



iVario® 2-XS.

Précis. Puissant. Disponible.



L'iVario 2-XS.

Fournit les performances dignes d'un restaurant moderne.

Facteurs extérieurs : petite cuisine, équipement insuffisant, pénurie de personnel qualifié, budget limité. État d'esprit : hautes exigences. C'est ici que la technologie intelligente entre en jeu. Elle poche, poêle et frit. Jusqu'à 4 fois plus vite avec jusqu'à 40 % de consommation d'électricité en moins par rapport aux appareils de cuisson traditionnels. Les deux cuves offrent un large éventail de possibilités tant dans la cuisine que sur l'assiette. Avec précision, rapidité et flexibilité.



Sonde de température à cœur

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

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 2-XS ne vous alerte que lorsque votre intervention est vraiment requise.

Commandes intuitives

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

AutoLift

Avec AutoLift, les pâtes et les frites sortent automatiquement de la cuve.

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.

Puissance et précision. Fois deux.

Deux cuves d'une capacité respective de 17 L, une surface au sol de 2/3 GN pour que puissance et précision aient également leur place dans les petites cuisines.

➔ Vos avantages ?

Mise en place sans stress et service à la carte détendu. Rendement élevé et gain de temps.

rational-online.com/fr/iVario2-XS

Les assistants du chef.

Rapides et précis.
Intelligents et fiables.



iVarioBoost

La combinaison des éléments de chauffe en céramique et du fond de cuve ultra puissant, 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 jusqu'à 40 % d'énergie en moins que les appareils de cuisson classiques. Mais possède tout de même des réserves de puissance colossales. Pour saisir rapidement de grandes quantités d'aliments et pour éviter que la température ne chute lors de l'ajout d'aliments surgelés.

iZoneControl

Une grande diversité sur un espace réduit grâce à l'option iZoneControl. Il vous permet de diviser les deux fonds de cuve en quatre zones que vous pouvez personnaliser au niveau de la taille, de la position et de la 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 devoir surveiller, sans équipement de cuisson supplémentaire et sans gaspiller d'énergie.

iCookingSuite

Des réglages intelligents à portée de main. Avec iCookingSuite, l'intelligence de cuisson intégrée à l'iVario 2-XS. 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, pour retourner le steak par exemple. Rien n'accroche et rien ne déborde. Si vous voulez ajouter votre propre touche à vos plats, intervenez durant le processus de cuisson.

- ➔ **Pour votre cuisine**
Pour garantir un effet "waouh" avec rapidité et précision.

rational-online.com/fr/iVario2-XS



Mise en place.

Tout est possible avec une telle puissance. Simultanément.

Plan, programme, liste de contrôle... L'organisation est une priorité en mise en place pour s'atteler à la tâche en ayant la garantie que tout se déroule sans accroc et que les résultats seront à la hauteur des attentes. Et c'est à ce moment-là qu'arrive le fournisseur et les casseroles pleines de légumes, les pâtes et les sauces pour le dessert restent sans surveillance sur la cuisinière. Il serait alors bon d'avoir quelqu'un pour s'en occuper. Comme l'iVario 2-XS avec iCookingSuite. Plats braisés, desserts délicats et garnitures sont une vraie réussite sans surveillance, sans risque que cela n'accroche ou ne déborde. Avec iVarioBoost pour une cuisson précise et efficace. Grâce à AutoLift, les pâtes sortent automatiquement de l'eau lorsqu'elles sont prêtes.

➔ **En conclusion :**
vous avez trouvé une réponse technique et logistique pour faire des économies de temps et de main-d'œuvre, et investir dans votre créativité.

rational-online.com/fr/restaurant

Une grande flexibilité.

Service à la carte en quelques minutes.

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 l'iVario 2-XS est justement là pour cela. Deux cuves pour une infinité de possibilités. Un système de commande simple, une puissance précise au degré près. Pour des températures différentes, des aliments différents et des temps de cuisson différents. Sans travail de surveillance, sans équipement de cuisson supplémentaire. Pour des résultats de cuisson délicieusement parfaits. Et l'option iZoneControl vous permet de diviser les deux fonds de cuve en quatre zones au total. Pour davantage de flexibilité.

