iVario®

The Game Changer.

Restaurant.

Live erleben

Ein iVario.
Für viele Aufgaben.

Herd, Topf, Pfanne, Fritteuse, Druckgarer, Bain-Marie – ist jetzt alles eins. Ist jetzt alles ein iVario. Zum Kochen, Braten und Frittieren. Bis zu 4-mal schneller*, mit bis zu 40 % weniger Energie*. Damit ersetzt der iVario zahlreiche herkömmliche Küchengeräte. Und trotzdem ist jede Speise individuell und hochwertig zubereitet. Deswegen ist er aus dem Mise en Place und À-la-Carte nicht wegzudenken.

Der Ablöser von

Pfanne

Topf

Fritteuse

Herd

* Im Vergleich zu herkömmlichen Herd, Kippern und Fritteusen. Mehr Informationen unter rational-online.com.

Ihre Vorteile.

Hohe Speisenqualität.

Konsequent umgesetzt.

Wer kocht, hat eine Idee im Kopf. Und aus der muss eine leckere Mahlzeit werden. In immer gleicher Qualität. Mit dem iVario kein Problem. Denn der setzt Vorgaben präzise um. Behandelt Lebensmittel bestmöglich. Reagiert sensibel auf kleinste Veränderungen. So erreichen Sie Ihr Wunschergebnis immer wieder und wieder und wieder.

Arbeitszeit sparen.

Und trotzdem schaffen Sie alles.

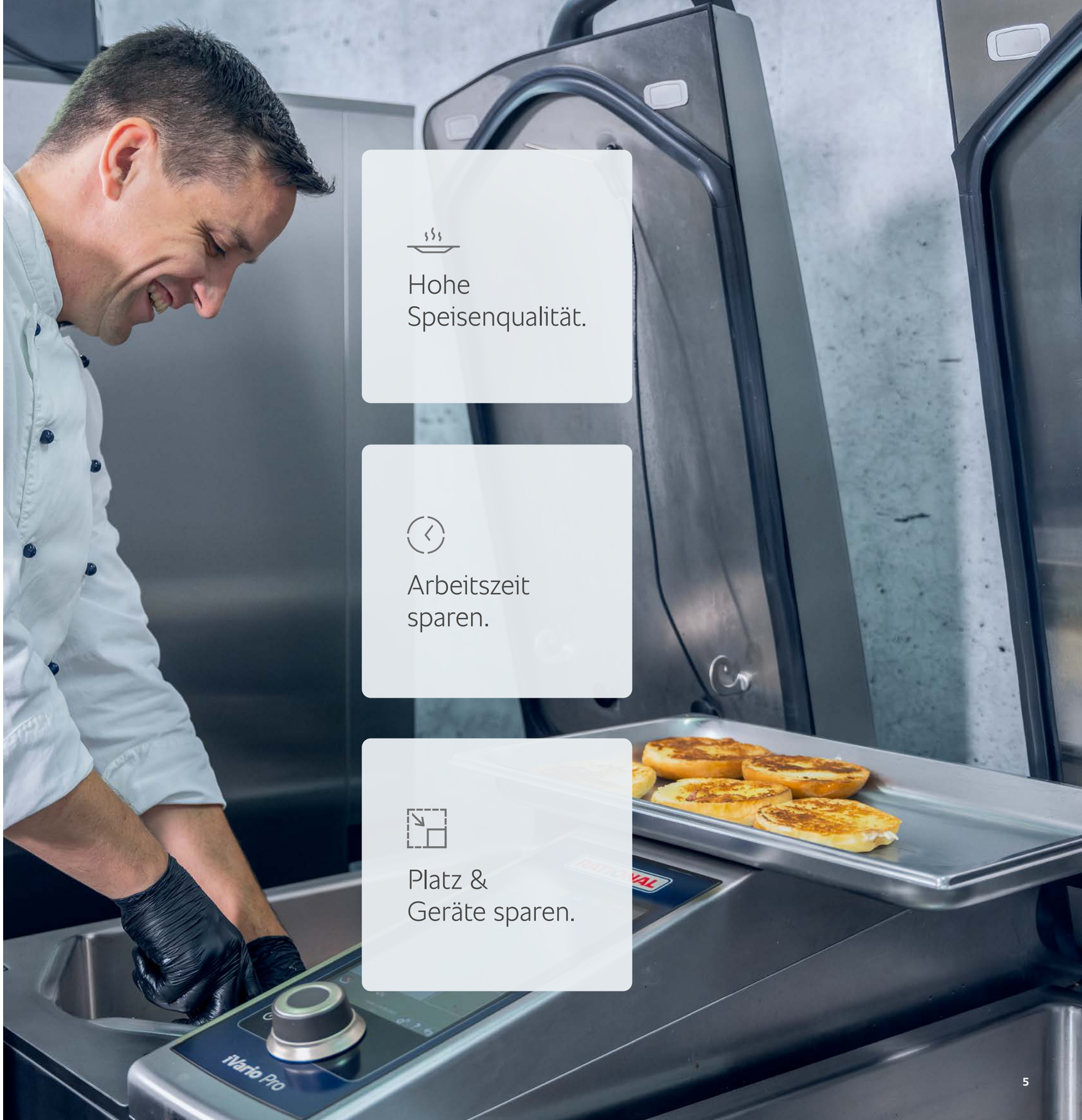
Mit einem iVario ändert sich in puncto Arbeitszeit alles. Denn viele Arbeitsschritte werden überflüssig. Wie die Überwachung, selbst bei sensiblen Speisen. Wie das Warten, denn ein iVario ist bis zu 4-mal schneller*. Wie das Reinigen, denn nichts brennt an, nichts kocht über. Wie Routinetätigkeiten, wenn niemand mehr umrühren muss.

