

iVario® Pro.

El nuevo nivel de rendimiento para la gastronomía industrial.



Lo que la cocina debe ser capaz de hacer en la actualidad.

Asar, hervir, escaldar, freír, cocinar a presión, durante la noche, de forma precisa y todo al mismo tiempo: Los comedores industriales nunca han sido tan exigentes. Tan rápidos y sofisticados. Tan internacionales y regionales. Tan versátiles y flexibles. Es momento para un sistema de cocción inteligente, que no sólo cumpla con los requisitos de esta cocina moderna, sino que además la aproveche al máximo. Esto lleva 45 años de investigación, experiencia e innovación a una nueva dimensión. Que muestra sus puntos fuertes en cualquier cocina. Que prepara los platillos de manera sencilla y siempre como se desean. Para 300 ó 3,000 invitados. Que asume el trabajo que puede ser automatizado. Que incluso puede ser operado fácilmente por trabajadores que no tienen entrenamiento gastronómico previo.

➊ Más de lo esperado

Un sistema de cocción que va mucho más allá de lo que usted está acostumbrado a usar, ya sea un sartén basculante, una marmita o una freidora.



El iVario Pro.

Excepcional. En todos los aspectos.

Parece un sartén basculante, pero puede hacer muchísimo más: Hervir, saltear, freír y cocinar a presión - el iVario Pro sustituye a prácticamente todos los aparatos de cocción convencionales. Porque cuenta con la potencia: Su tecnología de calentamiento única combina la potencia con la precisión. Porque tiene asistentes de cocina inteligentes que piensan, aprenden y apoyan. Porque es hasta 4 veces más rápido, consume hasta un 40% menos de energía y ahorra una gran cantidad de espacio, en comparación con los aparatos de cocina convencionales. O simplemente: Porque puede. Para una excelente calidad de los alimentos sin necesidad de supervisión ni control.

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, asegura que el proceso de cocción al asar carne o productos delicados, se desarrolle de forma óptima.

➔ Página 06

Mayor flexibilidad

El iZoneControl patentado convierte el fondo de la cuba en múltiples unidades de iVario. Para diferentes platillos. Para más libertad. Para mayor creatividad.

➔ Página 12

Rapidez

Con la función opcional de cocción a presión usted puede 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 10

Mejores condiciones de trabajo

El iVario Pro hace que las cocinas sean ergonómicas, ahorradoras de energía, seguras y eficientes. Es bueno para el trabajo diario. Es bueno para la salud.

Resultados deseados sin supervisión

Gracias a la inteligencia de cocción incorporada en iCookingSuite, esto es posible. 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.

➔ Página 08

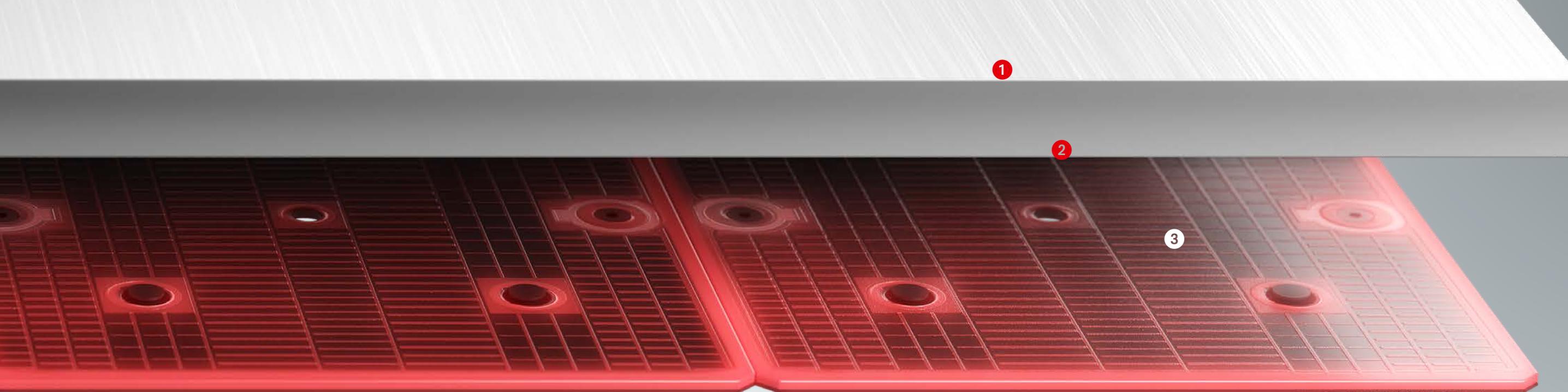
Concepto de manejo intuitivo

Sencillo, lógico y eficiente. De esta manera, el trabajo con el iVario Pro no sólo es muy fácil, sino también placentero. Desde el principio.

