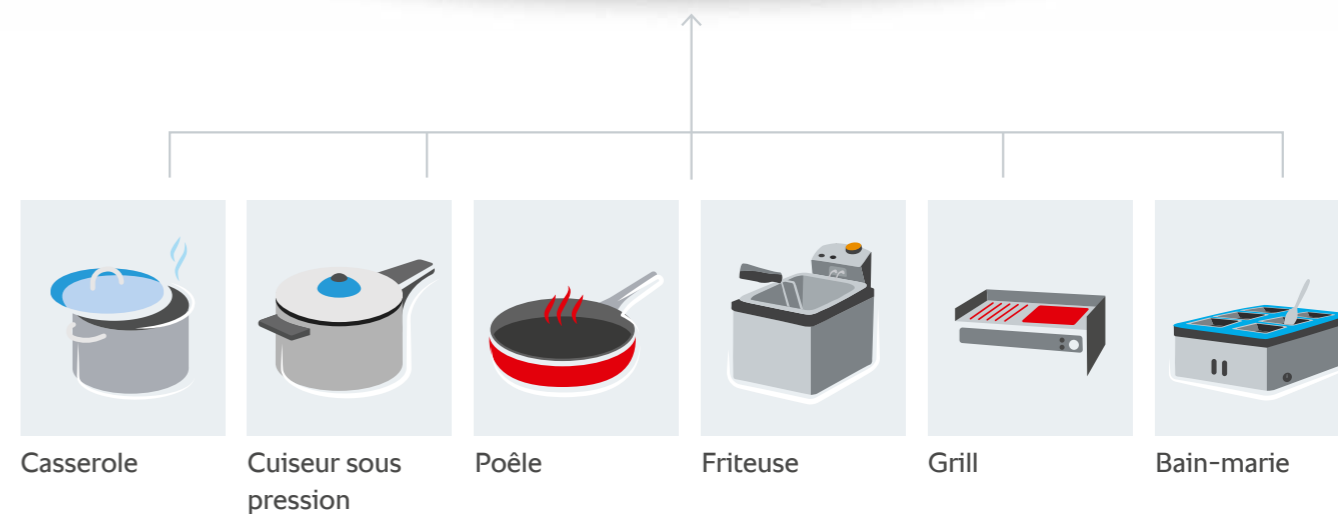
Un système de cuisson. De nombreuses possibilités. Pour laisser libre cours à votre créativité.

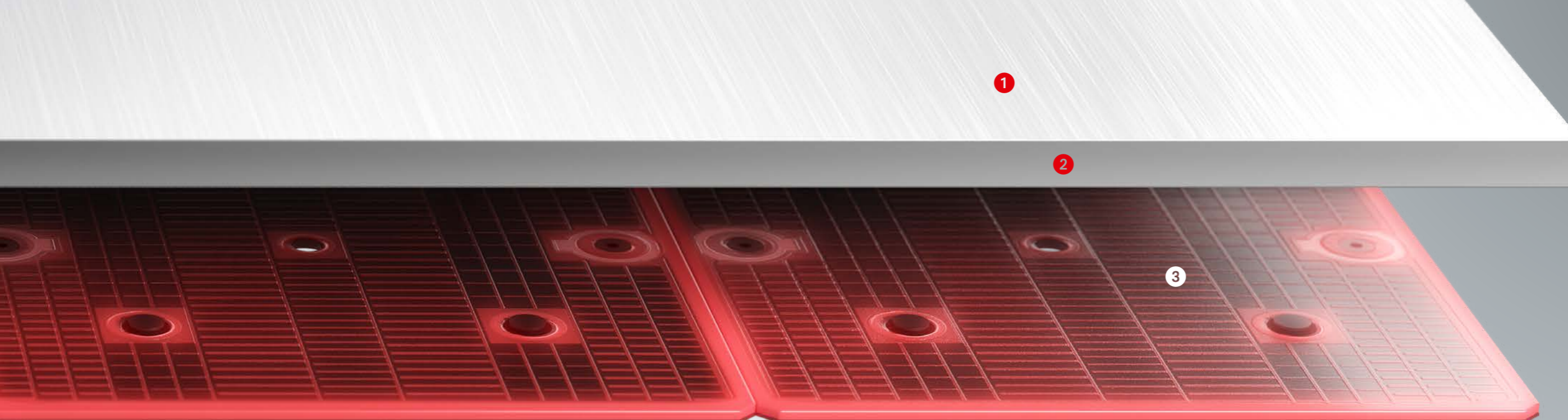
L'iVario : un système de cuisson compact d'une puissance phénoménale. Ou plus encore : la base de chaque cuisine moderne. Sauteuse, marmite, friteuse, cuiseur sous pression et cuisinière sont désormais de l'histoire ancienne. Outre ses fonctions de cuisson classiques, l'iVario Pro recèle bien d'autres applications. Comme la cuisson sous pression qui produit le résultat de cuisson souhaité avec un gain de temps de 35 %. Sans perte de qualité bien entendu. Ou encore la cuisson sous vide : l'iVario Pro propose le temps de cuisson minimal et surveille le processus de cuisson. Pour une qualité d'aliments exceptionnelle et de succulents arômes naturels. Ou encore la cuisson basse température. Pour des résultats de cuisson parfaits, même pendant la nuit. Sans travail de surveillance. Avec du temps de production supplémentaire. Pour que vos idées se transforment en résultats de cuisson incomparables.