Platz & Geräte sparen.

Wie macht der das?

Gerade im Restaurant zeigt der iVario, dass er allein schafft, was sonst viele machen. Dass er das Mise en Place beherrscht: schnell Kartoffeln kochen, Braten über Nacht zubereiten, Milchreis kochen. Dass er im Service einsatzbereit ist: im Bain-Marie warmhalten, à la Minute braten, fix frittieren. Und ist die alte Küchentechnologie weg, ist Platz da. Endlich.

* Im Vergleich zu herkömmlichen Herd, Kippern und Fritteusen. Mehr Informationen unter rational-online.com.



Beeindruckende Leistung.

Beste Ergebnisse.

Zungentango, Gaumenschmaus, Leckerbissen – kommt alles aus dem iVario. In kürzester Zeit, in bester Speisenqualität. Egal, wie viele Portionen Sie zubereiten.

Zum Beispiel*:

- **Blanchieren:** 4 kg Brokkoli in 14 Minuten
- **Schmoren:** 250 Portionen Bolognese-Soße in 60 Minuten
- **Kochen:** 100 Portionen Gemüsesuppe in 20 Minuten
- **Frittieren:** 16 kg Gemüse im Ausbackteig in 60 Minuten
- **Kochen:** 3 kg Pasta (im Korb) in 19 Minuten
- **Druckgaren:** 25 kg Gulasch in 87 Minuten
- **Milch kochen:** 133 Portionen Milchreis in 62 Minuten
- **Braten:** 4 kg gebratener Reis in 6 Minuten

* iVario Pro 2-S

Schnelligkeit & Präzision.

Das Leistungs-management.

Punktgenau. Intelligent. Leistungsfähig.
Das ist das Leistungsmanagement im iVario:

- Kombination aus Keramik-Heizelementen und reaktionsschnellem, kratzfestem Tiegelboden
- Gleichmäßige, flächendeckende Wärmeverteilung
- Hoher Wirkungsgrad, herausragende Geschwindigkeit
- Weniger Stromverbrauch als herkömmliche Kochgeräte
- Leistungsreserven für große Mengen
- Von 0 auf 200 °C in 90 Sekunden
- 18 Liter Wasser kochen in 7,5 Minuten

Ihre Vorteile:

iVarioBoost

Überwachung & Unterstützung.

Das Gehirn im iVario.

Lückenlose Überwachung und permanente Unterstützung bei der Speisenproduktion.

- Einfache Bedienung, fast ohne Einarbeitung
- Passt den Kochprozess automatisch an die Speisen an
- Führt alles zum gewünschten Garergebnis
- Passt sich den Kochgewohnheiten an
- Ruft nur, wenn Sie aktiv werden müssen
- Praktischer Such-Assistent

Ihre Vorteile:

iCookingSuite

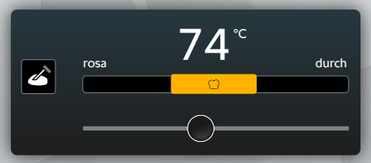
Überwachung & Unterstützung.

