



## iVario® Pro.

De nieuwe vermogensklasse  
voor restaurants.



## Wat de keuken tegenwoordig moet kunnen.

Minder tijd. Minder personeel. Minder budget. In ruil daarvoor: hogere eisen. Uitdagingen die de moderne restaurantkeuken moet aankunnen. En ook aanpak. Bijvoorbeeld met een intelligent kookstelsel. Dat beantwoordt aan talloze eisen, taken afneemt en suggesties geeft. Dat meer dan 45 jaar ervaring in de keuken combineert met innovatieve kracht. Dat maximale prestaties op een minimaal oppervlak biedt. Dat ondersteunt, helpt en indruk maakt. Dat de chef-kok onverwachte vrijheden biedt en geschoolde krachten in staat stelt zich snel in te werken. Voor 30, 100 of nog meer gasten. Voor voortreffelijke resultaten.

### ➤ Meer dan gedacht

De keuken van nu heeft een kookstelsel nodig dat ondersteuning biedt met snelheid en precisie. En het koken ingrijpend verandert.

## De iVario Pro.

# Alles draait om vermogen. In ieder opzicht.

Intelligente techniek kookt, bakt, braadt en frituurt in één apparaat. Snel, maar toch precies. Tot wel 4 keer sneller. Met max. 40% minder stroomverbruik ten opzichte van traditionele pan, braadpan, fritouse of sous-vide-koker. Ieder gerecht individueel en hoogwaardig. En alles bij elkaar exact op tijd, snel, voordelig, flexibel en met weinig personeel. Een restaurant heeft zijn eigen regels. De nieuwe iVario Pro ondersteunt ze allemaal.

### Kernthermometer

Bij elke pan hoort een kernthermometer. Voor precieze bereiding zonder uitgebreide controle.

### Effectief energiemangement

Het iVarioBoost-verwarmingssysteem combineert kracht, snelheid en precisie. Met hoge vermogensreserves en precieze warmteverdeling over het complete oppervlak, zodat de toebereiding optimaal verloopt. Zelfs bij grote hoeveelheden. Ook bij delicate gerechten.

➔ Pagina 8

### Snelheid

Met de optionele onder druk garen functie kunt u de bereidingstijd tot wel 35% verkorten. Automatische op- en afbouw van druk maken de iVario Pro snel en comfortabel.

➔ Pagina 6

### Intuïtief bedieningsconcept

Twee pannen, twee weergaven op het display. Eenvoudig, logisch en efficiënt. Zo slaagt het werk met de iVario Pro 2-S zonder enige moeite. Van begin af aan.

### Gewenst resultaat zonder procesbewaking

Dankzij de iCookingSuite, de kookintelligentie, lukt alles. Er brandt niets aan of kookt over. En de iVario Pro geeft u alleen een seintje wanneer u werkelijk nodig bent. Voor een kookresultaat helemaal volgens uw wensen. Zonder controle en procesbewaking.

➔ Pagina 10

### Hogere flexibiliteit

Met de gepatenteerde iZoneControl ontstaan per druk op de knop vele iVario's. Voor verschillende gerechten. Voor hogere flexibiliteit. Voor ontspannen werken.

➔ Pagina 12

### ➔ Wat hebt u daaraan?

Mise en place zonder stress en ontspannen à la carte. Hoge efficiëntie en meer tijd. Flexibiliteit en precies de kwaliteit gerechten die u wilt.