➔ **Exploitez son potentiel**
 Délicieux, sain, polyvalent, surprenant, extraordinaire. Dans un seul appareil. Sans investissement supplémentaire. Et pour une qualité d'aliments supérieure.



Un iVario Pro remplace de nombreux appareils de cuisson traditionnels.





Votre nouveau prestataire de services. Aussi précis que rapide.

Système de chauffe iVarioBoost

Une puissance saisissante	iVario Pro 2-S
Quantité par cuve	
3 kg de pâtes	18:30 min.
20 litres de riz au lait	62 min.
7 kg de pois chiches, trempés (pression)	42 min.
25 kg de goulash en sauce (pression)	87 min.
14 kg d'épaule d'agneau (pression)	86 min.

iVarioBoost

Il existe des fonds de cuve épais qui nécessitent des temps de préchauffage interminables et ont un temps de réaction très lent. Il existe des fonds de cuve ultra fins qui ne répartissent pas bien la température et dans lesquels les aliments accrochent. Et puis il y a iVarioBoost, l'alliance entre des éléments de chauffe en céramique et un fond de cuve très réactif et résistant aux rayures. Pour un rendement élevé, une vitesse exceptionnelle et une répartition uniforme de la chaleur.

Le système intégré de gestion de l'énergie iVarioBoost consomme nettement moins d'électricité que les appareils de cuisson classiques. Mais il possède tout de même des réserves de puissance impressionnantes. Pour vous permettre de saisir rapidement les aliments et éviter que la température ne chute brusquement lors de l'ajout d'aliments surgelés, comme c'est le cas avec les équipements classiques.

1 Fond de cuve spécial

Grâce à sa composition en acier haute performance, robuste et résistant aux rayures, le fond de cuve garantit un temps de chauffe réduit ainsi qu'un transfert de chaleur précis au degré près. Pour de délicieux arômes grillés, une coloration homogène et de la viande juteuse.

2 Gestion intelligente de la température

Chaque élément de chauffe possède ses propres capteurs intégrés. Ceci permet de mesurer précisément la température sur toute la surface du fond de cuve. Ces données de mesure constituent la base de la gestion intelligente de la température pour chaque zone. Pour des résultats époustouffants avec une faible consommation. Notamment pour les produits délicats tels que les plats à base de lait.

3 Éléments chauffants en céramique*

Une puissance exceptionnelle et toujours la quantité d'énergie qu'il faut là où il faut grâce aux éléments de chauffe brevetés* en céramique qui assurent une répartition homogène de la chaleur sur toute la surface.

*protégés par un brevet : EP 1 671 520 B1

➔ Pour vous, cela signifie

Aucun risque que les aliments n'accrochent. Aucun risque de débordement. Des viandes juteuses. De délicieuses saveurs grillées. Une uniformité exceptionnelle.

rational-online.com/fr/iVarioBoost



Droit au but.
Sans surveillance.