➔ **Toujours prêt à l'emploi**

Deux cuves : 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/restaurant

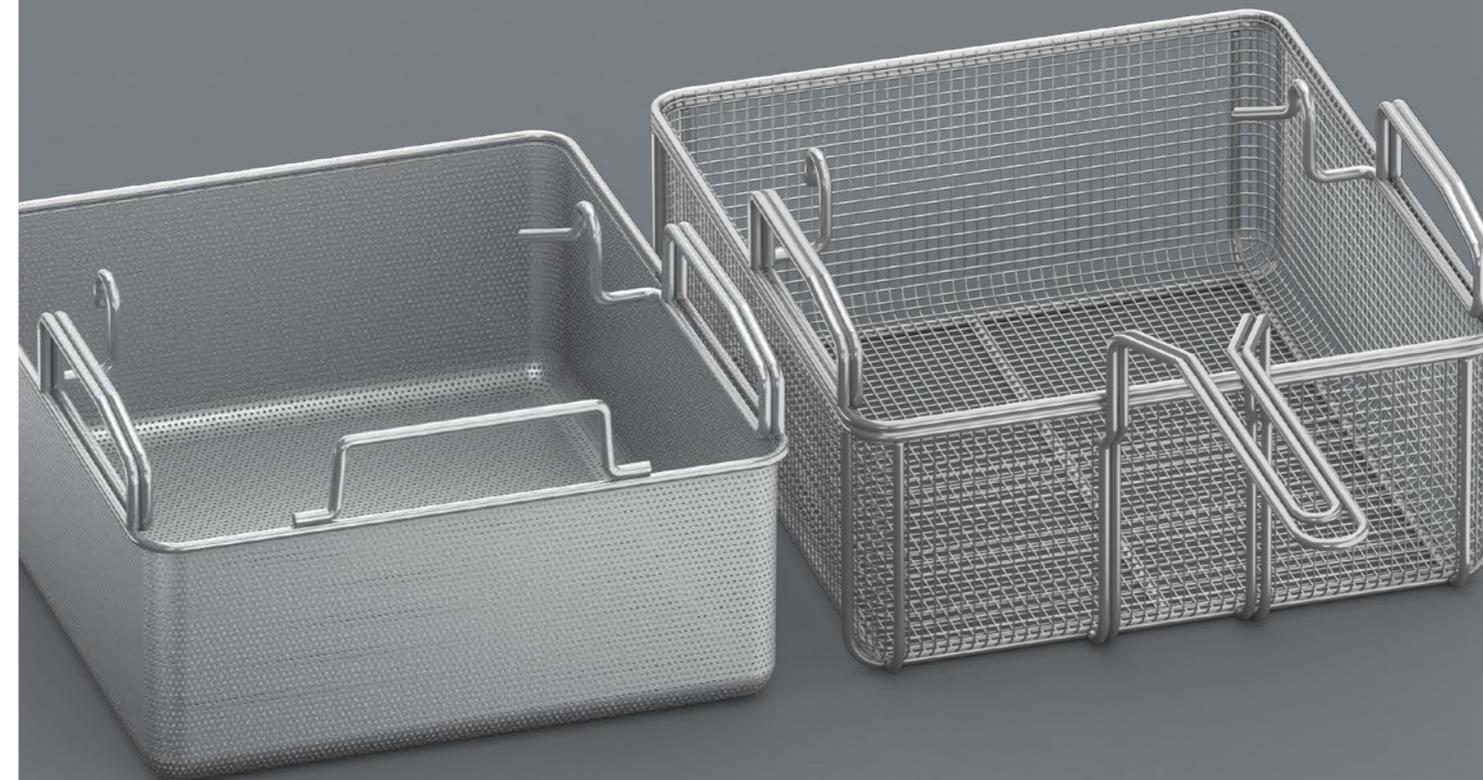


Accessoires.

La recette du succès.

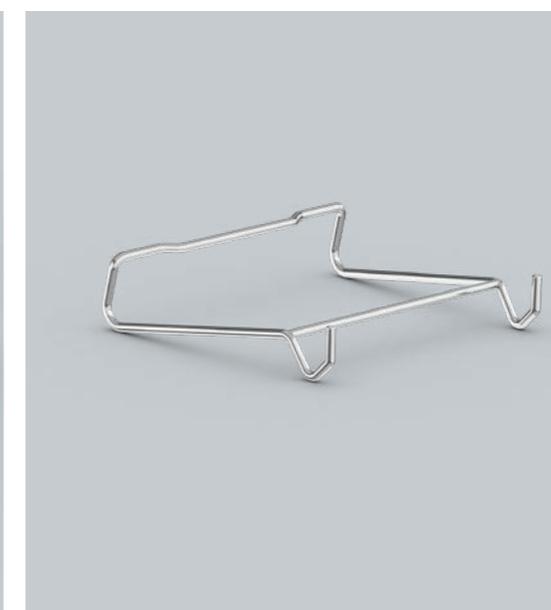
Robustesse face aux tâches quotidiennes et flexibilité face aux exigences de la restauration. Chez RATIONAL, cela s'applique aussi bien au panier à portions, qu'à la table de soubassement, au chariot porte-paniers et à la pelle de débarrassage. En effet, seuls les accessoires RATIONAL vous permettront d'exploiter au maximum les performances uniques de l'iVario 2-XS.

Compris dans le prix de base de l'iVario 2-XS : Bras de descente et levage automatique, panier de pochage et de friture, éponge et égouttoir.



