iVario® Pro.

Die neue Leistungsklasse für Restaurants.

Was Küche heute können muss.

Weniger Zeit. Weniger Personal. Weniger Budget. Im Gegenzug: höhere Ansprüche. Herausforderungen, die die moderne Restaurantküche meistern muss. Und kann. Zum Beispiel mit einem intelligenten Kochsystem. Das viele Anforderungen erfüllt, Aufgaben abnimmt, Anregungen gibt. Das über 45 Jahre Garerfahrung mit Innovationskraft vereint. Das auf kleinstem Raum wahre Grösse ausspielt. Das unterstützt, hilft, beeindruckt. Das Küchenchefs ungeahnte Freiheiten gibt und angelernten Kräften ermöglicht, sich schnell einzuarbeiten. Und das Schnelligkeit mit Präzision verbindet. Für 30, 100 oder mehr Gäste. Für herausragende Ergebnisse.

Mehr als gedacht
Die Küche von heute braucht ein Kochsystem, das mit Schnelligkeit und Präzision unterstützt. Und das Kochen revolutioniert.

Der iVario Pro.

Es geht um Leistung. In jeder Hinsicht.

Intelligente Technik kocht, brät und frittiert in einem Gerät. Schnell und dennoch präzise. Bis zu 4-mal schneller. Mit bis zu 40 % weniger Stromverbrauch gegenüber herkömmlichem Topf, Kipper, Pfanne, Fritteuse oder Sous-vide-Garer. Jede Speise individuell und hochwertig. Und alles zusammen punktgenau, schnell, kostengünstig, flexibel, mit wenig Personal. Ein Restaurant hat eben seine Regeln. Der neue iVario Pro unterstützt sie alle.

Kerntemperaturfühler
Zu jedem Tiegel gehört ein Kerntemperaturfühler. Für präzise Zubereitung ohne Überwachungsaufwand.

Effektives Energiemanagement
Das iVarioBoost-Heizsystem vereint Kraft, Schnelligkeit und Präzision. Mit hohen Leistungsreserven und genauer Wärmeverteilung über die gesamte Fläche, damit der Garvorgang optimal verläuft. Selbst bei grossen Mengen. Auch bei sensiblen Speisen.
Seite 08

Schnelligkeit
Mit der optionalen Druckgarfunktion erzielen Sie bis zu 35 % kürzere Garzeiten. Automatischer Druckauf- und -abbau machen den iVario Pro schnell und komfortabel.
Seite 06

Intuitives Bedienkonzept
Zwei Tiegel, zwei Ansichten auf dem Display. Einfach, logisch und effizient. So ist die Arbeit mit dem iVario Pro 2-S mühelos. Von Anfang an.

Wunschergebnis ohne Überwachung
Dank der iCookingSuite, der Garintelligenz, gelingt alles. Nichts brennt an, nichts kocht über. Und der iVario Pro ruft Sie nur, wenn Sie wirklich gebraucht werden. Für ein Garergebnis ganz nach Ihren Wünschen. Ohne Kontroll- und Überwachungsaufwand.
Seite 10

Höhere Flexibilität
Mit dem patentierten iZoneControl entstehen per Knopfdruck viele iVario. Für unterschiedliche Speisen. Für mehr Flexibilität. Für entspanntes Arbeiten.
Seite 12

Was haben Sie davon?
Stressfreies Mise en Place und entspanntes À-la-carte. Hohe Wirtschaftlichkeit und mehr Zeit. Flexibilität und die Speisenqualität, die Sie sich wünschen.

Multifunktional

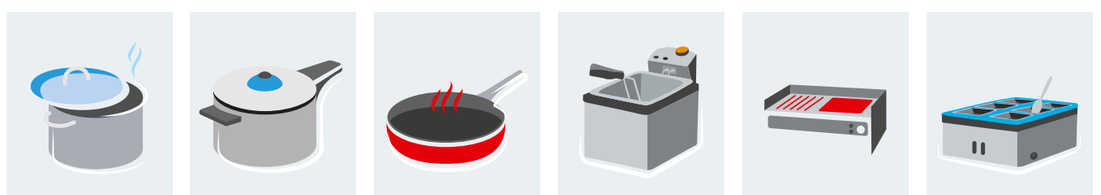
Ein Kochsystem. Viele Möglichkeiten. Alles für Ihre Kreativität.