Une cuisine intelligente

iCookingSuite

Des réglages intelligents à portée de main. Avec iCookingSuite, l'intelligence de cuisson intégrée à l'iVario. Qui adapte le cycle de cuisson en fonction de chaque aliment, qui fait tout pour atteindre le résultat de cuisson désiré, qui apprend de vous et s'adapte à vos habitudes de cuisson et vous alerte uniquement si votre intervention est requise. Par exemple pour mélanger des sauces sucrées, des plats braisés ou de la soupe, ou pour les sortir de l'appareil. Rien n'accroche et rien ne déborde. Des cuissons basse température, sous vide, des desserts délicats à réaliser ? Aucun problème ! Grâce à la fonction AutoLift, même les haricots sortent automatiquement de l'eau. Et si vous voulez ajouter votre propre touche à vos plats, vous pouvez intervenir durant le processus de cuisson.

Grâce à son intelligence de cuisson, l'iVario Pro sait quand les haricots sont cuits. Et il les sort automatiquement de l'eau avec AutoLift.



- ➔ **iCookingSuite**
Une qualité d'aliment irréprochable sans surveillance, une simplicité d'utilisation quasiment sans formation préalable. Une assistance qui vous permet d'éviter les erreurs et vous fait gagner un temps précieux.

rational-online.com/fr/iCookingSuite

Service à-la-carte en quelques minutes.

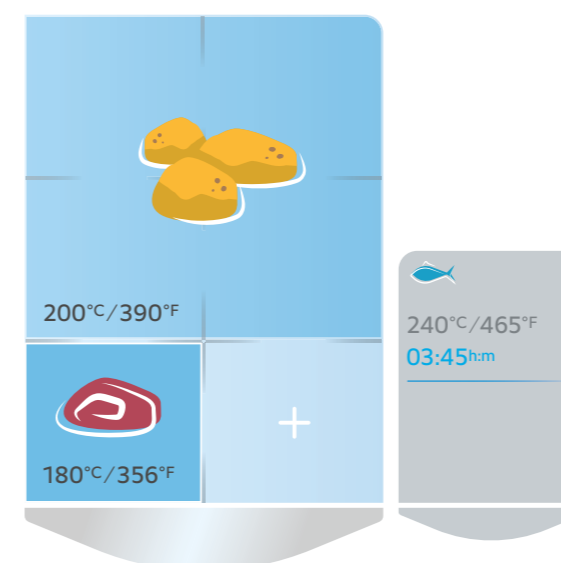
Une grande flexibilité



iZoneControl

Flexibilité, car « normal » demeure l'exception en restauration. Poissons, viandes, légumes. Saignant, à point, bien cuit. Très épicé, sans sel. Le tout rapidement, en même temps, frais et varié. De nos jours, les plats doivent être préparés de manière fiable, rapide et efficace. Et iZoneControl est justement là pour cela. Cela vous permet de diviser l'iVario en quatre zones que vous pouvez personnaliser en termes de taille, de position et de forme. Dans une même cuve, vous pouvez donc à présent préparer les mêmes aliments ou des aliments différents. Simultanément ou en différé, à la même température ou à des températures différentes. À l'aide d'une sonde de température à cœur ou en réglant un temps de cuisson. Mais dans tous les cas, sans travail de surveillance et sans équipement de cuisson supplémentaire. Pour des résultats de cuisson délicieusement parfaits.

Les zones de cuve nécessaires sont affectées en une pression de touche via l'écran dans iZoneControl. Simple et sûr.



iZoneControl
Jusqu'à quatre zones. Pour être toujours flexible et prêt à travailler. Même en cas de quantités réduites. Avec la garantie d'un travail toujours efficace.

rational-online.com/fr/iZoneControl

Développement durable.

Bon pour l'environnement et le portefeuille.



Le développement durable préserve les ressources et permet de réaliser des économies : une production et une logistique efficaces au niveau énergétique, de nouvelles normes en matière d'économies d'énergie, moins de consommation de matériaux et le recyclage des anciens appareils sont une évidence chez RATIONAL. Et le développement durable a aussi sa place dans votre cuisine avec l'iVario Pro : vous économisez jusqu'à 40 % d'énergie par rapport aux appareils de cuisson classiques. Vous dépensez moins en matières premières. Vous réduisez les surplus de production.