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

rational-online.com/fr/accessoires



Conception de cuisine.

Une réponse à chaque défi.

Sur la table, le plan de travail, le piano central ou intégré : l'iVario 2-XS s'adapte à chaque environnement. Vous choisissez de produire le jour ou la nuit pour la mise en place et le service à la carte. Il est facile à installer et, grâce à son orifice de vidange intégré, vous n'avez plus besoin de caniveau de sol devant l'appareil. Vous évitez ainsi d'avoir des sols de cuisine glissants et améliorez la sécurité sur le lieu de travail. Et vous bénéficiez d'autres solutions techniques qui soulagent le dos, protègent des brûlures et facilitent la vie. Même un nettoyage complet de la cuisine ne pose aucun souci avec l'iVario 2-XS : il répond aux hautes exigences de la norme IPX5.

➔ Votre avantage

Un lieu de travail adapté à vos besoins et qui comble toutes vos attentes.

rational-online.com/fr/restaurant

IPX 5



iVario 2-XS.

Il est fait pour vous.

Compact, puissant, disponible et ne nécessitant que peu d'espace. Car l'iVario 2-XS remplace à lui seul sauteuse, marmite et friteuse dans un restaurant servant jusqu'à 100 couverts. Ou vient compléter l'îlot de votre cantine. Il est bien moins onéreux que vous ne le pensez.

Vous voyez les choses en grand, votre cuisine est vaste et vous aimeriez avoir d'autres fonctions à disposition comme la cuisson sous pression ? Alors jetez un œil aux autres modèles de la gamme iVario Pro avec des capacités de deux fois 25 l., une fois 100 l. ou une fois 150 l. : rational-online.com

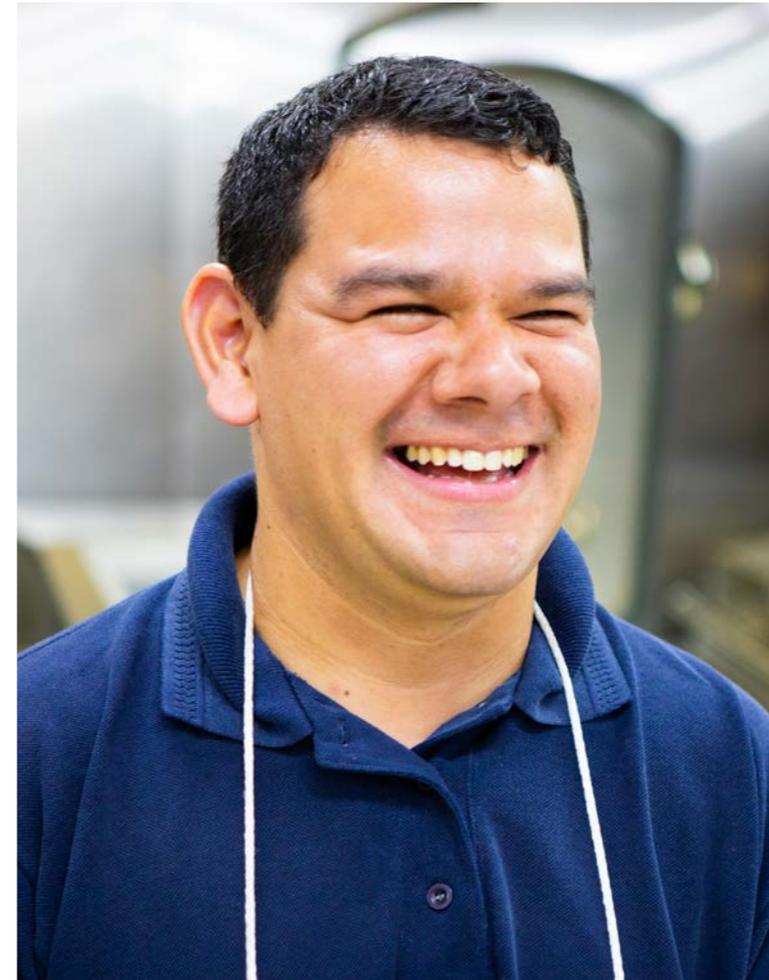


iVario	2-XS
Nombre de couverts	à partir de 30
Volume utile	2 x 17 litres
Surface de cuisson	2 x 2/3 GN (2 x 13 dm ²)
Largeur	1100 mm
Profondeur	756 mm
Hauteur (incl. table de soubassement/ soubassement)	485 mm (1080 mm)
Poids	117 kg
Arrivée d'eau	R3/4"
Évacuation d'eau	DN 40
Puissance raccordée (3 NAC 400V)	14 kW
Protection (3 NAC 400V)	20 A
Options	
iZoneControl	○
Cuisson basse température (cuisson de nuit, sous vide, confisage)	○
WiFi	○

○ option

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

