

iCombi® Pro.

Το νέο σημείο αναφοράς.



Σκεφτήκαμε αυτό που κανείς δεν σκέφτηκε μέχρι τώρα.

Όποιος θέλει να δημιουργήσει νέα πρότυπα, πρέπει να αλλάξει τρόπο σκέψης. Ψήσιμο στον φούρνο και στο γκριλ, μαγείρεμα στον ατμό, τηγάνισμα, ποσάρισμα, όλα αυτά γίνονται τώρα πιο απλά, πιο αποδοτικά και πιο έξυπνα. Για τον σκοπό αυτό η RATIONAL με την εμπειρία των 45 ετών στη μαγειρική έρευνα, έστρεψε την προσοχή της στην έλλειψη εξειδικευμένου προσωπικού, τις τάσεις στο φαγητό και τη διαχείριση της κουζίνας. Δηλαδή, έδωσε νέα κατεύθυνση στις σκέψεις της. Πάντα όμως προσηλωμένη σε έναν και μοναδικό στόχο: να πλησιάσει ένα βήμα πιο κοντά στην τελειότητα.

➔ **Το αποτέλεσμα**

Το iCombi Pro. Έξυπνο, ευέλικτο, παραγωγικό. Το νέο σημείο αναφοράς.

Είμαι το iCombi Pro.

Ο νέος. Είμαι έμπειρος, σκέφτομαι, μαθαίνω, δεν ξεχνώ, προσέχω και προσαρμόζομαι. Εάν γνωρίζω το επιθυμητό αποτέλεσμα, θα προσαρμόσω αυτόματα την υγρασία, την ταχύτητα του αέρα και τη θερμοκρασία, με λίγα λόγια: Χάρη στην ευφυΐα μου αποκρίνομαι με δυναμικό τρόπο στις απαιτήσεις σας. Η πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος παρέμεινε ανοικτή για αρκετή ώρα; Η μπριζόλα είναι πιο χοντρή από ότι συνήθως; Θέλετε να ετοιμάσετε περισσότερες τηγανητές πατάτες; Θα προσαρμόσω αυτόματα τις ρυθμίσεις και θα πετύχω το αποτέλεσμα που επιθυμείτε. Ξανά και ξανά και ξανά. Με απόλυτη αποδοτικότητα. Γι' αυτόν ακριβώς τον λόγο διαθέτω αυτήν την ευφυΐα.

➔ Ποιο είναι το όφελός σας;

Απόλυτη ελευθερία κινήσεων. Αλλά και σιγουριά ότι θα πετύχετε τους στόχους σας. Ακριβώς όπως το έχετε φανταστεί.

rational-online.com/xx/iCombiPro

Σύστημα διασθητικού χειρισμού

Το νέο σύστημα χειρισμού σας καθοδηγεί στη διαδικασία παραγωγής με επεξηγηματική γλώσσα, λογικά βήματα εργασίας και σαφείς, διαδραστικές οδηγίες. Έτσι μπορούν όλοι να εργάζονται χωρίς λάθη.

Μαγειρική ευφυΐα

Το iCookingSuite γνωρίζει τον δρόμο για τα επιθυμητά αποτελέσματα μαγειρέματος και τα αναπαράγει ξανά και ξανά. Σε εξαιρετική ποιότητα. Επιπλέον, μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να επέμβετε στη διαδικασία μαγειρέματος ή να μεταβείτε μεταξύ των λειτουργιών μεμονωμένου ή μικτού φορτίου. Αυτό σημαίνει ελευθερία, αυτό σημαίνει ευελιξία. ➔ Σελίδα 08

Ενσωματωμένο WiFi

Με την ενσωματωμένη θύρα WiFi το iCombi Pro συνδέεται πανεύκολα στο Internet και το ConnectedCooking, όπως ένα smartphone. Για ακόμα μεγαλύτερη άνεση, ασφάλεια και εμπνευση. ➔ Σελίδα 14

ENERGY STAR®

Οι τιμές είναι εξαιρετικές όσον αφορά την ενεργειακή απόδοση. Το iCombi Pro έχει υποβληθεί σε δοκιμές ενός εκ των αυστηρότερων προγραμμάτων πιστοποίησης.

Αποδοτική παραγωγή γευμάτων

Το iProductionManager αναλαμβάνει τον προγραμματισμό των παραγωγικών διαδικασιών και δείχνει πότε και ποια φαγητά μπορούν να παρασκευαστούν ταυτόχρονα. Υποστηρίζει τις παραγωγικές διαδικασίες, εξοικονομεί χρόνο και ενέργεια. ➔ Σελίδα 10

Εξαιρετικά γρήγορο καθάρισμα

Απόλυτη καθαριότητα σε 12 λεπτά το πολύ, είναι κάτι που καταφέρνει μόνο το iCombi Pro. Ακόμα και ο τυπικός καθαρισμός εξοικονομεί 50% χρόνο και απορρυπαντικό*. Ξεκάθαρα πράγματα, για μικρότερες διακοπές και περισσότερο παραγωγικό χρόνο. ➔ Σελίδα 12

Καλά μελετημένο

Οι περισσότεροι ανεμιστήρες, η βελτιωμένη γεωμετρία θαλάμου μαγειρέματος και η υψηλότερη απόδοση αφύγρανσης επιτρέπουν την τροφοδοσία έως και 50% περισσότερων φορτίων*. Με ακόμα καλύτερη ποιότητα γευμάτων. Για ακόμα μεγαλύτερη παραγωγικότητα. ➔ Σελίδα 06

* Σε σύγκριση με το προηγούμενο μοντέλο.



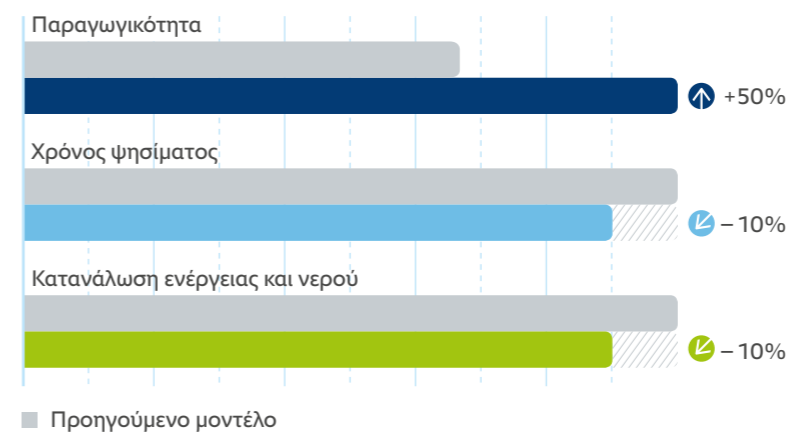
Όλα όσα κάνετε,
θα τα κάνετε από εδώ και
στο εξής καλύτερα.

Μεγαλύτερη παραγωγικότητα

iDensityControl

Επαναπροσδιορισμός της αποδοτικότητας: Ξεχάστε τις μαγειρικές συσκευές που καταλαμβάνουν πολύ χώρο και αφήστε το iCombi Pro να δουλέψει για εσάς. Σε λιγότερο από 1 m². Κρέας, ψάρι, πουλερικά, λαχανικά, αρτοσκευάσματα. À la carte, τροφοδοσία (catering), υπηρεσίες εφοδιασμού, Casual Dining. Τα καταφέρνει περίφημα, χάρη στη συνεργασία μεταξύ των έξυπνων συστημάτων υποστήριξης. Το iDensityControl με αποδοτική κυκλοφορία του αέρα και αφύγρανση για έως και 50%* μεγαλύτερη παραγωγικότητα με 10%* μικρότερη διάρκεια μαγειρέματος. Επιπλέον, επιτυγχάνει ομοιόμορφα αποτελέσματα μέχρι την παραμικρή λεπτομέρεια. Συγχρόνως, το σύστημα διαισθητικού χειρισμού παρέχει άριστη υποστήριξη στον χρήστη και περιορίζει στο ελάχιστο τα λάθη. Η παραγωγή δεν σταματά ποτέ.

* Σε σύγκριση με το προηγούμενο μοντέλο.



iDensityControl

Αυτό για εσάς σημαίνει υψηλότερη απόδοση και εξοικονόμηση χρόνου και χρήματος. Αλλά και καλύτερη γεύση.

rational-online.com/xx/iDensityControl




Έχετε ένα στόχο, το iCombi Pro ξέρει το δρόμο προς αυτόν.

Επιθυμητά αποτελέσματα, με απόλυτη σιγουριά

iCookingSuite

Έχετε έναν στόχο, ακολουθήστε τον χωρίς συμβιβασμούς με την μαγειρική ευφυΐα του iCombi Pro. Ένα παράδειγμα: Κάποιες φορές πρέπει να παρασκευαστούν 5 μπριζόλες, κάποιες άλλες 100. Πάντα στην ίδια ποιότητα. Το iCombi Pro συγκρίνει συνεχώς την κατάσταση του φαγητού με τον προβλεπόμενο στόχο, υπολογίζει την πρόοδο του μαγειρέματος και προσαρμόζει έξυπνα τη θερμοκρασία. Οι προσκεκλημένοι κατέφθασαν νωρίτερα και τα ψητά λαχανικά δεν είναι ακόμα έτοιμα; Αλλάξτε από τη λειτουργία μεμονωμένου φορτίου σε λειτουργία μικτού φορτίου. Το iCombi Pro ρυθμίζει τις παραμέτρους μαγειρέματος με τέτοιο τρόπο, ώστε να μπορείτε να προετοιμάσετε τα γεύματα ταυτόχρονα. Ή μήπως αλλάξατε γνώμη για το τελικό αποτέλεσμα; Μπορείτε να επέμβετε στη διαδικασία μαγειρέματος και να αλλάξετε το επιδιωκόμενο αποτέλεσμα. Το iCombi Pro προσαρμόζει τη θερμοκρασία και τον χρόνο με ιδανικό τρόπο. Το αποτέλεσμα θα σας εντυπωσιάσει. Συγχρόνως, προσφέρεται η δυνατότητα επανάληψης, οποιαδήποτε στιγμή. Ανεξάρτητα από το ποιος χειρίζεται το σύστημα μαγειρέματος.



-  **iCookingSuite**
Έξυπνο μαγείρεμα για να ξεπερνάτε τους στόχους που θέσατε οι ίδιοι. Αποδοτικά, απλά, σίγουρα.

rational-online.com/xx/iCookingSuite

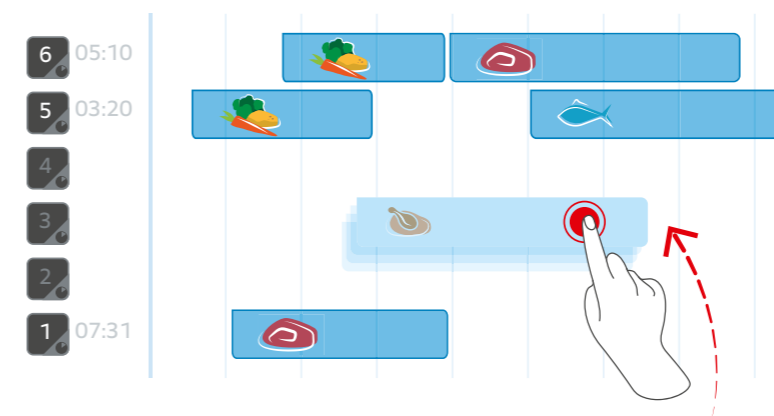
Οι σύνθετες παραγωγές απαιτούν απλές λύσεις.

Άψογος σχεδιασμός



iProductionManager

Η ζωή στην κουζίνα: άγχος και πίεση για να τα ετοιμάσετε όλα ταυτόχρονα και στην ώρα τους. Μία λογιστική πρόκληση, για μολύβι και χαρτί ή για λογισμικό. Μέχρι τώρα. Γιατί πλέον αναλαμβάνει το iCombi Pro με το iProductionManager: Τοποθετήστε, απλώς, το τρόφιμο στην οθόνη και αμέσως θα δείτε τι μπορείτε να παρασκευάσετε ταυτόχρονα. Το μόνο που απομένει είναι να δηλώσετε, εάν θέλετε να μαγειρέψετε με εξοικονόμηση χρόνου ή με εξοικονόμηση ενέργειας. Το σύστημα παρακολουθεί κάθε φορτίο χωριστά, ώστε οι χρόνοι μαγειρέματος να μπορούν να προσαρμοστούν έξυπνα στην ποσότητα και το επιθυμητό αποτέλεσμα. Εσείς αποφασίζετε εάν τα γεύματα θα ολοκληρωθούν την ίδια στιγμή ή εάν επιθυμείτε να ξεκινήσετε την παραγωγή ταυτόχρονα. Σε κάθε περίπτωση, το iCombi Pro σας ειδοποιεί, τότε πρέπει να βάλετε κάτι στον θάλαμο μαγειρέματος και: έτοιμο το φαγητό.

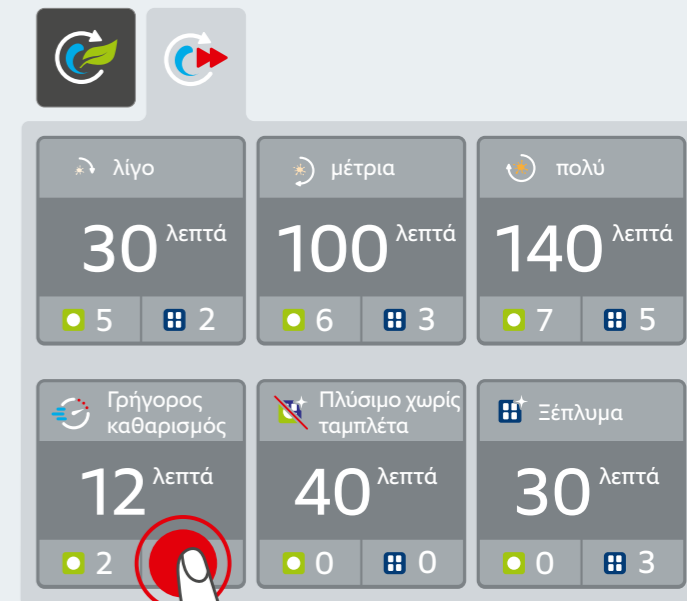


iProductionManager
Μειώστε το λογιστικό κόστος, προσαρμόστε την παραγωγή και ελαχιστοποιήστε το κόστος προσωπικού. Διατηρώντας παράλληλα την ίδια ποιότητα. Η ζωή στην κουζίνα του μέλλοντος: Ηρεμία και χαλαρότητα.

rational-online.com/xx/iProductionManager

Εξαιρετικά.
Η πολύωρη εργασία
δεν του φαίνεται.

Αποτελεσματικός καθαρισμός



Γρήγορος καθαρισμός - βρείτε τον και ενεργοποιήστε τον γρήγορα: τοποθετήστε τις ταμπλέτες απορρυπαντικού στο φίλτρο εκροής δαπέδου και ξεκινήστε τον καθαρισμό. Μετά από μόλις 12 λεπτά μπορείτε να συνεχίσετε την παραγωγή.

iCareSystem⁺

Τα ψητά αφήνουν αρκετά επίμονα ίχνη, που καθιστούν το iCombi Pro μη διαθέσιμο για την παρασκευή άλλων γευμάτων. Ευτυχώς που υπάρχει το iCareSystem. Το οποίο, μεταξύ άλλων, διαθέτει τον εξαιρετικά γρήγορο καθαρισμό σε μόλις 12 λεπτά. Έτσι, μπορείτε να συνεχίσετε με την παρασκευή του μπρόκολου, χωρίς να μεταφερθούν γεύσεις και δυσάρεστες οσμές. Και όταν στο τέλος της ημέρας, αναζητάτε την απόλυτη καθαριότητα, το iCombi Pro θα σας πει εάν είναι πολύ, μέτρια ή λίγο λερωμένο. Εσείς αποφασίζετε εάν θα επιλέξετε τον τυπικό καθαρισμό ή τον καθαρισμό Eco. Με αφαλάτωση. Κατά τη διάρκεια της νύχτας. Με 50%* λιγότερα χημικά. Αστραφτερή καθαριότητα χωρίς φωσφορικά άλατα. Το iCombi Pro μπορεί να απομνημονεύσει τις προτιμήσεις σας και την επόμενη φορά θα σας δείξει το κατάλληλο πρόγραμμα καθαρισμού.

* Σε σύγκριση με το προηγούμενο μοντέλο.



iCareSystem
Με το iCareSystem εξοικονομείτε απορρυπαντικό, νερό και χρόνο, μειώνετε το λειτουργικό κόστος και διασφαλίζετε την υγιεινή και την προστασία του περιβάλλοντος.

rational-online.com/xx/iCareSystem



ConnectedCooking

iCombi Pro 10-1/1
Η διαδικασία «Ψητό» ολοκληρώθηκε

ConnectedCooking

iCombi Pro 6-1/1
Διατίθεται η έκθεση HACCP



ConnectedCooking. Τα πάντα υπό έλεγχο.

➔ **ConnectedCooking**
Η ισχυρή δικτύωση της RATIONAL. Για να τα έχετε όλα υπό έλεγχο.

rational-online.com/xx/
ConnectedCooking

Όλοι μιλούν για δικτύωση. Το iCombi Pro την διαθέτει. Η θύρα επικοινωνίας WiFi, που περιλαμβάνεται στον βασικό εξοπλισμό, επιτρέπει τη σύνδεση με το ConnectedCooking, την ασφαλή διαδικτυακή πλατφόρμα της RATIONAL. Η συνταγή για το στήθος γαλοπούλας σημειώνει μεγάλη επιτυχία; Γιατί να μην εφαρμοστεί σε όλα τα μαγειρικά συστήματα που είναι μεταξύ τους δικτυωμένα; Ανεξάρτητα από το που βρίσκονται. Ποιο μαγειρικό σύστημα χρησιμοποιείται και πού; Ρίξτε μια ματιά στο smartphone. Ψάχνετε για έμπνευση; Συνδεθείτε στην βάση δεδομένων συνταγών. Με την αναβάθμιση λογισμικού τι γίνεται; Τα μαγειρικά συστήματα αναβαθμίζονται με το πάτημα ενός πλήκτρου. Λήψη δεδομένων HACCP; Με ένα κλικ. Και εάν το θέλετε, το iCombi Pro θα καλέσει από μόνο του τον τεχνικό, εάν χρειάζεται service.

Οικονομία.

Από όποια πλευρά κι αν το δείτε:
το αποτέλεσμα είναι μόνο θετικό.

Το iCombi Pro δεν είναι μόνο στο μαγείρεμα έξυπνο, αλλά και στην οικονομία. Για παράδειγμα, με έως και 70%* χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας, έως και 60%* λιγότερο φόρτο εργασίας, πάνω από 30%* λιγότερες απαιτήσεις σε χώρο, έως και 25%* χαμηλότερη κατανάλωση πρώτων υλών, έως και 95%* χαμηλότερη κατανάλωση λίπους.

➔ **Αξίζει τον κόπο**
Με τον μικρό χρόνο απόσβεσης της επένδυσης, η εργασία γίνεται ακόμα πιο διασκεδαστική.

rational-online.com/xx/invest

Το κέρδος σας	Στοιχεία υπολογισμού ανά μήνα	Επιπλέον κέρδος ανά μήνα	Υπολογίστε μόνοι σας
Κρέας/Ψάρι/Πουλερικά			
25% λιγότερες πρώτες ύλες κατά μέσο όρο χάρη στον ακριβή έλεγχο και το iCookingSuite.	Αξία προϊόντων 7.680 € Κόστος προϊόντων με το iCombi Pro 5.760 €	= 1.920 €	
Ενέργεια			
Η μοναδική απόδοση μαγειρέματος, το iProductionManager και η προηγμένη τεχνολογία ελέγχου καταναλώνουν έως 70% λιγότερη ενέργεια.	Κατανάλωση 6.300 kWh × 0,18 € ανά kWh Κατανάλωση με το iCombi Pro 1.890 kWh × 0,18 € ανά kWh	= 794 €	
Λίπος			
Το λίπος είναι σχεδόν περιττό για το μαγείρεμα. Το κόστος αγοράς και διάθεσης για το λίπος μειώνεται έως 95%.	Αξία προϊόντων 50 € Κόστος προϊόντων με το iCombi Pro 3 €	= 47 €	
Ώρες εργασίας			
Το iProductionManager μειώνει τον χρόνο παραγωγής έως και 60%*. Αποφυγή εργασιών ρουτίνας, χάρη στο iCookingSuite.	60 ώρες λιγότερες × 26 €	= 1.560 €	
Αποσκήρυνση νερού/αφαλάτωση			
Με το iCareSystem, αυτή η δαπάνη παύει να υφίσταται.	Συμβατικό κόστος 60 € Κόστος με το iCombi Pro 0 €	= 60 €	
Επιπλέον κέρδος ανά μήνα		= 4.381 €	
Επιπλέον ετήσιο κέρδος		= 52.572 €	