Ihr intelligenter Assistent im Küchenalltag.

Ein Bedienkonzept, das Maßstäbe setzt: Intuitives Display mit vorinstallierten Garverfahren. Steuerung über Touchscreen und Drehrad für einfaches, schnelles und effizientes Arbeiten.

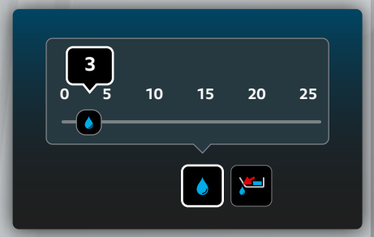
Vorinstallierte, anwenderspezifische oder manuelle Garprozesse – die Programmfunktionen ermöglichen, auf individuelle Arbeitsprozesse einzugehen.

Mit MyDisplay lässt sich die Bedienoberfläche so anpassen, dass nur aktuell benötigte Funktionen zu sehen sind.

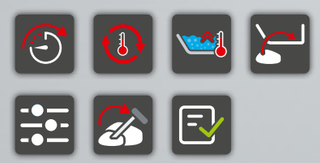


Der integrierte Kerntemperaturfühler erkennt mit seinen sechs Messpunkten Produktgröße und -menge. So wird die gewählte Kerntemperatur exakt erreicht und das Wunschergebnis gewährleistet.

Intelligente Regelung und interaktive Kommunikation dank der Kochintelligenz im iVario. Die richtet den Kochprozess individuell an den Speisen aus, passt sich an Kochgewohnheiten an und ruft, sobald Handlungsbedarf besteht.



Automatischer Wassereinlauf. Litergenau und auf Knopfdruck. Ganz nach Bedarf. Mit integriertem Wasserablauf.



Weiterkochen. Reduzieren. Halten. Neu beladen. Diese Optionen können ganz nach Bedarf ausgewählt werden. Im laufenden Betrieb. Macht die Handhabung einfach. Sichert die Speisenqualität.

Mit ConnectedCooking, dem digitalen Küchenmanagement, Garprogramme erstellen und verteilen, die Bildschirmansicht über MyDisplay konfigurieren, Gerätesoftware aktualisieren, HACCP-Daten dokumentieren. Egal, wo die Kochsysteme sind.

Vielseitigkeit & Flexibilität.

Aus zwei mach vier.

Mit iZoneControl werden aus zwei Tiegeln bis zu vier iVario. Für abwechslungsreiche Küche.

- Einteilung Tiegelboden in bis zu vier Zonen
- Frei gestaltbare Zonen in Größe, Position und Form
- Zubereitung unterschiedlicher Speisen in einem Tiegel
- Zeitgleich, zeitversetzt, gleiche oder unterschiedliche Temperatur
- Ohne Überwachungsaufwand, ohne zusätzliches Küchenequipment

Ihre Vorteile:

iZoneControl

Druckgaren.

Druck aufbauen, um Druck abzubauen.

Die optionale, intelligente Druckgarfunktion macht die Sache nochmal schneller*.

- Hülsenfrüchte, Ragouts, Schmorgerichte, Suppen, Eintöpfe nochmal bis zu 46 % schneller fertig
- Einfache und sichere Handhabung
- Ohne Qualitätsverlust
- Schneller Druckauf- und -abbau
- Ohne Wartungsaufwand (keine jährliche Druckprüfung notwendig)

Verkürzte Garzeit

Beispiel 15 kg Gulasch im iVario Pro 2-S.

102 Min.	188 Min.
46 % schneller mit Druck	ohne Druck

	Garen	Druckgaren	
Gemüsesuppe	72 Min.	48 Min.	33 %
Kichererbsen	65 Min.	42 Min.	35 %
Kartoffeln	43 Min.	34 Min.	21 %

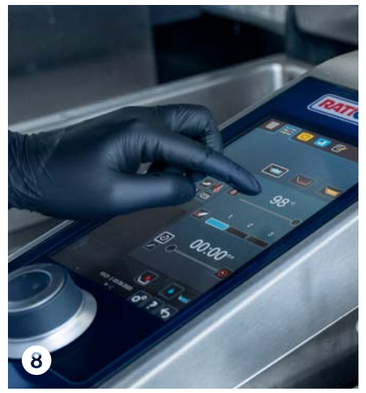
Ihr Vorteil:

* Option für iVario Pro 2-S, L und XL

Modernes Arbeiten.

