iVario® Pro.

El nuevo nivel de rendimiento para los restaurantes.



Lo que las cocinas tienen que ser capaces de hacer hoy en día.

Menos tiempo. Menos personal. Menos presupuesto. A cambio: estándares más altos. Desafíos que la cocina de un restaurante moderno debe dominar. Y puede. Por ejemplo, con un sistema de cocción inteligente. Que cumple con muchos requisitos, asume tareas, da sugerencias. Que combina más de 45 años de experiencia en la cocina con la innovación. Que representa la verdadera grandeza en un espacio muy pequeño. Esto apoya, ayuda, impresiona. Esto da a los cocineros una libertad inimaginable y permite a los trabajadores que cuentan con poco entrenamiento gastronómico previo familiarizarse rápidamente con el trabajo. Y que combina la velocidad con la precisión. Para 30, 100 o más invitados. Para resultados sobresalientes.

Más de lo esperado
La cocina de hoy en día necesita un sistema de cocción que apoye con rapidez y precisión. Y la cocina ha revolucionado.

El iVario Pro.

Todo es cuestión de potencia. En todos los aspectos.

La tecnología inteligente hierve, asa y fríe en un solo equipo. Rápido y a la vez preciso. Hasta 4 veces más rápido. Con un consumo de energía hasta un 40% menor que el de una olla, sartén basculante, sartén, freidora o un equipo para cocción Sous-vide convencional. Cada platillo es individual y de alta calidad. Y todo esto de forma precisa, rápida, económica, flexible y con poco personal. Un restaurante tiene sus propias reglas. El nuevo iVario Pro las apoya todas.



Sonda térmica
A cada cuba le corresponde una sonda térmica. Para una preparación precisa sin necesidad de supervisión.

Manejo eficaz de la energía
El sistema de calentamiento iVarioBoost combina potencia, velocidad y precisión. Con altas reservas de potencia y una distribución precisa del calor en toda la superficie, para que el proceso de cocción se desarrolle de forma óptima. Incluso con grandes cantidades. También para los alimentos sensibles.
➔ **Página 08**

Rapidez
La función opcional de cocción a presión le permite ahorrar hasta un 35% de tiempo de cocción. El aumento y la reducción automática de la presión hacen que el iVario Pro sea rápido y cómodo.
➔ **Página 06**

Concepto de manejo intuitivo
Dos cubas, dos vistas en la pantalla. Sencillo, lógico y eficiente. De esta manera, el trabajo con el iVario Pro 2-S es muy fácil. Desde el principio.

Resultados deseados sin supervisión
Gracias a iCookingSuite, la inteligencia culinaria, todo sale bien. Nada se quema o se cocina demasiado. Y el iVario Pro le avisa, solamente cuando realmente necesita algo de usted. Para resultados de cocción exactamente como usted desea. Sin necesidad de supervisión y control.
➔ **Página 10**

Mayor flexibilidad
Con el iZoneControl patentado se crean muchos iVario con sólo pulsar un botón. Para diferentes platillos. Para más flexibilidad. Para trabajar de forma relajada.
➔ **Página 12**

➔ **¿Usted qué obtiene de esto?**
Una Mise en Place sin estrés y un servicio à-la-carte relajado. Alta productividad y más tiempo. Flexibilidad y la calidad de los alimentos que usted desea.

Multifuncional

Un sistema de cocina. Muchas posibilidades. Todo para su creatividad.

El iVario: un sistema de cocción compacto con gran desempeño. O: la base de toda cocina moderna. Porque los sartenes basculantes, las marmitas, las freidoras, las ollas a presión y las estufas son cosa del pasado. Porque además de las funciones de cocción clásicas, el iVario Pro es capaz de mucho más. Por ejemplo, la cocción a presión, que obtiene el resultado deseado hasta un 35% más rápido. Sin pérdidas de calidad, por supuesto. O la cocción Sous-vide: El iVario Pro sugiere el tiempo mínimo de cocción y supervisa el proceso de cocción. Para una excelente calidad de alimentos, sabores naturales. O la cocción a baja temperatura. Para obtener los resultados deseados también durante la noche. Sin necesidad de supervisión. Pero con tiempo adicional para producir. Para que sus ideas se conviertan en resultados sobresalientes.

