



**iVario®**

The Game Changer.

Restaurang.



iVario live



## En iVario. För många uppgifter.

Spis, kastrull, fritös, tryckkokare, Bain-Marie – allt kombinerat i en produkt. i en iVario alltså. För kokning, stekning och fritering. Upp till 4 gånger snabbare\*, med upp till 40 % mindre energi\*. Därför kan iVario ersätta många traditionella köksmaskiner. Ändå tillagas varje maträtt individuellt och i hög kvalitet. Därför är den ett måste för Mise en Place och à la carte.

### Ersätter



Stekpanna



Kastrull



Fritös



Spis

\* I jämförelse med traditionella spisar, stekbord och fritöser.  
Mer information finns på [rational-online.com](http://rational-online.com).

# Dina fördelar.

## Hög kvalitet på maten.

### Konsekvent genomfört.

Matlagning börjar med en idé. Som ska bli en läcker måltid. Som håller samma kvalitet, varje gång. Inga problem med iVario. Den implementerar specifikationer exakt. Hanterar livsmedel optimalt. Reagerar finkänsligt på minsta förändring. Så att du får dina önskade resultat om och om och om igen.

## Spara arbetstid.

### Och ändå klara av allt som måste göras.

Med en iVario förändras allt vad gäller arbetstid. Den gör många arbetsmoment onödiga. Som övervakning, även när det är känsliga livsmedel. Som väntetider, eftersom iVario är upp till 4 gånger snabbare\*. Som rengöring, eftersom inget bränner vid eller kokar över. Som rutinarbeten, när ingen omröring krävs längre.

## Spara plats och utrustning.

### Hur går det till?

Speciellt i restauranger visar iVario att den ensam klarar av alla uppgifter som annars hade krävt en mängd utrustning. Den behärskar Mise en Place: den kokar potatis snabbt, tillagar mat över natten och kokar risgrynsgröt. Den gör service på ett kick: den håller maten varm som Bain-Marie, steker à la minute och friterar på nolltid. När den föråldrade köksutrustningen inte längre behövs, skapas mer utrymme. Äntligen.

\* I jämförelse med traditionella spisar, stekbord och fritöser. Mer information finns på [rational-online.com](http://rational-online.com).



Hög kvalitet  
på maten.



Spara arbetstid.

