



iVario® Pro.

A nova classe de desempenho
para os restaurantes.



O que as cozinhas de hoje precisam fazer.

Menos tempo. Equipe menor. Orçamento mais reduzido. Em contrapartida: maiores demandas. Esses são os desafios que as cozinhas dos restaurantes modernos precisam superar. E podem com um sistema de cocção inteligente, por exemplo. Um sistema que atende a muitas exigências, assume tarefas e motiva. Que conte com 45 anos de experiência culinária e uma força inovadora. Que tenha um grande desempenho no menor espaço possível. Que auxilie, ajude, impressione. Que proporcione aos chefs de cozinha uma liberdade inimaginável e permita que as equipes semiqualficadas aprendam rapidamente como trabalhar. E que reúna rapidez e precisão. Para 30, 100 ou mais clientes. Para resultados excelentes.

● Além do que você pode imaginar

A cozinha atual requer um sistema de cocção que auxilie com rapidez e precisão. E que seja revolucionário.

O iVario Pro.

É uma questão de desempenho. Em todos os sentidos.

A tecnologia inteligente cozinha, assa e frita em um único equipamento. Rápido e preciso. Até 4 vezes mais rápido. Consumo de energia até 40 % menor em comparação às panelas, frigideiras basculantes, frigideiras, fritadeiras e aos equipamentos de sous vide convencionais. Todas as refeições com alta qualidade. E tudo preparado ao mesmo tempo e ao ponto, com rapidez, flexibilidade, equipe reduzida e economia de custos. Cada restaurante tem as suas regras. E o novo iVario Pro auxilia em todas essas tarefas.

Sensor de temperatura de núcleo
Cada cuba conta com um sensor de temperatura de núcleo. Para o preparo preciso sem demanda de monitoramento.

Gestão eficaz da energia
O sistema de aquecimento iVarioBoost combina potência, rapidez e precisão. As elevadas reservas de potência e a distribuição mais precisa do calor por toda a superfície garantem que o processo de cocção ocorra perfeitamente. Mesmo em grandes quantidades e com alimentos delicados.
➔ **Página 08**

Rapidez
Com a função opcional de cozinhar na pressão, você consegue tempos de cocção até 35% mais curtos. A pressurização e a despressurização automáticas tornam o iVario Pro rápido e conveniente.
➔ **Página 06**

Conceito de operação intuitiva
Duas cubas, duas visualizações na tela. Simples, lógico e eficiente. Desse modo, não é preciso se esforçar para trabalhar com o iVario Pro 2-S. Desde o início.

O resultado desejado sem monitoramento
Graças ao iCookingSuite, a inteligência de cocção, tudo dá certo. Nada queima nem derrama. E o iVario Pro lhe chama apenas quando realmente for necessário. Para um resultado de cocção exatamente como você deseja. Sem despesas com controle nem monitoramento.
➔ **Página 10**

Maior flexibilidade
Com o iZoneControl patenteadado, é possível criar vários iVario pressionando um botão. Para alimentos diferentes. Para mais flexibilidade. Para um trabalho agradável.
➔ **Página 12**

➔ **O que você ganha com isso?**
Mise en place sem estresse e à-la-carte tranquilo. Alta economia e mais tempo. Flexibilidade e alimentos com a qualidade desejada.



Multifuncional

Um sistema de cocção. Muitas possibilidades. Tudo para a sua criatividade.

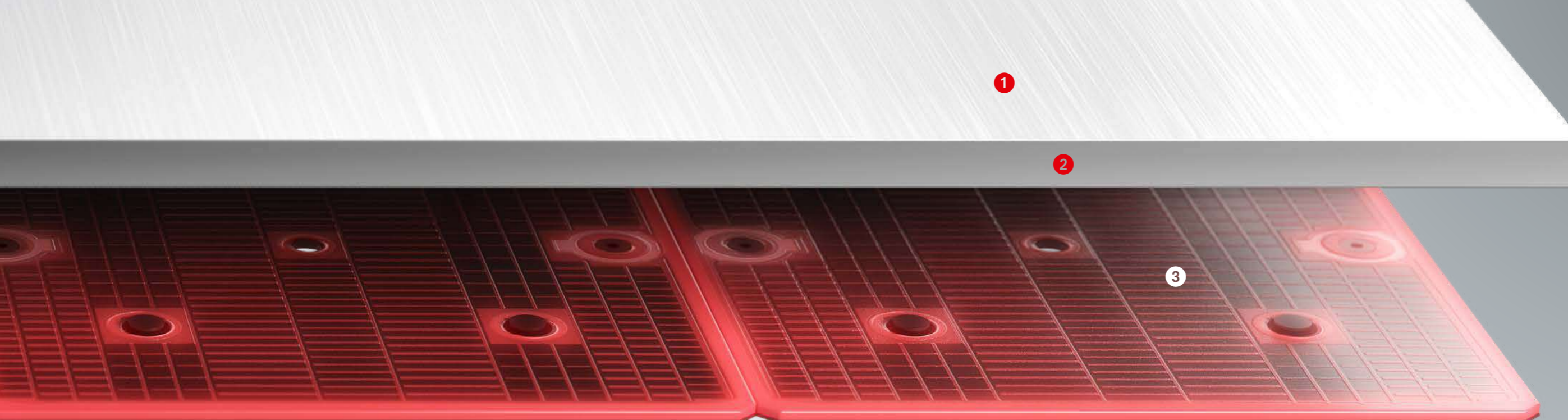
iVario: um sistema de cocção compacto de alto desempenho. Ou a base de qualquer cozinha moderna. As frigideiras basculantes, caldeiras, fritadeiras, panelas de pressão e fogões são coisas do passado. E isso porque o iVario Pro domina muito mais do que as funções de cocção clássicas. Como cozinhar na pressão, que leva ao resultado desejado até 35 % mais rápido. E sem perder a qualidade, obviamente. Ou com a cocção sous vide: o iVario Pro sugere o tempo de cocção mínimo e monitora todo o processo de cocção. Para alimentos de qualidade excelente e sabores naturais. Ou com a cocção em baixas temperaturas. Para que os resultados desejados possam ser alcançados até durante a noite. Sem precisar monitorar. Assim, ganha-se mais tempo de produção. E as suas ideias se transformam em resultados excelentes.

➔ **Aproveite o seu potencial**
Saboroso, saudável, variado, diferente, fora do comum. Com apenas um equipamento. Sem investimentos adicionais. E alimentos com mais qualidade.



Um iVario Pro substitui inúmeros equipamentos de cocção convencionais.





Seu novo provedor de serviços. Tanto preciso quanto rápido.

Sistema de aquecimento iVarioBoost

Potência impressionante	iVario Pro 2-S
Quantidade por cuba	
3 kg de massa seca	18:30 minutos
20 litros de brigadeiro	62 minutos
7 kg de feijão (pressão)	42 minutos
25 kg de carne de panela (pressão)	88 minutos
14 kg de perna de cordeiro (pressão)	86 minutos

iVarioBoost

Existem equipamentos com o fundo da cuba grosso, longos tempos de preaquecimento e de reação. E também os que têm o fundo da cuba fino, com distribuição irregular da temperatura e que queimam os alimentos. E há o iVarioBoost, a combinação de elementos de aquecimento de cerâmica e fundo da cuba de reação rápida e resistente a arranhões. Para um alto nível de eficácia, velocidades excelentes e distribuição térmica uniforme.

O gerenciamento de energia integrado iVarioBoost consome menos energia que os equipamentos de cocção convencionais. E, ainda assim, conta com grandes reservas de potência. Para que você possa saltar rapidamente e para que não haja queda significativa da temperatura ao adicionar ingredientes frios, que é o que acontece com a tecnologia convencional.

1 Fundo da cuba especial

O fundo da cuba especial é composto por aço de alto desempenho, robusto e resistente a arranhões que garante o preaquecimento rápido e a transferência térmica com precisão de graus. Para deliciosos sabores grelhados, nível de dourado uniforme e suculência.

2 Gerenciamento inteligente da temperatura

Cada elemento de aquecimento tem seus próprios sensores independentes e integrados. Assim, toda a superfície do fundo da cuba conta com uma medição de temperatura sensível. Esses dados de medição são a base para o gerenciamento inteligente e preciso da temperatura das zonas. Para excelentes resultados com menos consumo. Principalmente para produtos sensíveis como alimentos lácteos.

3 Elementos de aquecimento de cerâmica

Os elementos de aquecimento de cerâmica patenteados* oferecem uma potência enorme e a quantidade de energia sempre precisa no local certo, garantindo a uniformidade da transferência térmica por toda a superfície.