- **Utilice su potencial** Sabroso, saludable, variado, inusual, excepcional. Todo en un solo equipo. Sin inversiones adicionales. E incluso mejor calidad de los alimentos.



Un iVario Pro sustituye a numerosos aparatos de cocina convencionales.



Olla



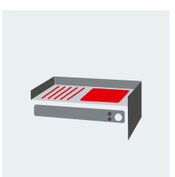
Olla de presión



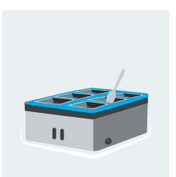
Sartén



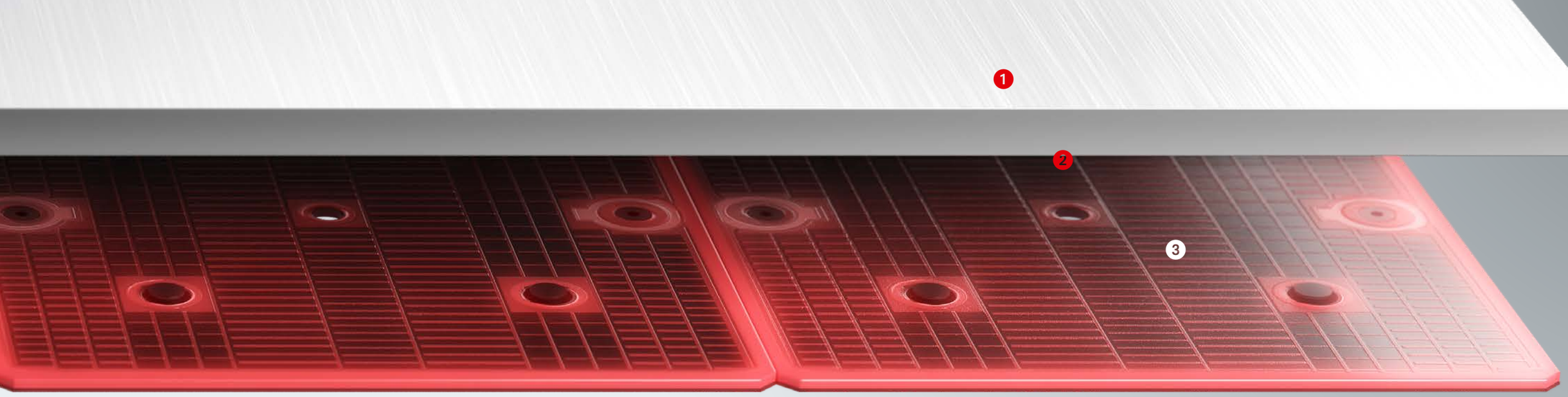
Freidora



Parrilla



Baño María



Su nuevo maestro del desempeño. Tan preciso como rápido.

Sistema de calentamiento iVarioBoost

Desempeño convincente	iVario Pro 2-S
Cantidad por cuba	
3 kg de pasta seca	18:30 min.
20 litros de arroz con leche	62 min.
7 kg de frijoles a presión	42 min.
25 kg de chambarete a presión	87 min.
14 kg de pierna de cordero a presión	86 min.

iVarioBoost

Existen fondos de cuba gruesos que tardan mucho tiempo en precalentarse y son de reacción lenta. Existen fondos de cuba delgados con una distribución desigual de la temperatura y que queman la comida. Y existe el iVarioBoost, la combinación de elementos de calentamiento de cerámica y un fondo de la cuba de reacción rápida y resistente a los rayones. Para un alto rendimiento, una excelente velocidad y una distribución uniforme del calor.

El sistema integrado de manejo de energía iVarioBoost consume significativamente menos electricidad que los aparatos de cocina convencionales. Y aún así cuenta con generosas reservas de energía. Para que pueda freír rápidamente y no se produzca un descenso notable de la temperatura al añadir ingredientes fríos, como ocurre con la tecnología convencional.

❶ Fondo de la cuba especial
El fondo de la cuba, fabricada de acero de alto rendimiento, es duradera y resistente a los rayones, y garantiza un calentamiento rápido y una transferencia de calor precisa y exacta. Para obtener sabrosos aromas de asado, carne dorada uniformemente y jugosa.

❷ Manejo inteligente de la temperatura
Cada elemento de calentamiento cuenta con sus propios sensores integrados. La temperatura se mide con sensibilidad en toda la superficie del fondo de la cuba. Estos datos de medición constituyen la base de un manejo de temperatura inteligente y específico para cada zona. Para obtener resultados sobresalientes con un bajo consumo. Especialmente para productos sensibles como los productos lácteos.

❸ Elementos de calentamiento de cerámica
Enorme potencia y siempre la cantidad exacta de energía en el lugar correcto. Esto es gracias a los elementos patentados* de calentamiento de cerámica que aseguran una transferencia de calor uniforme en toda la superficie.

*protegido por la ley de patentes: EP 1 671 520 B1

Para usted, esto significa
Los alimentos no se queman. Nada se cocina demasiado. Carne jugosa. Deliciosas notas de sabor a asado. Excelente homogeneidad.

rational-online.com/mx/iVarioBoost

Con precisión al resultado deseado.
Sin necesidad de supervisión.

Cocina inteligente

iCookingSuite

Control inteligente con sólo pulsar un botón. Con iCookingSuite, la inteligencia culinaria del iVario. Ajusta la ruta de cocción individualmente a los alimentos, lleva todo al resultado de cocción deseado, aprende de usted, se adapta a sus hábitos de cocción y sólo le avisa cuando necesita intervenir activamente. Como por ejemplo, para revolver o retirar la salsa del postre, el guiso o la sopa. Nada se quema ni se cocina demasiado. Cocción a baja temperatura, sous-vide, postres sensibles – no hay problema. Con AutoLift los ejotes incluso salen del agua automáticamente. Y si quiere darle a la comida su toque personal, puede intervenir en el proceso de cocción.

Gracias a su inteligencia culinaria, el iVario Pro sabe cuándo están listos los ejotes. Y los saca del agua automáticamente con AutoLift.



iCookingSuite
Alta calidad de los alimentos sin supervisión, operación simple casi sin entrenamiento previo. Este es el apoyo que le ayudará a evitar errores y ahorrar tiempo.

rational-online.com/mx/iCookingSuite



Servicio a la carta
listo al minuto.

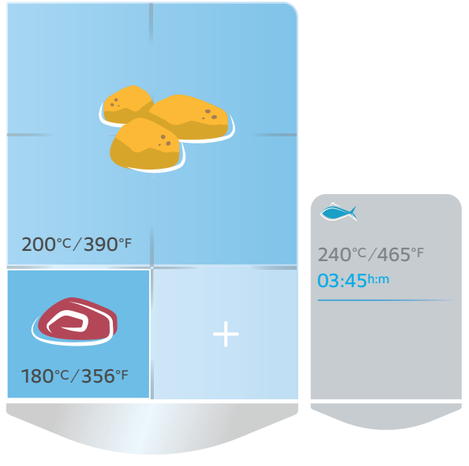
Flexibilidad eficiente

iZoneControl

Flexibilidad - porque lo "normal" en un restaurante es la excepción. Pescado, carne, verduras. Poco hecho, término medio, muy hecho. Extra picante, sin sal. Todo al momento, todo al mismo tiempo, todo fresco, todo diferente. Ahora la cocina tiene que preparar los alimentos de forma confiable, rápida y eficiente. Esto es exactamente para lo que sirve iZoneControl. Esto le permite dividir al iVario en hasta cuatro zonas, que se pueden diseñar libremente en cuanto a su tamaño, posición y forma*. Ahora puede preparar alimentos iguales o diferentes en una misma cuba. Simultáneamente o por separado, con la misma temperatura o a diferentes temperaturas. Con sonda térmica o por tiempo. Todo ello sin necesidad de supervisión, sin equipamiento adicional de cocina. Y con resultados fiables y deliciosos.

Patente * Patente DE 10 2017 131 404 B4

Con la yema de los dedos, se seleccionan en la pantalla las zonas que se requieren en la cuba, por medio de iZoneControl. Simple y seguro.



iZoneControl
Hasta 4 zonas. Para que usted siempre sea flexible y esté listo para actuar. Incluso para cantidades muy pequeñas. Y aún así trabajar de forma eficiente.

rational-online.com/mx/iZoneControl

Sustentabilidad.

Bueno para el medio ambiente, excelente para el bolsillo.

La sustentabilidad protege los recursos y ahorra dinero: La producción y la logística energéticamente eficientes, los nuevos estándares de ahorro de energía y el reciclaje de los equipos viejos, son algo ya habitual en RATIONAL. Y con el iVario Pro, la sustentabilidad se vuelve igual de habitual en su cocina: En comparación con los aparatos de cocina convencionales, usted ahorra hasta un 40% de energía. Tiene un menor consumo de materia prima. Sin exceso de producción.

RATIONAL
Global Social Responsibility

Por el amor que debemos a nuestro entorno
Para que pueda cocinar de manera saludable y tenga un balance ecológico como debe ser.

rational-online.com/mx/green



Rentabilidad.

Puede revisarlo de cualquier ángulo: Siempre salen las cuentas.

La condición para que una cocina tenga éxito: debe ser rentable. Como un iVario Pro en la cocina del restaurante. Porque está inmediatamente listo para su uso y combina las funciones de numerosos equipos de cocina. De esta manera las inversiones adicionales simplemente se vuelven innecesarias. Además, ahorra espacio, tiempo de trabajo, materias primas, energía y agua. Y, por supuesto: Dinero.

Vale la pena
La conclusión es que el tiempo de retorno de la inversión es extremadamente corto, y hace que el trabajo sea más agradable.

rational-online.com/mx/invest

Su ganancia	Cálculo por año	Su ganancia adicional por año	Haga su propio cálculo
Carne			
Ahorre hasta un 10% en el consumo de materia prima para preparar menús del día (fajitas de res, ragús) gracias a la potencia para asar de iVarioBoost. Hasta un 10%* menos de materias primas utilizadas para los estofados con cocción nocturna.	Consumo de materia prima si se emplean estufas, sartenes basculantes y ollas convencionales 84,610MXN Costo de materia prima con iVario 76,150 MXN	**= 8,460 MXN**	
Energía			
Ahorro promedio de 19 kWh al día gracias a la eficiencia superior del sistema de calentamiento iVarioBoost.	19 kWh × 2 servicios × 6 días × 48 semanas × 2.14 MXN por kWh	**= 23,430 MXN**	
Horas de trabajo			
Ahorro promedio de 120 minutos* de tiempo de trabajo por día y equipo, gracias a la velocidad del sistema de calentamiento iVarioBoost, a la cocción automática con iCookingSuite y a su modalidad de cocción nocturna.	288 días × 2 horas × 36 MXN (Cálculo ponderado del precio por hora cocinero/personal de limpieza)	**= 20,740 MXN**	
Limpieza			
Ahorro promedio anual de agua y detergente*. Tendrá que lavar menos ollas y sartenes.	90 Litros* de agua por servicio × 352.00 MXN/m^3 y 10 Litros de detergente	**= 18,750 MXN**	
Su ganancia adicional anual		**= 71,380 MXN**	

Un restaurante promedio, que ofrezca 100 comidas diarias (2 servicios), con un iVario 2-XS, obtendrá una ganancia adicional comparada con el uso de estufas, sartenes basculantes, ollas y freidoras convencionales.
* En comparación con sartenes basculantes, ollas y freidoras convencionales.