➔ ¿Usted qué obtiene de esto?

Uno de los sistemas de cocción más avanzados para obtener una enorme productividad, flexibilidad y simplicidad.

rational-online.com/co/iVarioPro



Su nuevo maestro del desempeño.
Tan preciso como rápido.

Sistema de calentamiento iVarioBoost

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.

Desempeño convincente	iVario Pro XL
15 kg de pasta seca	22 min.
45 kg de stroganoff de ternera	20 min.
120 litros de arroz con leche	70 min.
30 kg de porotos a presión	42 min.
120 kg de goulash (presión)	88 min.

① 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.

② 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.

③ 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.

➔ 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/co/iVarioBoost

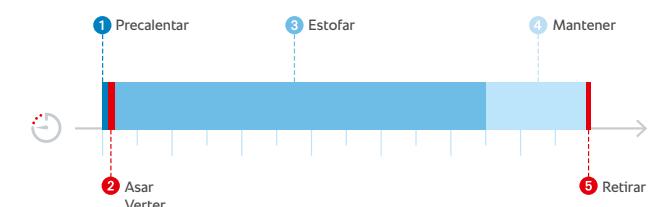


Con precisión al resultado deseado.
Sin necesidad de supervisión.

Cocina inteligente

iCookingSuite

Control inteligente con sólo pulsar un botón. Con iCookingSuite, la inteligencia culinaria del iVario Pro. 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. Para voltear el filete, por ejemplo. Nada se quema ni se cocina demasiado. Cocción a baja temperatura, postres muy delicados – sin ningún problema, con AutoLift las pastas incluso salen del agua automáticamente. Y si desea darle a la comida su propio toque, puede intervenir en el proceso de cocción.



Trabaja para usted incluso durante la noche.
Cargue el iVario Pro para la cocción nocturna,
inicie el proceso de cocción y retire el alimento
terminado a la mañana siguiente.

➔ **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/co/iCookingSuite



Consiga el resultado de cocción deseado rápida y delicadamente. La función de cocción a presión.

Producción agilizada

Ahorro de tiempo gracias a la cocción a presión: Cuando se requiere rapidez muy a menudo, se puede reducir el tiempo de cocción con la función inteligente opcional de cocción a presión. Con el mecanismo de cierre interno de seguridad, los ragús, estofados, sopas, caldos y guisos se pueden terminar hasta un 35% más rápido. Sin pérdidas de calidad, por supuesto. Sin necesidad de supervisión. El sistema de calentamiento iVarioBoost aumenta la presión con sólo pulsar un botón y la mantiene constante. Durante todo el proceso de cocción. Esto protege la estructura celular del alimento que se va a cocinar y, a la vez, se consiguen los mejores resultados en el menor tiempo posible.

	Cocción	Cocción a presión	Ahorro
Bondiola braseada	117 min.	86 min.	⬇ 26%
Porotos/Garbanzos	65 min.	42 min.	⬇ 35%
Rabo braseado	170 min.	135 min.	⬇ 21%

➤ **Las ventajas para usted:** Para usted, esto significa mayor capacidad, tiempos de cocción más cortos, más productividad.

rational-online.com/co/coccion-a-presion

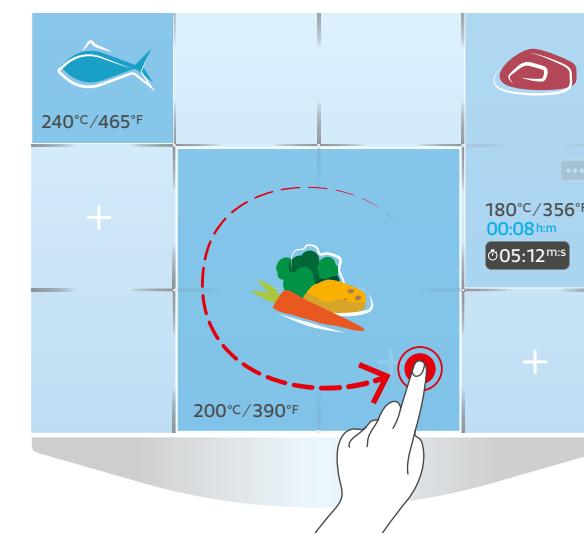


Los mejores resultados
en toda la superficie.

Flexibilidad eficiente

iZoneControl

Flexibilidad - también es imprescindible en los comedores industriales. Para dietas especiales, para pedidos adicionales o para comidas del personal. Es precisamente entonces cuando las porciones más pequeñas deben ser preparadas rápida y eficientemente, incluso en las grandes cocinas. 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 en distintos momentos, con la misma temperatura o a diferentes temperaturas. Usted calienta solamente la superficie que realmente necesita. Eso ahorra energía y la necesidad de tener muchos otros equipos de cocina.



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

➔ **iZoneControl**
Calienta sólo la parte del fondo de la cuba que realmente necesita. Para más eficiencia y flexibilidad. Incluso para porciones pequeñas.

rational-online.com/co/iZoneControl

Trabajo moderno.

Diseñado para ser seguro.

Agacharse, cargar o arrastrar cosas pesadas, quemarse -esto es parte de la vida cotidiana en la cocina. Pero a partir de ahora, es cosa del pasado. El iVario Pro hace que las cocinas sean ergonómicas, ahorradoras de energía, seguras y eficientes. Porque RATIONAL ha observado a los cocineros de todo el mundo y ha desarrollado numerosas soluciones técnicas que cuidan la espalda, protegen contra las quemaduras y hacen la vida más fácil y saludable.

➊ Una cosa es segura.

Un trabajo relajado y seguro significa menos tiempo de inactividad, mayor productividad, mayor eficiencia. E igualmente importante: más motivación.



200 mm
en 16 segundos

➋ Toma de agua y ➌ drenaje

Olvídense del acarreo de agua y llene la cuba con la toma de agua por litros exactos. Y con el desagüe integrado la puede vaciar fácilmente.

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

➎ Limpieza fácil

Como nada se quema ni se pega en el iVario Pro, prácticamente no hay nada que limpiar. Y lo poco que hay que limpiar se hace en dos minutos.

➏ AutoLift

Pasta al dente. Totalmente automático. Porque con la función de elevación y descenso, la cesta sale del agua cuando llega el momento.



➐ Vaciado sencillo

Gracias a la suspensión especial de la cuba, el vaciado es preciso, seguro y sin problemas de espalda.

Borde frío de la cuba

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

Diseño

Sin golpes ni cortaduras gracias a las esquinas redondeadas.

Siempre la mejor solución.

Una respuesta ante cualquier reto.

En la mesa, en la superficie de trabajo, en la pared, sobre el bloque de cocina central o incluso integrado en él. El iVario Pro queda bien en cualquier lugar. Está disponible día y noche en el área de preparación o en producción. Ya sea una nueva planificación o una expansión, encuentra su lugar en cualquier cocina y se puede instalar sin esfuerzo.

Gracias al desagüe integrado, ni siquiera necesita un desagüe en el suelo. Así evitará que el suelo de la cocina esté resbaladizo y aumentará la seguridad de los trabajadores. Incluso una limpieza profunda de la cocina no es problema con el iVario Pro: Cumple con los altos requisitos de la norma IPX5.

➔ **Las ventajas para usted:**
Un lugar de trabajo que se adapta y no deja nada que desear.



16



1



3



4

① Equipo de piso ② Montaje en la pared ③ Equipo de mesa ④ Equipo de mesa sobre una base

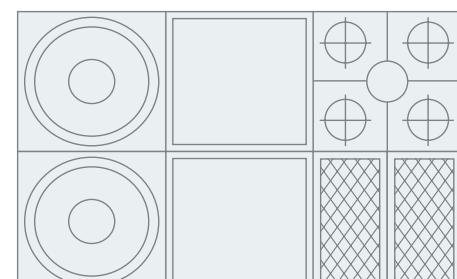
IPX 5

17

Cocina simplificada.

Menos es más. Espacio y tiempo.

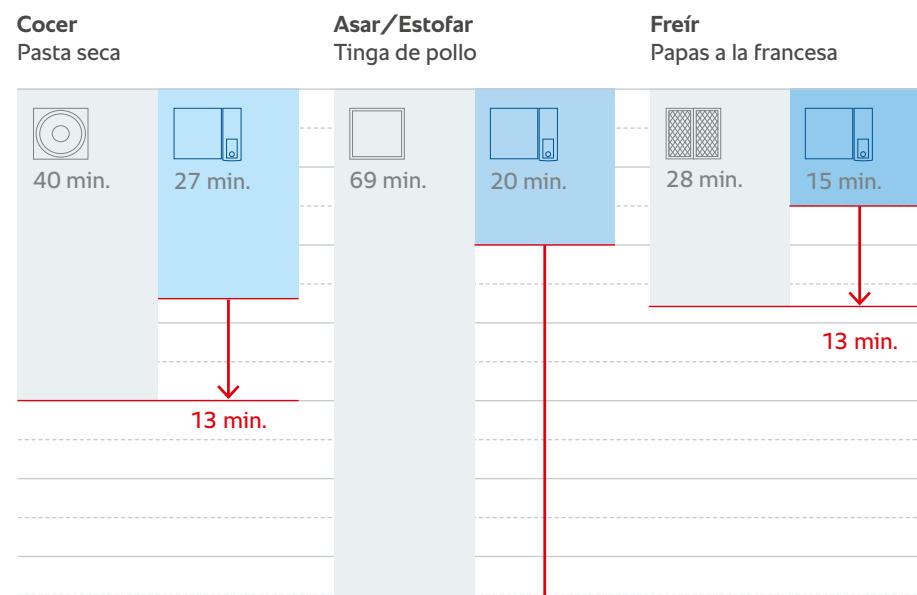
Potencia más precisión es igual a una producción eficiente. 80 comidas, 62 minutos, clientes felices. Se trata de una cocción sin esfuerzo de supervisión, sin pérdida de calidad. Así es cocinar con el iVario Pro L. Además, ahorra espacio, ya que el sistema de cocción puede sustituir a la estufa, la plancha, la freidora, el sartén basculante y la marmita.



1 x estufa
2 x marmitas
2 x sartenes basculantes
1 x freidora



1 x estufa
1 x marmita
1 x sartén basculante
1 x iVario Pro L



→ Ahorre

Tiempo de producción y espacio. Sin comprometer la calidad de los platillos.

rational-online.com/co/invest

Ahorro de espacio Con el iVario Pro puede sustituir numerosos aparatos de cocina convencionales y ahorrar un promedio de 33% de espacio.

Rentabilidad.

Puede revisarlo de cualquier ángulo: Siempre salen las cuentas.

El requisito para el éxito de una cocina: alta productividad. Las muchas ventajas de desempeño hacen que el iVario Pro sea una inversión que se amortiza rápidamente. Ya que combina las funciones de muchos aparatos de cocina. Usted 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/co/invest

Su ganancia	Cálculo por año	Su ganancia adicional por año	Calcúlelo Usted mismo
Carne			
Ahorre hasta un 10% en el consumo de materia prima para preparar menús del día (lomo saltado) gracias a la potencia para asar de iVarioBoost. Hasta un 10%* menos de materias primas utilizadas para los estofados con cocción nocturna.	Costo de materia prima si se emplean Estufas, sartenes basculantes y ollas convencionales 108,900,000 COP	= 10,890,000 COP	
	Costo de materia prima con iVario Pro 98,010,000 COP		
Energía			
Ahorro promedio de 68 kWh al día (vs. otros equipos eléctricos) gracias a la alta eficiencia del sistema de calentamiento iVarioBoost*.	68 kWh × 525 COP por kWh	= 17,850,000 COP	
Horas de trabajo			
Ahorro promedio de 120 minutos de tiempo de trabajo por día y equipo, gracias a la velocidad iVarioBoost, la cocción automática con iCookingSuite y la cocción nocturna.	1,000 Hrs. × 7,500 COP (Cálculo ponderado del precio bruto por hora cocinero/personal de limpieza)	= 7,500,000 COP	
Limpieza			
Ahorro promedio anual de agua y detergente*. Tendrá que lavar menos ollas y sartenes.	600 litros de agua por servicio × 2,817 COP/m ³ y 50 litros de detergente al año	= 1,145,100 COP	
Su ganancia adicional anual			= 37,385,100 COP

Comedor de empresa promedio con 600 comidas diarias (2 servicios) con un iVario Pro L y XL, ingresos adicionales comparados con la operación con una estufa convencional, sartén basculante, marmita y freidora.

* En comparación con sartenes basculantes, ollas y freidoras convencionales.

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.

➔ 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/co/green



Calidad del producto comprobada.

Un iVario Pro puede durar mucho. Muchos años.

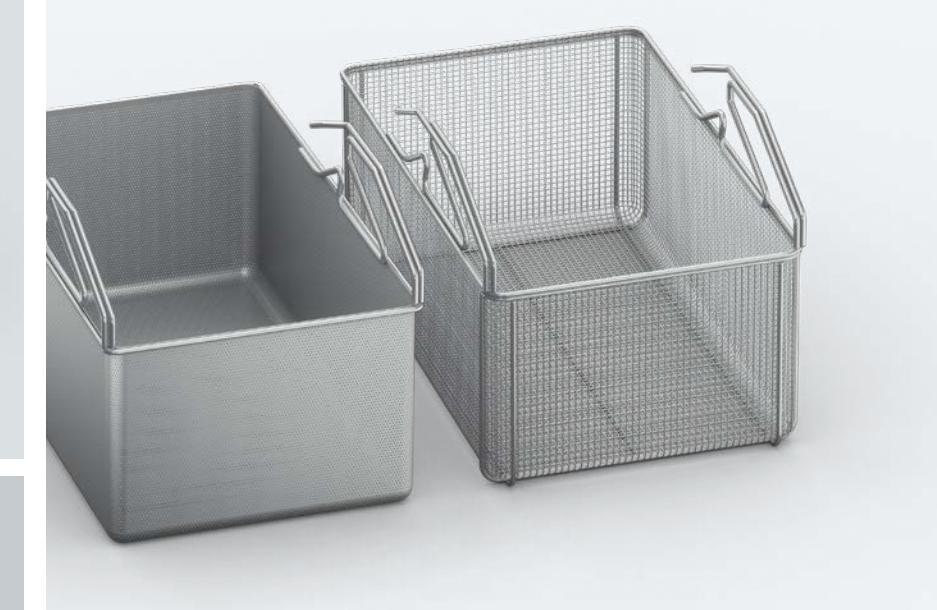
La rutina diaria en la cocina: trabajo duro. Por ello, los productos de RATIONAL son robustos y están fabricados con mucho cuidado. Esto es resultado del principio "una persona, un equipo". Esto significa que cada uno de los trabajadores de la producción asume su responsabilidad total por la calidad 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/co/company





Accesories.

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 los carros porta-cestas, como para las cestas de cocción o para freír, el VarioMobil o las palas. Porque sólo con los accesorios originales de RATIONAL podrá beneficiarse al máximo de las excelentes propiedades de cocción del iVario Pro. Para que las pastas, la cocción a baja temperatura y los estofados realmente tengan éxito.

➊ Accesorios originales RATIONAL

Y los accesorios bien desarrollados, hacen la vida aún más fácil.

rational-online.com/co/accesorios



ConnectedCooking.

Todo a su alcance, todo bajo control.

Todo el mundo habla de hacer networking. El iVario Pro lo hace posible. Con su interfaz WiFi integrada es posible conectarse a ConnectedCooking, la plataforma de Internet segura de RATIONAL. ¿La receta de la pechuga de pavo fue todo un éxito? Simplemente envíala a todos los sistemas de cocción que se encuentran conectados. Sin importar en dónde estén instalados físicamente. ¿Cuál sistema de cocción se encuentra en uso en este momento y de qué manera se está utilizando? Revísalo en su smartphone. ¿Necesita inspiración? Entre a la base de datos de recetas. ¿Quiere actualizar su software? Se puede llevar a cabo automáticamente en los sistemas de cocción durante la noche. ¿Le interesa descargar los datos HACCP? Hágalo con sólo un clic.

➋ ConnectedCooking

La poderosa red de networking de RATIONAL. Para que siempre tenga todo bajo control.

rational-online.com/co/ConnectedCooking

Resumen de modelos iVario.

¿Cuál es el adecuado para usted?



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.



iCombi Classic – la tecnología se une al arte culinario.
El iCombi Classic es robusto, fácil de usar y tan preciso como usted. Por ello, es la solución ideal para quienes tienen experiencia y desean utilizar su vaporizador combinado de forma manual.



¿30 ó 3,000 comidas? ¿Mucho espacio?
¿Poco espacio? El iVario Pro se adapta a sus necesidades y convence 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

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 x 17 Litros	2 x 25 Litros	100 Litros	150 Litros
Superficie de cocción	2 x 2/3 GN (2 x 13 dm ²)	2 x 1/1 GN (2 x 19 dm ²)	2/1 GN (39 dm ²)	3/1 GN (59 dm ²)
Ancho	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Profundidad	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Altura (incl. Mesa / Subestructura)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (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.
Guiso de carne	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.
Porotos	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.
Papas 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/co/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.

➤ iRegístrese ahora!

Tel. +57 1 743-3837
info@rational-online.co
rational-online.com/co/live