- ➔ **Par amour de l'environnement**
Pour que vous bénéficiiez d'une cuisine saine et d'une empreinte écologique raisonnée.

rational-online.com/fr/green



Rentabilité.

Vous pouvez refaire le calcul dans tous les sens : le compte est bon.

La condition pour une cuisine prospère : la rentabilité. C'est ce que permet l'iVario Pro dans une cuisine de restaurant. Car il s'utilise immédiatement et réunit les fonctions de nombreux appareils de cuisson différents. Ce qui rend d'autres investissements totalement superflus. Il vous fait en outre gagner de la place, du temps de travail, des matières premières, de l'électricité et de l'eau. Et bien sûr : de l'argent.

- ➔ **Cela en vaut la peine**
En fin de compte, vous bénéficiez d'un temps d'amortissement considérablement réduit et d'encore plus de plaisir à travailler.

rational-online.com/fr/invest

Votre bénéfice	Méthode de calcul par an	Votre gain additionnel par an	Faites le calcul
Viande			
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 cuisant de nuit.	Dépenses en matières premières avec les équipements classiques cuisinières, sauteuses et marmites 6 230 € Dépenses en matières premières 5 610 €	= 620 €	
Énergie			
Économie moyenne de 19 kWh* par service grâce au rendement supérieur du système de chauffe iVarioBoost	19 kWh x 2 services x 6 jours x 48 semaines x 0,15€ par kWh	= 1 650 €	
Temps de travail			
Économie moyenne de 120 minutes* de travail par jour grâce à la vitesse du système de chauffe iVarioBoost, à la cuisson automatique avec iCookingSuite ainsi qu'à la cuisson de nuit.	288 jours x 2 heures x 25 € (calcul mixte du taux horaire moyen du personnel de cuisine/ personnel d'entretien)	= 14 400 €	
Nettoyage			
Économie annuelle moyenne d'eau et de produit de nettoyage*. Moins de casseroles et de poêles à nettoyer	90 litres* d'eau par service x 4,50 €/m ³ et 10 litres de produit de nettoyage	= 250 €	
Vos gains additionnels sur une année		= 16 920 €	

Restaurant moyen servant 100 couverts par jour (2 services) avec un iVario 2-XS, gain additionnel par rapport à un établissement avec un équipement classique (cuisinière, sauteuse, marmite et friteuse).

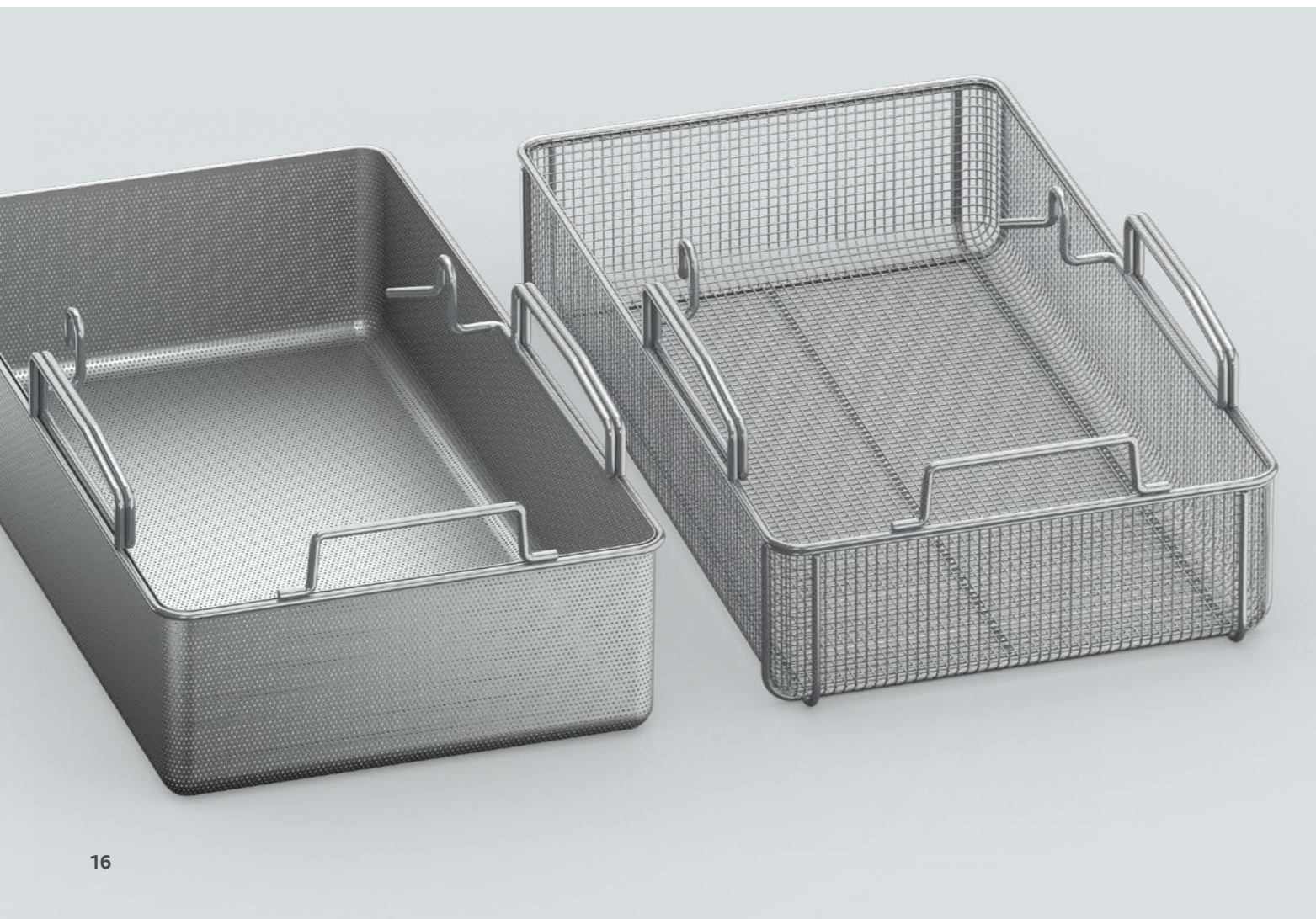
Accessoires.

La recette du succès.

Robustesse face aux tâches quotidiennes et flexibilité face aux exigences de la restauration. Chez RATIONAL, cela s'applique aussi bien au panier à portions, qu'à la table de soubassement, au chariot porte-paniers et à la pelle. En effet, seuls les accessoires RATIONAL vous permettront d'exploiter au maximum les performances uniques de l'iVario Pro.

➔ **Accessoires RATIONAL.**
C'est la conception unique des accessoires qui facilite grandement la vie.

rational-online.com/fr/accessoires



Qualité certifiée.

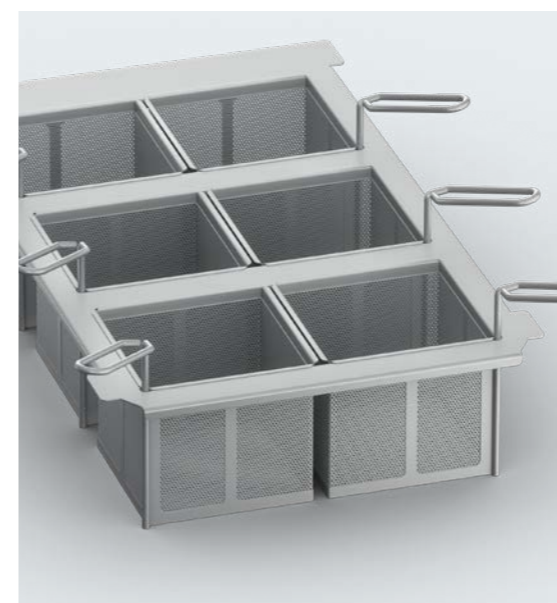
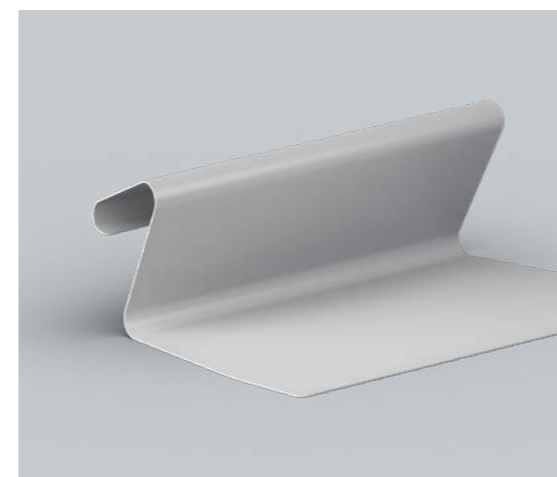
L'iVario Pro est très polyvalent et robuste. Pour de nombreuses années.