So geht’s leichter.

Mit dem iVario wird Restaurantküche ergonomisch, kräftesparend und effizient.

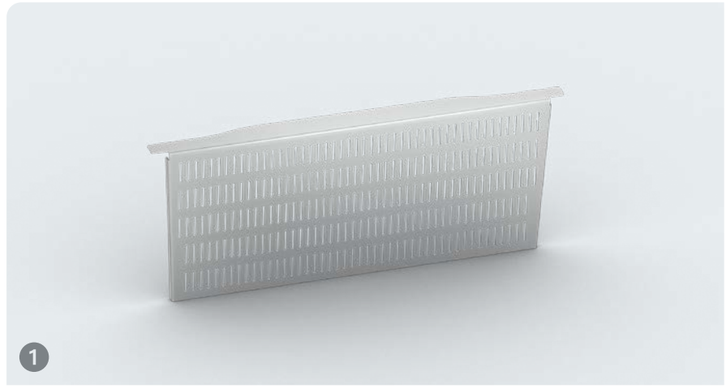


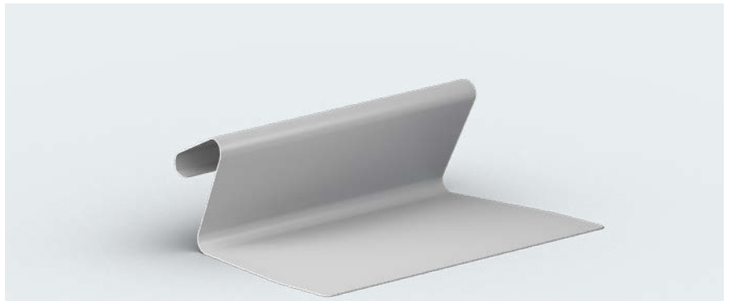
1. AutoLift (automatische Hebe- und Senkfunktion)
2. Kalter Tiegelrand und runde Ecken
3. Automatischer Wassereinlauf
4. Integrierter Wasserablauf
5. Höhenverstellung (Option)
6. Einfache und schnelle Reinigung
7. Einfache und sichere Entleerung
8. Touchscreen für übersichtliche Bedienung
9. WiFi (Option für iVario 2-XS) für Netzwerk
10. Integrierte Handbrause
11. Integrierte Steckdose (an lokale Standards angepasst)

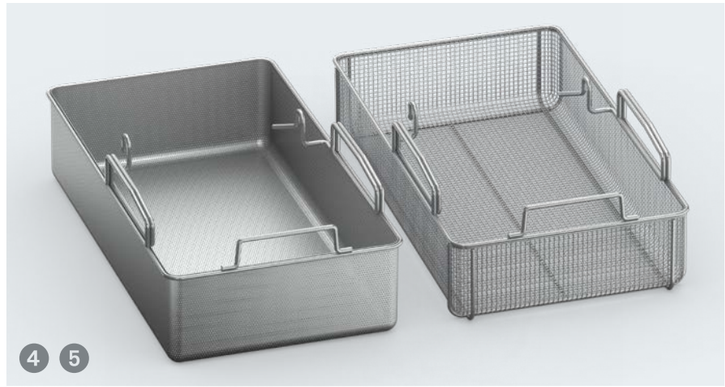
Zubehör.

Schneller ans Ziel.

Robust muss es sein, die Arbeit erleichtern und beste Ergebnisse liefern in der Restaurantküche. Wie das RATIONAL-Originalzubehör.







1. Sieb
2. Portionskörbe
3. Spachtel
4. Kochkorb
5. Frittierkorb
6. Tiegelbodenrost
7. Arm für Hebe- und Senkautomatik

Mehr Informationen

RATIONAL Services.

Auf gute Zusammenarbeit.

Die RATIONAL-Leistungen nach dem Kauf. Damit Sie lange Freude an Ihrer Investition haben, immer das Optimum aus Ihren Kochsystemen herausholen, Ihnen die Ideen nicht ausgehen.