Der iVario: ein kompaktes Kochsystem mit grosser Leistung. Oder: die Basis jeder modernen Küche. Denn Kipper, Kessel, Fritteuse, Druckgarer, Herd gehören der Vergangenheit an. Denn neben den klassischen Garfunktionen beherrscht der iVario Pro einiges mehr. Etwa Druckgaren*, das nochmal bis zu 35 % schneller zum Wunschergebnis führt. Natürlich ohne Qualitätsverlust. Oder Sous-vide-Garen: Der iVario Pro schlägt die Mindestgarzeit vor, überwacht den Garprozess. Für hervorragende Speisenqualität, natürliche Geschmacksstoffe. Oder Niedertemperaturgaren. Für Wunschergebnisse auch über Nacht. Ohne Überwachungsaufwand. Dafür mit zusätzlichen Produktionszeiten. Damit Ihre Ideen zu herausragenden Ergebnissen werden.

* Keine jährliche Druckprüfung notwendig.

Nutzen Sie sein Potenzial
Lecker, gesund, abwechslungsreich, ausgefallen, ungewöhnlich. Mit nur einem Gerät. Ohne zusätzliche Investitionen. Dafür mehr Speisenqualität.

Ein iVario Pro ersetzt zahlreiche herkömmliche Küchengeräte.



Ihr neuer Leistungsträger. Ebenso präzise wie schnell.

iVarioBoost-Heizsystem

iVarioBoost

Es gibt dicke Tiegelböden mit langen Vorheizzeiten und träger Reaktion. Es gibt dünne Tiegelböden mit ungleichmässiger Temperaturverteilung und anbrennenden Speisen. Und es gibt iVarioBoost, die Kombination aus Keramik-Heizelementen und reaktionsschnellem, kratzfestem Tiegelboden. Für einen hohen Wirkungsgrad, herausragende Geschwindigkeit und gleichmässige Wärmeverteilung.

Das integrierte iVarioBoost-Energiemanagement verbraucht deutlich weniger Strom als herkömmliche Kochgeräte. Und hat trotzdem grosszügige Leistungsreserven. Damit Sie schnell anbraten können und es beim Hinzufügen kalter Zutaten nicht zu einem merklichen Temperaturabsturz kommt wie bei herkömmlicher Technik.

Überzeugende Leistungskraft	iVario Pro 2-S
Menge pro Tiegel	
3 kg Nudeln	18:30 Min.
20 Liter Milchreis	62 Min.
7 kg Kichererbsen eingeweicht (Druck)	42 Min.
25 kg Gulasch mit Sauce (Druck)	87 Min.
14 kg Lammkeule (Druck)	86 Min.

1 Spezial-Tiegelboden
Der Tiegelboden aus widerstandsfähigem, kratzfestem Hochleistungsstahl sorgt für schnelles Aufheizen und präzise, gradgenaue Wärmeübertragung. Für leckere Röstaromen, gleichmässige Bräunung und saftiges Fleisch.

2 Intelligentes Temperaturmanagement
Für jedes Heizelement stehen eigene, integrierte Sensoren zur Verfügung. So wird über die gesamte Tiegelbodenfläche die Temperatur feinfühlig gemessen. Diese Messdaten bilden die Grundlage für das intelligente, zonengenaue Temperatur-management. Somit wird nur dort geheizt, wo es benötigt wird. Für herausragende Ergebnisse bei wenig Verbrauch. Vor allem bei sensiblen Produkten wie Milchspeisen.

3 Keramik-Heizelemente
Enorme Leistung und immer genau die richtige Menge Energie an der richtigen Stelle durch patentierte* Keramik-Heizelemente, die für gleichmässige, flächendeckende Wärmeübertragung sorgen.

*patentrechtlich geschützt: EP 1 671 520 B1

Für Sie heisst das
Kein Anbrennen. Kein Überkochen. Saftiges Fleisch. Schmackhafte Röstaromen. Herausragende Gleichmässigkeit. Weniger Energieverbrauch.

rational-online.com/ch/iVarioBoost

Sicher zum Wunschergebnis.
Ohne Überwachung.

