



## **iVario® 2-XS.**

Nauwkeurig. Sterk.  
Klaar voor topprestaties.



## De iVario 2-XS.

# Presteert waartoe een modern restaurant in staat moet zijn.

De omstandigheden: kleine keuken, onvoldoende uitrusting, ontbrekend personeel, beperkt budget. De instelling: hoge eisen. Hier is intelligente techniek gevraagd. Die kookt, bakt, braadt en frituurt. Tot wel 4 keer sneller en met max. 40% minder stroomverbruik ten opzichte van traditioneel kookgerei. Die met twee pannen zorgt voor meer mogelijkheden in de keuken en dus ook op het bord. Precies op tijd, snel en flexibel.



### Kernthermometer

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

### Gewenst resultaat zonder procesbewaking

Dankzij de iCookingSuite, de kookintelligentie, lukt alles. Er brandt niets aan of kookt over. En de iVario 2-XS geeft u alleen een seintje wanneer u nodig bent.

### Intuïtief bedieningsconcept

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

### AutoLift

Met AutoLift komen pasta en friet automatisch uit de pan.

### 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.

### Power en precisie. Keer twee.

Twee pannen met elk 17 l inhoud, 2/3 GN bodemoppervlak om kracht en precisie ook in kleine keukens in te kunnen zetten.

### ➔ Wat hebt u daaraan?

Mise en place zonder stress en efficiënte à la carte. Hoge efficiëntie en meer tijd.

## De kookassistenten.

Nauwkeurig en snel.  
Intelligent en betrouwbaar.



### iVarioBoost

De combinatie van keramische verwarmingselementen en snel reagerende, krasbestendige pannenbodems met hoog vermogen voor een hoog rendement, formidabele snelheid en gelijkmatige spreiding van de warmte. Het geïntegreerde iVarioBoost-energiemanagement verbruikt maximaal 40% minder energie dan conventioneel kookgerei. En heeft desondanks nog genoeg reserves over. Zodat u snel grotere hoeveelheden kunt aanbraden en bij het toevoegen van koude ingrediënten de temperatuur niet daalt.

### iZoneControl

Veel variatie op krap bemeeten ruimte met de optie iZoneControl. Hiermee kunt u de bodem van twee pannen 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. Altijd zonder veel controle en zonder extra keukenuitrusting en zonder energieverpilling.

### iCookingSuite

Intelligente regeling, met één druk op de knop. Met de iCookingSuite, de kookintelligentie in de iVario 2-XS. Die het bereidingsproces 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. Bijvoorbeeld om de steak om te draaien. Er brandt niets meer aan of kookt over. Wanneer u de gerechten uw eigen touch wilt geven, grijpt u in het bereidingsproces in.

➔ **Voor uw keuken**  
Zodat u heel precies verbluffende resultaten op tafel tovert.



## Mise en place.

Met zoveel power lukt alles.  
Tegelijkertijd.

Met plan, programma en checklist – bij mise en place is organisatie alles en zorgt voor soepel lopende processen, goede resultaten en doelgericht werken. En dan komt de leverancier terwijl de pannen met groente, pasta en dessertsauzen alleen achterblijven op het fornuis. Het zou goed zijn om iemand te hebben die dan alles onder controle heeft. Zoals de iVario 2-XS met de iCookingSuite. Stoofschotels, delicate zoete gerechten en bijlagen lukken zonder controle, zonder aanbranden en zonder overkoken. Met iVarioBoost voor exacte kookresultaten. En met AutoLift, zodat de pasta automatisch uit het water komt als het klaar is.

## ➤ Anders gezegd

U hebt uw technische en logistieke antwoord gevonden, om tijd en vakkrachten te sparen en te investeren in creativiteit.

## Efficiënte flexibiliteit.

# À la carte binnen minuten.

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 iVario 2-XS in het leven geroepen. Twee kuipen met eindeloze mogelijkheden. Eenvoudig bedieningsconcept, op de graad precieze prestaties. Voor verschillende temperaturen, diverse gerechten en verschillende tijden. Zonder veel controle en zonder extra keukenuitrusting. In ruil daarvoor boekt u wel betrouwbare, lekker smakende resultaten. En met de optie iZoneControl kunt u de bodems van de twee pannen in totaal indelen in vier zones. Voor nog meer flexibiliteit.

### ➔ **Altijd gebruiksklaar**

Twee pannen, zodat u altijd flexibel en paraat bent. Ook bij de kleinste aantallen. En desondanks efficiënt werkt.



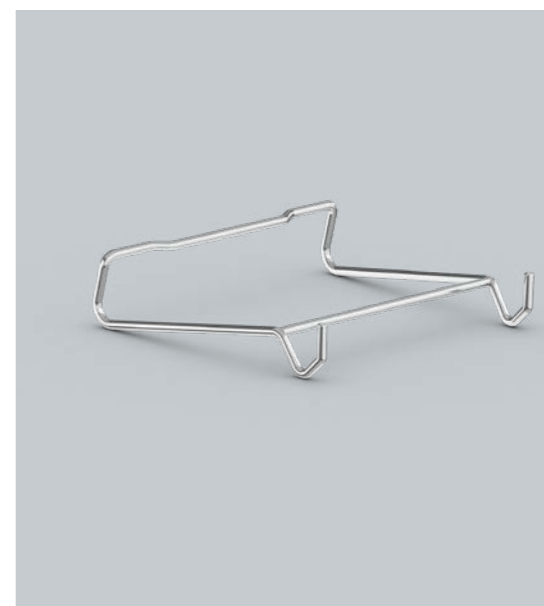
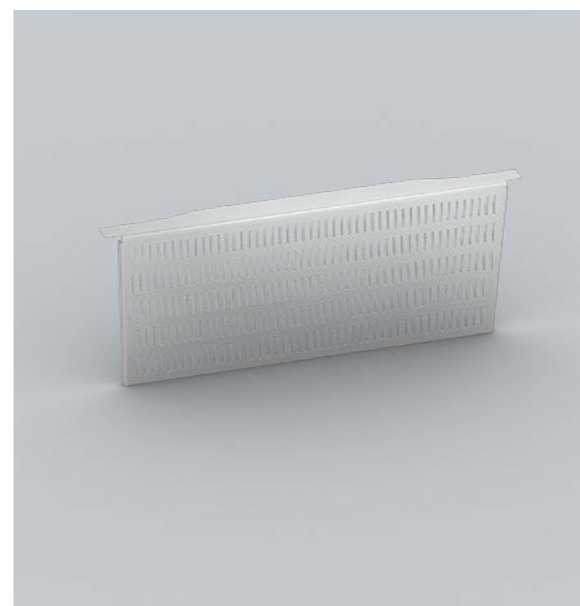
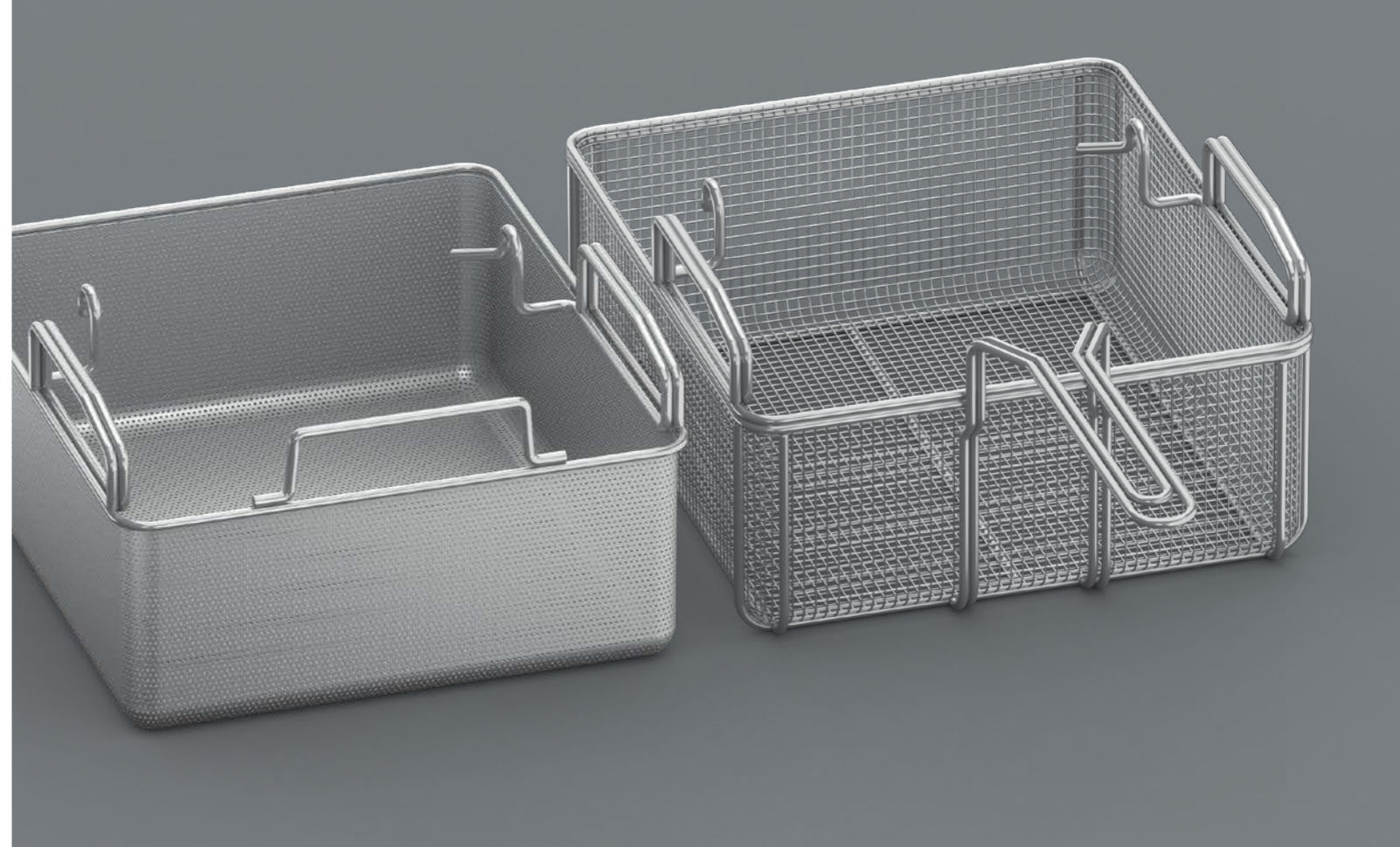
## Accessoires.

# 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 portioneermant 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 2-XS werkelijk optimaal benutten.

In de basisprijs van de iVario 2-XS inbegrepen: arm voor automatisch hef- en neerlaatmechanisme, kook- en frituurmand, reinigingsspons en zeef.

- ➔ **Originele RATIONAL-accessoires**  
Want het ligt echt ook aan de uitgekiende accessoires dat het leven eenvoudiger wordt.



## Keukendesign.

# Een passend antwoord op elke uitdaging.

Op de tafel, het werkoppervlak, het centrale keukenblok of erin geïntegreerd: De iVario 2-XS past zich aan zijn omgeving aan. Staat u optioneel dag en nacht ter beschikking voor mise en place en à la carte. Is moeiteloos te installeren en dankzij de geïntegreerde waterafvoer heeft u geen vloergoot meer nodig. Zo voorkomt u een gladde keukenvloer en verhoogt u de veiligheid van uw werknemers. Net als met de andere technische oplossingen die de rug ontzien, beschermen tegen verbranden en het leven vereenvoudigen. Zelfs een omvangrijke keukenreiniging is met de iVario 2-XS geen enkel probleem: hij voldoet aan de scherpe eisen van de IPX5-norm.

### ➔ Uw voordeel

Een werkplek die zich aanpast aan uw behoeften en geen wens onbeantwoord laat.

IPX 5



## iVario 2-XS.

Die past bij u.

Klein, sterk, klaar om te presteren – en ruimtebesparend. Want de iVario 2-XS vervangt in een restaurant met max. 100 maaltijden de braadpan, ketels en friteuse. Of vult het eiland in uw kantine aan. Zelfs nog veel voordeliger dan u denkt.

Zijn uw wensen groter, net als uw keuken en had u graag functies als stoomgaren? Kijk dan eens wat zijn grote broer iVario Pro aankan met twee keer 25 l, één keer 100 of één keer 150 l inhoud: [rational.nl](http://rational.nl)

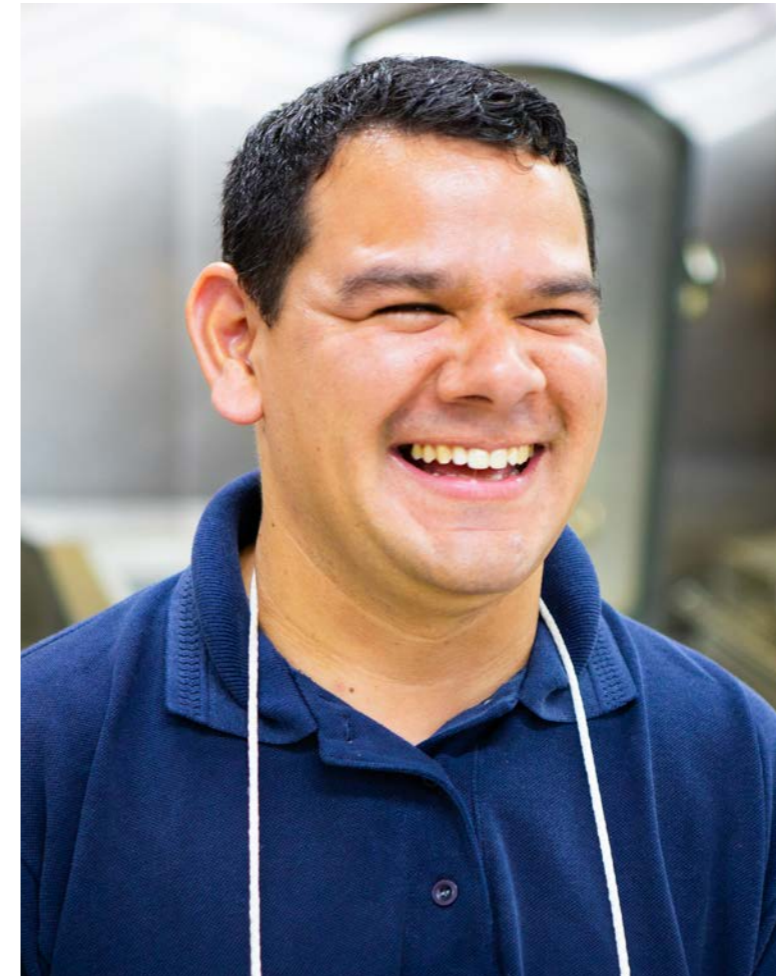


| iVario  | 2-XS                                 |
|---|--------------------------------------|
| Aantal maaltijden   | vanaf 30                             |
| Gebruiksvolume  | 2 x 17 liter                         |
| Braadoppervlak  | 2 x 2/3 GN (2 x 13 dm <sup>2</sup> ) |
| Breedte   | 1100 mm                              |
| Diepte  | 756 mm                               |
| Hoogte (incl. onderstel/onderbouw)                            | 485 mm (1080 mm)                     |
| Gewicht   | 117 kg                               |
| Watertoevoer  | R 3/4"                               |
| Waterafvoer   | DN 40                                |
| Aansluitingswaarde (3 NAC 400V)                               | 14 kW                                |
| Zekering (3 NAC 400V)   | 20 A                                 |
| <b>Opties</b>   |                                      |
| iZoneControl  | ○                                    |
| Bereiding bij lage temperatuur ('s nachts, sous-vide, confit) | ○                                    |
| WiFi  | ○                                    |

○ optioneel

## 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](mailto:info@rational.nl)  
[rational.nl](http://rational.nl)