- Installation durch zertifizierten Service-Partner
- Persönliches Start-Training
- Kostenlose Software-Updates
- ChefLine, die kostenlose RATIONAL Hotline
- Academy RATIONAL
- Betriebsbegleitung

Wirtschaftlichkeit.

Lassen Sie uns gemeinsam rechnen.

Die Voraussetzung für eine erfolgreiche Küche:
Sie muss sich rechnen. Und zwar so:

- Sofort einsetzbar
- Ersetzt zahlreiche Küchengeräte
- Weitere Investitionen überflüssig
- Platz, Arbeitszeit, Rohwaren, Strom und Wasser sparen
- Extrem kurze Amortisationszeit

Amortisationszeit
unter 1 Jahr

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 6.850 € Wareneinsatz mit iVario 6.170 €	**= 680 €**	
Energie			
Durchschnittliche Einsparung von 19 kWh* pro Service durch hohen Wirkungsgrades des iVarioBoost-Heizsystems.	19 kWh × 2 Services × 6 Tage × 48 Wochen × 0,22 € je kWh	**= 2.410 €**	
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 × 28 € (Mischkalkulation Stundensatz Koch/Reinigungskraft)	**= 16.130 €**	
Reinigung			
Durchschnittliche jährliche Einsparung von Wasser und Spülmittel*. Es müssen weniger Töpfe und Pfannen gereinigt werden.	90 Liter* Wasser pro Service × 4,50 €/m^3 und 10 Liter Spülmittel	**= 260 €**	
Ihr Mehrverdienst pro Jahr		**= 19.480 €**	

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.

Unser Anspruch.

Nachhaltige Produktqualität.

Alltagstauglich, solide, langlebig – das ist der Anspruch, den jedes Kochsystem erfüllen muss. Das zahlt nicht nur auf die Produktqualität ein, sondern auch auf die Nachhaltigkeit:

- Langer Lebenszyklus dank sorgfältiger Verarbeitung
- Hoher Qualitätsstandard und hohe Reparaturfähigkeit
- Hoher Grad an wiederverwertbaren Materialien
- Ergonomisches Arbeiten
- Arbeitserleichterung durch Digitalisierung

iVario Modellübersicht.

Welcher passt zu Ihnen?

iVario in der Gemeinschaftsverpflegung

❶ Grundgerät mit 90 mm Füßen
❷ Grundgerät auf Untergestell mit Kunststofffüßen
❸ Grundgerät auf Untergestell mit elektrischer Höhenverstellung
❹ Grundgerät auf Untergestell, Aufstellung auf Sockel

IP X5

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	1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Tiefe	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Höhe (inkl. Untergestell/Unterbau)	485 (1.080) mm	485 (1.080) mm	608 (1.078) mm	608 (1.078) mm
Gewicht	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Wasserzulauf	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Wasserablauf	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Anschlusswert (3NAC400 V) Standard/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Absicherung (3NAC400 V) Standard/Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
Optionen				
Druckgaren	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Niedertemperaturgaren (Übernacht, Sous vide, Konfieren)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●

Leistungsbespiele (pro Tiegel)				
Ragoût anbraten (Fleisch)	**4,5 kg**	**7 kg**	**15 kg**	**24 kg**
Garzeit	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.
Gulasch garen (Fleisch und Soße)	**17 kg**	**25 kg**	**80 kg**	**120 kg**
Garzeit ohne Druck	188 Min.	188 Min.	188 Min.	188 Min.
Garzeit mit Druck	–	↓ –46 % 102 Min.	↓ –46 % 102 Min.	↓ –46 % 102 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	43 Min.	43 Min.	43 Min.	43 Min.
Garzeit mit Druck	–	↓ –21 % 34 Min.	↓ –21 % 34 Min.	↓ –21 % 34 Min.

● Standard ○ optional – nicht verfügbar

SVGW Cert. No. 1911-R6888

Live erleben.

Kochen Sie mit unseren Experten.

Nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie die RATIONAL-Kochsysteme im Einsatz, lassen Sie sich die Funktionen zeigen und probieren Sie, wie Sie mit ihnen arbeiten können. Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe.

Jetzt anmelden
+43 662 832799-0
info@rational-online.at

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Münchner Bundesstraße 10
5020 Salzburg
Austria

Tel. +43 662-832799-0
Fax +43 662-832799-10

info@rational-online.at
rational-online.com

80.23.706 · V-04 · DP/Ad · 05/25 · de_AT
Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten.