

iVario®

The Game Changer.

Refeitórios industriais.



iVario live

Um iVario para muitas tarefas.

Parece uma frigideira basculante, mas é muito mais do que isso: cozinhar, refogar, fritar e cozinhar na pressão – o iVario substitui basculantes, caldeiras, fritadeiras e panelas de pressão. E ainda é 4 vezes mais rápido* e consome até 40% menos energia* em comparação à tecnologia de cocção convencional. Assim, ele entrega mais em menos tempo, garantindo uma produção eficiente.

Substituto para



Panela de pressão



Caldeira



Fritadeira



Basculante



*em comparação com fritadeiras convencionais.

Os seus benefícios.

Qualidade padronizada dos alimentos.

Delicioso. Inclusive em grandes quantidades.

A grande arte do serviço de catering: produzir grandes quantidades mantendo a qualidade elevada. Todas as vezes. A grande arte do iVario: cumprir todos os requisitos. Pois ele executa com precisão. Trata os alimentos da melhor forma possível. Reage de forma sensível até às menores mudanças. Nada queima nem derrama.

Maior produção.

Produção ilimitada.

300, 3.000 ou mais refeições. Para o serviço de catering, isso é normal. E para o iVario, também. Afinal, ele é rápido, tem reservas de energia e uma grande capacidade de carga. Para que a produção possa ser rápida e abundante. Para manter os deliciosos sabores dos refogados, uma uniformidade incrível e, ainda assim, consumir menos energia.

Economia de espaço, tempo e matéria-prima.

O iVario consegue.

Quando se faz algo certo logo na primeira vez, economiza-se muito tempo e esforço. Assim como com o iVario. Pois ele auxilia com seus vários processos de cocção. E torna os equipamentos convencionais supérfluos nas cozinhas de grande porte. O que resulta em uma grande economia de espaço. Ele é rápido. E isso economiza tempo. E é bom e confiável, evitando os desperdícios. Ou seja, tudo feito da forma certa.



Qualidade padronizada dos alimentos.



Maior produção.

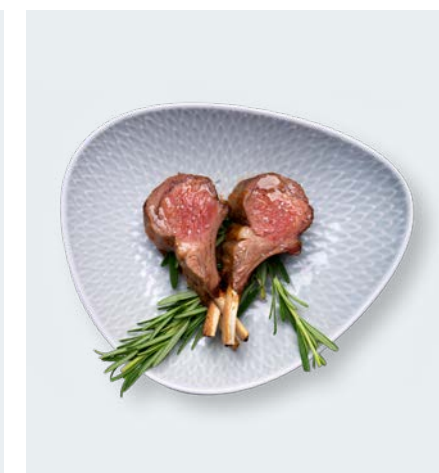
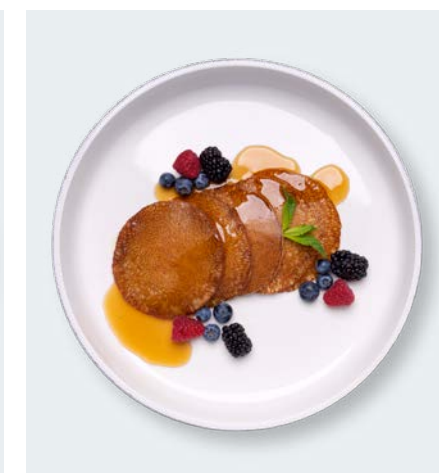
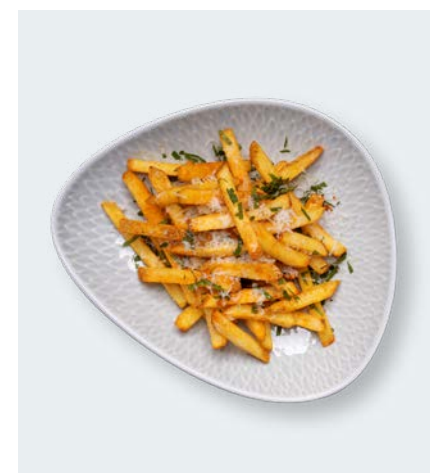


Economia de espaço, tempo e matéria-prima.