Le quotidien en cuisine : un dur labeur. C'est pourquoi les produits RATIONAL sont robustes et conçus avec soin. Cela s'explique en partie par le principe de fabrication « une personne, un appareil ». Cela signifie que chaque monteur de la ligne de production assume l'entière responsabilité de la qualité de son iVario Pro. Le nom du monteur est d'ailleurs indiqué sur la plaque signalétique de chaque appareil. Nous sommes tout aussi exigeants vis-à-vis de nos fournisseurs : des normes de qualité élevées, une amélioration continue ainsi que l'assurance d'une fiabilité sans faille et d'une durabilité accrue des produits sont au centre de nos préoccupations.

➔ **Vous pouvez avoir une confiance aveugle**

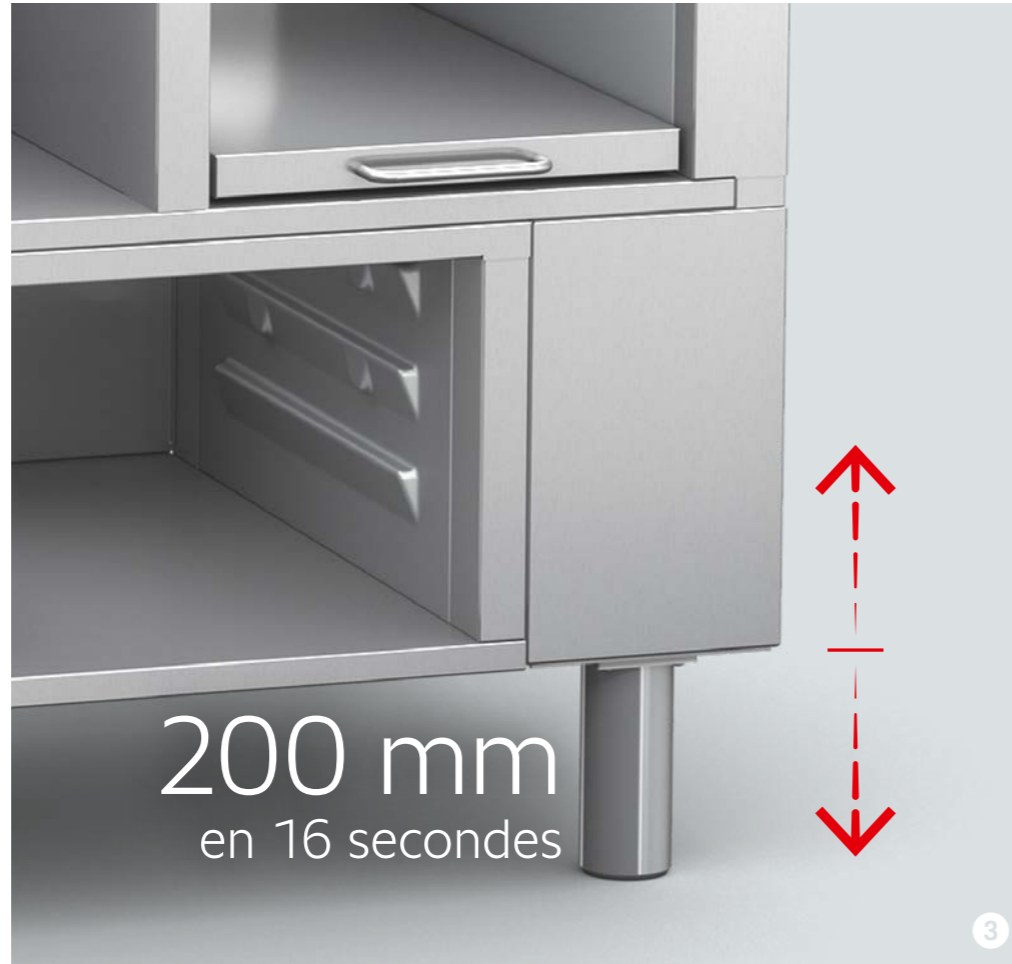
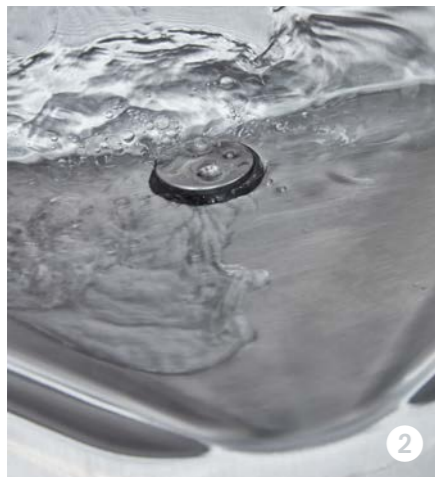
Adapté à l'utilisation quotidienne, solide, durable : vous pouvez compter sur un partenaire fiable.

rational-online.com/fr/company



Détails techniques.

Certains parlent d'amour du détail, chez RATIONAL, c'est une philosophie de travail.



1 Arrivée et 2 évacuation d'eau
Remplir la cuve au litre près à l'aide du bec de remplissage. Et vider ensuite à l'aide de l'orifice de vidange intégré.

3 Réglage en hauteur (en option)
La table de soubassement pour l'iVario Pro 2-S ainsi que l'appareil sur pied peuvent être réglés à une hauteur de 200 mm en 16 secondes pour s'adapter à tous les utilisateurs, quelle que soit leur taille.

4 ConnectedCooking
Le Wifi est déjà intégré afin d'assurer la connexion entre l'iVario Pro et ConnectedCooking.

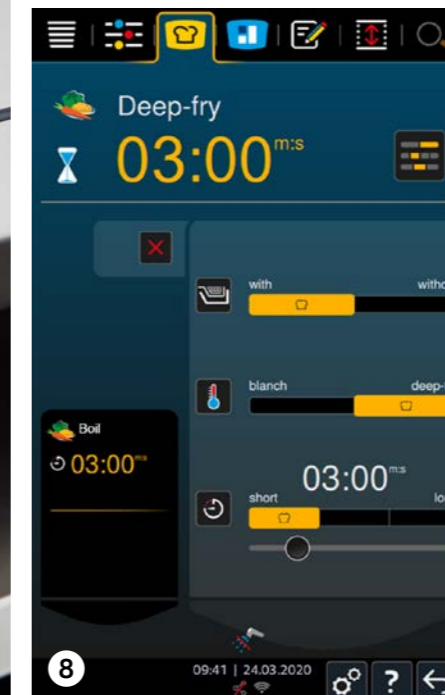
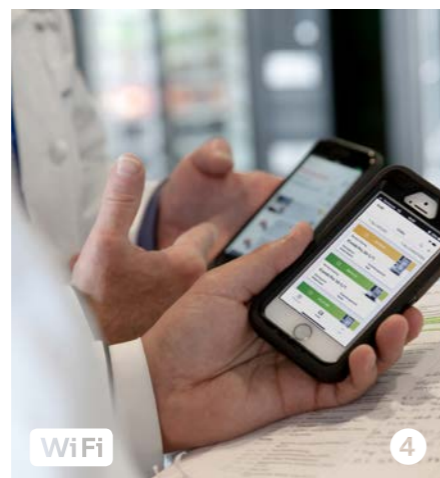
5 Fonction de levage et de descente automatique
Pour des pâtes al dente. Automatiquement. Grâce à la fonction de levage et de descente, le panier sort de l'eau au bon moment.

6 Nettoyage facile
Vu que rien n'accroche dans l'iVario Pro, le nettoyage est extrêmement rapide. C'est réglé en 2 minutes.

7 Douchette intégrée, prise intégrée avec disjoncteur différentiel (en option) et port USB.

8 Écran tactile
Deux cuves, deux fenêtres sur un écran tactile. Pour ne jamais perdre de vue ce qui se passe.

Parois de cuve froides :
Pas de risque de brûlure sur le bord de cuve, car on peut y poser les mains sans aucun risque.



Liste des modèles d'iVario.

Lequel est fait pour vous ?

Service à la carte ou banquet ? Beaucoup de place ? Peu de place ? L'iVario Pro 2-S et son grand frère l'iVario Pro L s'adaptent à vos besoins et séduisent grâce à leur extraordinaire puissance. De jour comme de nuit. Bientôt aussi dans votre cuisine. Vous trouverez toutes les informations relatives aux options, aux équipements et aux accessoires sur le site : rational-online.com



iCombi Pro : La nouvelle référence

L'iCombi Pro est intelligent, efficace et flexible. Et produit les résultats que vous attendez. Encore et encore. Peu importe qui est aux commandes. Imbattable pour les cuisines professionnelles en combinaison avec l'iVario Pro.



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 ²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm ²)	2/1 GN (39 dm ²)	3/1 GN (59 dm ²)
Largeur	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Profondeur	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Hauteur (incl. table de soubassement/soubassement)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (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 d'eau	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Puissance raccordée (3 NAC 400V)	14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
Protection (3 NAC 400V)	20 A	32 A	40 A	63 A
Options				
Cuisson sous pression	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cuisson basse température (cuisson de nuit, sous-vide, confisage)	○	●	●	●
Wifi	○	●	●	●
Exemple de performance (par cuve)				
Marquage de ragoût (viande)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Temps de cuisson	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.
Cuisson de goulash (viande et sauce)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Temps de cuisson sans pression	102 Min.	102 Min.	102 Min.	102 Min.
Temps de cuisson avec pression	–	↓ -14% 88 Min.	↓ -14% 88 Min.	↓ -14% 88 Min.
Pois chiches, trempés	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Temps de cuisson sans pression	65 Min.	65 Min.	65 Min.	65 Min.
Temps de cuisson avec pression	–	↓ -35% 42 Min.	↓ -35% 42 Min.	↓ -35% 42 Min.
Pommes de terre en robe des champs	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Temps de cuisson sans pression	49 Min.	49 Min.	49 Min.	49 Min.
Temps de cuisson avec pression	–	↓ -14% 42 Min.	↓ -14% 42 Min.	↓ -14% 42 Min.

● Standard ○ en option



« Après notre participation à la démonstration culinaire, nous avons décidé de travailler avec l'équipement de cuisson RATIONAL »

George Kailis, propriétaire et directeur du TAMALA Café Bar, Kiti, Chypre

ServicePlus.

Le début d'une grande amitié.

Avec le service adapté, l'équipement de cuisine RATIONAL fait des merveilles dans votre cuisine. RATIONAL a tout prévu : du conseil préalable au premier essai dans votre cuisine, de l'installation en passant par la formation personnelle et même les mises à jour du logiciel sans oublier la ChefLine, une permanence téléphonique pour les questions individuelles. Vous pouvez même continuer à vous former dans l'Academy RATIONAL. Et en parallèle, un expert RATIONAL certifié est à tout moment à votre disposition. Il connaît les systèmes de cuisson à la perfection et saura vous guider pour trouver celui qui vous conviendra le mieux. Et si une intervention est nécessaire, les partenaires du service technique RATIONAL se déplacent aussi rapidement.

➔ ServicePlus

Le tout en visant un seul et même objectif : 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.

rational-online.com/fr/ServicePlus

iVario live.

Venez l'essayer pour le croire.

Assez de théorie, faisons place à la pratique, car rien n'est plus convaincant que de tester soi-même : venez tester les équipements de cuisson RATIONAL, découvrez l'éventail de fonctions intelligentes et mettez-vous en situation de travail réel. En direct, sans engagement et tout près de chez vous. Vous avez des questions ou souhaitez de plus amples informations concernant les possibilités d'applications concrètes adaptées à vos propres besoins ? Alors, n'hésitez pas à nous contacter. Retrouvez plus d'informations, des détails, des films et témoignages sur le site rational-online.com.

➔ S'inscrire maintenant

Tél. 03 89 57 00 82
info@rational-france.fr

rational-online.com/fr/live



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
rational-online.com