* Protegido por patente: EP 1 671 520 B1

➔ **Para você, isso significa:**
 Não queima. Não derrama.
 Carne suculenta. Saborosos aromas de grelhado.
 Uniformidade excelente.

rational-online.com/br/iVarioBoost



A certeza de obter o resultado desejado. Sem monitoramento.

Cozinha inteligente

iCookingSuite

Regulagem inteligente com o simples toque de um botão. Com o iCookingSuite, a inteligência de cocção do iVario. Ele adapta o percurso de cocção individualmente às refeições, faz tudo para chegar ao resultado de cocção desejado, aprende com você, ajusta-se conforme seus hábitos de cocção e chama apenas quando você precisar interferir para mexer ou retirar a calda, o alimento defumado ou a sopa, por exemplo. Nada queima nem derrama. Cocção em baixas temperaturas, sous vide, doces delicados – tudo sem problemas. Com o AutoLift, os grãos são até retirados da água automaticamente. E, quando você quiser dar seu toque aos pratos, pode interferir no processo de cocção.

Graças à sua inteligência de cocção, o iVario Pro sabe quando os grãos estão prontos e retira-os da água automaticamente com o AutoLift.



iCookingSuite

Alimentos de alta qualidade sem despesas com o monitoramento, operação fácil quase sem intervenções. Essa é a ajuda que evita que você cometa erros e faz com que você economize tempo.

rational-online.com/br/iCookingSuite

À la carte em minutos.

Flexibilidade eficiente

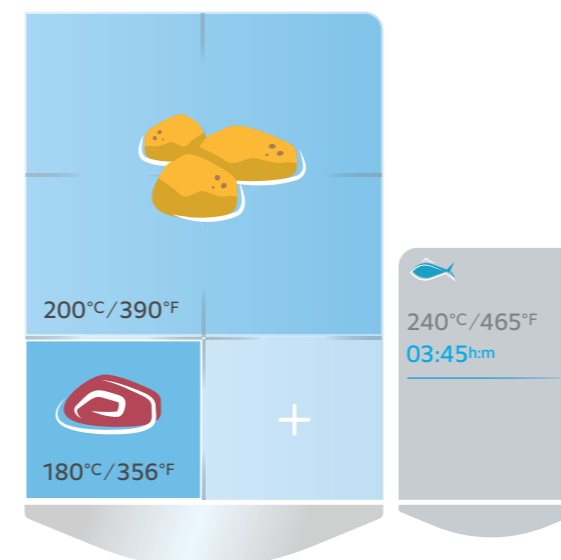


iZoneControl

Flexibilidade: porque, no restaurante, o cardápio precisa de variedade. Peixes, carnes, legumes. Malpassado, ao ponto, bem-passado. Temperadas ou sem sal. Tudo agora, tudo ao mesmo tempo, tudo fresco, tudo diferente. Agora, as cozinhas devem preparar com confiança, rapidez e eficiência. É exatamente por isso que existe o iZoneControl. Com ele, é possível dividir o iVario em até quatro zonas, e você pode escolher o tamanho, a posição e a forma que quiser*. A partir de agora, você consegue preparar alimentos iguais ou diferentes em uma única cuba. Com tempos e temperaturas iguais ou diferentes. Com sensor de temperatura de núcleo ou com tempo. Em todos os casos, sem precisar monitorar nem utilizar equipamentos de cozinha adicionais. E com resultados saborosos e confiáveis.

Patentes  * Patentes DE 10 2017 131 404 B4

As zonas da cuba necessárias são operadas pelo iZoneControl, basta tocar na tela com o dedo. Fácil e seguro.



iZoneControl
Até quatro zonas. Para que você mantenha-se sempre flexível e pronto para agir. Mesmo com as menores quantidades. E, ainda assim, trabalhe com eficiência.

rational-online.com/br/iZoneControl

Sustentabilidade.

Bom para o meio ambiente e para o bolso.

A sustentabilidade preserva recursos e economiza dinheiro. A RATIONAL tem algumas certezas: produção e logística com eficiência energética, menos consumo de materiais e novos padrões na economia de energia. Assim como também é certo que a sustentabilidade chegará na sua cozinha com o iVario Pro: economize até 40% de energia em comparação aos equipamentos de cozinha convencionais. Use menos ingredientes. Produza menos em excesso.



- ➔ **Por amor ao meio ambiente**
Para que você cozinhe com saúde e alcance um equilíbrio ecológico digno.

rational-online.com/br/green

Economia.

Você pode verificar: os números comprovam.

O requisito para uma cozinha de sucesso: os números precisam comprovar. Assim como um iVario Pro nas cozinhas dos restaurantes. Ele está imediatamente pronto para uso e reúne as funções de inúmeros equipamentos de cozinha. Para que os outros investimentos tornem-se supérfluos. Além disso, você economiza espaço, tempo de trabalho, ingredientes, energia e água. E, é claro, dinheiro.

- ➔ **Vale a pena**
Rápido retorno do investimento, sem estresse durante o trabalho na cozinha.

rational-online.com/br/invest



Economias	Cálculo do valor por ano	Sua economia adicional por ano	Calcule você mesmo
Carne			
Uso de ingredientes até 10% menor* nos pratos diários (fatiado, ragu) graças à potência de cozimento do iVarioBoost. Uso de ingredientes até 10% menor nos pratos defumados preparados durante a noite.	Uso de ingredientes com fogões, frigideiras basculantes e caldeiras convencionais R\$ 24.890 Uso de ingredientes com o iVario R\$ 22.410	= R\$ 2.480	
Energia			
Economia média de 19 kWh* por serviço com o excelente grau de eficácia do sistema de aquecimento iVarioBoost.	19 kWh × 2 serviços × 6 dias × 48 semanas × R\$ 0,27 por kWh	= R\$ 2.960	
Tempo de trabalho			
Economia média de 120 minutos* de trabalho por dia e por equipamento devido à velocidade do sistema de aquecimento iVarioBoost, à cocção automática com o iCookingSuite e com o processo de cozinhar durante a noite.	288 dias × 2 horas × R\$ 23 (Cálculo médio do preço por hora do cozinheiro/equipe de limpeza)	= R\$ 13.250	
Limpeza			
Economia anual média de água e de detergente*. Menos panelas e menos frigideiras precisam ser limpas.	90 litros* de água por serviço × R\$ 18 por m ³ e 10 litros de detergente	= R\$ 1.090	
Sua economia anual		= R\$ 19.780	

Restaurante empresarial médio com 100 refeições por dia (2 serviços) com um iVario 2-XS, economia em comparação à operação com os fogões e as frigideiras basculantes, caldeiras e fritadeiras convencionais.

*Em comparação às frigideiras basculantes, caldeiras e fritadeiras convencionais.

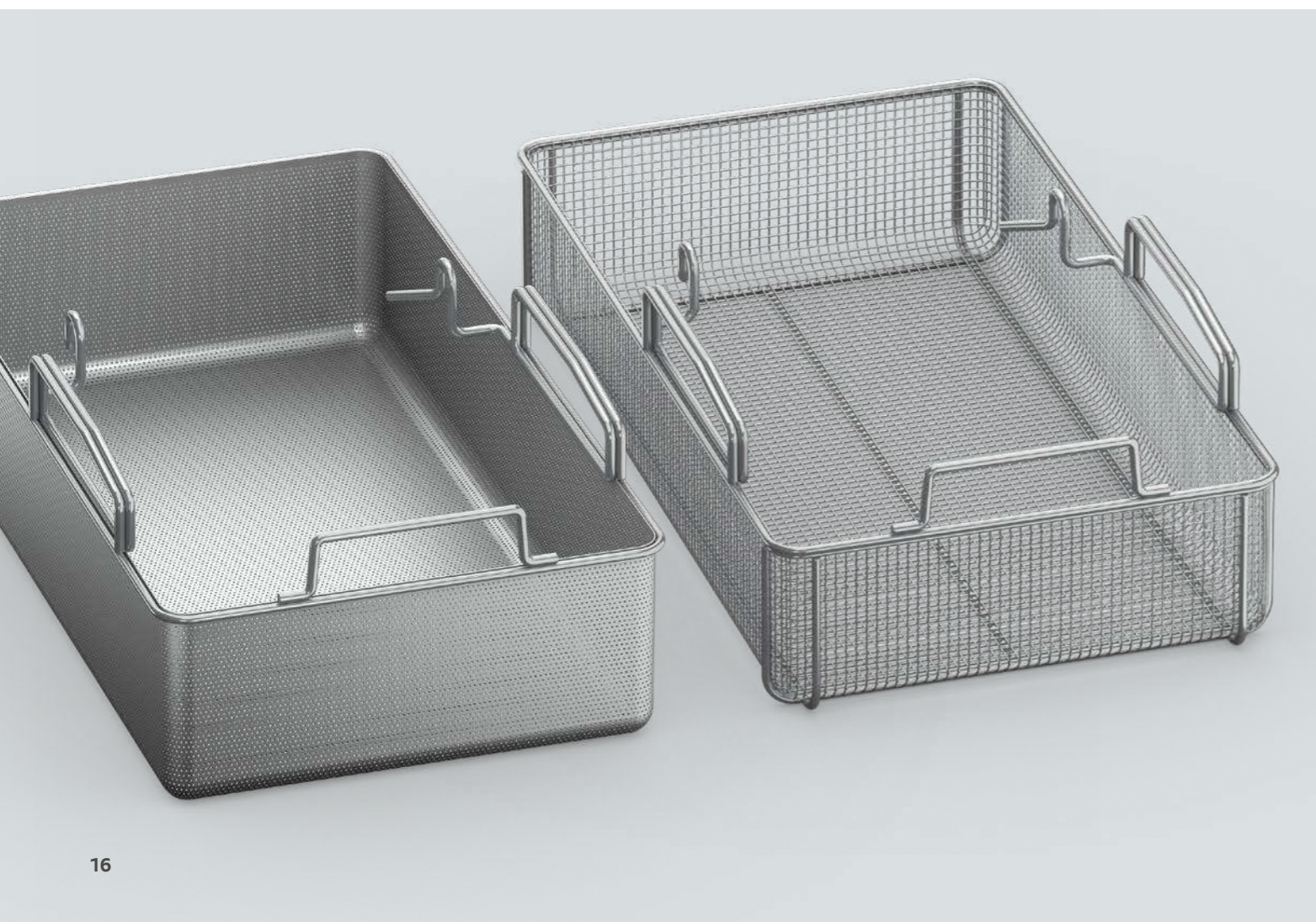
Acessórios.

Os ingredientes adequados para o seu sucesso.

É preciso ser robusto para suportar diversas situações todos os dias e estar pronto para o uso intenso nas cozinhas profissionais: na RATIONAL, isso se aplica tanto para o cesto para dividir quanto para as bases inferiores, o carrinho de transporte e as escumadeiras. Isso porque você só consegue aproveitar completamente as excepcionais funções de desempenho do iVario Pro utilizando os acessórios originais da RATIONAL.

➔ **Acessórios originais da RATIONAL**
Acessórios projetados para tornar a vida mais fácil.

rational-online.com/br/acessorios



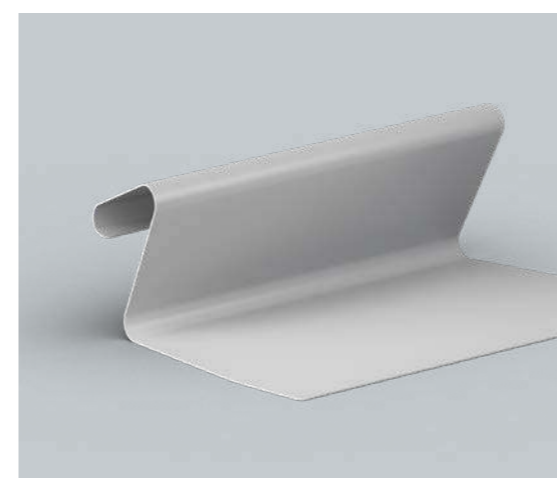
Produto com qualidade certificada.

O iVario Pro é resistente. Por anos.

A rotina da cozinha requer um trabalho árduo. Por isso, os produtos da RATIONAL são levados a sério e produzidos cuidadosamente. A responsabilidade disso é o princípio "uma pessoa, um equipamento". Isso significa que todas as pessoas envolvidas na produção assumem total responsabilidade pela qualidade dos seus iVario Pro. E isso é fácil de perceber, pois o nome delas fica escrito na placa de identificação. E somos igualmente exigentes com os nossos fornecedores: nosso foco está nos altos padrões de qualidade, nas melhorias contínuas e na garantia da confiabilidade e da durabilidade dos produtos.

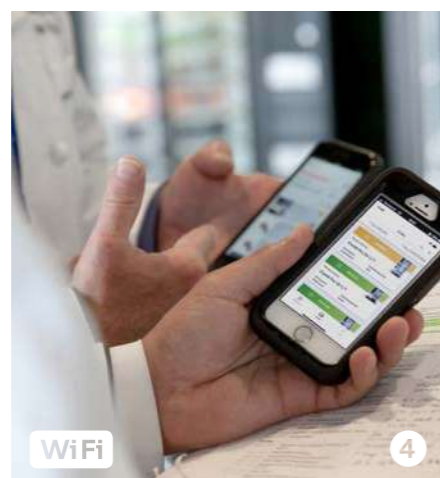
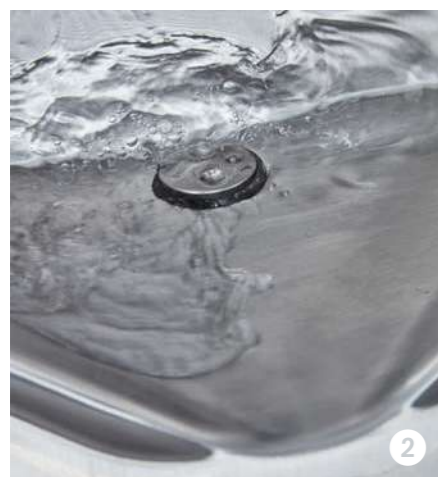
➔ **Você pode confiar**
Adequado para uso diário, sólido, duradouro: conte com uma parceria confiável.

rational-online.com/br/company



Detalhes técnicos.

Alguns chamam de perfeccionismo, mas, para a RATIONAL, é o padrão.

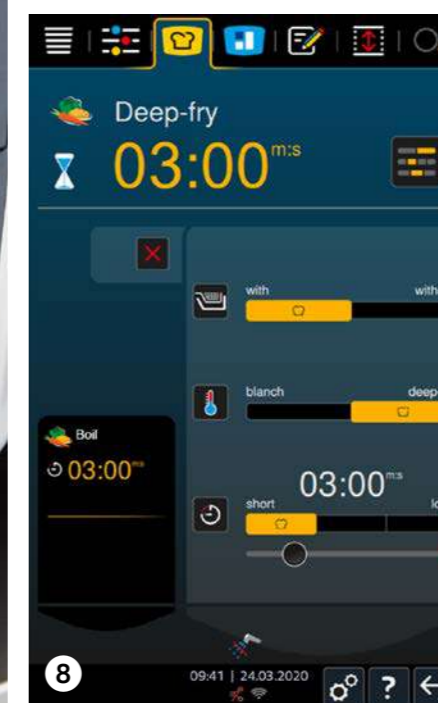


- 1 Entrada de água**
Encha a cuba exatamente com o volume necessário usando a entrada de água. E esvazie-a comodamente com a saída de água integrada.
- 3 Ajuste de altura (acessório)**
Tanto a base inferior para o iVario Pro 2-S quanto os equipamentos de chão sobem 200 mm em 16 segundos e adaptam-se a qualquer operador.
- 4 ConnectedCooking**
A WiFi já está instalada para que seja possível conectar seu iVario Pro pelo ConnectedCooking.

- 5 Função automática de levantar e abaixar**
Macarrão al dente. Completamente automático. Com a função de levantar e abaixar, o cesto é retirado da água quando for o momento.

- 6 Fácil de limpar**
Como nada queima no iVario Pro, a princípio não há muito o que limpar. E o pouco resíduo pode ser lavado em dois minutos.
- 7 Ducha integrada, tomada integrada com disjuntor DR separado (opcional) e interface USB.**
- 8 Tela sensível ao toque**
Duas cubas, duas visualizações em uma tela. Para que ninguém perca a visão geral.

- Borda da cuba fria**
Para nunca mais se queimar na borda da cuba e poder encostar a mão sem se arriscar.



Visão geral dos modelos do iVario.

Qual é o melhor para você?

À la carte ou banquete? Muito espaço? Pouco espaço? O iVario Pro 2-S e seu irmão mais velho iVario Pro L adaptam-se às suas necessidades e surpreendem com um desempenho excepcional. De dia e de noite. E, em breve, na sua cozinha também. Saiba tudo sobre as opções, as funções dos equipamentos e os acessórios em: rational-online.com



iCombi Pro – o novo padrão.

O iCombi Pro é inteligente, eficiente e flexível. E entrega os resultados do jeito que você quer todas as vezes, independentemente de quem está operando o equipamento. Agora ele formou um time imbatível para as cozinhas de grande porte com o iVario Pro.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Quantidade de refeições	a partir de 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Capacidade útil	2 × 17 litros	2 × 25 litros	100 litros	150 litros
Superfície de cocção	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm ²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm ²)	2/1 GN (39 dm ²)	3/1 GN (59 dm ²)
Largura	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Profundidade	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Altura (incluindo base/estrutura inferior)	485 (1080) mm	485 (1080) mm	608 (1078) mm	608 (1078) mm
Peso	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Entrada de água	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Saída de água	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Potência de conexão (3 AC 220V)	13 kW	19 kW	25 kW	38 kW
Disjuntor (3 AC 220V)	40 A	50 A	80 A	100 A
Itens opcionais				
Cozinhar na pressão	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cozinhar em baixas temperaturas (durante a noite, Sous-vide, confitar)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
Exemplos de desempenho (por cuba)				
Carne selada em cubos	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Tempo de cocção	5 minutos	5 minutos	5 minutos	5 minutos
Carne de Panela	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Tempo de cocção sem pressão	102 minutos	102 minutos	102 minutos	102 minutos
Tempo de cocção com pressão	–	↓ -14% 88 minutos	↓ -14% 88 minutos	↓ -14% 88 minutos
Feijao	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Tempo de cocção sem pressão	65 minutos	65 minutos	65 minutos	65 minutos
Tempo de cocção com pressão	–	↓ -35% 42 minutos	↓ -35% 42 minutos	↓ -35% 42 minutos
Batatas	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Tempo de cocção sem pressão	49 minutos	49 minutos	49 minutos	49 minutos
Tempo de cocção com pressão	–	↓ -14% 42 minutos	↓ -14% 42 minutos	↓ -14% 42 minutos

● Padrão ○ Opcional



“Depois de participar de um evento ao vivo, decidimos trabalhar com o sistema de cocção.”

George Kailis, proprietário e gerente do TAMALA Café Bar, Kiti, Chipre

ServicePlus.

O início de uma amizade duradoura.

Com o serviço certo, o sistema de cocção da RATIONAL e sua cozinha se tornam um sucesso imbatível: a RATIONAL oferece um completo pacote de serviços, desde aconselhamento inicial, teste de produtos, instalação, treinamento inicial no local e atualizações de software até o ChefLine, a linha telefônica direta para perguntas sobre aplicação. Você também pode se aperfeiçoar em um treinamento Academy RATIONAL. Ao mesmo tempo, é possível entrar em contato com um distribuidor certificado RATIONAL a qualquer momento: todos eles conhecem os sistemas de cocção muito bem e podem encontrar a solução mais adequada para a sua cozinha. E, se houver uma emergência, a equipe de assistência técnica da RATIONAL estará pronta para lhe ajudar rapidamente.

➔ ServicePlus

Tudo com um único objetivo: para que você aproveite o seu investimento por um longo prazo, obtendo sempre o melhor dos seus sistemas de cocção e para que nunca lhe falem ideias.

rational-online.com/br/ServicePlus

iVario live.

Não fique apenas ouvindo histórias, experimente agora mesmo.

Chega de teoria, é hora de experimentar, pois nada é mais surpreendente do que a própria experiência: vivencie os sistemas de cocção da RATIONAL ao vivo, conheça as funções inteligentes e experimente como você pode trabalhar com elas. Inscreva-se: ao vivo, sem compromisso e perto de você. Você tem dúvidas ou quer mais informações sobre a sua demanda e as possibilidades de aplicação? Então entre em contato conosco por telefone ou por e-mail. Encontre mais informações, detalhes, vídeos e clientes de referência também no site rational-online.com.

➔ Inscreva-se agora

Tel. +55 (11) 3772-3000
info@rational-online.com.br

rational-online.com/br/live



RATIONAL BRASIL
Rua Cincinato Braga, 500
1º andar - Bela Vista
CEP 01333-010 - São Paulo - SP
Brasil

Tel. +55 (11) 3372-3000

info@rational-online.com.br
rational-online.com