Intelligente Küche

iCookingSuite

Intelligente Regelung, auf Knopfdruck. Mit der iCookingSuite, der Kochintelligenz im iVario. Die den Garpfad individuell an den Speisen ausrichtet, alles zum gewünschten Garergebnis führt, die von Ihnen lernt, sich Ihren Kochgewohnheiten anpasst und Sie nur dann ruft, wenn Sie aktiv werden müssen. Um beispielsweise Dessertsauce, Schmorgericht oder Suppe umzurühren oder zu entnehmen. Nichts brennt an oder kocht über. Niedertemperaturgaren, Sous-vide, sensible Süssspeisen – alles kein Problem. Mit AutoLift kommen die Bohnen sogar automatisch aus dem Wasser. Und wenn Sie den Speisen Ihre eigene Note geben möchten, können Sie in den Garverlauf eingreifen.

Dank seiner Garintelligenz weiss der iVario Pro, wann die Bohnen fertig sind. Und hebt sie mit AutoLift automatisch aus dem Wasser.

iCookingSuite
Hohe Speisenqualität ohne Überwachungsaufwand, einfache Bedienung fast ohne Einarbeitung. Das ist die Unterstützung, die Sie Fehler vermeiden und Zeit sparen lässt.

rational-online.com/ch/iCookingSuite

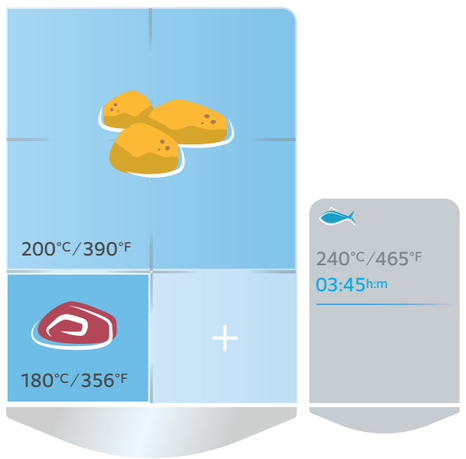
À-la-carte in Minutenschnelle.

Effiziente Flexibilität

iZoneControl

Flexibilität – weil im Restaurant „normal“ die Ausnahme ist. Fisch, Fleisch, Gemüse. Rare, medium, well done. Extra scharf, ohne Salz. Alles jetzt, alles gleichzeitig, alles frisch, alles anders. Jetzt muss in der Küche zuverlässig, schnell, effizient zubereitet werden. Genau dafür gibt es iZoneControl. Damit können Sie den iVario in bis zu vier Zonen einteilen, die Sie in Grösse, Position und Form frei gestalten können. In einem Tiegel können Sie nun gleiche oder unterschiedliche Speisen zubereiten. Zeitgleich oder zeitversetzt, gleiche oder unterschiedliche Temperatur. Mit Kerntemperaturfühler oder nach Zeit. In jedem Fall ohne Überwachungsaufwand, ohne zusätzliches Küchenequipment. Dafür mit zuverlässig leckeren Ergebnissen.

Die benötigten Tiegelzonen werden in iZoneControl mit einem Fingertipp über das Display bedient. Einfach und sicher.



iZoneControl
Bis zu vier Zonen. Damit Sie immer flexibel und einsatzbereit sind. Auch bei kleinsten Mengen. Und trotzdem effizient arbeiten.

rational-online.com/ch/iZoneControl

Nachhaltigkeit.

Gut für die Umwelt, besser für die Kasse.

RATIONAL
Global Social Responsibility

Nachhaltigkeit schont Ressourcen, spart Geld: Energieeffiziente Produktion und Logistik, neue Massstäbe bei der Energieeinsparung, weniger Materialverbrauch und Rücknahme von Altgeräten sind bei RATIONAL selbstverständlich. Und genauso selbstverständlich wird Nachhaltigkeit mit dem iVario Pro auch in Ihrer Küche: Im Vergleich zu herkömmlichen Küchengeräten sparen Sie bis zu 40 % Energie. Haben einen geringeren Rohwareneinsatz. Weniger Überproduktion.

Der Umwelt zu Liebe
Damit Sie gesund kochen und eine Ökobilanz haben, die ihren Namen verdient.

rational-online.com/ch/green

Wirtschaftlichkeit.

Sie können es drehen und wenden wie Sie wollen. Die Rechnung geht auf.

Die Voraussetzung für eine erfolgreiche Küche: sie muss sich rechnen. So wie ein iVario Pro in der Restaurantküche. Denn der ist sofort einsatzbereit, und vereint die Funktionen zahlreicher Küchengeräte. Damit weitere Investitionen ganz einfach überflüssig werden. Darüber hinaus sparen Sie Platz, Arbeitszeit, Rohwaren, Strom und Wasser. Und natürlich: Geld.

