



APROVECHA ESTA OPORTUNIDAD. Los equipos de cocción convencionales como las sartenes basculantes, los hervidores, las cocinas y las freidoras ahora están reunidos en un equipo multifuncional **la iVARIO PRO Pro 2-S de RATIONAL** . con 2 cubas de 25 litros cada una.

¿Quieres asistir a una DEMO RATIONAL?

apuntate aqui: [QUIERO DEMO](#)



Catálogo de variocooking de Rational

características de la iVARIO PRO Pro 2-S de RATIONAL

- Número de comidas: 50 - 100.
- Volumen útil: 2 x25 litros
- Superficie de fritura: 2 x 1/1 GN (2 x 19 dm²)
- Ancho: 1100 mm
- Profundidad: 938 mm
- Altura (mesa/subestructura incl.): 485 mm (1080 mm)
- Peso: 134 kg
- Toma de agua: R 3/4"
- Desagüe: DN 40
- Valor de conexión (3 NAC 400V): 21 kW
- Fusible (3 NAC 400V): 32A

Precio de la Rational ivario pro 2-S :

EquipoH es distribuidor y generador de contenidos de Rational en nuestra misión de ofrecerte el mejor servicio, y la mejor experiencia de cliente.

Como la ivario tienes accesorios y especificaciones la atención es personalizada. Te atenderemos personalmente. o puedes contactarnos en el 630668204. o escribe en el chat de la parte inferior derecha de tu pantalla y hablarás directamente con nuestro equipo.

Entérate de las novedades de Rational en nuestro club, EHC. Si eres un profesional de la hostelería o la industria alimentaria es tienes una plataforma premium de contenidos, tendrás descuentos adicionales en todas tus compras y acceso a programas de incentivos, además de acceso a ofertas exclusivas y descuentos adicionales en TODAS TUS COMPRAS.

¿Para qué sirve una Ivariocooking?

Para ahorrar costes. La variocooking aporta rapidez y precisión.

Qué tipo de cocciones se pueden realizar en una iVario.

Asar, hervir, blanquear, freír, cocer a presión, cocinar durante la noche y en su punto, y todo a la vez.

Menos tiempo. Menos personal. Menos presupuesto.

Por el contrario, requisitos más estrictos. Retos que debe dominar la cocina de restaurante moderna. Y que puede. Por ejemplo, con un sistema de cocción inteligente. Que cumple muchos requisitos, asume tareas y ofrece sugerencias. Que acumula más de 45 años de experiencia en capacidad de innovación.

Que permite sacar el máximo partido al espacio más reducido. Que asiste, ayuda, impresiona. Que ofrece a los chefs libertades nunca vistas y permite al personal poco cualificado ponerse a trabajar rápidamente. Y que combina rapidez con precisión. Para 30, 100 o más clientes. Para unos resultados excelentes.

ventajas de la variocooking:

- Resultados de cocción perfectos en tiempo récord.
- Máxima flexibilidad en el mínimo espacio.
- Con una supervisión y un control mínimo.
- Inteligencia culinaria a su servicio
- Extraordinaria eficiencia energética

¿En qué beneficia una iVario Pro en un restaurante?

Una mise en place sin estrés y un servicio a la carta relajado. Alta rentabilidad y más tiempo. Flexibilidad y la calidad de platos que deseaba.

Mínimo tiempo, mínimas mermas, optimización del consumo eléctrico, máxima seguridad laboral.

¿Beneficios que te aporta la ivario de Rational si eres un catering o lo tuyo es gran producción?

Agacharse, alzarse, arrastrar cosas, quemarse... Todo esto forma parte de la rutina en la cocina. Desde hoy, es cosa del pasado. Porque con la iVario Pro, la cocina es ergonómica, eficiente y ocupa menos espacio. Porque RATIONAL ha estudiado a los cocineros del mundo y ha desarrollado numerosas soluciones técnicas que protegen la espalda, evitan el riesgo de quemaduras y hacen la vida más fácil y sana.

Beneficios ergonómicos de la ivario

*1 Entrada de agua y 2 desagüe Se acabó arrastrarlo todo: en su lugar, ahora se puede llenar la cuba, a través de la entrada de agua, con una cantidad de litros exacta. Y también se puede vaciar cómodamente mediante el desagüe integrado.

*Ajuste de la altura (opcional) Independientemente de la altura del operador, con el ajuste de altura ergonómico la iVario Pro alcanza los 200 mm en 16 segundos y se adapta a cualquier persona.

* Ducha de mano integrada, enchufe encastrado con protección, con interruptor de circuito separado (opcional) y puerto USB.

*Limpieza fácil. Dado que en la iVario Pro nada se quema, en principio no hay nada que limpiar. Y lo poquito que hay se hace en dos minutos.

*AutoLift: Pasta al dente. Totalmente automática.

Porque con la función de elevación y descenso automáticos, la cesta saldrá del agua en el momento justo.

*Vaciado sencillo: Gracias a la suspensión especial de la cuba, el vaciado es preciso y seguro, y así se previenen problemas de espalda.

*Borde de la cuba frío Se acabaron las quemaduras con el borde de la cuba: se puede poner la mano sin ningún peligro.

*Diseño: Sin golpes y sin cortes gracias a las esquinas redondeadas.

Beneficios técnicos de la ivario

✓ **IVARIO PRO CUESTIÓN DE RENDIMIENTO. DESDE TODOS LOS PUNTOS DE VISTA.**

Tecnología inteligente que cuece, sella y fríe en un solo equipo. Rápido y, sin embargo, preciso. Hasta 4 veces más rápido. Con un consumo de energía hasta un 40 % menor

en comparación con ollas, sartenes basculantes, sartenes, freidoras o equipos de cocción al vacío convencionales. Cada plato preparado de manera individual y con una elevada calidad. Y todo listo a la vez, al punto, rápidamente, económico, flexible, con poco personal. Un restaurante tiene sus reglas. La nueva iVario Pro las sigue todas.

✓ **Sonda térmica del núcleo**

Cada cuba dispone de una sonda térmica del núcleo. Para una preparación precisa sin necesidad de supervisión.

✓ **Gestión energética eficiente**

El sistema de calentamiento iVarioBoost combina potencia, rapidez y precisión. Con grandes reservas de potencia y una distribución precisa del calor por toda la superficie, de modo que el proceso de cocción resulte óptimo. Incluso con grandes cantidades.

¡Incluso con platos delicados!.

✓ **Rapidez**

Con la función opcional de cocción a presión, puede lograr tiempos de cocción hasta un 35 % más cortos. La acumulación y descarga automáticas de la presión hacen que la iVario Pro sea rápida y cómoda.

✓ **Concepto de uso intuitivo**

Dos cubas, dos vistas en la pantalla. Simple, lógico y eficiente. De este modo, trabajar con la iVario Pro 2-S no requiere ningún esfuerzo. Desde el principio.

✓ **Se obtienen los resultados deseados sin supervisión**

Gracias al iCookingSuite, el sistema inteligente de cocción, todo sale bien. Nada se quema ni rebosa. Y la iVario Pro solo le avisará cuando sea realmente necesario que intervenga. Para unos resultados de cocción justo como deseaba. Sin necesidad de control ni supervisión.

✓ **Mayor flexibilidad**

Gracias al sistema patentado iZoneControl, puede disponer de muchas iVario a la vez con solo pulsar un botón. Para comidas diferentes. Para más flexibilidad. Para un trabajo relajado.

✓ **Multifuncional. Un solo equipo para todo.**

Sistema de cocción de la iVario de Rational

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

↳ La iVario: un **sistema de cocción compacto de alto rendimiento**. O la base de toda cocina moderna. Porque las sartenes basculantes, las marmitas, las freidoras, las ollas a presión y los fogones son cosa del pasado. Porque, además de las funciones de cocción clásicas, la iVario Pro domina otras más. Como la cocción a presión, que permite obtener el resultado deseado hasta un 35 % más rápido.

Naturalmente, sin sacrificar la calidad. O la **cocción al vacío**; la iVario Pro recomienda el tiempo de cocción mínimo y supervisa el proceso de cocción. Para platos de una calidad excelente, con aromas y sabores naturales. O la cocción a baja temperatura. Para obtener los resultados deseados incluso durante la noche. Sin necesidad de supervisión. Para ampliar los tiempos de producción. Para que sus ideas se conviertan en resultados excelentes.

A destacar del nuevo modelo iVario Pro:

→ 1. SISTEMA DE CALENTAMIENTO IVARIOBOOST:

el iVarioBoost, la combinación de resistencias térmicas de cerámica y un fondo de cuba de rápida reacción y resistente a los arañazos. Para un alto grado de eficiencia, una velocidad excelente y una distribución uniforme del calor.

La gestión integrada de la energía iVarioBoost consume mucha menos electricidad que los equipos de cocina convencionales. Y, sin embargo, dispone de grandes reservas de potencia. Para que usted pueda sellar rápidamente los alimentos y no se produzca un importante descenso de la temperatura al añadir ingredientes fríos, como sucede con los equipos convencionales.

1 Fondo de la cuba especial: El fondo de la cuba está hecho de acero resistente de alto rendimiento y resistente a los arañazos y garantiza un calentamiento rápido y una transferencia del calor precisa y por grados exactos. Para deliciosos aromas a asado, un dorado uniforme y una carne jugosa.

2 Gestión inteligente de la temperatura: Para cada resistencia térmica, dispone de sensores propios e integrados. De este modo, la temperatura se mide mediante sensores que abarcan toda la superficie del fondo de la cuba.

Estos datos de medición constituyen la base para una gestión inteligente y precisa de la temperatura por zonas. Para resultados excelentes con bajo consumo de energía. Especialmente con productos sensibles como las comidas que incluyen leche entre sus ingredientes.

3 resistencias térmicas de cerámica*: Enorme rendimiento y siempre la cantidad exacta de energía en el lugar correcto gracias a las resistencias térmicas de cerámica patentadas, que permiten una transferencia del calor uniforme por toda la superficie.

¿En qué se traduce el iVarioBoost?

Los alimentos no se queman. Los alimentos no se cuecen en exceso. Carne jugosa. Sabrosos aromas a asado. Excelente homogeneidad.

→2. ICOOKING SUIT:

Regulación inteligente, con pulsar un botón. Con el iCookingSuite, el sistema de cocción inteligente de la iVario. Este ajusta el proceso de cocción específicamente para cada comida, se encarga de obtener el resultado de cocción deseado en cada caso, aprende de usted, se adapta a sus costumbres en la cocina y no le solicita su intervención activa mientras no sea realmente necesaria. Por ejemplo, para remover o sacar salsas para postres, estofados o sopas. No se nos quema ni se nos rebosa nada. Cocer a baja temperatura, al vacío, dulces delicados... todo se puede realizar sin ningún problema. Con AutoLift incluso se sacan las alubias del agua automáticamente. Y, si desea dar a los platos su toque personal, puede modificar el proceso de cocción.

Resumiendo: **iCookingSuite**

Alta calidad de platos sin necesidad de supervisión, facilidad de uso sin necesidad de familiarización con el equipo.

→3. IZONE CONTROL: A LA CARTA EN POCOS MINUTOS.

Este es el tipo de ayuda que le evitará errores y le permitirá ahorrar tiempo. Flexibilidad: porque, en un restaurante, lo «normal» es la excepción.

Pescado, carne, verduras. Poco hecho, en su punto, bien hecho. Extra picante, sin sal. Todo ahora, todo al mismo tiempo, todo fresco, todo distinto. Ahora es necesario preparar las comidas en la cocina de manera fiable, rápida y eficiente. iZoneControl está diseñado justo para eso. Para que usted pueda dividir la iVario en hasta cuatro zonas, cada una de ellas con el tamaño, la posición y la forma que prefiera. Ahora, en una cuba puede preparar comidas iguales o distintas. Al mismo tiempo o de forma escalonada, a la misma o a distinta temperatura. Con sonda térmica del núcleo o por tiempo. En cualquier caso sin necesidad de supervisión, sin tener que utilizar equipos de cocina adicionales. Todo esto con el fin de obtener unos resultados de cocción sabrosos y fiables.

iZoneControl

Hasta cuatro zonas. Para que esté preparado para actuar en todo momento y

con flexibilidad. Incluso para cantidades mínimas. Y, sin embargo, trabajando con eficiencia.

→4. SOSTENIBILIDAD:

Bueno para el medio ambiente y mejor para el bolsillo.

La sostenibilidad protege los recursos y ahorra dinero. Para RATIONAL, es fundamental disponer de una producción y logística energéticamente eficientes, con nuevos estándares para el ahorro energético, un menor consumo de materiales y un reciclaje de los residuos de equipos. Y, naturalmente, lo mismo se puede decir de la sostenibilidad con la iVario Pro también en su cocina. En comparación con los equipos de cocina convencionales, ahorrará hasta un 40 % de energía.

Consumen menos materias primas. Se reduce la producción excedente.

→5. RENTABILIDAD.

Puede usarlos como prefiera: valen la pena.

El requisito para una cocina de éxito: debe ser rentable. Al igual que una iVario Pro en la cocina de un restaurante. Porque está lista para funcionar de inmediato y combina las funciones de numerosos equipos de cocina. Así, está claro que no hará falta invertir en más equipos. Además, **ahorrará espacio, tiempo de trabajo, materia prima, electricidad y agua. Y, por supuesto: dinero.**

El resultado es un periodo de amortización extremadamente corto.

Accesorios de la iVario Pro: Variedad y calidad

Solicítanos una demo... ¡y pruébala en directo en el Centro Rational más próximo a ti o en on line desde tu casa

ventajas de comprar la iVario de Rational en equipoH durante el EHC fest

Precio increíble, aprovecha esta ocasión.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1100x938x485mm