

Product info: 2020/06/16

Thema: Der neue iVario

Datum: 16.06.2020

Der neue iVario



Wer neue Maßstäbe setzen will, muss neu denken. Braten, kochen, blanchieren, frittieren, druckgaren, über Nacht und auf den Punkt und alles zur gleichen Zeit: Küche war noch nie so fordernd. So schnell und anspruchsvoll. So international und regional. So vielseitig und flexibel. Deshalb hat RATIONAL mit seiner Erfahrung aus über 45 Jahren Garforschung den Blick über den Tellerrand zu den Themen Fachkräftemangel, Foodtrends und Küchenmanagement gelenkt. Seinem Denken eine neue Richtung gegeben. Heute können wir Ihnen das Ergebnis vorstellen – den neuen **iVario**.

Produktübersicht



iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
30	50–100	100 - 300	300 – 500
2 x 17 l	2 x 25 l	100 l	150 l
2 x 13 dm ²	2 x 19 dm ²	39 dm ²	59 dm ²

iVario Pro: Die neue Leistungsklasse

iVario Pro ist Kochen, Braten, Frittieren und Druckgaren und ersetzt damit fast alle herkömmlichen Kochgeräte. Seine einzigartige Heiztechnologie steht für höchste Leistung und Präzision und dank seiner intelligenten Kochassistenten, die mitdenken und unterstützen, erzielen Sie jederzeit herausragende Speisenqualität ohne Kontroll- und Überwachungsaufwand. Bis zu 4-mal schneller, mit bis zu 40 % weniger Energie und großer Platzersparnis gegenüber herkömmlichen Gargeräten.

iVario 2-XS: Der modulare Alleskönner für kleine Restaurants

Besonders in Restaurants ist der Kaufpreis eine Barriere. Daher ist der iVario 2-XS als preisgünstiges Kochsystem für kleine Restaurants ausgelegt. Es wird serienmäßig mit einem Zubehörpaket bestehend aus Garkörben, Armen für Hebe- und Senkautomatik, Sieb und Reinigungsschwamm ausgeliefert. So steht der volle Funktionsumfang des iVario 2-XS von Anfang an zur Verfügung. Der iVario 2-XS bietet den optimalen Einstieg in eine stressfreie Restaurantküche, geprägt durch Leistung, Garqualität und Effizienz.

Wer sein kostengünstiges Einstiegsmodell iVario 2-XS mit weiteren Eigenschaften wie das Niedertemperaturgaren, WiFi oder iZoneControl ausstatten will, kann sie direkt bei dem Kauf dazuwählen.

iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
iZoneControl	○ ¹	●	●	●
Niedertemperaturgaren	○ ¹	●	●	●
WiFi	○ ¹	●	●	●
Druckgaren	-	○	○	○
Zubehörpaket	●	○	○	○

● Standard ○ optional/Zubehör - nicht verfügbar

Besondere Highlights

iVarioBoost

iVarioBoost ist die patentierte Heiztechnologie aus Keramik-Heizelementen, die mit dem reaktionsschnellen, kratzfesten Hochleistungs-Tiegelboden verbunden sind. Damit heizt der iVario in weniger als 2,5 Minuten gleichmäßig den Tiegelboden auf 200 °C auf und reduziert bei Bedarf seine Temperatur schnell. Gleichzeitig stehen genügend Leistungsreserven zur Verfügung, um auch bei großen Anbratmengen oder beim Aufgießen Temperaturschwankungen schnell abzufangen. Für Sie heißt das höchste Leistung und trotzdem kein Anbrennen, kein Überkochen. Dafür beste Speisenqualität, bis zu 4-mal mehr Produktivität, bis zu 17 % weniger Bratverlust und bis zu 40 % weniger Energieverbrauch.

Funktionen:

- › Heizelemente in der Größe von 1/6 GN
- › Jedes Heizelement verfügt über einen Temperatursensor und wird individuell geregelt
- › Temperaturen werden im Sekundentakt geprüft und angepasst
- › Messdaten bilden die Grundlage für das intelligente, zonengenaue Temperaturmanagement

Nutzen

- › Hohe Leistung und trotzdem kein Anbrennen, kein Überkochen
- › Genügend Leistungsreserven für große Anbratmengen und beim Frittieren
- › Bis zu 17 % weniger Bratverlust
- › Erhöhung der Anbratkapazität im Vergleich zum Vorgängermodell um bis zu 20 % bei gleichzeitiger Reduktion der Anschlussvoraussetzungen
- › Bis zu 40 % weniger Energieverbrauch

¹ Die Optionen iZoneControl, Niedertemperaturgaren und WiFi sind vorübergehend vor dem 30.06.2021 nicht nachrüstbar.

iCookingSuite

Die iCookingSuite ist Ihr intelligenter Kochassistent im iVario für einfache Bedienung und größtmögliche Unterstützung beim Kochen. Intelligente Sensoren im Tiegelboden erkennen die Beladungsmenge, den Zustand und die Größe der Speisen und passen den Garvorgang immer wieder an. Sobald Handlungsbedarf von Ihrer Seite besteht, gibt Ihnen die iCookingSuite Bescheid. Für Sie bedeutet das jede Menge Sicherheit und einen hohen Qualitätsstandard. Gleichzeitig sparen Sie Überwachungsaufwand, Zeit, Rohwaren und Energie.