Das lohnt sich
Macht unter dem Strich eine extrem kurze Amortisationszeit, dafür um so mehr Spass beim Arbeiten.

rational-online.com/ch/invest

Ihr Gewinn	Berechnungsansatz pro Jahr	Ihr Mehrverdienst pro Jahr	Kalkulieren Sie selbst
Fleisch			
Bis zu 10 %* weniger Rohwareneinsatz bei Tagesgerichten (Geschnetzeltes, Ragout) dank der iVarioBoost-Bratleistung. Bis zu 10 %* weniger Rohwareneinsatz bei Schmorgerichten im Übernachtgaren.	Wareneinsatz bei herkömmlichen Herden, Kippern und Kesseln 27'380 CHF Wareneinsatz mit iVario 24'650 CHF	**= 2'730 CHF**	
Energie			
Durchschnittliche Einsparung von 19 kWh* pro Service durch hohen Wirkungsgrades des iVarioBoost-Heizsystems.	19 kWh × 2 Services × 6 Tage × 48 Wochen × 0,18 CHF je kWh	**= 1'970 CHF**	
Arbeitszeit			
Durchschnittliche Einsparung von 120 Minuten Arbeitszeit pro Tag und Gerät, dank Geschwindigkeit des iVarioBoost-Heizsystems, des automatischen Kochens mit iCookingSuite sowie dank Übernachtgarung.	288 Tage × 2 Stunden × 33 CHF (Mischkalkulation Stundensatz Koch/Reinigungskraft)	**= 19'010 CHF**	
Reinigung			
Durchschnittliche jährliche Einsparung von Wasser und Spülmittel*. Es müssen weniger Töpfe und Pfannen gereinigt werden.	90 Liter* Wasser pro Service × 1,85 CHF/m^3 und 10 Liter Spülmittel	**= 150 CHF**	
Ihr Mehrverdienst pro Jahr		**= 23'860 CHF**	

Durchschnittliches Restaurant mit 100 Essen pro Tag (2 Services) mit einem iVario 2-XS, Mehrverdienst gegenüber dem Betrieb mit herkömmlichem Herd, Kipper, Kessel und Fritteuse.
* Im Vergleich zu herkömmlichen Kippern, Kesseln und Fritteusen.

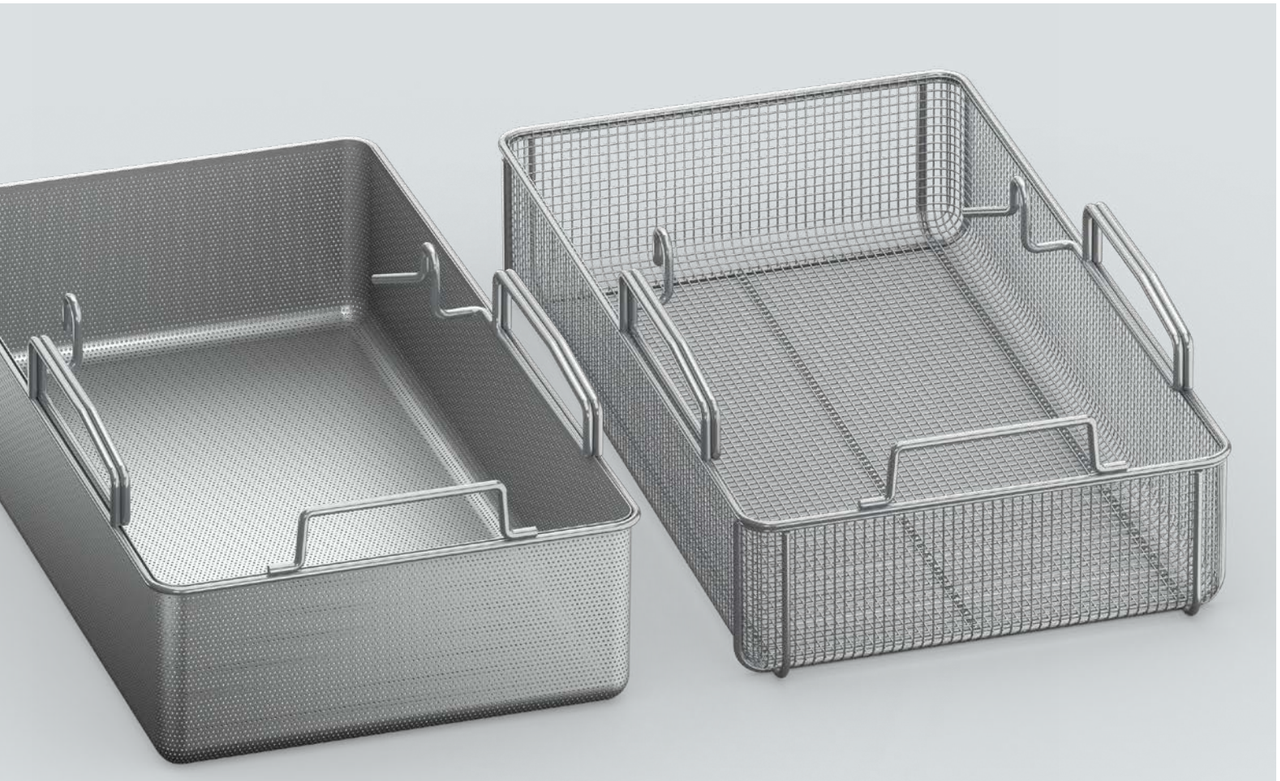
Zubehör.

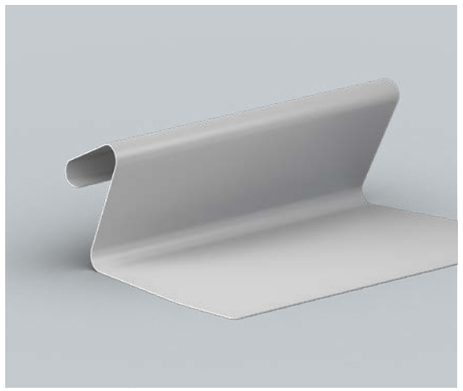
Die passenden Zutaten für Ihren Erfolg.

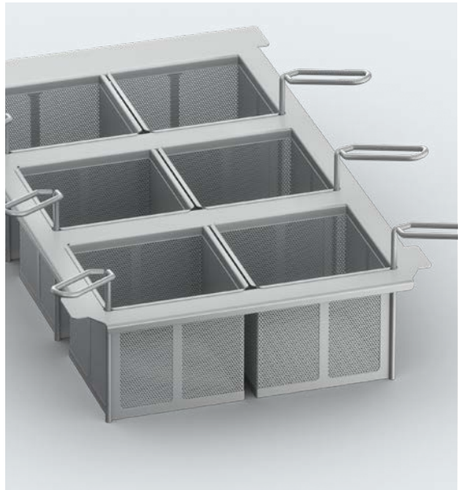
Robust muss es sein, jeden Tag was aushalten und für den harten Einsatz in der Restaurantküche geeignet sein – das gilt bei RATIONAL für den Portionskorb genauso wie für das Untergestell, für den Korbwagen wie für die Schaufel. Denn erst mit dem RATIONAL-Originalzubehör können Sie die herausragenden Leistungsmerkmale des iVario Pro in ihrer ganzen Bandbreite nutzen.

Original RATIONAL-Zubehör
Und es liegt auch am durchdachten Zubehör, wenn das Leben leichter wird.

rational-online.com/ch/zubehoer







Geprüfte Produktqualität.

Ein iVario Pro hält ganz schön was aus. Jahrelang.

Der Alltag in der Küche: hart. Deshalb sind auch RATIONAL-Produkte hart im Nehmen und sorgfältig verarbeitet. Verantwortlich dafür ist das Prinzip „eine Person – ein Gerät“. Soll heissen, dass jeder in der Produktion die volle Qualitätsverantwortung für seinen iVario Pro übernimmt. Leicht an seinem Namen auf dem Typenschild zu erkennen. Genauso anspruchsvoll sind wir bei unseren Lieferanten: Hohe Qualitätsstandards, kontinuierliche Verbesserung sowie die Sicherung der Zuverlässigkeit und Langlebigkeit der Produkte stehen im Mittelpunkt.