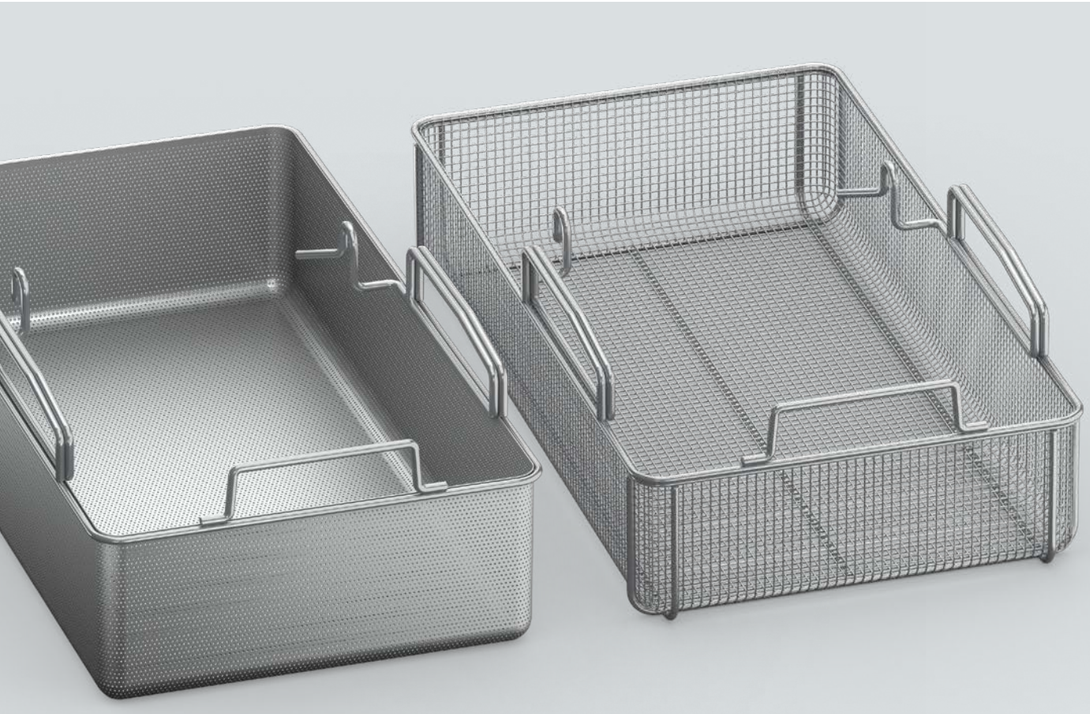
Accesorios.

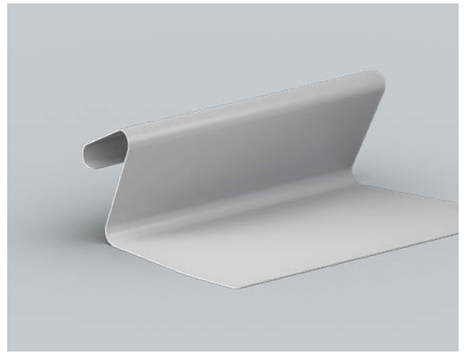
Los elementos adecuados para su éxito.

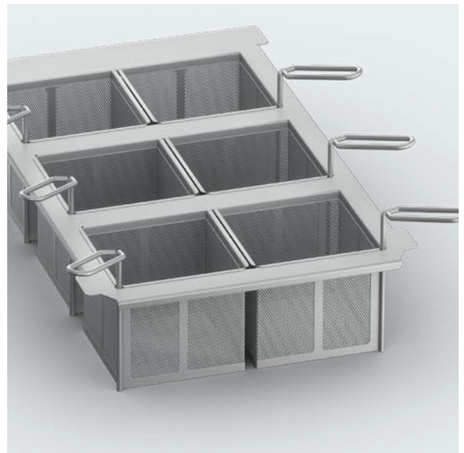
Deben ser robustos, capaces de aguantar el uso diario y ser aptos para el uso rudo en la cocina del restaurante - con RATIONAL esto aplica tanto para las cestas de porción, como para las mesas, el carro porta-cestas o las palas. Porque sólo con los accesorios originales de RATIONAL podrá aprovechar al máximo las extraordinarias capacidades del iVario Pro.

Accesorios originales RATIONAL
Y los accesorios bien hechos, hacen la vida aún más fácil.

rational-online.com/mx/accesorios







Calidad del producto comprobada.

Un iVario Pro puede durar mucho. Muchos años.

La rutina diaria en la cocina: trabajo duro. Por ello, los productos de RATIONAL son robustos y están fabricados con mucho cuidado. Esto es resultado del principio "una persona, un equipo". Esto significa que cada uno de los trabajadores de la producción asume su responsabilidad total por la calidad de su iVario Pro. Incluso ponen su nombre en la placa de identificación de la unidad. Somos igual de exigentes con nuestros proveedores: Centramos nuestra atención en altos estándares de calidad, la mejora continua y la garantía de la fiabilidad y longevidad de los productos.

Usted puede contar con ello
Fabricado para el uso diario, sólido y duradero, cuente con un socio confiable.

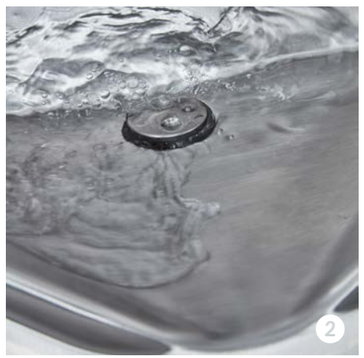
rational-online.com/mx/company



Detalles técnicos.

Lo que algunos llaman obsesión por el detalle, para RATIONAL es el estándar.













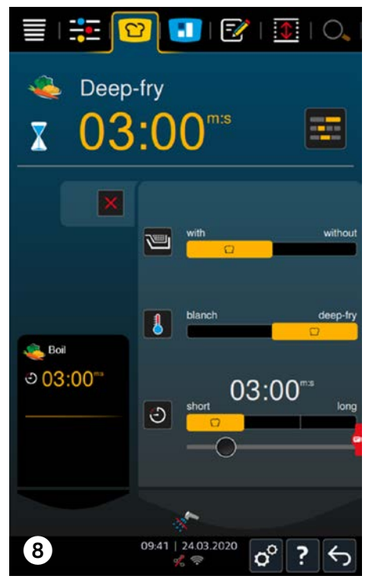


❶ Toma de agua y ❷ drenaje
Llene la cuba con la toma de agua por litros exactos. Y con el drenaje integrado la puede vaciar fácilmente.

❸ Ajuste de altura (Accesorio)
Tanto la mesa para el iVario Pro 2-S como el equipo de piso, alcanzan una altura de 200 mm en 16 segundos y se adaptan a la persona que los está utilizando.

❹ ConnectedCooking
Para que pueda conectarse con su iVario Pro a través de ConnectedCooking, el equipo cuenta con WiFi integrada.

❺ Función de elevación y descenso automáticos
Pasta al dente. Totalmente automático. Porque con la función de elevación y descenso, la cesta sale del agua en el momento preciso.



❻ Limpieza fácil
Como nada se quema ni se pega en el iVario Pro, prácticamente no hay nada que limpiar. Y esa pequeña parte se hace en dos minutos.

❼ Ducha de mano integrada, enchufe integrado con fusible de seguridad separado (opcional) e interfaz USB.

❽ Pantalla táctil
Dos cubas, dos vistas en una pantalla táctil. Para que nadie se confunda.

Borde frío de la cuba:
No más quemaduras con el borde de la cuba, puede poner su mano sobre él tranquilamente sin riesgos.

Resumen de modelos iVario.

¿Cuál es el adecuado para usted?

¿Servicio a la carta o banquete? ¿Mucho espacio? ¿Poco espacio? El iVario Pro 2-S y su hermano mayor el iVario Pro L, se adaptan a sus necesidades y convencen por su excelente rendimiento. De día y de noche. Y pronto también en su cocina. Todo sobre opciones, características y accesorios en: rational-online.com



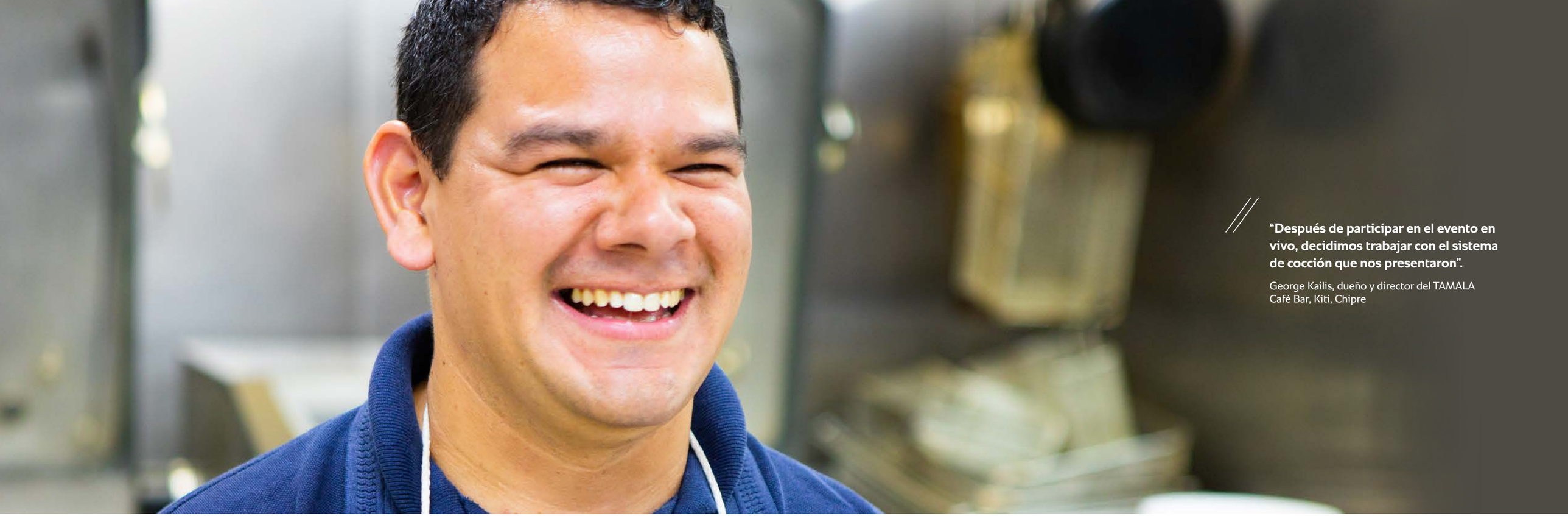
iCombi Pro – El nuevo punto de referencia.
El iCombi Pro es inteligente, eficiente y flexible. Y proporciona los resultados que usted desea. Una y otra vez. Sin importar quién lo maneje. Junto con el iVario Pro es imbatible, en especial para las cocinas grandes.






iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Número de comidas	a partir de 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Volumen útil	2 × 17 Litros	2 × 25 Litros	100 Litros	150 Litros
Superficie de cocción	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Ancho	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Profundidad	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Altura (incl. Mesa / Subestructura)	485 (1080) mm	485 (1080) mm	608 (1078) mm	608 (1078) mm
Peso	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Acometida de agua	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Carga conectada (3 AC 220V)	13 kW	19 kW	25 kW	38 kW
Fusible automático (3 AC 220V)	40 A	50 A	80 A	100 A
Opciones				
Cocción a presión	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cocción a baja temperatura (Asado nocturno, Sous-vide, Confit)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
Ejemplos de desempeño (por cuba)				
Sellado de carne en cubos	**4,5 kg**	**7 kg**	**15 kg**	**24 kg**
Tiempo de cocción	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Chambarete	**17 kg**	**25 kg**	**80 kg**	**120 kg**
Tiempo de cocción sin presión	102 min.	102 min.	102 min.	102 min.
Tiempo de cocción con presión	–	↓ –14% 88 min.	↓ –14% 88 min.	↓ –14% 88 min.
Frioles a presión	**4 kg**	**7 kg**	**20 kg**	**30 kg**
Tiempo de cocción sin presión	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Tiempo de cocción con presión	–	↓ –35% 42 min.	↓ –35% 42 min.	↓ –35% 42 min.
Patatas hervidas	**7 kg**	**12 kg**	**45 kg**	**65 kg**
Tiempo de cocción sin presión	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.
Tiempo de cocción con presión	–	↓ –14% 42 min.	↓ –14% 42 min.	↓ –14% 42 min.

● Estándar ○ opcional



“Después de participar en el evento en vivo, decidimos trabajar con el sistema de cocción que nos presentaron”.

George Kailis, dueño y director del TAMALA Café Bar, Kiti, Chipre

ServicePlus.

El comienzo de una maravillosa amistad.

Con el servicio adecuado, el sistema de cocción RATIONAL y su cocina se convierten en un éxito: Con RATIONAL tiene a su disposición desde la asesoría inicial, los testeos, la instalación y la capacitación inicial personalizada, hasta las actualizaciones de software y la línea de atención telefónica para sus preguntas individuales, la ChefLine. O puede continuar su aprendizaje en la Academia RATIONAL. Al mismo tiempo, puede ponerse en contacto en todo momento con uno de los distribuidores autorizados de RATIONAL: Ellos conocen muy bien los sistemas de cocción y encontrarán el adecuado para su cocina. Y en caso de emergencia, el equipo de servicio técnico de RATIONAL se encuentra rápidamente disponible en todo el mundo.

ServicePlus
Todo esto con un único objetivo: Asegurar que usted saque el máximo provecho a su sistema de cocción, que pueda disfrutar de su inversión durante mucho tiempo y que no se le acaben las ideas.

rational-online.com/mx/ServicePlus

iVario live.

Que nadie le cuente, compruébelo usted mismo.

Ya es suficiente teoría, es momento de practicar, porque nada es más convincente que la experiencia propia: Descubra los sistemas de cocción RATIONAL en acción, déjenos mostrarle las funciones inteligentes y experimente cómo puede trabajar con ellos. En vivo, sin compromiso y muy cerca de usted. Tiene alguna pregunta o requiere información específica de acuerdo con sus necesidades y sus posibles aplicaciones. Entonces llámenos o envíenos un correo electrónico. Encontrará más información, detalles, videos y testimonios de clientes en rational-online.com.

¡Regístrese ahora!
Tel. 55 5292 7538
info@rational-online.mx

rational-online.com/mx/live

RATIONAL México SA de CV
Miguel de Cervantes Saavedra169 Piso 4
Col. Ampliación Granada
11520, Del. Miguel Hidalgo
Ciudad de México

Tel. +52 (55) 5292-7538

info@rational-online.mx
rational-online.com

20.292 · V-02 · MDS/Leno · 12/20 · es_MX
Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos que representen una mejora.