Funktionen:

- › Alle Freiheiten beim Kochen – bei Bedarf kann jetzt zwischen Betriebsmodi gewechselt werden
- › Falls nötig kann in den Garpfad im automatischen Betriebsmodus eingegriffen werden und das Wunschergebnis angepasst werden

Nutzen:

- › Kein Kontroll- und Überwachungsaufwand, dadurch Sicherheit und Arbeitszeitreduktion. Ihr Wunschergebnis wird automatisch erreicht
- › Kurze Einarbeitungs- und Einweisungszeiten auch für ungelernete Aushilfen durch intuitive nutzbare Garintelligenz
- › Jederzeit reproduzierbare hohe Speisenqualität
- › Einsparung durch Garzeitreduktion und minimalem Ausschuss
- › Das Eingreifen erlaubt jederzeit den optimalen Mix aus automatischer, arbeitssparender Garintelligenz und den individuell gewünschten Korrekturmaßnahmen

iZoneControl

Mit dem patentierten iZoneControl können Sie den Tiegelboden ganz individuell in einzelne Heizzonen einteilen und diese mit unterschiedlichen Temperaturen oder Garpfaden betreiben. Nicht genutzte Flächen werden auch nicht beheizt. So machen Sie aus einem großen iVario bis zu vier kleine iVario. Sie geben das Wunschergebnis vor und starten den Garpfad für die gewünschten Zonen. Für Sie bedeutet das hohe Flexibilität, Zeitersparnis und immer alles im Blick zu haben.

Funktionen:

- › Einteilung des Tiegelbodens in bis zu vier individuelle Zonen
- › Betreiben der Zonen mit unterschiedlichen Temperaturen
- › Bedienung mittels „Drag and Drop“
- › Garen unterschiedlicher Produkte in einem Tiegel
- › Teilnutzung des Tiegels bei kleinen Mengen
- › Zusätzliche Timer als Erinnerung nutzbar (max. 1 Timer/Heizelement)

Nutzen:

- › Erhöhte Flexibilität durch Einteilung des Tiegelbodens in individuelle Zonen
- › Wiederholbar gute Garergebnisse auch in stressigen Situationen dank der iCookingSuite-Garpfade
- › Auf den Punkt gegarte Produkte durch Verwendung des Kerntemperaturfühlers
- › Höhere Auslastung des Kochsystems durch Nutzung beim Mise-en-place und im À la carte-Service
- › Reduzierter Energieverbrauch bei Teilnutzung des Tiegelbodens



Druckgaren

Wenn es öfter mal schnell gehen muss, kann die optionale, intelligente Druckgarfunktion dagegenhalten. Mit innenliegender Verriegelung sicher verschlossen sind Ragouts, Schmorgerichte, Fonds, Suppen und Eintöpfe nochmal bis zu 35 % schneller fertig. Natürlich ohne Qualitätsverlust. Ohne Wartungsaufwand. Denn das iVarioBoost-Heizsystem baut den Druck per Tastendruck auf und hält ihn konstant. Damit wird die Zellstruktur des Gargutes geschont und trotzdem stehen in kürzester Zeit beste Ergebnisse pünktlich auf dem Tisch.

Die patentierte, innenliegende Verriegelung des Deckels verschließt sicher, verletzungsfrei und hygienisch. Für noch mehr Arbeitssicherheit und eine leichte, schnelle Reinigung. Der iVario Pro baut einen maximalen Druck von 300 mbar auf und ist damit von der gesetzlichen Wartungspflicht, welche landesspezifisch für Druckgeräte besteht, entbunden. Die optimale Balance zwischen Leistung und Sicherheit.



Modernes Arbeiten

Mit dem iVario wird die Küche ergonomisch, kräftesparend und effizient. Zahlreiche technische Lösungen schonen den Rücken, schützen vor Verbrennungen und machen den Küchenalltag einfach sicherer und leichter.



- › Die **AutoLift**-Funktion sorgt dafür, dass die Körbe durch die Hebe- und Senkautomatik in den Tiegel gesenkt und wieder entnommen werden. Das ist gut für den Rücken, die Umwelt und das Garergebnis.
- › Der **integrierte Wassereinlauf** ist Standard und hat seine Durchflussmenge mit 12 l/min. deutlich erhöht. Der Tiegel füllt sich schneller, sogar litergenau und Sie schleppen kein Wasser mehr.
- › Dank des **integrierten Tiegelaflaufs** können Sie bei der Nutzung eines VarioMobils auf die Bodenablaufrinne verzichten. Das spart Investitions- und Reparaturkosten und erübrigt lästige Reinigungsarbeiten.
- › Dank der neuen **Ausgussgeometrie** und des motorischen **Tiegelhebens** leeren Sie den Tiegel und füllen das Gargut noch gezielter ab.
- › Die serienmäßig eingebaute **Handbrause** steht jederzeit fürs Abschrecken, Ablöschen oder das Reinigen zur Verfügung und die Dosierung kann durch das Umschalten von Punkt- auf Brausestrahl angepasst werden.
- › Eine **Steckdose** ist nun bei allen Gerätetypen (Voraussetzung ist Spannung mit Nullleiter) genauso wie die USB-Schnittstelle in der Gerätefront verbaut. Das Anschließen von Ölwagen, Pürrierstab oder das Herunterladen von HACCP-Daten geht somit schnell und ergonomisch.
- › **WiFi**-Schnittstelle ist serienmäßig in allen iVario Pro Kochsystemen für die leichte und hygienische Einbindung in ConnectedCooking enthalten.

iVario Technische Daten

(im Vergleich zum VarioCookingCenter®)

Der iVario ist noch kompakter konstruiert, benötigt eine geringe Absicherung und Kabelquerschnitte. Somit ist er leicht in Küchen integrierbar.



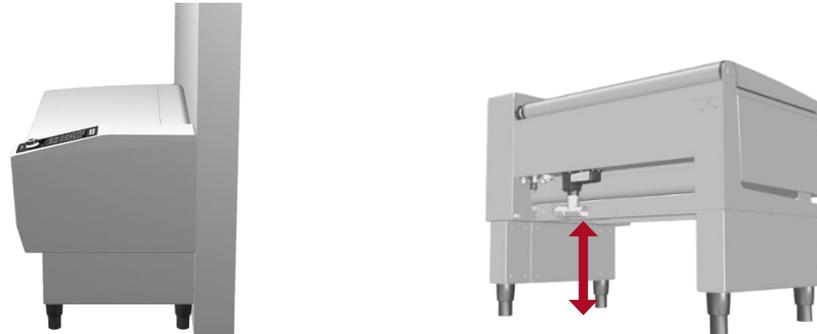
iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Nutzvolumen [l]	2 x 17 (+3)	2 x 25	100	150
Nutzfläche [dm ²]	2 x 13	2 x 19	39 (-3)	59 (-6)
Grundgerät – Breite [mm]	1.100 (+138)	1.100 (-2)	1.030 (-134)	1.365 (-177)
Grundgerät – Tiefe [mm]	756 (-44)	938 (+30)	894 (-20)	894 (-20)
Leistung ² [kW]	14	21	27	41
Absicherung ² [A]	20 (-5)	32 (-8)	40 (-10)	63 (-17)
Leiterquerschnitt ² [mm ²]	2,5	4 (-2)	6 (-4)	10 (-6)
Max. Anbratkapazität [kg]	4,5 (+2)	7 (+2)	15 (+3)	24 (+4)

Weitere Informationen entnehmen Sie bitten den Datenblättern und dem Planerhandbuch auf dem RATIONAL Geschäftskundenportal (<https://portal.rational-online.com>).

² Angaben für 3NAC 400V. Die angegebenen Werte gelten für eine Kabellänge von max. 2 m.

iVario Integration und Installation

- › Modernes **Gerätedesign** mit bündiger Bedienblende, Einstellrad mit Edelstahleinlagen sowie Ein/Aus Touch-Schalter in der Glasfront für eine hygienische, einfache Reinigung
- › Spürbare, hohe **Wertigkeit** und Langlebigkeit des Kochsystems für eine hohe Zuverlässigkeit im rauen Küchenalltag
- › Einfachheit bei der **Installation** durch die wandbündige Aufstellung sowie die optimierte Position der Wasser- und Stromanschlüsse



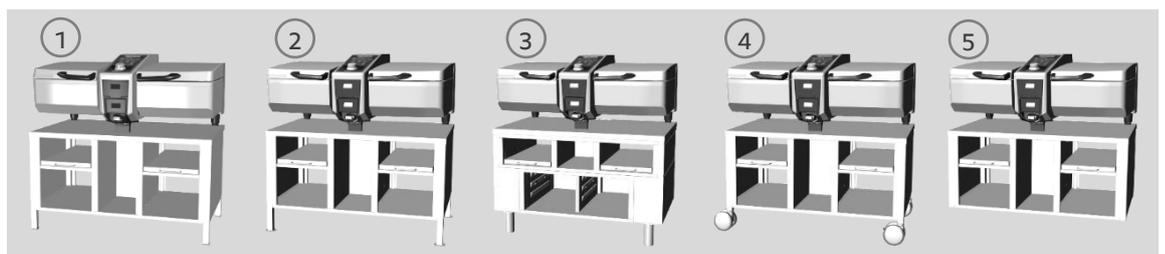
- › Installation eines iVario 2-XS auf einem **600 mm tiefen Tisch** möglich
- › Hohe Flexibilität bei der Aufstellung der Kochsysteme z.B. als **Wandaufhängung**, **Sockelaufstellung** (Mindestsockeltiefe 650 mm) oder mit integrierter **Höhenverstellung** und damit immer die individuell passende Lösung



- › Alle Größen sind als **Grundgeräte** (Gerätekörper) erhältlich, damit in einen Küchenblock integrierbar und verfügen über eine kompaktere Bauweise im Vergleich zum VarioCookingCenter®



- › Der iVario 2-XS und iVario Pro 2-S können auf einem **Untergestell** mit unterschiedlichen Aufstellvarianten installiert werden: mit (1) Standard-, (2) Edelstahl- oder (3) höhenverstellbaren Füßen, (4) Rollen oder auf einem (5) Sockel.



- › Reduktion der **elektrischen Installationsanforderungen** in Bezug auf Absicherung und Kabelquerschnitt bei gleichzeitiger Steigerung der Anbratkapazität um bis zu 20 % (im Vergleich zum VarioCookingCenter®)

Sonstiges

iVario Zubehör

Praktisch. Robust. Unverzichtbar. Ein Zubehör für den iVario muss viel können, viel aushalten und ist perfekt auf das neue Kochsystem zugeschnitten. Entnehmen Sie das neue Zubehörportfolio der neuen Preisliste.

iVario Verfügbarkeit

Der neue iVario ist für Sie ab dem lokalen Launchevent bestellbar. Die Lieferzeiten sind mit dem Customer Service individuell je Verkaufsland und Verkaufsregion zu prüfen.

iVario Preise

Der Preis für Ihren iVario entnehmen Sie bitte neuen Preisliste bzw. fragen Sie Ihren lokalen Customer Service.

Anhang

Das neue Produktportfolio

Bitte beachten Sie, dass die Standard-Ausstattungen sowie das Angebot der Optionen des VarioCookingCenter® und des iVario voneinander abweichen. So sind die Art.-Nr. für den iVario bspw. landesspezifisch. Bei der Konfiguration des iVario in SAP oder im Webshop wird die Art.-Nr. automatisch generiert.

Die folgenden Art.-Nr. stellen einige Beispiele dar.

VarioCookingCenter®	iVario®
VarioCookingCenter® 112T (Art.-Nr. z.B. V125100...)	iVario 2-XS (Art.-Nr. z.B. WZ9ENRA...)
VarioCookingCenter® 112P (mit Druckgaren) (Art.-Nr. z.B. V116100...)	-
VarioCookingCenter® 112L (Art.-Nr. z.B. V135100...)	iVario Pro 2-S (Art.-Nr. z.B. WY9ENRA...)
-	iVario Pro 2-S mit Option Druckgaren (Art.-Nr. z.B. WY9EPRA...)
VarioCookingCenter® 211 (Art.-Nr. z.B. V215100...)	iVario Pro L (Art.-Nr. z.B. WX9ENRA...)
VarioCookingCenter® 211P (mit Druckgaren) (Art.-Nr. z.B. V216100...)	iVario Pro L mit Option Druckgaren (Art.-Nr. z.B. WX9EPRA...)
VarioCookingCenter® 311 (Art.-Nr. z.B. V315100...)	iVario Pro XL (Art.-Nr. z.B. WW9ENRA...)
VarioCookingCenter® 311P (mit Druckgaren) (Art.-Nr. z.B. V316100...)	iVario Pro XL mit Option Druckgaren (Art.-Nr. z.B. WW9EPRA...)

Weitere Hinweise zur Veränderung des Portfolios in Bezug auf Zubehör und Optionen entnehmen Sie bitte der Preisliste.

Mit der Umstellung auf den iVario wird die Produktion des VarioCookingCenter® eingestellt. Anwendungszubehöre stehen weiterhin für Ersatzbeschaffung zur Verfügung.

Nach dem Aufbrauch der Restbestände sind die VarioCookingCenter® spezifischen Installationszubehören nicht mehr verfügbar.