## Multifunctioneel:

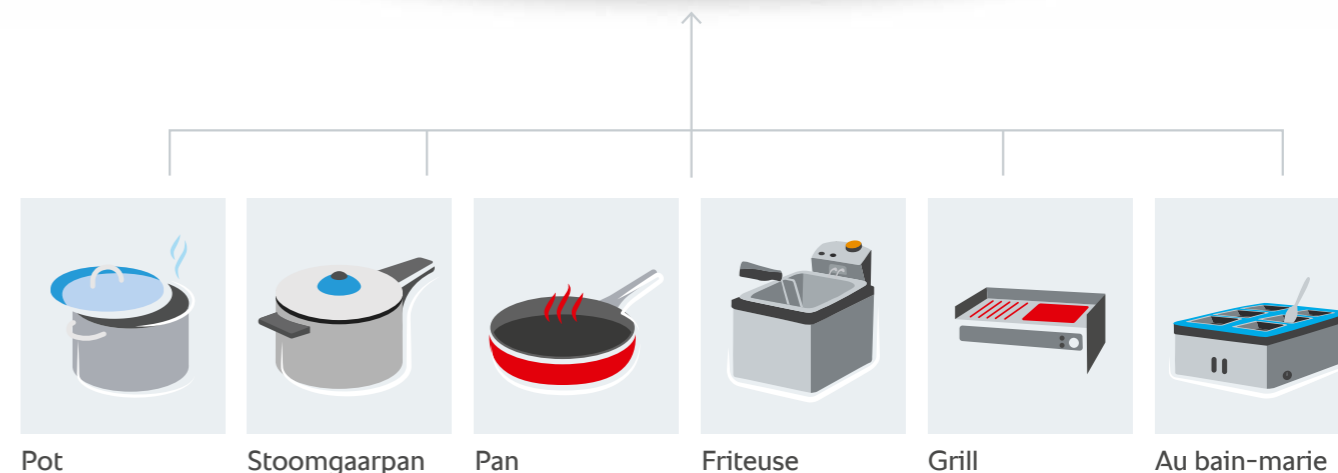
Eén kookstelsel. Talloze mogelijkheden.  
Alles voor uw creativiteit.

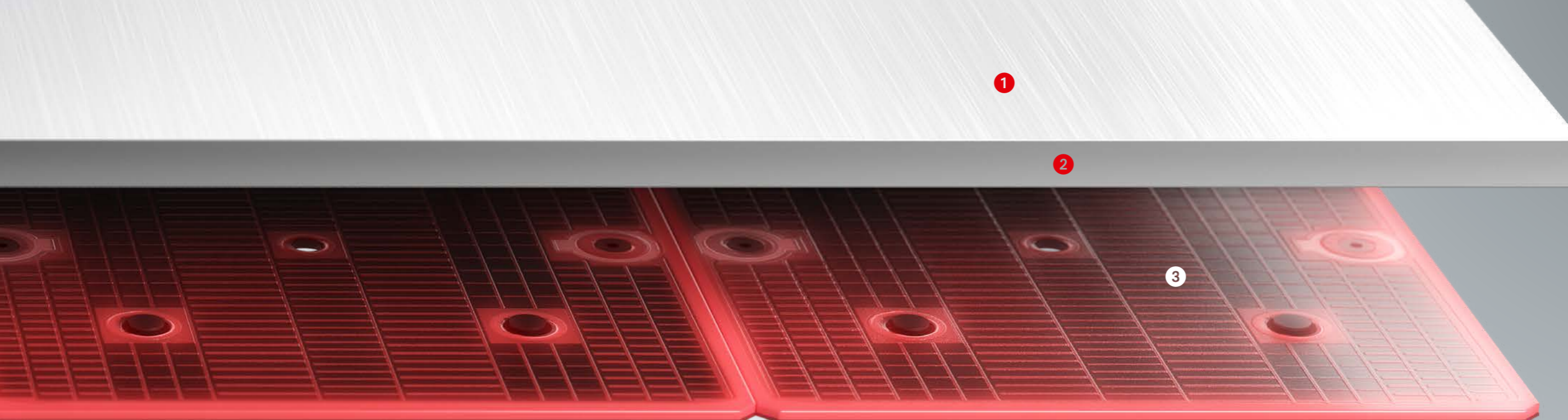
De iVario: een compact kookstelsel met hoog vermogen. Of: de basis van iedere moderne keuken. Want braadpan, ketel, friteuse, stoomkoker en fornuis zijn muziek van gisteren. Naast de klassieke bereidingsfuncties beheerst de iVario Pro nog heel wat meer. Zoals onder druk garen dat nog tot wel 35% sneller het gewenste resultaat op tafel brengt. Vanzelfsprekend zonder enig kwaliteitsverlies. Of sous-vide-garen: De iVario Pro stelt de minimum bereidingstijd voor en bewaakt het hele bereidingsproces. Voor voortreffelijke gerechten en een natuurlijke smaak. Dan wel bereiding bij lage temperatuur. Voor de gewenste resultaten tijdens de nacht. Zonder enige extra controle. Maar wel met uitbreiding van uw productietijden. Zodat u uw ideeën kunt omzetten in formidabele resultaten.

➔ **Benut zijn potentieel**  
Lekker, gezond, gevarieerd,  
uitzonderlijk en ongewoonlijk.  
Met maar één apparaat. Zonder  
extra investeringen. Maar wel  
meer hoogwaardige gerechten.



Een iVario Pro vervangt  
diverse conventionele  
keukentoestellen.





Uw nieuwe krachtpatser.  
Even precies als snel.

## iVarioBoost-verwarmingssysteem

Overtuigende prestaties	iVario Pro 2-S
<b>Hoeveelheid per pan</b>	
3 kg pasta	18:30 min.
20 liter melkrijst	62 min.
7 kg kikkererwten ingeweekt (stoomgaren)	42 min.
25 kg goulash met saus (stoomgaren)	88 min.
14 kg lamsbout (stoomgaren)	86 min.

## iVarioBoost

Er bestaan dikke pannenbodems met een lange voorverwarmingstijd en trage reacties. Er bestaan dunne pannenbodems met een ongelijkmatige temperatuurverdeling en gerechten die aanbranden. En dan is er de iVarioBoost, de combinatie van keramische verwarmingselementen en een snel reagerende, krasbestendig pannenbodem. Voor een hoog rendement, formidabele snelheid en gelijkmatige spreiding van de warmte.

Het geïntegreerde iVarioBoost-energiemanagement verbruikt duidelijk minder stroom dan conventioneel kookgerei. En heeft desondanks nog royale reserves over. Zodat u snel grotere hoeveelheden kunt aanbraden en bij het toevoegen van koude ingrediënten de temperatuur niet merkbaar daalt, zoals bij conventionele toestellen.

### 1 Speciale pannenbodem

De pannenbodem van robuust, krasbestendig en hoogwaardig staal zorgt voor snel opwarmen en precieze spreiding van de warmte op de graad precies. Voor een smakelijke geroosterd aroma, gelijkmatige bruining en mals vlees.

### 2 Intelligent temperatuurmanagement

Voor elk verwarmingselement zijn eigen, geïntegreerde sensoren beschikbaar. Zo wordt over de hele bodem van de pan de temperatuur uiterst precies opgemeten. Deze meetgegevens vormen het uitgangspunt voor het intelligente temperatuurmanagement, uiterst exact per zone. Voor voortreffelijke resultaten bij een laag verbruik. Vooral bij gevoelige producten als zuivelgerechten.

### 3 Keramische verwarmingselementen

Enorm vermogen en altijd precies de juiste hoeveelheid energie op de juiste plaats, dankzij de gepatenteerde\* keramische verwarmingselementen, die zorgen voor gelijkmatige spreiding van de warmte over het hele oppervlak.

\* wettelijk onder patent beschermd: EP 1 671 520 B1

### ➔ Betekent voor u

Geen aanbranden meer.  
Geen overkoken. Mals vlees.  
Smakelijke geroosterde aroma's.  
Superieure gelijkmatigheid.

Gegarandeerd het  
gewenste resultaat.  
Zonder procesbewaking.


Intelligente keuken

iCookingSuite 

Intelligente regeling, met één druk op de knop. Met de iCookingSuite, de kookintelligentie in de iVario. Die het bereidingsproces individueel afstemt op de gerechten om het gewenste kookresultaat te halen. Die van u leert, zich aanpast aan uw gewoontes en u alleen een seintje geeft als u actief moet ingrijpen. Om bijvoorbeeld dessertsauzen, stoofschotels of soep om te roeren of uit het apparaat te nemen. Er brandt niets meer aan of kookt over. Bereiding bij lage temperatuur, sous-vide, delicate zoete gerechten – allemaal geen enkel probleem. Met AutoLift komen de bonen zelfs automatisch uit het water. En wanneer u de gerechten uw eigen touch wilt geven, kunt u in het bereidingsproces ingrijpen.

Dankzij zijn intelligentie weet de iVario Pro precies wanneer de bonen klaar zijn. Om ze met de AutoLift automatisch uit het water te tillen.



-  **iCookingSuite**  
Hoge kwaliteit van de gerechten zonder procesbewaking, eenvoudige bediening bijna zonder inwerkperiode. Dat is de ondersteuning die u fouten laat vermijden en tijd bespaart.

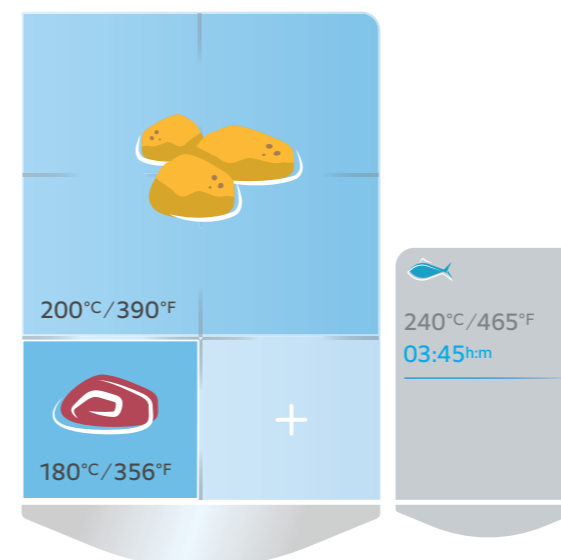
À la carte binnen minuten.

Efficiënte flexibiliteit

## iZoneControl

Flexibiliteit omdat in het restaurant "normaal" eerder de uitzondering is. Vis, vlees, groente. Rare, medium, well done. Extra pittig, zonder zout. Alles nu, alles tegelijk, alles vers, alles anders. Nu moet in de keuken betrouwbare, snelle, efficiënte bereiding mogelijk zijn. Precies daarvoor is iZoneControl in het leven geroepen. Hiermee kunt u de iVario indelen in max. vier zones, die naar grootte, positie en vorm vrij uit te kiezen zijn. In één pan kunt u nu hetzelfde gerecht of verschillende etenswaren toebereden. Tegelijkertijd of achter elkaar, met dezelfde of een andere temperatuur. Met kernthermometer of op tijd. In elk geval zonder veel controle en zonder extra keukenuitrusting. In ruil daarvoor boekt u wel betrouwbare, lekker smakende resultaten.

De benodigde zones van de pan worden in iZoneControl met een vingertop op het display bediend. Eenvoudig en veilig.



**iZoneControl**  
Max. vier zones. Zodat u altijd flexibel en paraat bent. Ook bij de kleinste aantallen. En desondanks efficiënt werkt.

## Duurzaamheid.

Goed voor het milieu,  
beter voor de kassa.



Duurzaamheid ontziet resources en bespaart geld: Energie-efficiënte productie en logistieke, nieuwe standaarden bij de energiebesparing, minder materiaalverbruik en het terugnemen van oude apparaten zijn bij RATIONAL vanzelfsprekend. En precies zo vanzelfsprekend wordt duurzaamheid met de iVario Pro ook in uw keuken: vergeleken met conventionele keukentoeestellen bespaart u tot wel 40% energie. U verbruikt minder ingrediënten. Hebt minder overproductie.

- ➔ **Absoluut milieuvriendelijk**  
Zodat u gezond kunt koken en een ecologische balans hebt die zijn naam eer aandoet.

## Spaarzaam en efficiënt.

U kunt het wenden en keren zoals u maar wilt: De rekening klopt altijd.

De voorwaarde voor een succesvolle keuken: rendement. Zoals bij een iVario Pro in de keuken van een restaurant. Want die is meteen gebruiksklaar en combineert de functies van diverse keukenapparaten. Zodat verdere investeringen gewoon overbodig worden. Bovendien bespaart u ruimte, werktijd, ingrediënten, stroom en water. En natuurlijk ook: geld.

- ➔ **Dat betaalt zich uit**  
Met alles bij elkaar een extreem korte terugverdientijd en des te meer plezier bij het werk.



Tel uit uw winst	Calculatievoorbeeld per jaar	Uw hogere rendement per jaar	Reken zelf maar uit.
<b>Vlees</b>			
Tot 10% minder gebruik van ingrediënten bij dagschotels (vleesreepjes, ragout) dankzij het braadvermogen van de iVarioBoost. Tot 10% minder gebruik van ingrediënten bij stoofgerechten die 's nachts garen.	Gebruik van ingrediënten bij conventionele fornuizen, braadpannen en ketels € 6,230  Gebruik van ingrediënten met iVario € 5,610	= € 620	
<b>Energie</b>			
Gemiddelde besparing van 19 kWh* per uitgifte dankzij de hoge efficiëntie van het iVarioBoost-verwarmingssysteem.	19 kWh × 2 uitgiften × 6 dagen × 48 weken × € 0.18 per kWh	= € 1,970	
<b>Werktijd</b>			
Gemiddelde besparing van 120 minuten werktijd per dag per apparaat, dankzij de snelheid van het iVarioBoost-verwarmingssysteem, het automatische koken met iCookingSuite en de bereiding 's nachts.	288 dagen × 2 uur × € 25 (gemengde berekening uurtarief kook-/reinigingspersoneel)	= € 14,400	
<b>Reiniging</b>			
Gemiddelde jaarlijkse besparing van water en reinigingsmiddelen*. Er hoeven minder potten en pannen te worden gereinigd.	90 liter* water per uitgifte × € 4.50/m <sup>3</sup> en 10 liter reinigingsmiddel	= € 250	
<b>Uw extra winst per jaar</b>		<b>= € 17,240</b>	

Gemiddeld restaurant met 100 maaltijden per dag met een iVario 2-XS, extra inkomsten in vergelijking met een traditioneel fornuis, bakplaat, ketel en friteuse.

\* In vergelijking met traditionele braadpannen, ketels en friteuses.



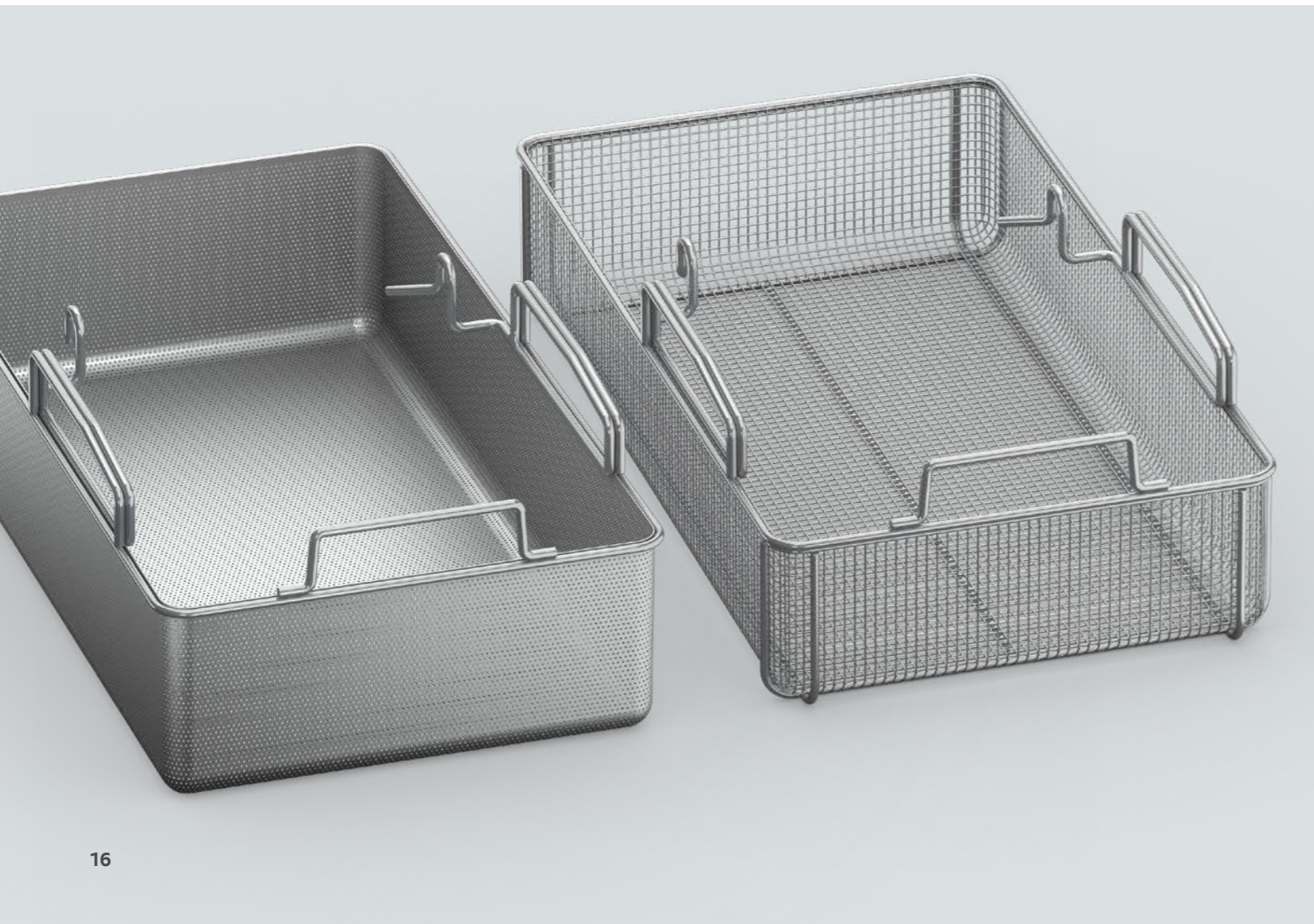
## Accessoires.

De passende ingrediënten voor uw succes.

Robuust is noodzakelijk. Elke dag kunnen incasseren en geschikt zijn voor intensief gebruik in de restaurantkeuken. Dat geldt bij RATIONAL voor de portioneermand net zo goed als voor het onderstel, de mandenwagen en de schep. Want pas met de originele accessoires van RATIONAL kunt u de voortreffelijke prestaties van de iVario Pro werkelijk optimaal benutten.

### ➔ Originele RATIONAL-accessoires

Want het ligt echt ook aan de uitgekiende accessoires dat het leven eenvoudiger wordt.



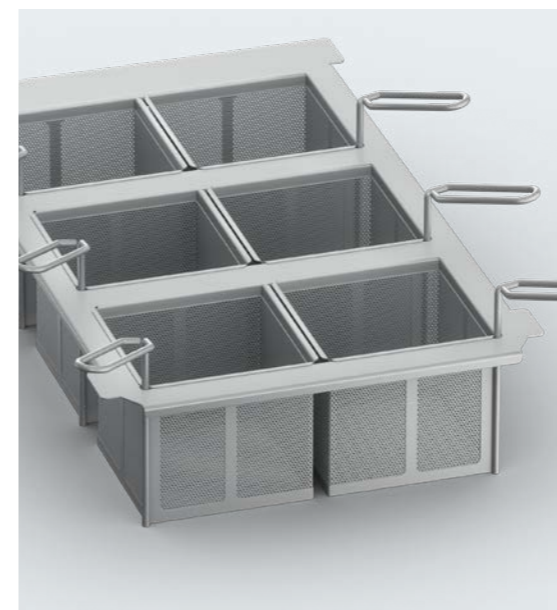
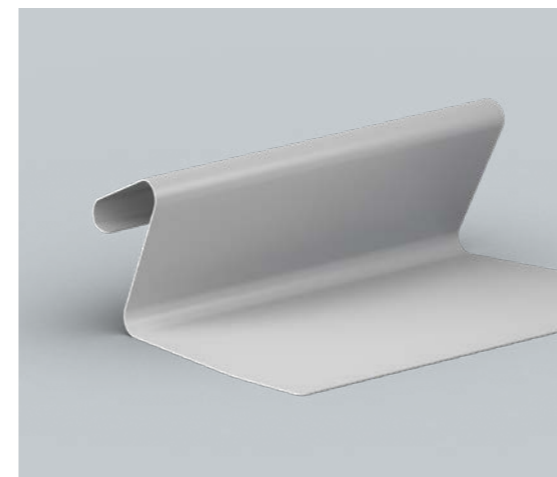
## Geteste productkwaliteit.

Een iVario Pro kan echt heel wat aan. Jarenlang.

Het dagelijks leven in de keuken is hard. Daarom hebben ook RATIONAL producten een groot incasseringsvermogen en zijn zorgvuldig afgewerkt. Verantwoordelijk is daarvoor het grondbeginsel "één persoon, één apparaat". Wat betekent dat iedereen in de productie de volledige verantwoordelijkheid voor de kwaliteit van zijn of haar iVario Pro te dragen heeft. Gemakkelijk te herkennen aan de naam van deze persoon op het typeplaatje. Precies zo veeleisend zijn wij bij onze leveranciers. Hoge kwaliteitsnormen, continue verbetering en het waarborgen van de betrouwbaarheid en duurzaamheid van de producten staan centraal.

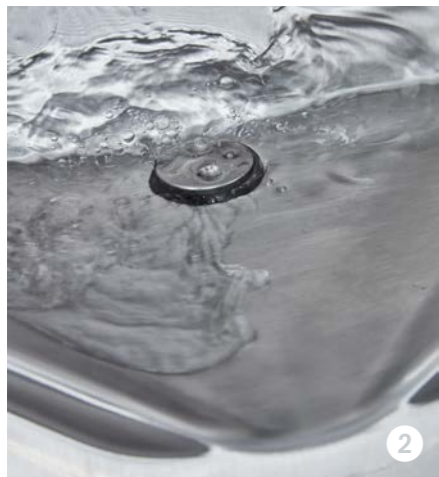
### ➔ Daar kunt u op vertrouwen

Geschikt voor dagelijks gebruik, robuust en duurzaam: u mag rekenen op een betrouwbare partner.



## Technische details.

Sommigen noemen het oog voor detail. Bij RATIONAL noemen wij dat: "Standaard".



### 1 Watertoe- en 2 -afvoer

Met de watertoevoer de pan op de liter precies vullen. En met de geïntegreerde waterafvoer weer heel makkelijk laten leeglopen.

### 3 Hoogteverstelling (toebehoren)

Zowel het onderstel voor de iVario Pro 2-S als het staande model zijn in 16 seconden 200 mm in de hoogte verstelbaar en passen zich aan elke bediener aan.

### 4 ConnectedCooking

Om te zorgen dat u uw iVario Pro via ConnectedCooking kunt verbinden, is de WiFi al ingebouwd.

### 5 Automatische hef- en neerlaatfunctie

Pasta al dente. Volledig automatisch. Want met de hef- en neerlaatfunctie komt de mand uit het water wanneer het daarvoor tijd is.

### 6 Eenvoudige reiniging

Omdat in de iVario Pro niets aanbrandt, is er in principe ook niets schoon te maken. Die paar details zijn binnen twee minuten gedaan.

### 7 Geïntegreerde handdouche, ingebouwde

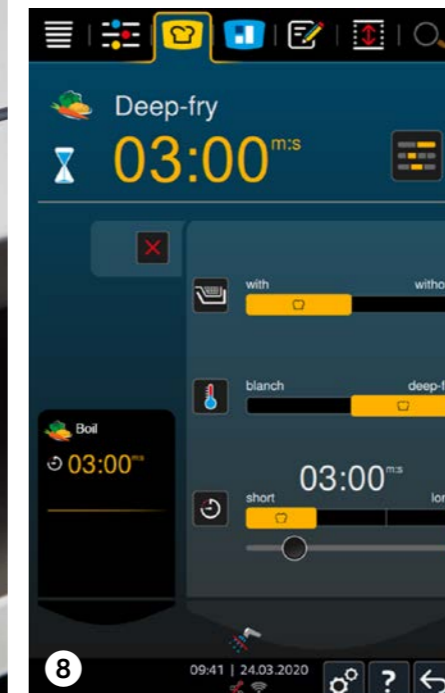
contactdoos met afzonderlijke FI-beveiliging (optioneel) en USB-interface.

### 8 Touchscreen

Twee pannen, twee weergaven op een touchscreen. Zodat niemand het overzicht kwijt raakt.

### Koude rand van de pan:

nooit meer verbranden aan de rand van de pan, maar gewoon zonder enig risico losjes je hand erop leggen.



## iVario modeloverzicht.

# Welke uitvoering past het best bij u?

À la carte of banket? Veel ruimte? Weinig ruimte? De iVario Pro 2-S en zijn grote broer iVario Pro L passen zich aan uw behoeften aan en overtuigen met uitstekende prestaties. Dag en nacht. Binnenkort ook in uw keuken. Alles over opties, kenmerken van de uitrustig en accessoires vindt u op: [rational.nl](http://rational.nl)



### iCombi Pro – De nieuwe standaard.

De iCombi Pro is intelligent, efficiënt en flexibel. En levert precies de gewenste resultaten. Steeds opnieuw. Wie hem ook bedient. In combinatie met de iVario Pro juist in bedrijfskeukens onverslaanbaar.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Aantal maaltijden	vanaf 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Gebruiksvolume	2 × 17 liter	2 × 25 liter	100 liter	150 liter
Braadoppervlak	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> )
Breedte	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Diepte	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Hoogte (incl. onderstel/onderbouw)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Gewicht	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Watertoevoer	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Waterafvoer	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Aansluitingswaarde (3 NAC 400V)	14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
Zekering (3 NAC 400V)	20 A	32 A	40 A	63 A
<b>Opties</b>				
Onder druk garen	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Bereiding bij lage temperatuur ('s nachts, sous-vide, confit)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
<b>Prestatievoorbeelden (per pan)</b>				
<b>Ragout aanbraden (vlees)</b>	<b>4,5 kg</b>	<b>7 kg</b>	<b>15 kg</b>	<b>24 kg</b>
Bereidingstijd	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.
<b>Goulash bereiden (vlees en saus)</b>	<b>17 kg</b>	<b>25 kg</b>	<b>80 kg</b>	<b>120 kg</b>
Bereidingstijd zonder druk	102 Min.	102 Min.	102 Min.	102 Min.
Bereidingstijd onder druk	–	↓ -14% 88 Min.	↓ -14% 88 Min.	↓ -14% 88 Min.
<b>Kikkererwten ingeweekt</b>	<b>4 kg</b>	<b>7 kg</b>	<b>20 kg</b>	<b>30 kg</b>
Bereidingstijd zonder druk	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Bereidingstijd onder druk	–	↓ -35% 42 min.	↓ -35% 42 min.	↓ -35% 42 min.
<b>Krielaardappeltjes</b>	<b>7 kg</b>	<b>12 kg</b>	<b>45 kg</b>	<b>65 kg</b>
Bereidingstijd zonder druk	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.
Bereidingstijd onder druk	–	↓ -14% 42 min.	↓ -14% 42 min.	↓ -14% 42 min.

● Standaard ○ Optioneel



„Na de deelname aan het live event hebben wij besloten om met het kookstelsel te gaan werken.“

George Kailis, eigenaar en manager TAMALA Café Bar, Kiti, Cyprus

## ServicePlus.

Het begin van een fantastische vriendschap.

Met de passende service worden het RATIONAL-kookstelsel en uw keuken een afgerond geheel: vanaf het eerste advies, het proefkoken, de installatie, via de persoonlijke Start Training en software-updates, tot en met de ChefLine – de telefonische hotline voor individuele vragen – biedt RATIONAL een totaalconcept. Of u kiest voor verdere scholing en training in de Academy RATIONAL. Daarnaast kunt u op elk gewenst moment terecht bij een van de gecertificeerde RATIONAL-vakhandelaren: die zijn perfect op de hoogte van de kooksystemen en vinden wat het best past bij uw keuken. En mocht er zich eens een nood situatie voordoen, dan is de wereldwijde RATIONAL-service snel ter plekke.

### ➔ ServicePlus

Alles met maar één doel voor ogen: lang plezier van uw investering, altijd optimale resultaten met uw kooksystemen en een onuitputtelijke bron van inspiratie.

## iVario live.

U hoeft niet te geloven wat wij u vertellen, probeer het gewoon zelf.

Genoeg theorie, tijd voor de praktijk – want niets overtuigt meer dan de eigen ervaring: beleef de RATIONAL-kooksystemen in gebruik, laat u de intelligente functies demonstreren en probeer zelf uit hoe u ermee kunt werken. Live, vrijblijvend en bij u in de buurt. Hebt u vragen of wilt u informatie voor uw specifieke behoeften en gebruik? Bel ons dan gewoon op of stuur ons een e-mail. Meer informatie, details, films en de mening van klanten vindt u ook op [rational.nl](http://rational.nl).

### ➔ Meld u nu aan.

Tel. +31 546 546000  
[info@rational.nl](mailto:info@rational.nl)



**RATIONAL Nederland**  
Grootkeukentechniek BV  
Twentepoort West 7  
7609 RD Almelo  
Netherlands

Tel. +31 546 546000  
Fax +31 546 546099

info@rational.-nl  
rational.nl