Desempenho
impressionante.

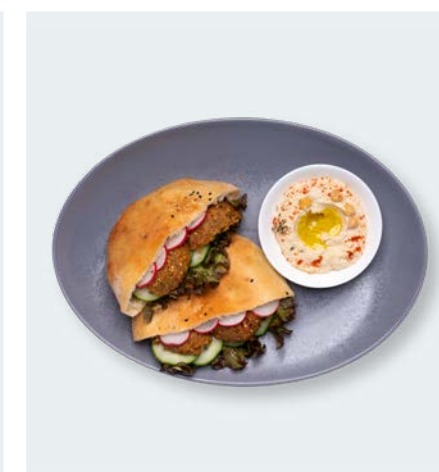
Excelentes
resultados.

Guloseimas, iguarias, petiscos – tudo pode ser
preparado no iVario. No menor tempo, com
a melhor qualidade. Independentemente de
quantas porções são preparadas.



Por exemplo*:

- › **Escaldar:** 18 kg de brócolis em 23 minutos
- › **Cozinhar:** 1.200 porções de molho à bolonhesa em 90 minutos
- › **Cozinhar:** 400 porções de sopa de legumes em 35 minutos
- › **Fritar:** 12 kg legumes empanados em 19 minutos
- › **Cozinhar:** 15 kg de massa (no cesto) em 22 minutos
- › **Cozinhar na pressão:** 70 kg de carne cozida em 120 minutos
- › **Ferver leite:** 800 porções de arroz-doce em 70 minutos
- › **Refogar e cozinhar:** 100 porções de arroz em 20 minutos





Rapidez e precisão.
Gerenciamento
do desempenho.

_____ é
realizado da seguinte forma:

- › Combinação de elementos de aquecimento de cerâmica e fundo da cuba de reação rápida e resistente a arranhões
- › Distribuição uniforme do calor por toda a superfície
- › Velocidade excelente, alto nível de eficácia
- › Consumo de energia até 40% menor que os equipamentos de cocção convencionais
- › Reservas de energia para grandes quantidades
- › De 0 a 200°C em 2,5 minutos
- › Ferver 18 litros de água em 7,5 minutos

As suas
vantagens:



iVarioBoost 

Monitoramento e suporte.

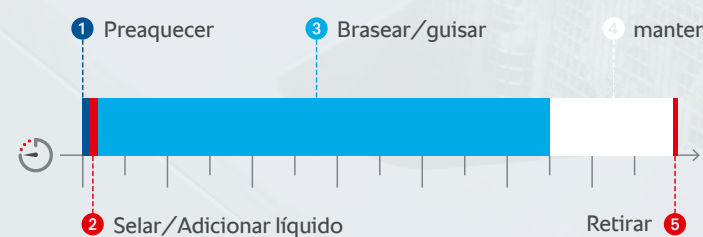
O cérebro do iVario.

Monitoramento contínuo e suporte permanente na produção de alimentos com o iVario Pro. Pressionando um botão.

- › Operação simples, fácil de aprender
- › Adapta automaticamente o processo de cocção ao alimento
- › Entrega o resultado de cocção desejado
- › Chama apenas quando é preciso atuar
- › Conexão pelo ConnectedCooking

Trabalha até durante a noite para você.

Para a cocção durante a noite, carregue o iVario, inicie o processo de cocção e retire o alimento pronto na manhã seguinte.



As suas vantagens:



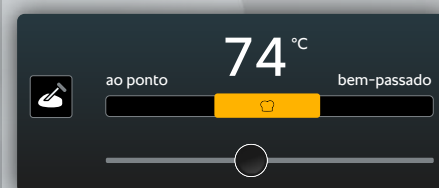
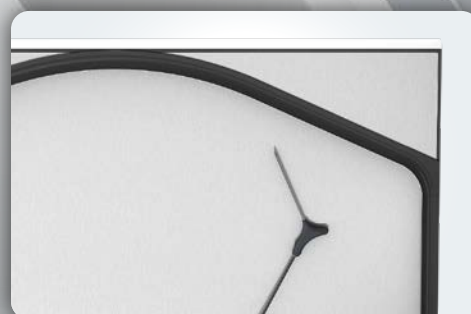
iCookingSuite



Monitoramento e suporte.



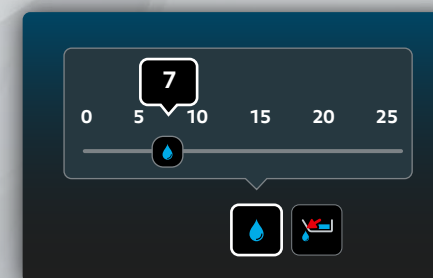
de cocção de acordo com o alimento em questão, adapta-se aos hábitos de cocção e chama assim que houver a necessidade de uma intervenção.



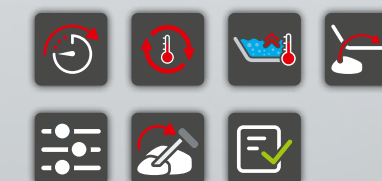
O sensor de temperatura de núcleo integrado com seis pontos de medição identifica o tamanho e a quantidade do produto. Assim, a temperatura de núcleo selecionada é alcançada com exatidão, garantindo o resultado desejado.



Processos de cocção pré-instalados, específicos do usuário ou manuais – as funções dos programas oferecem diversas possibilidades para lidar com os processos de trabalho individuais.



Entrada de água automática. Precisão de litros no pressionar de um botão. Essa é a verdadeira flexibilidade. Com saída de água integrada.



Continuar cozinhando. Reduzir. Manter. Nova carga. É possível selecionar essas opções conforme a necessidade. Durante a operação. Facilita o manuseio. Garante a qualidade dos alimentos.



Com o ConnectedCooking, o gerenciamento digital da cozinha, é possível criar e distribuir programas de cocção, atualizar o software do sistema de cocção e documentar os dados APPCC. Não importa onde os sistemas de cocção estejam.



Cozinhar na pressão.
Pressurizar para
aliviar a tensão.

- › Leguminosas, ragus, ensopados, sopas e cozidos prontos até 46% mais rápido
- › Manuseio simples e seguro
- › Sem perder a qualidade
- › Pressurização e despressurização mais rápidas
- › Sem despesas com manutenção (não é preciso verificar a pressão anualmente)

Tempo de cocção reduzido

Exemplo 68 kg de goulash no iVario Pro XL.

102 minutos

188 minutos

⌚ 46 % mais rápido com pressão

sem pressão

	Cozinhar	Cozinhar na pressão	
Sopa de legumes	72 minutos	48 minutos	⌚ 33 %
Feijão	65 minutos	42 minutos	⌚ 35 %
Batatas	43 minutos	34 minutos	⌚ 21 %

A vantagem para você:



Versatilidade e flexibilidade.

Um se torna
muitos.

Com o iZoneControl, um iVario torna-se até quatro. Para uma cozinha diversificada e com eficiência energética.

- › Divisão da cuba em até quatro zonas
- › Configuração flexível do tamanho, da posição e da forma das zonas
- › Preparo de alimentos diferentes em uma única cuba
- › Ao mesmo tempo, em momentos distintos, com temperaturas iguais ou diferentes
- › Aquece somente as superfícies necessárias



As suas
vantagens:



iZoneControl





- ❶ Equipamento básico integrado na bancada
- ❷ Instalação na base
- ❸ Suporte de parede
- ❹ Equipamento básico com estrutura inferior e pés

IP X5

Variantes de instalação. Sempre se adapta.

Seja uma cozinha nova ou ampliada, o iVario se adapta a qualquer ambiente de cozinha.

- › Instalação em mesa, superfície de trabalho, parede ou integrado na bancada
- › O dreno de água integrado elimina a necessidade de um dreno de piso
- › Alta segurança no trabalho, sem chão escorregadio



Cozinha enxuta. Menos é mais.

Menos equipamentos, mais espaço para trabalhar. E fazer muito em menos tempo. A combinação que só o iVario pode oferecer.

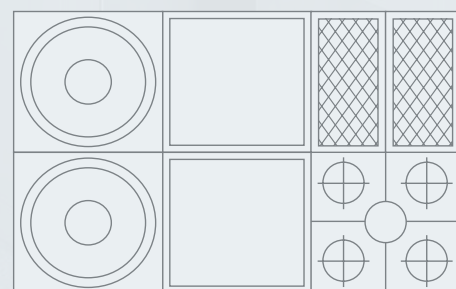
- › Substitui basculantes, caldeiras, fritadeiras e panelas de pressão
- › Economiza até 33% de espaço
- › Mais eficiente em comparação à tecnologia de cocção convencional
- › Sem comprometer a qualidade dos alimentos

A vantagem para você:



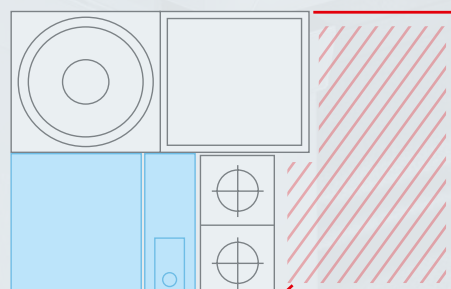
Economia de espaço

Configuração da cozinha
Antes



1 x fogão
2 x caldeiras
2 x basculantes
1 x fritadeira

Configuração da cozinha
Depois



1 x fogão
1 x caldeira
1 x basculante
1 x iVario Pro L

33 %
de espaço economizado

A vantagem para você:



Economia de tempo

Cozinhar
Macarrão capellini



40 minutos



27 minutos

13 minutos

Brasear/Refogar
Ragu de aves



69 minutos



20 minutos

49 minutos

Fritar
Batatas fritas



28 minutos

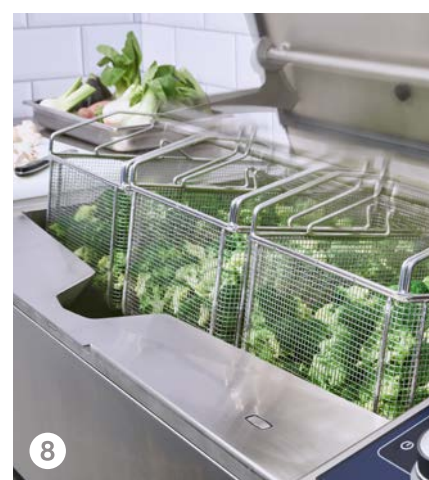


15 minutos

13 minutos

Trabalho moderno. Assim fica mais fácil.

Com o iVario, a cozinha de grande porte se torna ergonômica, sem esforço e eficiente.



- ❶ Entrada de água automática
- ❷ Saída de água integrada
- ❸ Limpeza fácil e rápida
- ❹ Borda da cuba fria e cantos arredondados
- ❺ Ajuste da altura (opcional)
- ❻
- ❼
- ❽
- ❾ WiFi (opcional) para a rede
- ❿ Ducha de mão integrada
- ⓫ Tomada integrada (disponibilidade sob consulta)

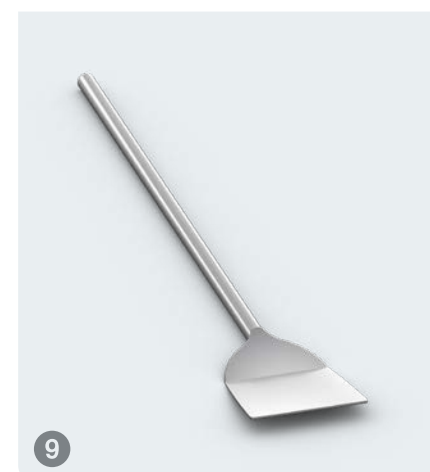
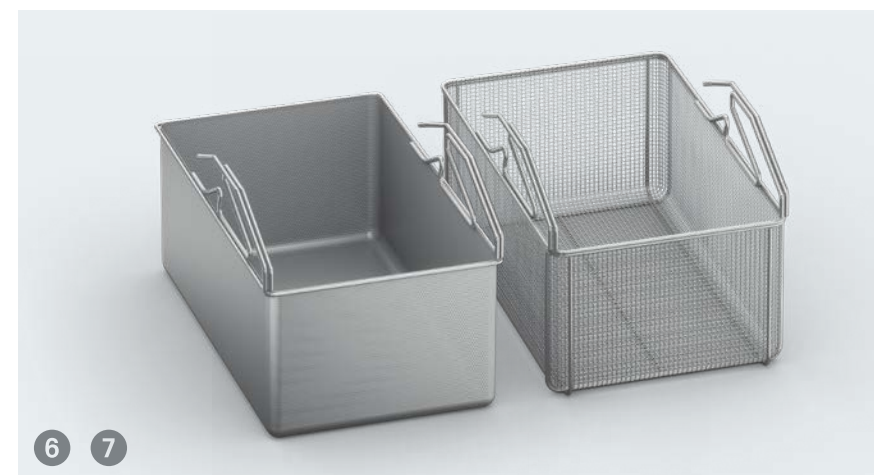
icamente)



Acessórios.

Chegando mais rápido ao objetivo.

No serviço de catering é preciso ser robusto, facilitar o trabalho e entregar os melhores resultados. Assim como os acessórios originais da RATIONAL.



- 1 VarioMobil
- 2 Esponja de limpeza
- 3 Escorredor
- 4 Pá não perfurada
- 5 Pá perfurada
- 6 Cesto para cozinhar
- 7 Cesto para fritar
- 8 Coletor de óleo
- 9 Espátula de cabo longo



Mais informações



Serviços da RATIONAL.

Estamos ansiosos para trabalhar com você.

Os serviços pós-venda da RATIONAL. 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 faltem ideias.

- › Instalação por um parceiro de serviço certificado
- › Treinamento inicial no local
- › Atualizações de software gratuitas
- › ChefLine, a linha direta gratuita da RATIONAL
- › Academy RATIONAL

Custo-benefício.

Vamos calcular juntos.

O pré-requisito para uma cozinha bem-sucedida: ela precisa se pagar. E conseguimos isso assim:

- › Imediatamente pronto para o uso
- › Substituição de inúmeros equipamentos de cozinha
- › Não é necessário nenhum investimento adicional
- › Economia de espaço, tempo de trabalho, insumos, energia e água
- › Período de amortização extremamente curto

Rápido período de amortização

Economias	Cálculo do valor anual	Sua economia anual	Calcule você mesmo
Carne			
Uso de insumos até 10% menor nos pratos do dia (picadinho, ragu) graças à potência de cocção do iVarioBoost. Uso de insumos até 10% menor nos pratos ensopados no processo de cozinhar durante a noite.	Custo dos insumos com fogões, basculantes e caldeiras convencionais R\$ 346.500 Custo dos insumos com o iVario R\$ 311.850	= R\$ 34.650	
Energia			
Economia média de 68 kWh por serviço com o alto nível de eficiência do sistema de aquecimento iVarioBoost*.	68 kWh × 2 serviços × 5 dias × 50 semanas × R\$ 0,85 por kWh	= R\$ 28.900	
Tempo de trabalho			
Economia média de 120 minutos de tempo de trabalho por dia e sistema de cocção, graças à velocidade do sistema de aquecimento iVarioBoost, à cocção automática com iCookingSuite e à cocção durante a noite.	1.000 horas × R\$ 30 (Cálculo médio do preço por hora do cozinheiro/membro da equipe de limpeza)	= R\$ 30.000	
Limpeza			
Economia anual média de água e de detergente*. Não é mais preciso deixar as basculantes e as caldeiras de molho.	600 litros de água por serviço × R\$ 25/m³ e 50 litros de detergente por ano	= R\$ 8.500	
Sua economia anual		= R\$ 102.050	

Restaurante empresarial médio com 600 refeições por dia (2 serviços) com um iVario L e XL, economia em comparação à operação com os fogões e as basculantes, caldeiras e fritadeiras convencionais.
*Em comparação às frigideiras basculantes, caldeiras e fritadeiras convencionais.

Nossa premissa.

Qualidade
constante dos
produtos.

Adequado para o uso diário, robusto e durável – esse é o padrão que todo sistema de cocção deve atender. Isso não só contribui para a qualidade do produto, mas também para a sustentabilidade:

- › Ciclo de vida mais longo graças à fabricação cuidadosa
- › Qualidade de alto nível e elevada possibilidade de reparo
- › Alto grau de reaproveitamento dos materiais
- › Trabalho ergonômico
- › Facilidade de trabalho por meio da digitalização



Visão geral dos modelos do iVario.

O que é melhor para você?



- 1 Equipamento básico integrado na bancada
- 2 Instalação na base
- 3 Suporte de parede
- 4 Equipamento básico com estrutura inferior e pés



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 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
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 / 3 NAC 400V)	13 kW / 14 kW	19 kW / 21 kW	25 kW / 27 kW	38 kW / 41 kW
Disjuntor (3 AC 220V 3 NAC 400V)	40 A / 20 A	50 A / 32 A	80 A / 40 A	100 A / 63 A
Itens opcionais				
Cozinhar na pressão	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cozinhar em baixas temperaturas (durante a noite, Sous-vide, confitar)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●

Exemplos de desempenho (por equipamento)				
Selar ragu (carne)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Tempo de cocção	5 minutos	5 minutos	5 minutos	5 minutos
Preparar goulash (carne e molho)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Tempo de cocção sem pressão	188 minutos	188 minutos	188 minutos	188 minutos
Tempo de cocção com pressão	—	102 minutos	102 minutos	102 minutos
		↓ -46%	↓ -46%	↓ -46%
Grão-de-bico demolhado	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	—	42 minutos	42 minutos	42 minutos
		↓ -35%	↓ -35%	↓ -35%
Batata bolinha	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Tempo de cocção sem pressão	43 minutos	43 minutos	43 minutos	43 minutos
Tempo de cocção com pressão	—	34 minutos	34 minutos	34 minutos
		↓ -21%	↓ -21%	↓ -21%

● Padrão ○ Opcional — Indisponível



iVario live.

Cozinhe com nossos especialistas.

Nada é mais convincente do que a própria experiência: vivencie os sistemas de cocção da RATIONAL ao vivo, conheça as funções e experimente como você pode trabalhar com elas. Inscreva-se: ao vivo, sem compromisso e perto de você.



RATIONAL BRASIL

Rua Cincinato Braga, 500

1º andar - Bela Vista

CEP 01333-010 - São Paulo - SP

Brasil



CATÁLOGO COMERCIAL

Atendimento direto com Henrique

Henrique

Equipamentos para cozinha profissional

WhatsApp: (19) 93503-0557

E-mail: henrique.comercial@gmail.com

Condições especiais com as principais marcas do mercado.

Solicite seu orçamento rápido pelo WhatsApp.