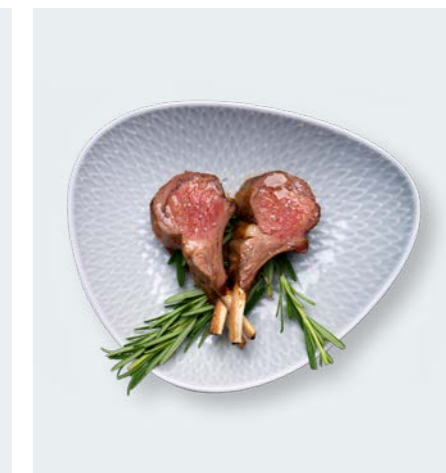
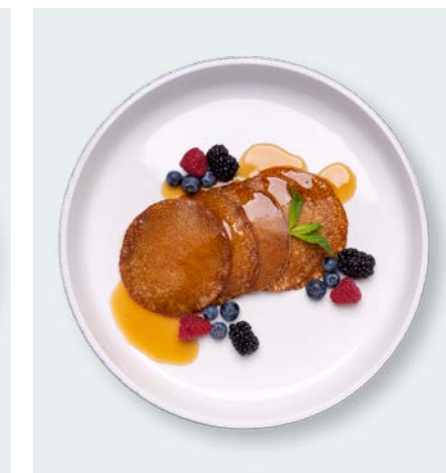
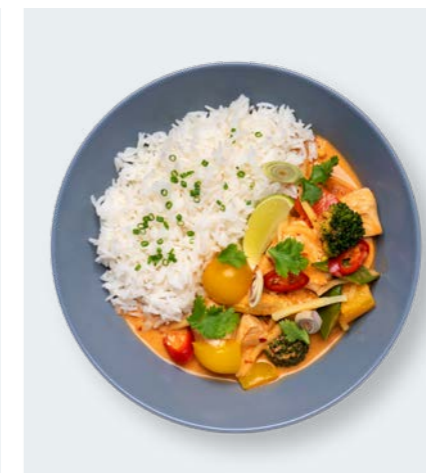
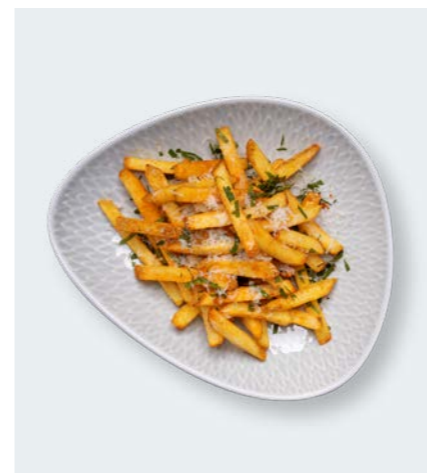
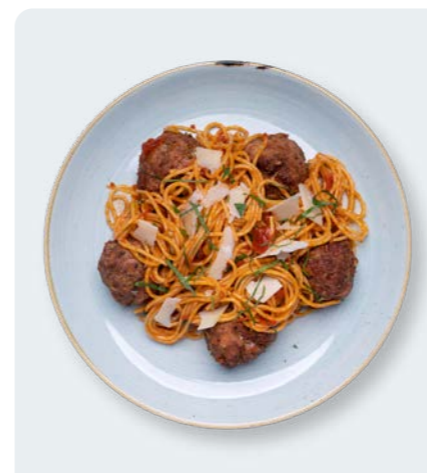


Spara plats och  
utrustning.

Imponerande prestanda.

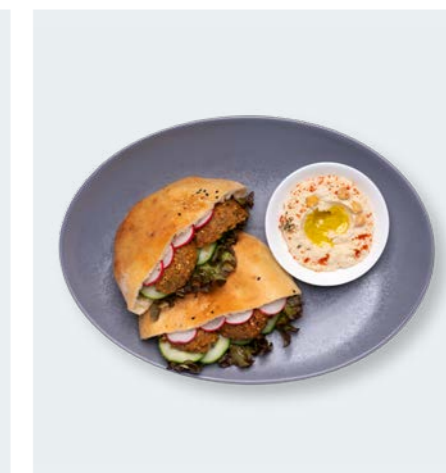
Bästa resultat.

Smaksensationer, kulinariska läckerheter, delikatesser – allt kommer från iVario. Snabbt och konsekvent. Oavsett hur mycket du tillagar.



**Till exempel\*:**

- › **Blanchera:** 4 kg broccoli på 14 minuter
- › **Bräsera:** 250 portioner köttfärsås på 60 minuter
- › **Koka:** 100 portioner grönsakssoppa på 20 minuter
- › **Fritera:** 16 kg grönsaker i frituremet på 60 minuter
- › **Koka:** 3 kg pasta (i korg) på 19 minuter
- › **Tryckkoka:** 25 kg gulasch på 87 minuter
- › **Koka mjölk:** 133 portioner risgrynsgröt på 62 minuter
- › **Steka:** 4 kg stekt ris på 6 minuter



\* iVario Pro 2-S




## Snabbhet och precision. Effekthantering.

Exakt. Intelligent. Effektiv.  
Effekthanteringen i iVario:

- › Kombination av värmeelement i keramik och en reaktionssnabb, reptålig pannbotten.
- › Jämn värmefördelning över hela ytan.
- › Exceptionell hastighet och effektivitet.
- › Lägre strömförbrukning jämfört med traditionell köksutrustning.
- › Effektreserver för stora mängder.
- › Från 0 till 200 °C på 90 sekunder
- › Koka 18 liter vatten på 7,5 minuter

Dina fördelar:



iVarioBoost 

## Övervakning och support. Hjärnan i iVario.

Övervakar och stödjer  
livsmedelsproduktionen kontinuerligt.

- › Enkel användning, nästan helt utan introduktion.
- › Tillagningsprocessen anpassas automatiskt till den mat som lagas.
- › Leder alltid till önskat tillagningsresultat.
- › Anpassar sig till kockens vanor.
- › Signalerar endast när du aktivt behöver vidta en åtgärd.
- › Praktisk sökkassisten



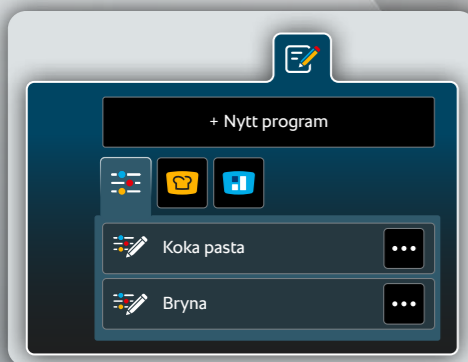
Dina fördelar:

iCookingSuite 

## Övervakning och support.

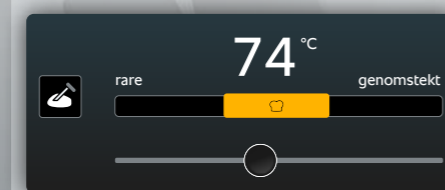
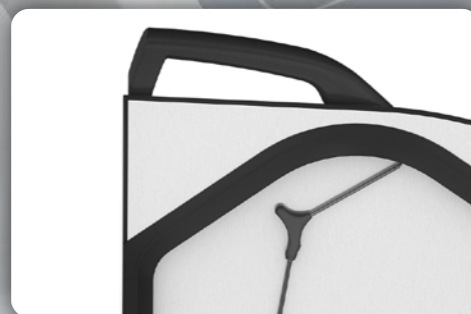
Din intelligenta assistent för det dagliga arbetet i köket.

Ett manövreringskoncept som sätter standarden: Självförklarande display med förinstallerade tillagningsmetoder. Pekskärm och vred för enkelt, snabbt och effektivt arbete.

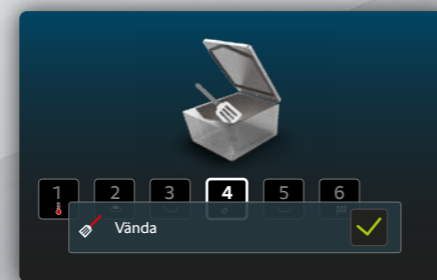


Förinstallerade, användarspecifika eller manuella tillagningsprocesser – programfunktionerna ger dig möjlighet att genomföra individuella arbetsprocesser.

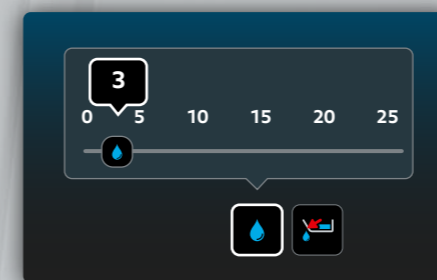
Med MyDisplay kan användargränssnittet anpassas så att endast de funktioner visas som behövs för tillfället.



Den integrerade kärntemperaturnålen har sex mätpunkter som känner av mängd och produktens storlek. Det gör att vald kärntemperatur nås exakt och önskat resultat garanteras.



Intelligent reglering och interaktiv kommunikation tack vare matlagningsintelligensen i iVario. Den anpassar tillagningsprocesserna individuellt för varje rätt, anpassar sig till användarnas vanor och meddelar när något aktivt behöver göras.



Automatisk vattenpåfyllning. Exakt på litern med ett knapptryck. Helt efter dina behov. Med integrerat avlopp.



Koka vidare. Reducera. Varmhålla. Beskicka igen. Välj de alternativ du behöver, när du behöver dem. Även under pågående drift. Enklare än någonsin. Garanterar hög matkvalitet.



Med ConnectedCooking, den digitala kökshanteringen, kan du skapa och distribuera matlagningsprogram, konfigurera bildskärmsvisningen via MyDisplay, uppdatera maskinprogramvara och dokumentera HACCP-data. Oavsett var matlagningsystemen är .

**RATIONAL**

**Mångsidig och flexibel.**

**Två blir fyra.**

Med iZoneControl blir 2 pannor upp till fyra iVario. För omväxling i köket.

- › Indelning av pannbotten i upp till fyra zoner.
- › Zonerna storlek, position och form kan utformas fritt.
- › Tillagning av olika livsmedel i en panna.
- › Samtidigt eller med tidsförskjutning, med samma eller olika temperatur.
- › Utan tidskrävande övervakning eller extra köksutrustning.

Bräsering  
85°C 21°C  
02:35<sup>tom</sup>

Steka  
04:54<sup>tom</sup>

Steka  
48°C 27°C  
19:14<sup>tom</sup>

09:34 | 14.09.2023

Dina fördelar:



iZoneControl





## Tryckkokning.

Öka trycket för att minska stressen.

Med den intelligenta tryckkokningsfunktionen (tillval) går det mycket snabbare\*.

- › Baljväxter, grytor, stekrätter, soppor och gratänger är färdiga upp till 46 % snabbare.
- › Enkel och säker att använda.
- › Utan kvalitetsförluster.
- › Snabb ökning och minskning av trycket
- › Utan underhåll (ingen årlig tryckprovning krävs)

### Kortare tillagningstider

Exempel 15 kg gulasch i iVario Pro 2-S.

**102 min.**

🕒 46% snabbare med tryck

**188 min.**

utan tryck

	Steka	Tryckkoka
Grönsakssoppa	72 min.	48 min. 🕒 33%
Kikärter	65 min.	42 min. 🕒 35%
Potatis	43 min.	34 min. 🕒 21%

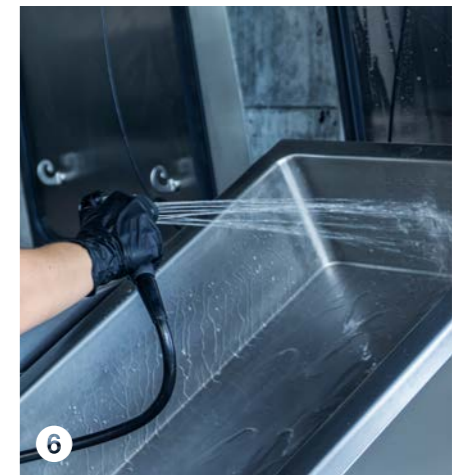
Dina fördelar:



\* Tillval för iVario Pro 2-S, L och XL

# Modernt arbete. Enklare än någonsin.

iVario gör restaurangkök ergonomiska,  
arbetsbesparande och effektiva .



- ❶ AutoLift (lyft- och nedsänkingsautomatik)
- ❷ Svala kanter och rundade hörn på pannan
- ❸ Automatisk vattenpåfyllning
- ❹ Integrerat avlopp
- ❺ Höjdjustering (tillval)
- ❻ Enkel och snabb rengöring
- ❼ Enkel och säker tömning
- ❽ Pekskärm för översiktlig användning
- ❾ WiFi (tillval för iVario 2-XS) för nätverk
- ❿ Integrerad handdusch
- ⓫ Integrerat uttag (anpassat till lokala standarder)

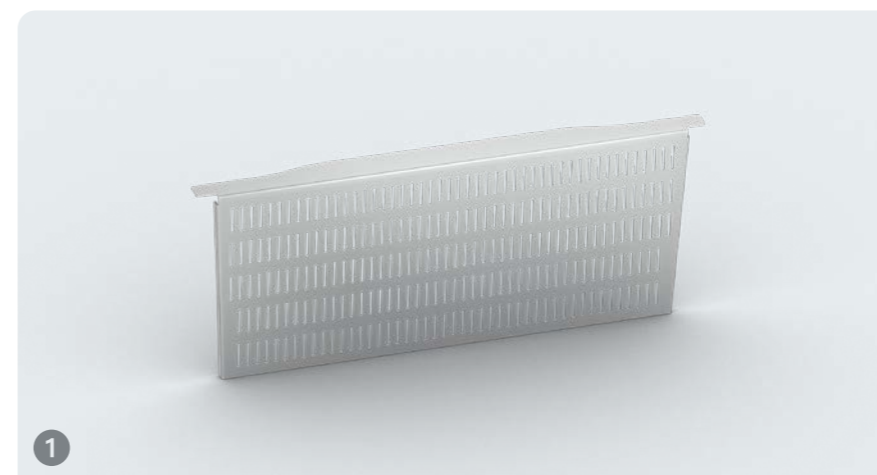




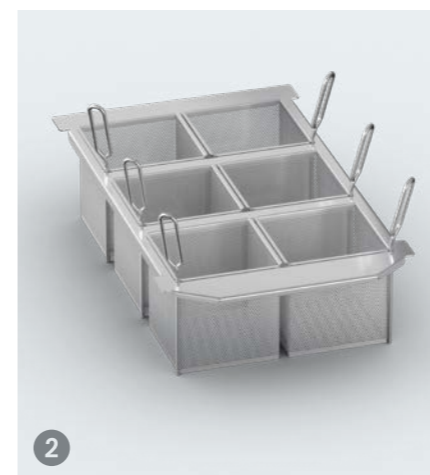
## Tillbehör.

# Snabbare till målet.

Restaurangkök behöver hållbara verktyg som underlättar arbetet och ger perfekta resultat. Precis som originaltillbehör från RATIONAL.



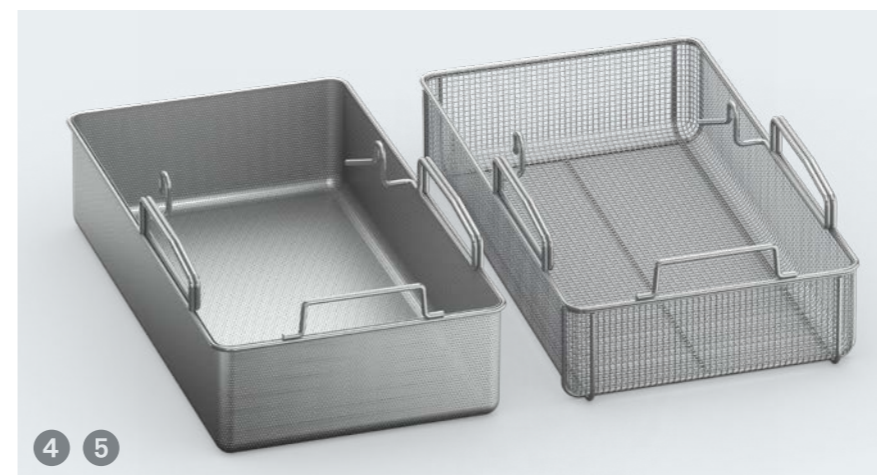
1



2

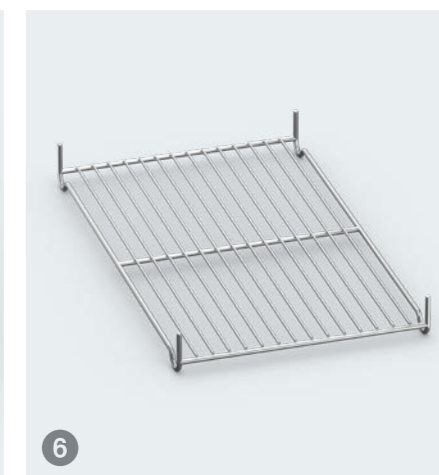


3

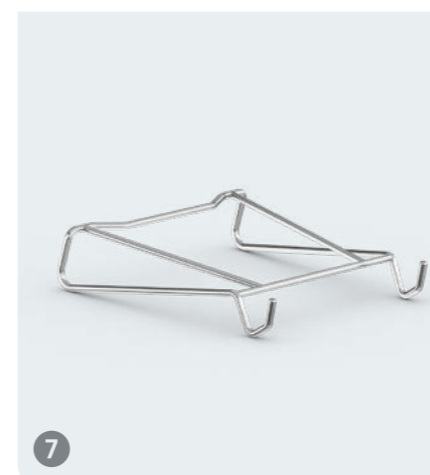


4

5



6



7

- 1 Sil
- 2 Portionskorgar
- 3 Spade
- 4 Kokkorg
- 5 Friteringskorg
- 6 Panngaller
- 7 Arm för lyft- och nedsänkingsautomatik



Mer information

## RATIONAL-tjänster.

# För ett gott samarbete.

Eftermarknadstjänster från RATIONAL. För att du ska få långvarig glädje av din investering, alltid få ut mesta möjliga av matlagningssystemen och kunna förverkliga dina idéer.

- › Installation av certifierade servicepartner
- › Personlig introduktion
- › Gratis programuppdateringar
- › ChefLine, gratis supportlinje till RATIONAL
- › Academy RATIONAL

## Ekonomi.

# Låt oss räkna på det tillsammans.

En förutsättning för ett framgångsrikt kök:  
Det måste gå med vinst. Lönsamhet med iVario.

- › Kan användas direkt
- › Ersätter många köksmaskiner
- › Gör andra investeringar onödiga
- › Sparar plats, tid, råvaror, energi och vatten
- › Extrem kort avbetalningstid

Din förtjänst	Budgerat belopp per år	Din merförtjänst per år	Gör din egen uträkning
<b>Kött</b>			
Minska mängden råvaror med upp till 10%* till dagens rätt (strimlat kött, grytor) tack vare kraften i iVarioBoost. Upp till 10%* lägre råvaruförbrukning vid tillagning av grytor över natten.	Råvaruförbrukning vid tillagning med traditionella Spisar, stekbord och tryckkokare 186 630 SEK	<b>= 18 660 SEK</b>	
	Råvaruförbrukning med iVario 167 970 SEK		
<b>Energi</b>			
Genomsnittlig besparing på 19 kWh* per servering tack vare den överlägsna verkningsgraden i värmesystemet iVarioBoost.	19 kWh × 2 serveringar × 6 dagar × 48 veckor × 1,50 SEK/kWh	<b>= 16 420 SEK</b>	
<b>Arbetstid</b>			
Genomsnittlig besparing på 120 minuter arbetstid per dag och maskin tack vare kraften och hastigheten hos värmesystemet iVarioBoost automatisk tillagning med iCookingSuite och tillagning över natt.	288 dagar × 2 timmar × 230 SEK	<b>= 132 480 SEK</b>	
<b>Rengöring</b>			
Genomsnittlig årlig besparing av vatten och diskmedel*. Det blir färre grytor och pannor att diska.	90 liter* vatten per servering × 19 SEK/m <sup>3</sup> och 10 liter diskmedel	<b>= 1 340 SEK</b>	
<b>Din merförtjänst per år</b>		<b>= 168 900 €</b>	

Genomsnittlig restaurang som serverar 100 portioner per dag (2 serveringar) med en iVario 2-XS, extra förtjänst jämfört med traditionell utrustning som spis, stekbord, ångkokare och fritös.

\* Jämfört med traditionella stekbord, grytor och fritöser.

**Vår ambition.**

## Hållbar produktkvalitet.

Våra matlagningssystem ska uppfylla kraven att vara rejäla, hållbara och lämpa sig för dagligt arbete i kök. Det påverkar inte bara produktkvaliteten utan även hållbarheten:

- › Lång livslängd tack vare noggrann produktion
- › Hög kvalitetsstandard och enkel reparation
- › Hög andel återvinningsbart material
- › Ergonomisk arbete
- › Digitalisering underlättar arbetet



## Modellöversikt iVario.

# Vilken modell passar dig?



- 1 Grundmodell med fötter på 90 mm
- 2 Grundmodell på stativ med plastfötter
- 3 Grundmodell på stativ med elektrisk höjdstyring
- 4 Grundmodell på stativ, uppställning på sockel

IP X5



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Antal portioner	från 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Volym	2 × 17 liter	2 × 25 liter	100 liter	150 liter
Stekyta	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm <sup>2</sup> )	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm <sup>2</sup> )	2/1 GN (39 dm <sup>2</sup> )	3/1 GN (59 dm <sup>2</sup> )
Bredd	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Djup	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Höjd (inkl. stativ/underrede)	485 (1080) mm	485 (1080) mm	608 (1078) mm	608 (1078) mm
Vikt	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Vattenanslutning	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Avlopp	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Anslutningsvärde (3 NAC 400V) Standard/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW/21 kW	41 kW/34 kW
Säkring (3 NAC 400V) Standard/Balanced Power	20 A	32 A	40 A/32 A	63 A/50 A
<b>Tillval</b>				
Tryckkoka	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Tillagning på låg temperatur (över natten, sous vide, confitering)	○	●	●	●
Wifi	○	●	●	●

### Exempel på prestanda (per panna)

<b>Bryna kött till gulasch</b>	<b>4,5 kg</b>	<b>7 kg</b>	<b>15 kg</b>	<b>24 kg</b>
Tillagningstid	5 min	5 min	5 min	5 min
<b>Bryna gulasch (kött och sås)</b>	<b>17 kg</b>	<b>25 kg</b>	<b>80 kg</b>	<b>120 kg</b>
Tillagningstid utan tryck	188 min.	188 min.	188 min.	188 min.
Tillagningstid med tryck	–	102 min. ↓ -46%	102 min. ↓ -46%	102 min. ↓ -46%
<b>Kikärter blötlagda</b>	<b>4 kg</b>	<b>7 kg</b>	<b>20 kg</b>	<b>30 kg</b>
Tillagningstid utan tryck	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Tillagningstid med tryck	–	42 min. ↓ -35%	42 min. ↓ -35%	42 min. ↓ -35%
<b>Kokt potatis</b>	<b>7 kg</b>	<b>12 kg</b>	<b>45 kg</b>	<b>65 kg</b>
Tillagningstid utan tryck	43 min.	43 min.	43 min.	43 min.
Tillagningstid med tryck	–	34 min. ↓ -21%	34 min. ↓ -21%	34 min. ↓ -21%

● Standard ○ Tillval – Ej tillgänglig



SVGW  
Cert. No.  
1911-R6888



**iVario live.**

# Laga mat med våra experter.

Inget är mer övertygande än din egen erfarenhet. Upplev RATIONAL matlagningssystem på nära håll, se deras funktioner i aktion och lär dig hur du arbetar med dem. Live, nära dig och helt utan köptvång.



**Registrera dig nu**

Tel. 040-680 85 00

[info@rational-online.se](mailto:info@rational-online.se)

**RATIONAL Scandinavia AB**

Kabingatan 11  
212 39 Malmö  
Sverige

Tel. 040-680 85 00

[info@rational-online.se](mailto:info@rational-online.se)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