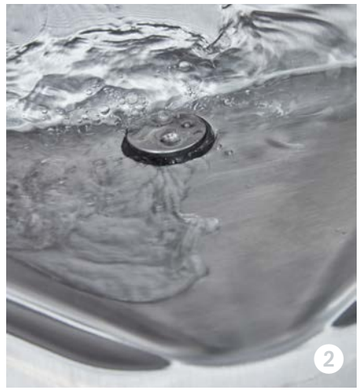
Darauf können Sie sich verlassen
Alltagstauglich, solide, langlebig – rechnen Sie mit einem zuverlässigen Partner.

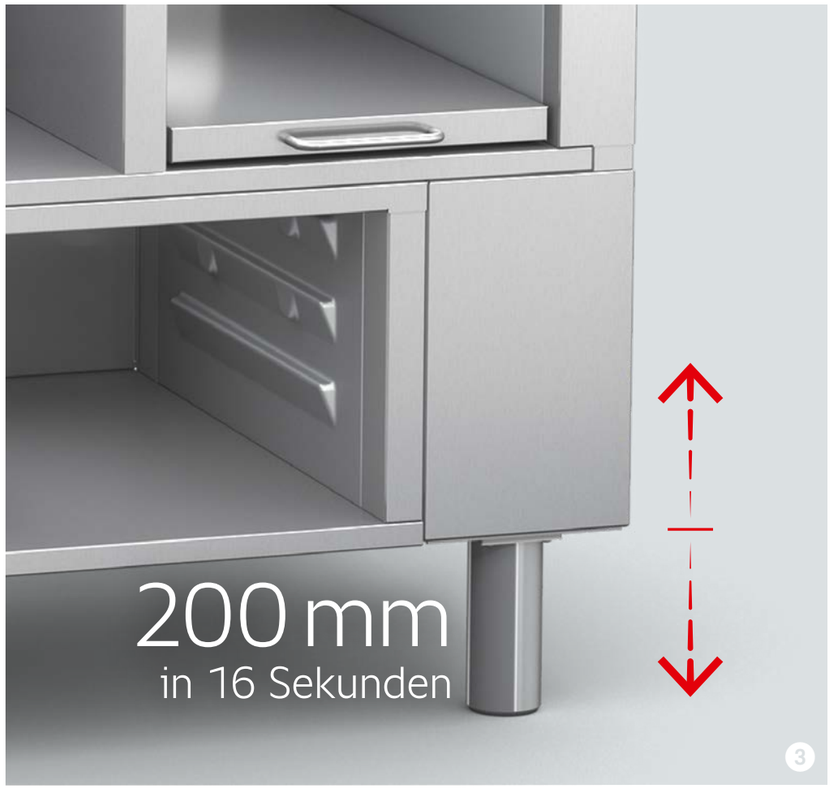
rational-online.com/ch/company

Technische Details.

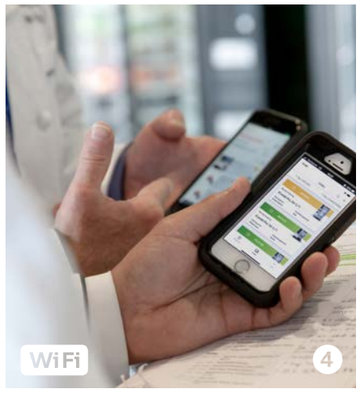
Die einen nennen es detailverliebt, bei RATIONAL heisst das Standard.

1


2



3



4

5

6

7

❶ Wasserein- und ❷ -ablauf
Mit dem Wassereinlauf den Tiegel litergenau befüllen. Und mit dem integrierten Wasserablauf bequem wieder entleeren.

❸ Höhenverstellung (Zubehör)
Sowohl das Untergestell für den iVario Pro 2-S als auch das Standgerät machen 200 mm Höhe in 16 Sekunden und passen sich jedem an, der sie bedient.

❹ ConnectedCooking
Damit Sie sich mit Ihrem iVario Pro über ConnectedCooking vernetzen können, ist das WiFi bereits eingebaut.

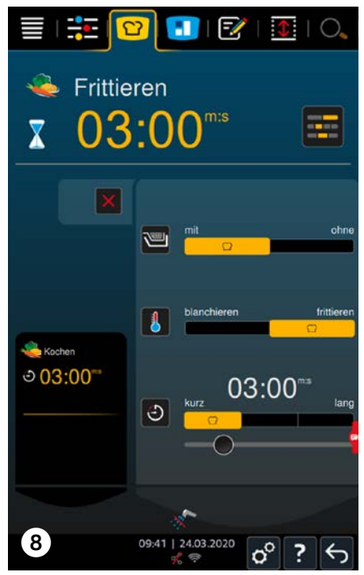
❺ Automatische Hebe- und Senkfunktion
Nudeln al dente. Ganz automatisch. Denn mit der Hebe- und Senkfunktion kommt der Korb dann aus dem Wasser, wenn es Zeit ist.

❻ Einfache Reinigung
Da im iVario Pro nichts anbrennt, gibt es im Prinzip nichts zu reinigen. Und das bisschen ist in zwei Minuten erledigt.

❼ Integrierte Handbrause, eingebaute Steckdose mit separatem FI-Schutz und USB-Schnittstelle.

❽ Touchscreen
Zwei Tiegel, zwei Ansichten auf einem Touchscreen. Damit niemand den Überblick verliert.

Kalter Tiegelrand:
Nie mehr am Tiegelrand verbrennen, dafür lässig die Hand auflegen, ohne etwas zu riskieren.



8

iVario Modellübersicht.

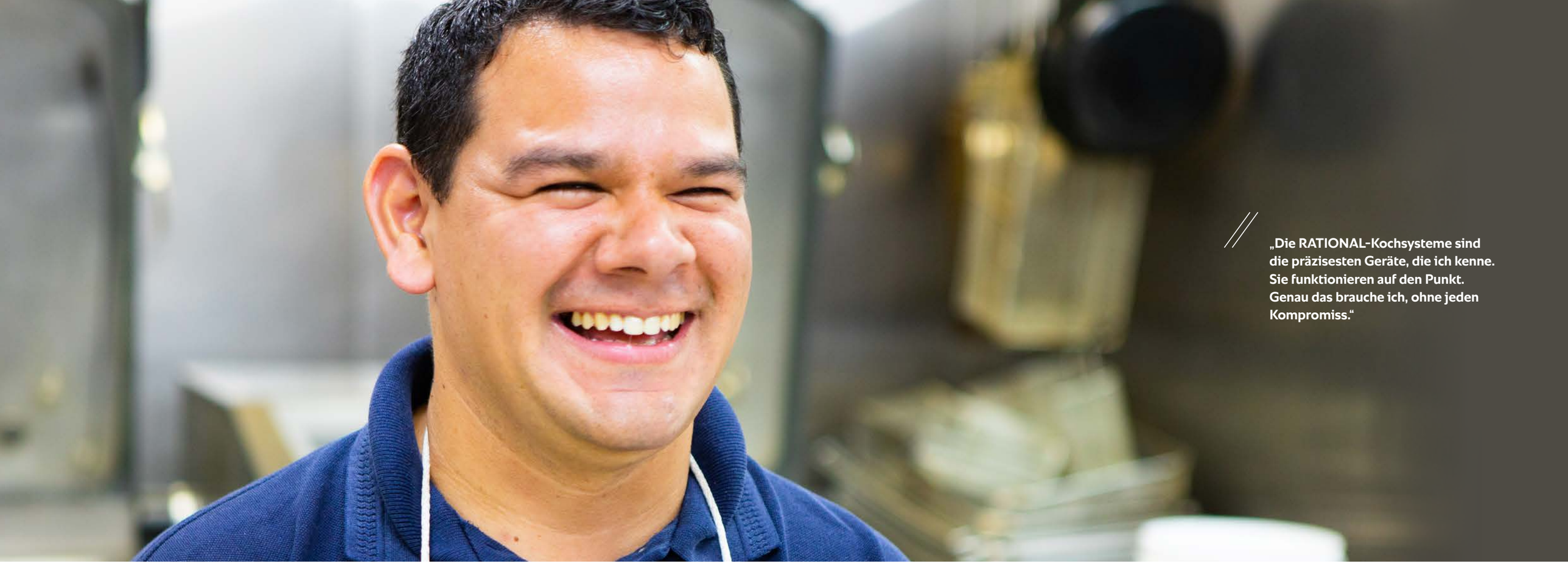
Welcher passt zu Ihnen?

À la carte oder Bankett? Viel Platz? Wenig Platz? Der iVario Pro 2-S und sein grosser Bruder iVario Pro L passen sich Ihren Bedürfnissen an und überzeugen mit herausragender Leistung. Bei Tag und bei Nacht. Und bald auch in Ihrer Küche. Alles zu Optionen, Ausstattungsmerkmalen und Zubehör unter: rational-online.com

iCombi Pro – Der neue Massstab.
Der iCombi Pro ist intelligent, effizient und flexibel. Und liefert die Ergebnisse, die Sie sich wünschen. Immer wieder. Egal, wer ihn bedient. Zusammen mit dem iVario Pro für Profiküchen unschlagbar.

iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Anzahl Essen	ab 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Nutzvolumen	2 ×17 Liter	2 ×25 Liter	100 Liter	150 Liter
Bratfläche	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Breite	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Tiefe	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Höhe (inkl. Untergestell/Unterbau)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Gewicht	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Wasserzulauf	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Wasserablauf	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Anschlusswert (3 NAC 400V)	14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
Absicherung (3 NAC 400V)	20 A	32 A	40 A	63 A
Optionen				
Druckgaren	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Niedertemperaturgaren (Übernacht, Sous vide, Konfieren)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
Leistungsbespiele (pro Tiegel)				
Ragout anbraten (Fleisch pro Charge)	**4,5 kg**	**7 kg**	**15 kg**	**24 kg**
Garzeit	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.
Ragout garen (Fleisch und Sauce pro Charge)	**17 kg**	**25 kg**	**80 kg**	**120 kg**
Garzeit ohne Druck	102 Min.	102 Min.	102 Min.	102 Min.
Garzeit mit Druck	–	−14% 88 Min.	−14% 88 Min.	−14% 88 Min.
Kichererbsen eingeweicht	**4 kg**	**7 kg**	**20 kg**	**30 kg**
Garzeit ohne Druck	65 Min.	65 Min.	65 Min.	65 Min.
Garzeit mit Druck	–	−35% 42 Min.	−35% 42 Min.	−35% 42 Min.
Pellkartoffeln	**7 kg**	**12 kg**	**45 kg**	**65 kg**
Garzeit ohne Druck	49 Min.	49 Min.	49 Min.	49 Min.
Garzeit mit Druck	–	−14% 42 Min.	−14% 42 Min.	−14% 42 Min.

● Standard ○ optional



„Die RATIONAL-Kochsysteme sind die präzisesten Geräte, die ich kenne. Sie funktionieren auf den Punkt. Genau das brauche ich, ohne jeden Kompromiss.“

ServicePlus.

Der Beginn einer wunderbaren Freundschaft.

Mit dem passenden Service wird aus dem RATIONAL-Kochsystem und Ihrer Küche eine runde Sache: Von der ersten Beratung, dem Probekochen, der Installation über das persönliche Start-Training und Software-Updates bis hin zur ChefLine, der Telefonhotline für individuelle Fragen, ist bei RATIONAL alles dabei. Oder Sie bilden sich in der kostenlosen Basis Academy RATIONAL weiter. Parallel dazu können Sie sich jederzeit an einen der zertifizierten RATIONAL-Fachhändler wenden: Er kennt sich bestens mit den Kochsystemen aus und findet das Passende für Ihre Küche. Und sollte mal der Notfall eintreten, ist der schweizweite RATIONAL-Service schnell zur Stelle.

ServicePlus
Alles mit dem einen Ziel: Damit Sie lange Freude an Ihrer Investition haben, immer das Optimum aus Ihren Kochsystemen herausholen, Ihnen die Ideen nicht ausgehen.

rational-online.com/ch/ServicePlus

iVario live.

Lassen Sie sich nichts erzählen, probieren Sie selbst.

Genug Theorie, Zeit für die Praxis, denn nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie die RATIONAL-Kochsysteme im Einsatz, lassen Sie sich die intelligenten Funktionen zeigen und probieren Sie, wie Sie mit ihnen arbeiten können. Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe. Sie haben Fragen oder wünschen Informationen für Ihren Bedarf und Ihre Einsatzmöglichkeiten? Dann rufen Sie uns an oder schicken uns eine E-Mail. Weitere Informationen, Details, Filme und Referenzen finden Sie auch unter rational-online.com.

Jetzt anmelden
Tel. +41 71 727 90 92
info@rational-online.ch

rational-online.com/ch/live

RATIONAL Schweiz AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Schweiz

Tel. +41 71 727 90 92
Fax +41 71 727 90 91

info@rational-online.ch
rational-online.com

80.21.726 · V-01· MDS/Leno · 06/20 · de_CH
Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten.