



iVario® Pro.

Noua clasă de performanță
pentru restaurante.



Dirrecția bucătăriei moderne.

Mai puțin timp. Mai puțin personal. Buget mai mic. În schimb: exigență sporită. Provocări la care bucătăria modernă de restaurant trebuie să facă față. Și poate. Cu un sistem de gătit inteligent. Care îndeplinește numeroase cerințe, preia sarcini, inspiră. Acesta combină peste 45 de ani de experiență în gătit cu puterea inovației. Și se dovedește cu adevărat măreț într-un spațiu extrem de mic. Acesta susține, ajută, impresionează. Oferă chef-ului libertate nebănuită și permite începătorilor să se adapteze rapid. Acesta combină viteza de execuție cu precizia. Pentru 30, 100 sau mai mulți oaspeți. Pentru rezultate excepționale.

➤ Mai mult decât v-ați imaginat

Bucătăria modernă are nevoie de echipamente de gătit care să-i ofere viteză în execuție și precizie. Și care să revoluționeze arta de a găti.

iVario Pro.

Accent pe performanță. Din orice perspectivă.

Tehnologia inteligentă fierbe, frige și prăjește într-un singur aparat. Rapid și precis. De până la 4 ori mai rapid. Consum de energie electrică redus cu până la 40 % față de echipamentele obișnuite precum oale, oale basculante, tigăi, friteuze sau sisteme de gătire sous-vide. Fiecare preparat este realizat individual, la o calitate superioară. Și totul cu precizie, rapid, la preț avantajos, flexibil, cu personal redus. Un restaurant are regulile sale. Noul iVario Pro le respectă pe toate.

Sondă de temperatură

Fiecare cuvă este prevăzută cu o sondă de temperatură. Pentru rezultate de precizie la preparare, fără a fi necesară supravegherea.

Management eficient al energiei

Sistemul iVarioBoost combină puterea, viteza și precizia. Dispune de multa putere și distribuie uniform căldura pe întreaga suprafață de lucru, pentru ca procesul de gătire să se desfășoare optim. Chiar dacă sunt cantități mari. Ori preparate sensibile.

➔ Pagina 08

Rapiditate

Cu ajutorul funcției opționale de gătire sub presiune, obțineți timp de preparare cu până la 35% mai mic. Presurizarea și depresurizarea automate sunt realizate de către iVario Pro în mod rapid și confortabil.

➔ Pagina 06

Concept de operare intuitiv

Două cuve, două ferestre pe display. Simplu, logic și eficient. Astfel, utilizarea iVario Pro 2-S se realizează fără efort. De la început.

Rezultatele dorite fără supraveghere

Datorită sistemului de gătit inteligent iCookingSuite totul iese perfect. Nimic nu se arde, nimic nu fierbe în exces. Iar iVario Pro vă apelează doar atunci când realmente este nevoie de dumneavoastră. Pentru un rezultat adaptat perfect dorințelor dumneavoastră. Fără efortul de a controla și de a supraveghea.

➔ Pagina 10

Flexibilitate mai mare

Cu iZoneControl patentat, multe iVario pot fi create la apăsarea unui simplu buton. Pentru diferite preparate. Pentru mai multă flexibilitate. Pentru activitate relaxată.

➔ Pagina 12

➔ Avantajele dumneavoastră de aici?

Realizați ușor mise en place-ul, pregătiți fără stres preparatele à la carte. Economisiți bani și dispuneți de mai mult timp. Sunteți pregătit pentru provocări și obțineți calitatea dorită pentru preparatele dumneavoastră.



Multifuncțional.

Un singur sistem de gătit. Posibilități multiple. Totul pentru creativitatea dumneavoastră.

