iVario® 2-XS.

Exact. Puternic.
Pregătit de acțiune.

iVario 2-XS.

Performanță pe măsura cerințelor unui restaurant modern.

Condiții existente: bucătărie mică, echipament insuficient, lipsa personalului, buget limitat. Atitudinea interioară: exigență sporită. Aici intervine tehnologia inteligentă, care fierbe, frige și prăjește. De până la 4 ori mai rapid și cu un consum de energie de până la 40 % mai mic față de echipamentele convenționale. Cu două cuve, pentru mai multe opțiuni în bucătărie și în farfurie. Precis, rapid, flexibil.

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

Rezultatele dorite fără supraveghere
Datorită sistemului de gătit inteligent iCookingSuite reușiți tot ce vă propuneți . Nimic nu se arde, nimic nu se fierbe în exces. Iar iVario 2-XS vă apelează doar atunci când realmente este nevoie de dumneavoastră.

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

AutoLift
Cu funcția AutoLift, pastele sau cartofii prăjiți sunt ridicați automat.

Management eficient al energiei
Sistemul iVarioBoost reunește forța, viteza de execuție și precizia. Dispune de multa putere și distribuie uniform căldura pe întreaga suprafață de lucru, pentru ca procesul de gătire să se desfășoare optim.

Putere și precizie. Ori doi.
Două cuve cu capacitatea de 17 l, 2/suprafața echivalentă cu 3 tăvi GN, pentru a beneficia de forța și precizia echipamentului chiar și în bucătăriile mici.

Avantajele dumneavoastră de aici?
Realizați ușor mise en place-ul, pregătiți fără stres preparatele à la carte. Eficiență economică și mai mult timp la dispoziție.

Asistentul din bucătărie.

Viteză în execuție și precizie. Eficiență inteligentă.

iVarioBoost

Combinația între elemente de încălzire ceramice și fundul rezistent al cuvelor, cu încălzire rapidă, rezistente la zgârieturi garantează o eficiență ridicată, o viteză excepțională și distribuirea uniformă a căldurii. Sistemul integrat de management al energiei iVarioBoost consumă până la 40 % mai puțină energie decât aparatele convenționale. Și cu toate acestea, are destulă putere. Pentru a pute frige rapid cantități mai mari și pentru a nu pierde temperatura la adăugarea ingredientelor reci.

iZoneControl

Diversitate pe spații mici, cu opțiunea iZoneControl. Astfel, din două cuve puteți obține până la patru zone, cărora le puteți controla mărimea, poziția și forma. În aceeași cuva puteți realiza preparate identice sau diferite. Simultan sau decalate în timp, la aceeași temperatură sau la temperaturi diferite. Cu sondă de temperatură sau cu timp prestabilit. Întotdeauna fără a fi nevoie de supraveghere, fără echipamente suplimentare, fără irosirea energiei.

iCookingSuite

Reglare inteligentă, printr-o simplă apăsare de buton. Cu iCookingSuite, sistemul inteligent de gătit din iVario 2-XS. Acesta adaptează etapele de gătire în funcție de preparate, obține rezultatele dorite, învață de la dumneavoastră, se adaptează la obișnuințele dumneavoastră de gătire și vă apelează doar atunci când trebuie să interveniți activ, de exemplu pentru a întoarce friptura. Nimic nu se arde și nu fierbe în exces. Iar dacă doriți să dați o notă personală preparatelor dumneavoastră, puteți interveni oricând în procesul de preparare.

Pentru bucătăria dumneavoastră
Pentru a lucra repede și exact, obținând rezultate uimitoare.

Mise en place.

Cu această forță puteți realiza orice vă propuneți. Simultan.

Planificate, cu program, cu listă de verificare pentru Mise en place, organizarea e totul și garantează procese fluente, rezultate perfecte, muncă eficientă și atingerea obiectivelor. Aici intervine furnizorul ce observă oalele cu legume, paste, sos pentru desert sunt singure pe foc. Acum ar fi fost bine să fie cineva care să se ocupe de ele. Ca de exemplu iVario 2-XS cu iCookingSuite. Preparatele înăbușite, deserturile sensibile și garniturile reușesc fără supraveghere, fără a se arde, fără fierbere în exces. Cu iVarioBoost pentru rezultate precise. Cu AutoLift, funcția de scoatere automată a pastelor din apă, atunci când sunt gata.

Cu alte cuvinte

Ați găsit răspunsul tehnic și logistic pentru a economisi timp și personal calificat, astfel încât să puteți investi în creativitate.

Flexibilitate eficientă.

À la carte în câteva minute.

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, totul trebuie preparat acum calitativ, rapid si eficient, pentru aceasta există iVario 2-XS. Două cuve cu posibilități infinite. Concept de operare simplu, performanță precisă, la temperatură exactă. Pentru temperaturi diferite, pentru preparate diferite, pentru timpi diferiți, fără supraveghere, fără echipament de bucătărie suplimentar. Însă cu rezultate delicioase. Cu opțiunea iZoneControl puteți împărți cele două cuve în patru zone. Pentru mai multă flexibilitate.

Mereu pregătit
Două cuve, pentru a fi flexibili și pregătiți de treabă. Chiar și pentru cantități mici. Dar mereu la fel de eficienți.

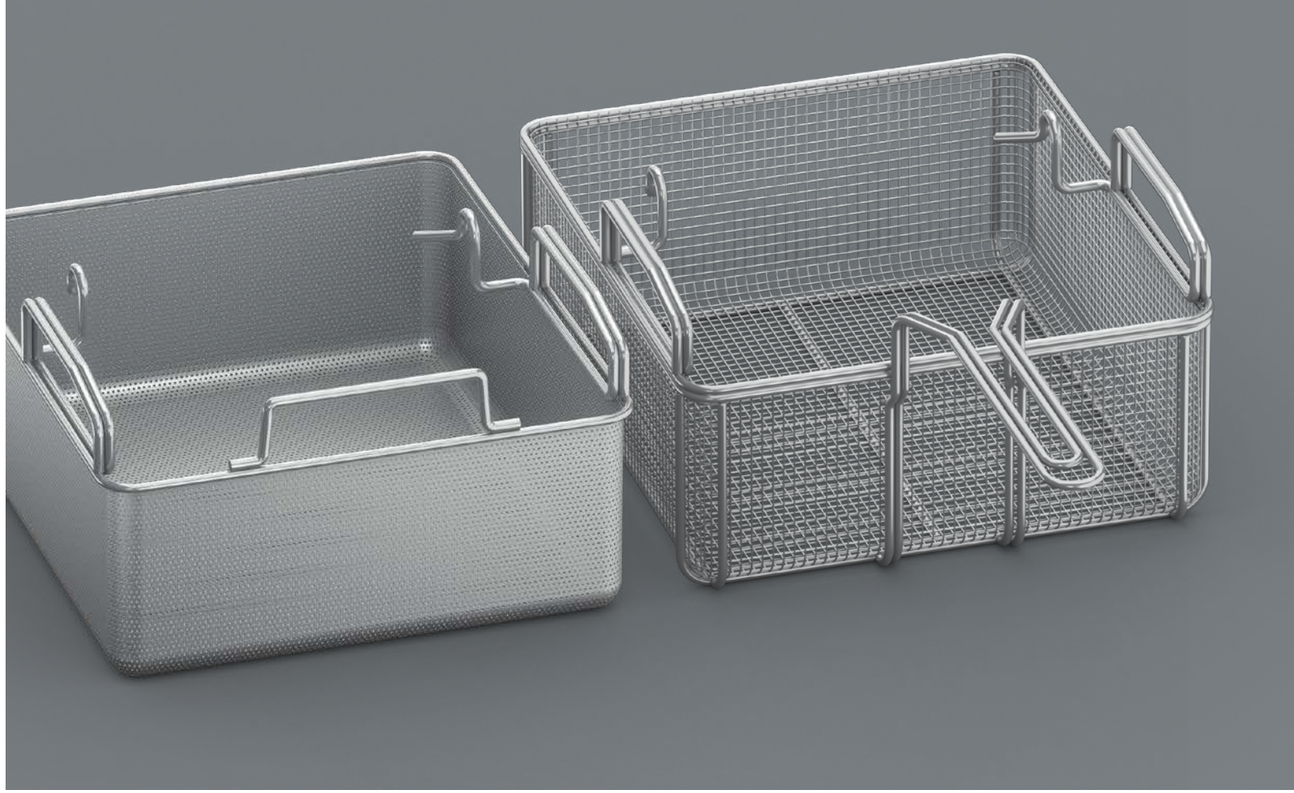
Accesorii.

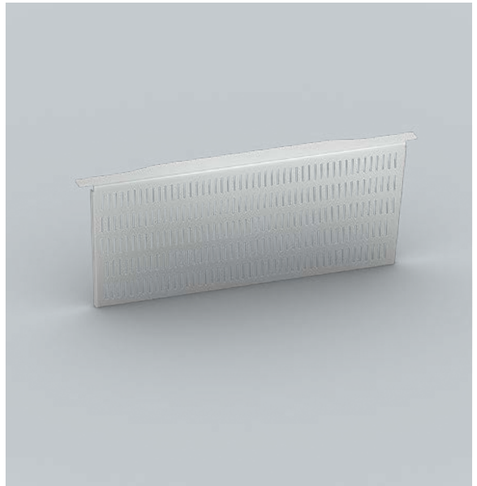
Ingredientele potrivite pentru succesul dvs.

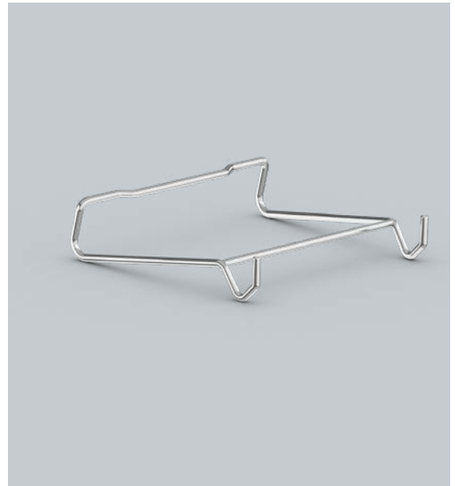
Trebuie sa fie rezistente, să poată fi folosite zilnic și sa se potrivească ritmului dur de lucru din bucătărie iar RATIONAL ține cont de toate acestea atât la realizarea coșurilor de porționare dar și a șasiului, a cărucioarelor pentru coșuri dar și a paletelor. Doar folosind accesoriile originale RATIONAL vă bucurați de caracteristicile remarcabile de performanță ale lui iVario 2-XS.

În prețul de bază al iVario 2-XS sunt incluse: brațul pentru sistemul automat de ridicare și coborâre, coșul pentru fierbere și prăjire, Burete de curățare și sită.

Accesorii originale RATIONAL
Iar accesoriile bine gândite vă ușurează viața.







Design bucătării.

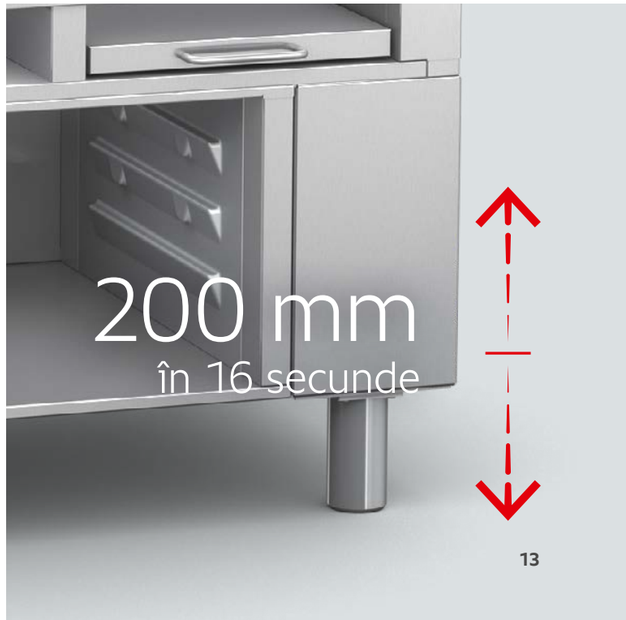
Un răspuns pentru orice provocare.

Pe masă, pe suprafața de lucru, pe plita centrală sau integrat în aceasta. iVario 2-XS se adaptează condițiilor de spațiu și vă stă la dispoziție zi și noapte, pentru Mise en place sau à la carte. Se instalează cu ușurință iar grație scurgerii integrate nu mai aveți nevoie de un jgheab de scurgere în pardoseală. Evitați astfel pardoselile alunecoase în bucătărie și sporiți siguranța locului în care lucrați. Alături de alte soluții tehnice care vă protejează spatele, previn arsurile și vă fac viața mai ușoară. Chiar și curățenia generală în bucătărie nu mai este o problemă cu iVario 2-XS: Acesta îndeplinește cerințele stricte ale normei IPX5.

Avantajul dumneavoastră
La locul de muncă totul se adaptează ținând cont de dorințele dumneavoastră.

r

IPX 5

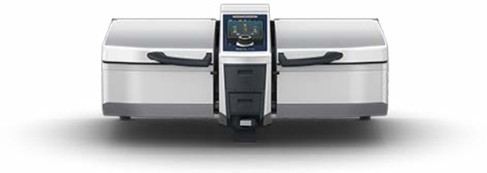


iVario 2-XS.

Vi se potrivește.

Mic, puternic, performant și ergonomic. Deoarece, într-un restaurant cu până la 100 de meniuri, iVario 2-XS înlocuiește oala basculantă, marmită și friteuză, sau completează soluția de insulă din cantina dumnevoastră. Mult mai avantajos decât vă imaginați.

Dorințele dumneavoastră sunt mai mari, bucătăria de asemenea și veti folosi cu plăcere funcții precum gătirea cu presiune? În acest caz vă invităm să descoperiți frații mai mari iVario Pro cu două variante de 25 l, o variantă de 100 l și o variantă 150 l capacitate: www.maxigel.ro



iVario	2-XS
Număr meniuri	de la 30
Volum util	2 × 17 litri
Suprafață de frigere	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)
Lățime	1100 mm
Adâncime	756 mm
Înălțime (incl. șasiu/postament)	485 mm (1080 mm)
Greutate	117 kg
Admisie apă	R 3/4"
Evacuare apă	DN 40
Indice racordare (Curent trifazic cu conductor de nul, cu tensiune nominală de 400 V)	14 kW
Siguranță (Curent trifazic cu conductor de nul, cu tensiune nominală de 400 V)	20 A
Opțiuni	
iZoneControl	o
Gătire la temperaturi joase (peste noapte, sous-vide, confiere)	o
WiFi	o

o opțional

iVario live.

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

Cam atat despre teorie, e timpul să puneți în practică, pentru că nimic nu e mai convingător decât experienţa proprie: Experimentaţi funcţionarea echipamentelor RATIONAL, asistaţi la o demonstrație practică a funcţiilor inteligente și descoperiți cum puteți lucra cu ele. Live, fără vreo obligaţie din partea dvs. și foarte aproape. Aveţi întrebări sau doriţi informaţii legate de necesităţile și posibilităţile dvs. de utilizare? Atunci daţi-ne un telefon sau trimiteţi-ne un e-mail. Mai multe informaţii, detalii, video-uri și păreri ale clienţilor găsiţi pe rational-online.com.

Înregistraţi-vă acum

Tel.: 0720 990 830
office@maxigel.ro

www.maxigel.ro

maxigel

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: constanta@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