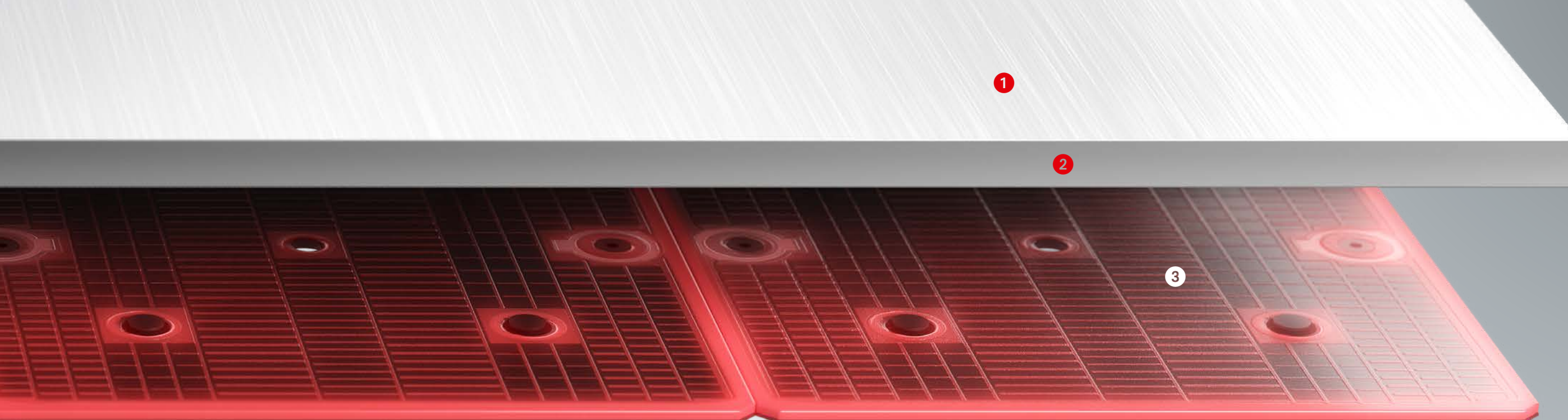
iVario: un sistem gastronomic compact, cu performanțe superioare. Sau: baza oricărei bucătării moderne. Deoarece oalele basculante, brasierele, friteuzele, oalele sub presiune și plitele sunt de domeniul trecutului. Întrucât, pe lângă funcțiile clasice de gătit, iVario Pro oferă și ceva în plus și anume gătitul cu presiune, ceea ce accelerează cu până la 35 % timpul de obținere a rezultatului dorit. Desigur, fără niciun prejudiciu adus calității. Sau gătitul sous-vide: iVario Pro sugerează timpul minim de gătit și supraveghează procesul. Pentru o calitate excepțională a preparatelor, cu arome naturale. Sau gătitul la temperaturi joase. Pentru rezultatele dorite, peste noapte. Fără a fi necesară supravegherea. Dar, cu timp de producție suplimentar. Pentru ca ideile dumneavoastră să se materializeze în rezultate deosebite.

➔ **Exploatați-i potențialul**
Gustos, sănătos, variat, inedit, neobișnuit. Cu un singur aparat. Fără investiții suplimentare. Pentru un plus de calitate a preparatelor.



Un iVario Pro înlocuiește numeroase aparate de bucătărie convenționale.





Noul prestator de servicii pentru dumneavoastră. Este atât de rapid pe cât este de exact.

Sistem de încălzire iVarioBoost

Performanță convingătoare	iVario Pro 2-S
Cantitate per cuvă	
3 kg paste	18:30 min.
20 litri orez cu lapte	62 Min.
7 kg năut înmuiat (presiune)	42 Min.
25 kg gulaș cu sos (presiune)	87 min.
14 kg pulpă de miel (presiune)	86 min.

iVarioBoost

Există tăvi cu fund gros, cu timpi îndelungați de încălzire și reacții lente. Există tăvi cu fund subțire, cu distribuția neuniformă a căldurii și cu risc de ardere a alimentelor. Și există iVarioBoost, combinația între elementele ceramice de încălzire și fundul cuvei rezistent la zgârieturi și cu reacții rapide. Pentru un grad ridicat de eficiență, viteză remarcabilă și distribuția uniformă a căldurii.

Sistemul integrat de management al energiei iVarioBoost consumă semnificativ mai puțină energie decât echipamentele convenționale. Și cu toate acestea, rezerva de energie generoasă oferă performanță. Pentru frigerea rapidă și fără pierderi de căldură la adăugarea ingredientelor reci, așa cum se întâmplă de regulă la echipamentele convenționale.

1 Fund special al cuvei

Fundul cuvei din oțel de înaltă performanță, solid și rezistent la zgârieturi, asigură încălzirea rapidă și transmiterea exactă a temperaturii dorite. Pentru arome delicioase de friptură, rumenire uniformă și carne suculentă.

2 Managementul inteligent al temperaturii

Fiecare element de încălzire dispune de un senzor propriu integrat. Astfel, temperatura se măsoară cu exactitate pe tot fundul cuvei. Aceste date de măsurare formează baza pentru managementul inteligent al temperaturii, măsurat pe zone. Pentru rezultate excepționale obținute cu un consum redus. Mai ales la produse sensibile cum sunt deserturile.

3 Elemente de încălzire ceramice*

Putere enormă și o cantitate corectă și exactă de energie la locul potrivit prin elementele de încălzire ceramice, care asigură transmiterea uniformă a căldurii, pe întreaga suprafață a cuvei.

➔ Pentru dumneavoastră aceasta înseamnă

Fară resturi de mâncare arsă.
Fară fierbere în exces. Carne suculentă. Arome delicioase de friptură. Uniformitate excepțională.

rational-online.com/xx/iVarioBoost

* protejat prin legea privind brevetele de invenție: EP 1 671 520 B1



Siguranță pentru rezultatul dorit.
Fără supraveghere.


Bucătăria inteligentă

iCookingSuite

Control inteligent la simpla apăsare a unui buton. Cu iCookingSuite, sistemul inteligent de gătit din iVario. Acesta adaptează automat etapele de gătit în funcție de preparate, respectă cu strictețe timpii pentru a obține rezultatele dorite, învață de la dumneavoastră, păstrează obiceiurile dumneavoastră de gătit și vă apelează doar atunci când trebuie să interveniți activ. Pentru a amesteca de ex. în sosul pentru desert, în preparatul înăbușit sau în supă, sau pentru a le scoate. Nimic nu se arde și nu fierbe în exces. Gătirea la temperaturi joase, sous-vide, deserturi sensibile, toate se execută fără probleme. Cu funcția auto-lift, legumele chiar sunt scoase automat din apă. Iar dacă doriți să dați o notă personală preparatelor, puteți oricând să interveniți în procesul de preparare.

Datorită sistemului de gătit inteligent, iVario Pro știe când fasolea s-a fiert. Și o ridică automat din apă, cu funcția AutoLift.



-  **iCookingSuite**
Calitate ridicată a preparatelor fără supraveghere, operare simplă aproape fără instruire. Acesta este sprijinul care vă ajută să preveniți greșelile și să câștigați timp.

rational-online.com/xx/iCookingSuite

À la carte în
câteva minute.

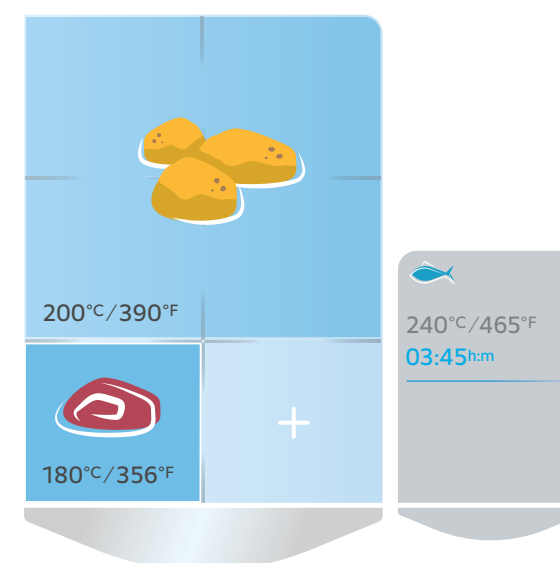
Flexibilitate eficientă.



iZoneControl

Flexibilitate, deoarece în restaurant, „normalul” este o excepție. Pește, carne, legume. Rare, medium, well done. Condimentat, fără sare. Totul acum, totul în același timp, totul proaspăt, totul altfel. În bucătărie acum, totul trebuie preparat la calitate superioară, repede, eficient. Exact pentru astfel de situații există iZoneControl. Cu ajutorul acestei funcții puteți împărți fundul cuvei în până la patru zone, cărora le puteți controla mărimea, poziția și forma. Așadar, în aceeași tigaie puteți realiza preparate identice sau diferite. Simultan sau decalate în timp, la aceeași temperatură sau la temperaturi diferite. Folosind sondă de temperatură sau setând timp prestabilit. De fiecare dată fără a fi necesară supravegherea, fără echipament de bucătărie suplimentar. Însă mereu cu încrederea unor rezultate delicioase.

Zonele cuvei care necesită control sunt operate din iZoneControl printr-o simplă apăsare pe display. Simplu și sigur.



iZoneControl
Până la patru zone. Pentru a fi întotdeauna flexibil și pregătit pentru acțiune. Chiar și cu cele mai mici cantități. Lucrând totodată eficient.

rational-online.com/xx/iZoneControl

Sustenabilitate.

Bună pentru mediu, și mai bună pentru buzunar.



Sustenabilitatea menajează resursele și economisește banii: Producție și logistică eficiente energetic, noi standarde în a economisi energie, consum redus de materiale și returnul aparatelor vechi sunt desigur prezente la RATIONAL. Și la fel de firesc va funcționa și sustenabilitatea cu iVario Pro în bucătăria dumneavoastră: În comparație cu aparatele convenționale, economisiți un volum de energie de până la 40 %. Utilizați mai puțină materie primă. Obțineți surplus de producție mai mic.

- ➔ **Din dragoste pentru mediu**
Ca să gătiți sănătos și să aveți un bilanț ecologic care să reflecte acest lucru.

rational-online.com/xx/green

Rentabilitate.

Puteți lua în calcul toate aspectele: Bilanțul vă va ieși întotdeauna.

Condiția primordială pentru o bucătărie de succes: investiția corectă. Exemplu concludent: iVario Pro în bucătăria restaurantului. Deoarece este funcțional imediat și reunește funcțiile mai multor aparate de bucătărie. Astfel, alte investiții devin inutile. În plus economisiți spațiu, timp de lucru, materii prime, curent și apă. Și desigur: Bani.

- ➔ **Merită!**
Când tragi linie, rezultă o perioadă de amortizare scurtă, iar munca devine o plăcere.

rational-online.com/xx/invest



Profitul dumneavoastră	Baza de calcul suplimentar pe an	Profitul dumneavoastră pe an	Calculați și singuri
Carne			
Consum de materie primă cu până la 10 %* mai mic pentru preparatele de prânz (tocană, ragu) datorită funcției de frigereiVarioBoost. Consum de materie primă cu până la 10 %* mai mic la preparatele înăbușite, gătite peste noapte.	Materii prime la plite, oale basculante și cazane obișnuite 4.610 € Materii prime la iVario 4.150 €	= 460 €	
Energie			
Economie medie de 19 kWh* per service prin gradul ridicat de eficiență al sistemului de încălzire iVarioBoost.	19 kWh × 2 servicii × 6 zile × 48 săptămâni × 0,18 € per kWh	= 1.970 €	
Timp de lucru			
Economie medie de 120 minute* timp de lucru pe zi, datorită vitezei sistemului de încălzire iVarioBoost, a fierberii automate cu iCookingSuite și datorită funcției de gătire peste noapte.	288 zile × 2 ore × 5,60 € (calcul mixt plata cu ora bucatar/ personal de curățenie)	= 3.230 €	
Curățare			
Economie medie anuală de apă și detergent*. Trebuie curățate mai puține oale și tigăi.	90 litri* apă per service × 2,10 €/m ³ și 10 litri detergent	= 170 €	
Profitul suplimentar anual		= 5.830 €	

Restaurant mediu cu 100 de meniuri pe zi (2 servicii) cu un iVario 2-XS, profit suplimentar față de o unitate cu plită obișnuită, oală basculantă, brasiera și friteuză.

* În comparație cu oale basculante, brasierile și friteuze obișnuite.

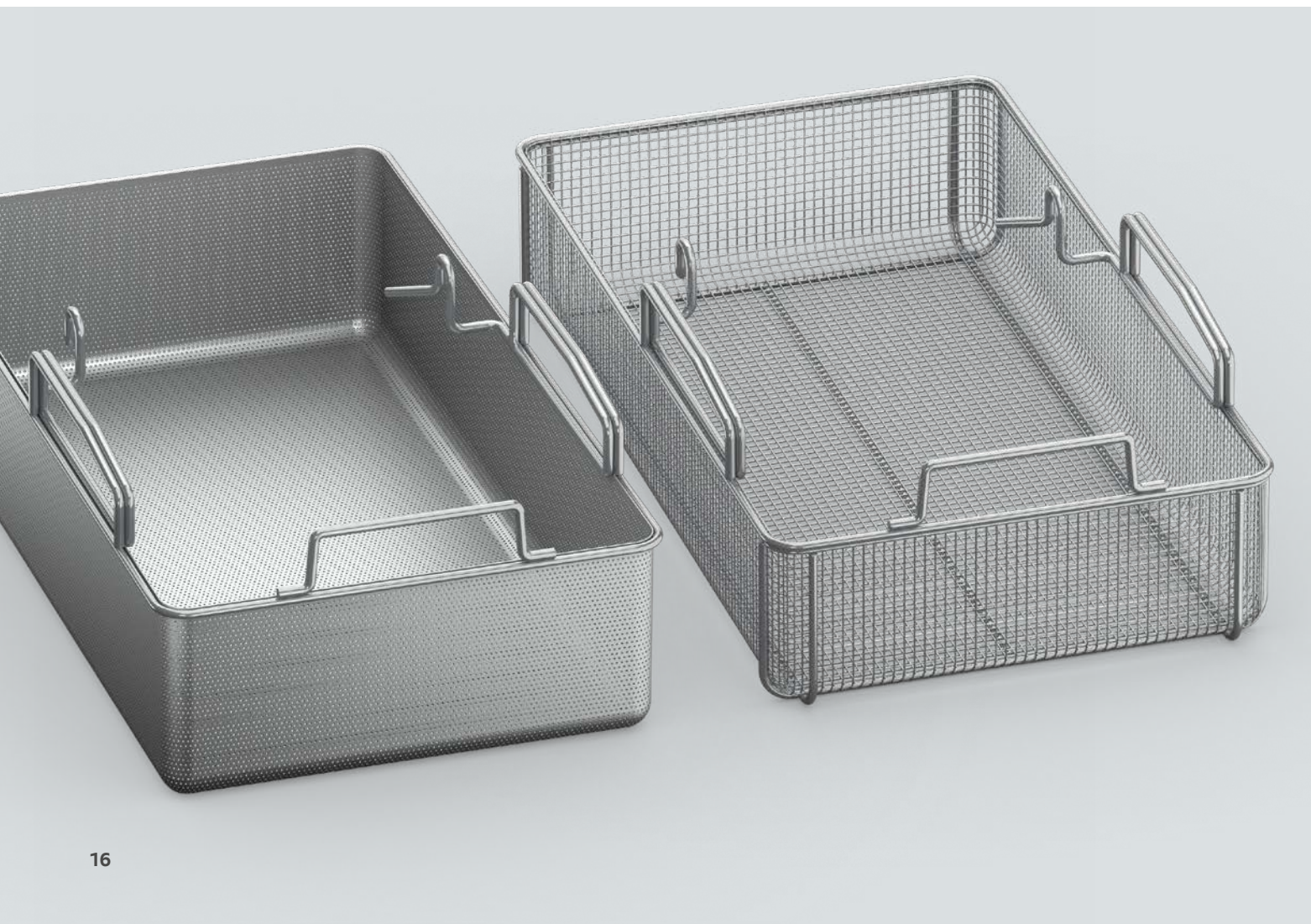
Accesorii.

Ingredientele potrivite pentru succesul dvs.

Trebuie sa fie rezistente, să poată fi folosite zilnic și sa se potrivească ritmului dur de lucru din bucătărie, iar RATIONAL ține cont de toate acestea atât la realizarea coșurilor de porționare dar și a șasiului, a cărucioarelor pentru coșuri dar și a paletelor. Doar folosind accesoriile originale RATIONAL veți experimenta gama întreaga de caracteristici remarcabile de performanță ale lui iVario Pro.

➔ **Accesorii originale RATIONAL** iar accesoriile bine gândite vă ușurează viața.

rational-online.com/xx/accessories



Calitate verificată a produselor.

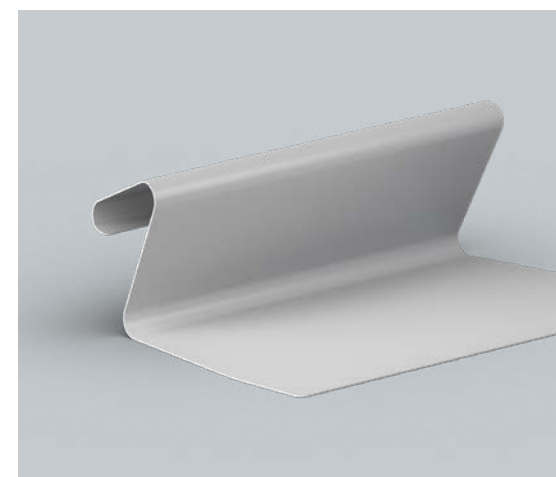
Un iVario Pro rezistă multor procese. Ani de zile.

Viața în bucătărie zi de zi: dură. Iată de ce produsele RATIONAL au duritate crescută fiind produse cu mare grijă. Pentru aceasta este responsabil principiul „o persoană - un aparat”. Ceea ce înseamnă că fiecare persoană din unitatea de producție își asumă întreaga răspundere pentru calitatea oferită cu iVario Pro. Utilizatorul este ușor de recunoscut după nume pe plăcuța cu datele de identificare. Suntem la fel de exigenți și față de furnizorii noștri: Accentul se pune pe standarde ridicate de calitate, îmbunătățire continuă și asigurarea fiabilității și a longevității produselor.

➔ **Vă puteți baza pe noi**

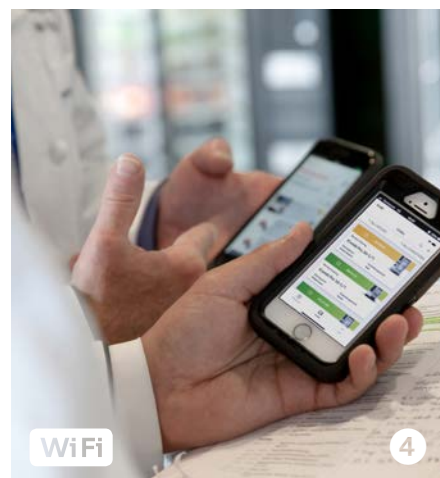
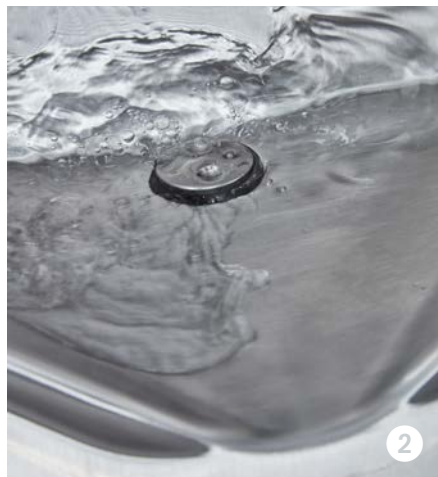
Pentru a fi utilizat zilnic, rezistent și cu durată mare de viață contactați pe un partener de încredere.

rational-online.com/xx/company



Detalii tehnice.

Unii numesc asta dragoste pentru detalii,
la RATIONAL se numește standard.



1 Alimentare și 2 evacuare apă

Cu funcția de alimentare umpleți cuva cu o cantitate exactă de apă. Iar cu funcția de golire integrată o goliți iar cu ușurință.

3 Reglare pe înălțime (accesorii)

Atât șasiul pentru iVario Pro 2-S cât și aparatul de sine stătător se ridică la 200 mm înălțime în 16 secunde, putând fi adaptate cu ușurință la înălțimea operatorului.

4 ConnectedCooking

Pentru a putea integra iVario Pro la ConnectedCooking, funcția WiFi este deja încorporată.

5 Funcție de ridicare și coborâre automată

Paste al dente. Automat. Deoarece, datorită funcției de ridicare și coborâre, coșul cu paste este scos din apă la momentul optim.

6 Curățare simplă

Deoarece la iVario Pro nu se arde nimic, în principiu nu e nimic de curățat. Și chiar dacă rămâne ceva, se rezolvă în doar două minute.

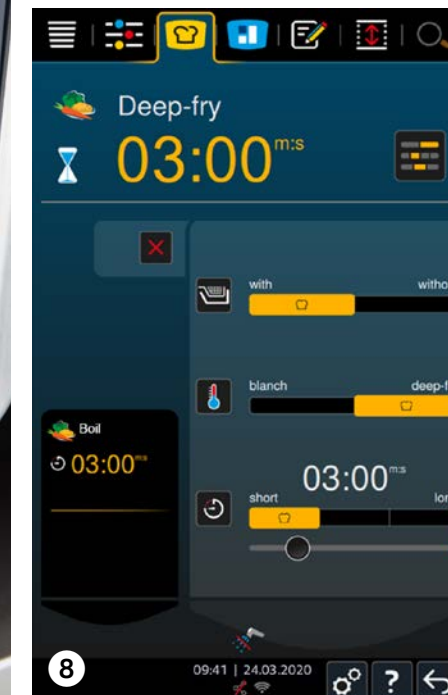
7 Duș de mână integrat, priză integrată cu protecție FI separată (opțional) și interfață USB.

8 Ecran tactil

Două cuve două ferestre pe ecranul tactil. Pentru a avea mereu o imagine de ansamblu.

Margine rece a cuvei

Nu mai există pericolul de arsuri la atingerea marginii cuvei, așadar puteți pune mâna fără niciun risc.



Vedere de ansamblu model iVario.

Care vi se potrivește?

À la carte sau Bankett? Spațiu mare? Spațiu mic? iVario Pro 2-S și fratele său mai mare iVario Pro L se adaptează nevoilor dumneavoastră și vă conving prin performanță remarcabilă. Zi și noapte. Și în curând chiar și în bucătăria dumneavoastră. Totul despre opțiuni, dotări și accesorii pe: Maxigel.ro



iCombi Pro – Noul standard.

iCombi Pro este inteligent, eficient și flexibil. Și furnizează rezultatele pe care vi le doriți. Întotdeauna, fără să dea greș. Indiferent de cine îl utilizează. Împreună cu iVario Pro, este soluția imbatabilă pentru bucătăriile profesionale.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Număr meniuri	de la 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Volum util	2 × 17 litri	2 × 25 litri	100 litri	150 litri
Suprafață de frigere	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)
Lățime	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Adâncime	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Înălțime (incl. șasiu/postament)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Greutate	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Admisie apă	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Evacuare apă	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Indice de racordare (3 NAC 400V)	14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
Siguranță (3 NAC 400V)	20 A	32 A	40 A	63 A
Opțiuni				
Gătire cu presiune	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Gătire la temperaturi joase (peste noapte, sous-vide, confiere)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
Exemple de randament(per tavă)				
Prăjire Tocană (carne)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Durată de gătire	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Gătire gulaș (carne și sos)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Timp de gătire fără presiune	102 min.	102 min.	102 min.	102 min.
Timp de gătire cu presiune	–	88 min. ↓ -14 %	88 min. ↓ -14 %	88 min. ↓ -14 %
năut înmuiat	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Timp de gătire fără presiune	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Timp de gătire cu presiune	–	42 min. ↓ -35 %	42 min. ↓ -35 %	42 min. ↓ -35 %
Cartofi în coajă	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Timp de gătire fără presiune	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.
Timp de gătire cu presiune	–	42 min. ↓ -14 %	42 min. ↓ -14 %	42 min. ↓ -14 %

● Standard ○ opțional





„După ce am participat la evenimentul live, am decis să lucrăm cu sistemul de gătit.“

George Kailis, proprietar și manager TAMALA Café Bar, Kiti, Cipru

ServicePlus.

Începutul unei minunate prietenii.

Cu service-ul adecvat, sistemul de gătit RATIONAL și implicit bucătăria dvs. devin perfecte: Începând cu prima ședință de consiliere, cu instalarea însoțită de un training personal de inițiere și update-urile de software până la ChefLine, linia de telefon pentru întrebări individuale, la RATIONAL aveți tot ce vă trebuie. Sau vă perfecționați la Academy RATIONAL. În paralel vă puteți adresa oricând distribuitorului certificat MAXIGEL: Acesta cunoaște în mod optim sistemele de gătit și va găsi ce se potrivește bucătăriei dvs. Iar dacă intervine un caz de urgență, service-ul RATIONAL disponibil în toată lumea vă va ajuta rapid.

➔ ServicePlus

Totul cu un singur scop: Pentru a va putea bucura multă vreme de investiția dvs., pentru a scoate întotdeauna ce e mai bun de la sistemul dvs. de gătit și pentru a nu rămâne niciodată în pană de idei.

rational-online.com/xx/ServicePlus

iVario live.

Nu vă mulțumiți cu ce vă spun alții, convingeți-vă dvs. înșivă.

Cam atât despre teorie, e timpul să puneți în practică, pentru că nimic nu e mai convingător decât experiența proprie: Experimentați funcționarea echipamentelor RATIONAL, asistați la o demonstrație practică a funcțiilor inteligente și descoperiți cum puteți lucra cu ele. Live, fără vreo obligație din partea dvs. și foarte aproape. Aveți întrebări sau doriți informații legate de necesitățile și posibilitățile dvs. de utilizare? Atunci dați-ne un telefon sau trimiteți-ne un e-mail. Mai multe informații, detalii, video-uri și păreri ale clienților găsiți pe maxigel.ro.

➔ Înregistrați-vă acum

Tel.: 0720 990 830
office@maxigel.ro

www.maxigel.ro



Unic importator în România

Bucuresti - Otopeni Calea
Bucurestilor nr. 239
Tel: (021) 350 5000
E-mail: bucuresti@maxigel.ro

Ploiesti
Str. Laboratorului nr. 29B
Tel: (0244) 510 891
E-mail: ploiesti@maxigel.ro

Cluj-Napoca
Str. Traian Vuia, nr. 91
Tel: (0264) 431 453
E-mail: cluj@maxigel.ro

Sibiu
Str. Neppendorf, nr. 1
Tel: (0269) 210 080
E-mail: sibiu@maxigel.ro

Constanta
B-dul Mamaia, nr.4 B
Tel: (0241) 550 114
E-mail: constant@maxigel.ro

Oradea
Str. Morii nr. 1, bl An1, parter
Tel: 0720 990 857
E-mail: oradea@maxigel.ro

Brasov
Calea Bucuresti, nr. 248,bl 1
Tel: 0368 461 047
E-mail: brasov@maxigel.ro

Iasi
Sos. Pacurari, nr. 77
Tel: (0232) 257 135
E-mail: iasi@maxigel.ro

Timisoara
Calea Dorobantilor, nr. 20
Tel: (0256) 247 191
E-mail: timisoara@maxigel.ro

Pitesti
Tel: 0720 990 809
E-mail: pitesti@maxigel.ro

Craiova
Cartier Lapus, bl U10, parter
Tel: (0351) 179 802
E-mail: craiova@maxigel.ro