Μέσο εστιατόριο με 200 κουβέρ την ημέρα με δύο iCombi Pro 10-1/1.
* Σε σύγκριση με τη συμβατική τεχνολογία κουζίνας

Βιωσιμότητα.

Οφέλη για το περιβάλλον, μεγαλύτερα οφέλη για το ταμείο.



Η βιωσιμότητα προστατεύει τους πόρους και εξοικονομεί χρήματα: Η ενεργειακά αποδοτική παραγωγή και εφοδιαστική, τα νέα σημεία αναφοράς στην εξοικονόμηση ενέργειας και η επιστροφή παλαιών συσκευών είναι αυτονόητα στην RATIONAL. Και εξίσου αυτονόητη είναι η βιωσιμότητα στην κουζίνα σας με το iCombi Pro: Σε σύγκριση με τις κοινές συσκευές κουζίνας, εξοικονομείτε ενέργεια. Έχετε μικρότερη κατανάλωση πρώτων υλών. Περιορίζετε την πλεονάζουσα παραγωγή. Και τέλος, μαγειρεύετε πιο υγιεινά.

- ➔ **Από αγάπη προς το περιβάλλον**
Για να μαγειρεύετε υγιεινά και να έχετε ένα θετικό οικολογικό ισοζύγιο.

rational-online.com/xx/green



Ελεγμένη ποιότητα προϊόντος.

Το iCombi Pro αντέχει πολλά. Για πολλά χρόνια.

Η καθημερινότητα στην κουζίνα είναι σκληρή. Γι' αυτό και οι φούρνοι ατμού Combi της RATIONAL αντέχουν στις σκληρές συνθήκες και είναι προσεκτικά σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι. Αυτό οφείλεται αφενός στην παραγωγή στη Γερμανία, αφετέρου στην αρχή κατασκευής «ένα άτομο - μία συσκευή». Αυτό σημαίνει ότι κάθε άτομο στην παραγωγή αναλαμβάνει την πλήρη ευθύνη για την ποιότητα του μαγειρικού συστήματος που κατασκευάζει. Αυτό πιστοποιείται και από το όνομά του που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου. Το ίδιο απαιτητικοί είμαστε και με τους προμηθευτές μας: Στο επίκεντρο βρίσκονται τα υψηλά πρότυπα ποιότητας, η συνεχής βελτίωση και η διασφάλιση της αξιοπιστίας και της μακροβιότητας των προϊόντων μας. Δεν προκαλεί έκπληξη που ο παλαιότερος φούρνος ατμού Combi της RATIONAL βρίσκεται σε λειτουργία για πάνω από 40 χρόνια.

- ➔ **Μπορείτε να τα εμπιστευτείτε απόλυτα**
Για καθημερινή ευχρηστία, στιβαρότητα και μεγάλη διάρκεια ζωής βασιστείτε στον αξιόπιστο συνεργάτη.

rational-online.com/xx/company



Τεχνικές λεπτομέρειες.

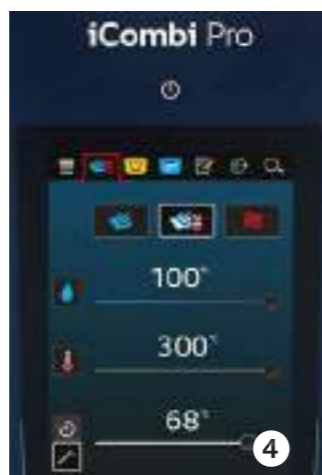
Σκεφτήκαμε τα πάντα.



Το iCombi Pro αποτελεί σημείο αναφοράς, όσον αφορά στην ευφυΐα και τον τεχνικό εξοπλισμό:

1 Φωτισμός LED με σηματοδότηση για την τοποθέτηση
2 Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα 6 σημείων,
3 Δυναμική κυκλοφορία αέρα 4 Μέγιστη θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος 300°C 5 Ενσωματωμένο ντους χειρός με σημειακή (τζετ) και ανοιχτή δέσμη νερού (ψεκασμός) 6 Γεννήτρια ατμού 7 Πόρτα θαλάμου ψησίματος με 3 τζάμια 8 VarioSmoker (Αξεσουάρ): βέλτιστα αποτελέσματα καπνίσματος, χάρη στις ολοκληρωμένες διαδρομές μαγειρέματος.

Επιπλέον: Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας, νέα τεχνολογία στεγανοποίησης σε συσκευές δαπέδου, WiFi χωρίς εξωτερική κεραία



Αξεσουάρ.

Τα κατάλληλα συστατικά για την επιτυχία σας.

Στιβαρότητα, αντοχή στις καθημερινές εργασίες και καταλληλότητα για σκληρή χρήση σε επαγγελματικές κουζίνες στην RATIONAL, αυτό ισχύει για τα τρόλεϊ ραφιών αλλά και για τα ταψιά ψησίματος και πίτσας, για τον απορροφητήρα συμπύκνωσης αλλά και για τα ανοξείδωτα δοχεία. Διότι μόνο με τα γνήσια αξεσουάρ RATIONAL, μπορείτε να επωφεληθείτε στο έπακρο από τις εξαιρετικές επιδόσεις του iCombi Pro. Για να έχετε ένα άψογο αποτέλεσμα με προτηγανισμένα προϊόντα, κοτόπουλα, αρτοσκευάσματα και ψητά λαχανικά. Ακόμα και η μπριζόλα αποκτά λαχταριστές γραμμές ψησίματος.

➔ Αυθεντικά αξεσουάρ RATIONAL

Τα εντυπωσιακά αποτελέσματα επιτυγχάνονται και χάρη στα έξυπνα αξεσουάρ.

rational-online.com/xx/accessories



Επισκόπηση μοντέλων iCombi Pro.

Ποιο ταιριάζει σε εσάς;

Το iCombi Pro διατίθεται σε πολλά μεγέθη, γιατί η απόδοσή του πρέπει να ταιριάζει στις ανάγκες σας και όχι το αντίθετο. 20 ή 2.000 γεύματα; Frontcooking; Μέγεθος κουζίνας; Ηλεκτρική; Αερίου; XS; 20-2/1; Ποιο μοντέλο ταιριάζει στην κουζίνα σας;

Θα βρείτε τα πάντα για τις επιλογές, τα χαρακτηριστικά εξοπλισμού και τα αξεσουάρ στο rational-online.com



iCombi Classic η τεχνολογία συναντά τη δεξιοτεχνία.

Το iCombi Classic είναι στιβαρό, εύκολο στον χειρισμό και λειτουργεί με ακρίβεια, όπως κι εσείς. Αποτελεί την προσαρμοσμένη λύση για όσους έχουν εμπειρία και θέλουν να χρησιμοποιήσουν χειροκίνητα τον φούρνο ατμού Combi.



iVario Pro Εντελώς διαφορετικό, αλλά από την RATIONAL.

Μαγείρεμα, βράσιμο, τηγάνισμα στο iVario Pro, που λειτουργεί με θερμότητα μέσω επαφής, αποτελεί το ιδανικό συμπλήρωμα του iCombi Pro. Έξυπνο, εύχρηστο, ευέλικτο. Μία ανίκητη ομάδα.



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Ηλεκτρική και Αερίου							
Χωρητικότητα	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Αριθμός γευμάτων ανά ημέρα	20-80	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Φόρτωση κατά μήκος (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Πλάτος	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Βάθος (συμπεριλαμβάνεται λαβή πόρτας)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Ύψος (συμπεριλαμβάνεται σωλήνας εξαερισμού)	567 (594) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) mm
Παροχή νερού	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Εκροή νερού	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Πίεση νερού	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar
Ηλεκτρική							
Βάρος	67 κιλά	99 κιλά	127 κιλά	137 κιλά	179 κιλά	263 κιλά	336 κιλά
Συνδεδεμένο φορτίο	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Ασφάλεια	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Ηλεκτρική σύνδεση	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Απόδοση θερμού αέρα	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Απόδοση ατμού	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Αερίου							
Βάρος		117 κιλά	155 κιλά	144 κιλά	192 κιλά	284 κιλά	379 κιλά
Συνδεδεμένο ηλεκτρικό φορτίο		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Ασφάλεια		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Ηλεκτρική σύνδεση		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Σύνδεση αερίου		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Φυσικό αέριο/LPG G31/LPG G30*							
Μέγ. ονομαστικό θερμικό φορτίο		13 kW/13 kW / 13,5 kW	22 kW/22 kW / 23 kW	28 kW/28 kW / 29,5 kW	40 kW/40 kW / 42 kW	42 kW/42 kW / 44 kW	80 kW/80 kW / 84 kW
Απόδοση θερμού αέρα		13 kW/13 kW / 13,5 kW	22 kW/22 kW / 23 kW	28 kW/28 kW / 29,5 kW	40 kW/40 kW / 42 kW	42 kW/42 kW / 44 kW	80 kW/80 kW / 84 kW
Απόδοση ατμού		12 kW/12 kW / 12,5 kW	20 kW/20 kW / 21 kW	21 kW/21 kW / 22 kW	40 kW/40 kW / 42 kW	38 kW/38 kW / 40 kW	51 kW/51 kW / 53,5 kW

* Για την ορθή λειτουργία θα πρέπει να διασφαλιστεί η αντίστοιχη πίεση σύνδεσης: φυσικό αέριο H G20: 18-25 mbar (0,261-0,363 psi), φυσικό αέριο L G25: 20-30 mbar (0,290-0,435 psi), υγραέριο G30 και G31: 25-57,5 mbar (0,363-0,834 psi). XS και 20-2/1 Ηλεκτρική: Το ENERGY STAR απαλλάσσει αυτές τις συσκευές από πιστοποίηση.





«Μετά τη συμμετοχή μας στη ζωντανή εκδήλωση, αποφασίσαμε να εργαστούμε με το σύστημα μαγειρέματος.»

Γεώργιος Καϊλής, ιδιοκτήτης και διευθυντής του TAMALA Café Bar, Κίτι, Κύπρος

ServicePlus.

Η αρχή μίας θαυμάσιας φιλίας.

Με την κατάλληλη υποστήριξη, το μαγειρικό σύστημα RATIONAL ενσωματώνεται άψογα στη δική σας κουζίνα: η RATIONAL προσφέρει τα πάντα, από την πρώτη συμβουλεύση, το δοκιμαστικό μαγείρεμα και την εγκατάσταση, μέχρι την προσωπική αρχική εκπαίδευση, τις αναβαθμίσεις λογισμικού και το ChefLine, την τηλεφωνική γραμμή επικοινωνίας για τυχόν απορίες. Ή επιλέξτε την Ακαδημία RATIONAL για την εκπαίδευσή σας. Παράλληλα, μπορείτε να απευθυνθείτε οποιαδήποτε στιγμή σε έναν πιστοποιημένο εμπορικό αντιπρόσωπο της RATIONAL: γνωρίζει τα πάντα για τα μαγειρικά μας συστήματα και θα βρει την ιδανική λύση για τη δική σας κουζίνα. Κι αν κάποια στιγμή παρουσιαστεί έκτακτη ανάγκη, το τμήμα service της RATIONAL θα βρεθεί πολύ γρήγορα κοντά σας.

➔ ServicePlus

Κοινός στόχος όλων: Για να μπορείτε να χαίρεστε για μεγάλο χρονικό διάστημα την επένδυσή σας, να επωφελείστε στο έπακρο από τα συστήματα μαγειρέματος και για να μην σας τελειώνουν ποτέ οι ιδέες.

rational-online.com/xx/ServicePlus

iCombi live.

Μην ακούτε ιστορίες, δοκιμάστε το μόνοι σας.

Αρκετά με τη θεωρία, τώρα ήρθε η στιγμή για πράξεις, διότι δεν υπάρχει πιο πειστικό επιχειρήμα από την ίδια την εμπειρία: Δείτε τα μαγειρικά συστήματα RATIONAL σε χρήση, γνωρίστε τις έξυπνες λειτουργίες και δοκιμάστε να εργαστείτε με αυτά. Ζωντανά, χωρίς καμία δέσμευση και στην περιοχή σας. Έχετε απορίες ή χρειάζεστε πληροφορίες για τις δικές σας ανάγκες και δυνατότητες χρήσης; Επικοινωνήστε μαζί μας τηλεφωνικά ή στείλτε ένα e-mail. Περισσότερες πληροφορίες, λεπτομέρειες, βίντεο και γνώμες πελατών θα βρείτε στο rational-online.com.

➔ Εγγραφή τώρα

Τηλ: +30 210 0108373
m.savvatis@rational-online.com

rational-online.com/xx/live



RATIONAL International AG
Λεωφόρος Μεσογείων 340
Τ.Κ.: 153 41, Αγία Παρασκευή

Τηλ.: +30 210 0108373

m.savvatis@rational-online.com
rational-online.com





iVario® Pro.

Η νέα κατηγορία ισχύος
για εστιατόρια.



Οι δυνατότητες της σύγχρονης κουζίνας.

Λιγότερος χρόνος. Λιγότερο προσωπικό. Μικρότερος προϋπολογισμός. Στην απέναντι πλευρά: οι υψηλότερες απαιτήσεις. Προκλήσεις που πρέπει να αντιμετωπίσει η σύγχρονη κουζίνα εστιατορίου. Και μπορεί. Για παράδειγμα, με ένα έξυπνο σύστημα μαγειρέματος. Το οποίο καλύπτει πολλές απαιτήσεις, αναλαμβάνει διάφορα καθήκοντα και δίνει κίνητρα. Το οποίο συνδυάζει την εμπειρία 45 ετών με τη δύναμη της πρωτοπορίας. Το οποίο δείχνει τα πλεονεκτήματά του καταλαμβάνοντας ελάχιστο χώρο. Το οποίο υποστηρίζει, βοηθά, εντυπωσιάζει. Το οποίο δίνει στους σεφ απόλυτη ελευθερία και προσφέρει στο ειδικευόμενο προσωπικό τη δυνατότητα γρήγορης εξοικείωσης. Και το οποίο συνδυάζει την ταχύτητα με την ακρίβεια. Για 30, 100 ή περισσότερους πελάτες. Για εξαιρετικά αποτελέσματα.

• Άρτια μελετημένο

Η κουζίνα του σήμερα χρειάζεται ένα σύστημα μαγειρέματος το οποίο παρέχει υποστήριξη, γρήγορα και με ακρίβεια. Και το οποίο θα φέρει την επανάσταση στο μαγείρεμα.

Το iVario Pro.

Είναι θέμα ισχύος. Από κάθε άποψη.

Η έξυπνη τεχνολογία, μαγειρεύει, βράζει και τηγανίζει σε μία μόνο συσκευή. Γρήγορα και με ακρίβεια. Έως 4 φορές ταχύτερα. Με έως και 40% χαμηλότερη κατανάλωση ρεύματος σε σχέση με τις κοινές χύτρες, τηγάνια, φριτέζες ή συσκευές sous vide. Κάθε φαγητό με ξεχωριστό τρόπο και σε υψηλή ποιότητα. Και όλα αυτά γρήγορα, οικονομικά, ευέλικτα και με ελάχιστο προσωπικό. Ένα εστιατόριο έχει τους δικούς του κανόνες. Το νέο iVario Pro τους υποστηρίζει όλους.

Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα

Κάθε δοχείο διαθέτει έναν αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα. Για μεγάλη ακρίβεια στην ετοιμασία, χωρίς επίβλεψη.

Αποδοτική διαχείριση ενέργειας

Το σύστημα θέρμανσης iVarioBoost συνδυάζει δύναμη, ταχύτητα και ακρίβεια. Με υψηλά αποθέματα ισχύος και κατανομή θερμότητας σε όλη την επιφάνεια με απόλυτη ακρίβεια, για να ολοκληρωθεί άψογα η διαδικασία μαγειρέματος. Ακόμα και σε μεγάλες ποσότητες. Ακόμα και σε ευαίσθητα τρόφιμα.

➔ Σελίδα 08

Ταχύτητα

Με την προαιρετική λειτουργία μαγειρέματος με πίεση πετυχαίνετε έως και 35% μικρότερο χρόνο μαγειρέματος. Η αυτόματη δημιουργία και εκτόνωση πίεσης καθιστούν το iVario Pro εύχρηστο και γρήγορο.

➔ Σελίδα 06

Σύστημα διαισθητικού χειρισμού

Δύο δοχεία, δύο προβολές στην οθόνη. Απλά, λογικά και αποδοτικά. Έτσι, η εργασία με το iVario Pro 2-S είναι ξεκούραστη. Από την αρχή.

Επιθυμητά αποτελέσματα χωρίς επίβλεψη

Με το iCookingSuite, την μαγειρική ευφυΐα, πετυχαίνουν τα πάντα. Τίποτα δεν καίγεται, τίποτα δεν χύνεται στο βράσιμο. Το iVario Pro θα σας καλέσει μόνο όταν χρειαστεί η παρουσία σας. Για ένα μαγειρικό αποτέλεσμα που ανταποκρίνεται πλήρως στις επιθυμίες σας. Χωρίς ανάγκες ελέγχου και επίβλεψης.

➔ Σελίδα 10

Μεγαλύτερη ευελιξία

Με το πατενταρισμένο iZoneControl δημιουργούνται περισσότερα iVario με το πάτημα ενός πλήκτρου. Για διαφορετικά φαγητά. Για μεγαλύτερη ευελιξία. Για ξεκούραστη εργασία.

➔ Σελίδα 12

➔ Ποια είναι τα πλεονεκτήματά σας;

Mise en place χωρίς άγχος και ξεκούραστο à la carte. Μεγάλη οικονομία και περισσότερος χρόνος. Ευελιξία και ποιότητα γευμάτων που επιθυμείτε.



Πολυλειτουργικό.

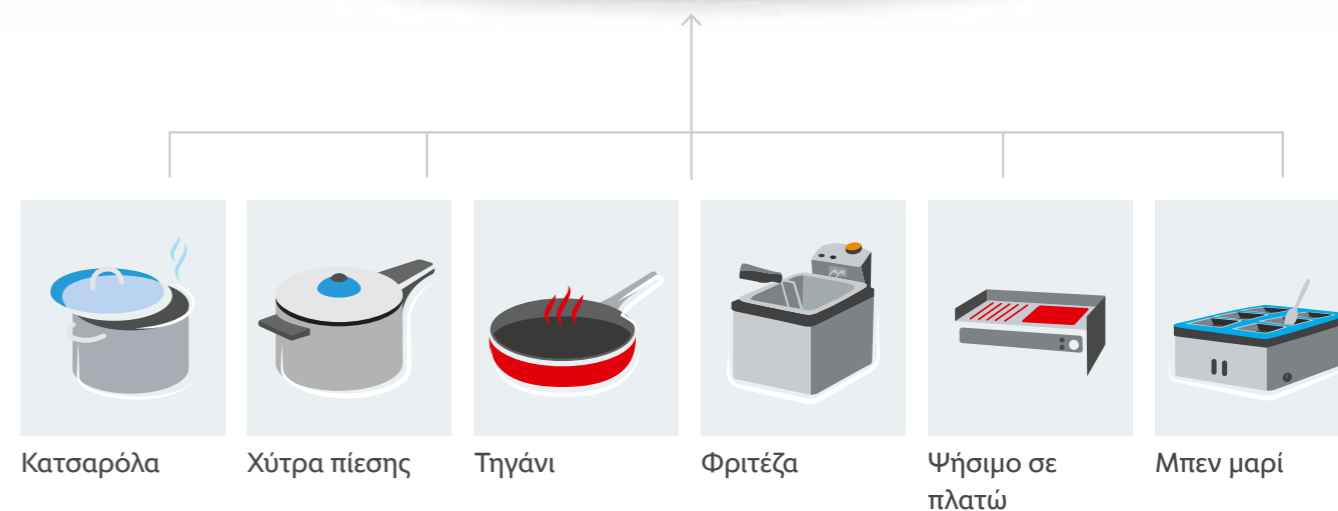
Ένα σύστημα μαγειρέματος. Πολλές δυνατότητες. Τα πάντα για τη δημιουργικότητα.

Το iVario: ένα συμπαγές σύστημα μαγειρέματος με μεγάλη ισχύ. Η βάση κάθε σύγχρονης κουζίνας. Διότι τα τηγάνια, οι χύτρες, η φριτέζα, η χύτρα πίεσης και οι εστίες ανήκουν στο παρελθόν. Επειδή εκτός από τις κλασικές λειτουργίες μαγειρέματος, το iVario Pro κάνει πολύ περισσότερα. Για παράδειγμα, το μαγείρεμα με πίεση, το οποίο οδηγεί στο επιθυμητό αποτέλεσμα μέχρι και 35% πιο γρήγορα. Φυσικά, χωρίς απώλειες ποιότητας. Ή το μαγείρεμα sous vide: Το iVario Pro προτείνει τον ελάχιστο χρόνο μαγειρέματος και παρακολουθεί τη μαγειρική διαδικασία. Για εξαιρετική ποιότητα, φυσικά αρώματα και γεύσεις. Ή το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία. Για επιθυμητά αποτελέσματα και κατά τη διάρκεια της νύχτας. Χωρίς ανάγκες επίβλεψης. Αλλά με πρόσθετους χρόνους παραγωγής. Για να μετατραπούν οι ιδέες σας σε εξαιρετικά αποτελέσματα.

➔ **Επωφεληθείτε από τις δυνατότητές του**
Νόστιμα, υγιεινά, πρωτότυπα, ασυνήθιστα. Με μία μόνο συσκευή. Χωρίς πρόσθετες επενδύσεις. Αλλά με καλύτερη ποιότητα γευμάτων.



Ένα iVario Pro αντικαθιστά πολλές συμβατικές συσκευές κουζίνας.





Ο νέος σας φορέας ισχύος.
Εξίσου ακριβής και γρήγορος.

Σύστημα θέρμανσης iVarioBoost

Εντυπωσιακή απόδοση	iVario Pro 2-S
Ποσότητα ανά δοχείο	
3 κιλά ζυμαρικά	18:30 λεπτά
20 λίτρα ρυζόγαλο	62 λεπτά
7 κιλά ρεβίθια μουλιασμένα (πίεση)	42 λεπτά
25 κιλά γκούλας με σάλτσα (πίεση)	88 λεπτά
14 κιλά αρνίσιο μπούτι (πίεση)	86 λεπτά

iVarioBoost

Υπάρχουν πυθμένες δοχείων με μεγάλο πάχος, μεγάλους χρόνους προθέρμανσης και αργή απόκριση. Υπάρχουν λεπτοί πυθμένες με ανομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας, στους οποίους καίγονται τα τρόφιμα. Και υπάρχει το iVarioBoost, ο συνδυασμός κεραμικών στοιχείων θέρμανσης και αντιχαρακτικού πυθμένα δοχείου ταχείας απόκρισης. Για υψηλό βαθμό απόδοσης, εξαιρετική ταχύτητα και ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας.

Η ενσωματωμένη διαχείριση ενέργειας iVarioBoost καταναλώνει λιγότερη ενέργεια, σε σχέση με τις κοινές συσκευές μαγειρέματος. Συγχρόνως διατηρεί υψηλά αποθέματα ισχύος. Για να μπορείτε να σοτάρτε γρήγορα και για να μην πέφτει η θερμοκρασία όταν προσθέτετε κρύα υλικά, όπως συμβαίνει στις κοινές συσκευές μαγειρέματος.

1 Ειδικός πυθμένας δοχείου

Ο πυθμένας δοχείου από ανθεκτικό και αντιχαρακτικό ατσάλι φροντίζει για γρήγορη θέρμανση και μεταφορά θερμότητας με απόλυτη ακρίβεια. Για ευωδιαστά αρώματα, ομοιόμορφο ρόδισμα και ζουμερό κρέας.

2 Έξυπνη διαχείριση θερμοκρασίας

Κάθε στοιχείο θέρμανσης διαθέτει τους δικούς του ενσωματωμένους αισθητήρες. Έτσι, η μέτρηση της θερμοκρασίας γίνεται με απόλυτη ακρίβεια σε ολόκληρη την επιφάνεια του πυθμένα του δοχείου. Αυτές οι τιμές μέτρησης αποτελούν τη βάση για την έξυπνη διαχείριση θερμοκρασίας ανά ζώνη. Για εξαιρετικά αποτελέσματα με χαμηλή κατανάλωση. Κυρίως σε ευαίσθητα προϊόντα όπως οι παρασκευές με γάλα.

3 Κεραμικά στοιχεία θέρμανσης*

Εξαιρετική απόδοση και πάντα η κατάλληλη ενέργεια στο σωστό σημείο, χάρη στα πατενταρισμένα κεραμικά στοιχεία θέρμανσης που φροντίζουν για ομοιόμορφη μεταφορά της θερμότητας σε όλη την επιφάνεια.

* με προστασία διπλώματος ευρεσιτεχνίας: EP 1 671 520 B1

➔ **Για εσάς αυτό σημαίνει**
Τέλος στα καμμένα τρόφιμα.
Τέλος στα τρόφιμα που χύνονται κατά το βράσιμο. Ζουμερό κρέας. Λαχταριστά αρώματα. Εξαιρετική ομοιομορφία.

rational-online.com/xx/iVarioBoost



Με ασφάλεια στο επιθυμητό αποτέλεσμα. Χωρίς επίβλεψη.

Έξυπνη κουζίνα

iCookingSuite

Έξυπνη ρύθμιση, με το πάτημα ενός πλήκτρου. Με το iCookingSuite, τη μαγειρική ευφυΐα του iVario. Αυτή προσαρμόζει τη μαγειρική ροή ανάλογα με το φαγητό, καθοδηγεί τα πάντα για να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα, μαθαίνει από εσάς, προσαρμόζεται στις μαγειρικές σας συνήθειες και σας καλεί όταν πρέπει να αναλάβετε δράση. Π.χ. για να ανακατέψετε ή να αποσύρετε τη σάλτσα, το μαγειρευτό ή τη σούπα. Τίποτα δεν καίγεται και δεν χύνεται στο βράσιμο. Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, sous vide, ευαίσθητα επιδόρπια - κανένα πρόβλημα. Με το AutoLift τα φασόλια θα βγουν αυτόματα από το νερό. Εάν θέλετε να δώσετε την προσωπική σας νότα στα φαγητά, μπορείτε να επέμβετε στη διαδικασία μαγειρέματος.

Χάρη στη μαγειρική του ευφυΐα, το iVario Pro, ξέρει γνωρίζει πότε τα φασόλια είναι έτοιμα. Και τα βγάζει από το νερό αυτόματα, με τη λειτουργία AutoLift.



iCookingSuite

Υψηλή ποιότητα γευμάτων χωρίς επίβλεψη, εύκολος χειρισμός, σχεδόν χωρίς εξάσκηση. Αυτή είναι η υποστήριξη που σας βοηθά να αποφύγετε λάθη και να εξοικονομήσετε χρόνο.

rational-online.com/xx/iCookingSuite

À la carte στο λεπτό.

Αποδοτική ευελιξία

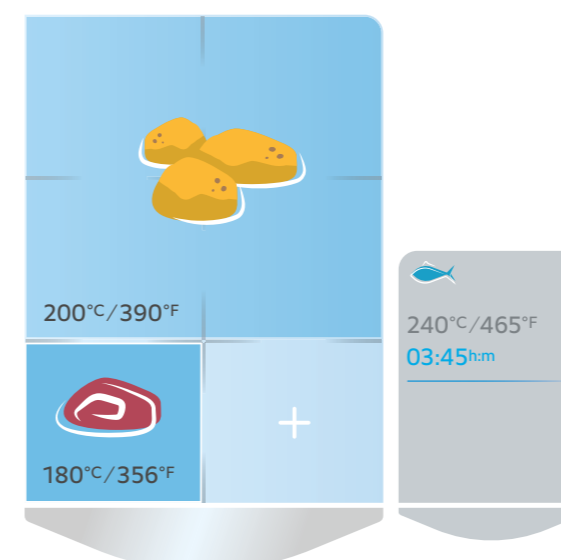


iZoneControl

Ευελιξία επειδή στο εστιατόριο οι «κανονικές» καταστάσεις αποτελούν εξαίρεση. Ψάρι, κρέας, λαχανικά. Ελαφρύ, μέτριο ή καλό ψήσιμο. Πολύ καυτερό ή χωρίς αλάτι. Όλα τώρα, όλα ταυτόχρονα, όλα φρέσκα, όλα διαφορετικά. Η προετοιμασία στην κουζίνα πρέπει να γίνεται αξιόπιστα, γρήγορα, αποδοτικά. Για αυτόν τον λόγο υπάρχει το iZoneControl. Με αυτόν τον τρόπο μπορείτε να διαχωρίσετε το iVario σε έως τέσσερις ζώνες, που μπορείτε να διαμορφώσετε ελεύθερα ως προς το μέγεθος, τη θέση και το σχήμα*. Στο ίδιο δοχείο μπορείτε τώρα να ετοιμάζετε ίδια ή διαφορετικά φαγητά. Ταυτόχρονα ή με χρονική διαφορά, στην ίδια ή σε διαφορετική θερμοκρασία. Με αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα ή βάσει χρόνου. Σε κάθε περίπτωση, χωρίς επίβλεψη, χωρίς πρόσθετο εξοπλισμό κουζίνας. Πάντα αξιόπιστα, πάντα με λαχταριστά αποτελέσματα.

Ευρεσιτεχνία  * Ευρεσιτεχνία DE 10 2017 131 404 B4

Οι απαιτούμενες ζώνες δοχείου ελέγχονται στο iZoneControl με ένα άγγιγμα στην οθόνη. Εύκολα και με ασφάλεια.



iZoneControl
Έως και τέσσερις ζώνες. Για να είστε πάντοτε ευέλικτοι και πανέτοιμοι. Ακόμα και για τις πιο μικρές ποσότητες. Για αποδοτική εργασία.

rational-online.com/xx/iZoneControl

Βιωσιμότητα.

Οφέλη για το περιβάλλον, μεγαλύτερα οφέλη για το ταμείο.



Η βιωσιμότητα προστατεύει τους πόρους και εξοικονομεί χρήματα: η ενεργειακά αποδοτική παραγωγή και εφοδιαστική, τα νέα σημεία αναφοράς στην εξοικονόμηση ενέργειας, η μικρότερη κατανάλωση υλικών και η επιστροφή παλαιών συσκευών είναι αυτονόητα στην RATIONAL. Και εξίσου αυτονόητη είναι η βιωσιμότητα στην κουζίνα σας με το iVario Pro: Σε σύγκριση με τις κοινές συσκευές κουζίνας, εξοικονομείτε έως και 40% ενέργεια. Έχετε μικρότερη κατανάλωση πρώτων υλών. Περιορίζετε την πλεονάζουσα παραγωγή.

- ➔ **Από αγάπη προς το περιβάλλον**
Για να μαγειρεύετε υγιεινά και να έχετε ένα θετικό οικολογικό ισοζύγιο.

rational-online.com/xx/green

Οικονομία.

Από όποια πλευρά κι αν το δείτε: το αποτέλεσμα είναι μόνο θετικό.

Η προϋπόθεση για μια πετυχημένη κουζίνα: πρέπει να είναι επικερδής. Ακριβώς όπως ένα iVario Pro σε κουζίνα εστιατορίου. Διότι αυτό είναι αμέσως έτοιμο προς χρήση και συνδυάζει τις λειτουργίες από πολλές συσκευές κουζίνας. Οι πρόσθετες επενδύσεις είναι πραγματικά περιττές. Επιπλέον, εξοικονομείτε χώρο, χρόνο εργασίας, πρώτες ύλες, ρεύμα και νερό. Και φυσικά: χρήματα.

- ➔ **Αξίζει τον κόπο**
Με τον μικρό χρόνο απόσβεσης της επένδυσης, η εργασία γίνεται ακόμα πιο διασκεδαστική.

rational-online.com/xx/invest



Το κέρδος σας	Στοιχεία υπολογισμού ανά έτος	Επιπλέον κέρδος ανά έτος	Υπολογίστε μόνοι σας
Κρέας			
Έως και 10%* μικρότερη κατανάλωση πρώτων υλών σε γεύματα ημέρας (κρέας σε φέτες, ραγού) χάρη στην απόδοση ψησίματος του iVarioBoost. Έως και 10%* χαμηλότερη κατανάλωση πρώτων υλών σε μαγειρευτά φαγητά, με τη λειτουργία μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της νύχτας.	Χρήση πρώτων υλών σε συμβατικούς φούρνους, τηγάνια και χύτρες 6.230 €	= 620 €	
	Κόστος προϊόντων με το iVario 5.610 €		
Ενέργεια			
Μέση εξοικονόμηση 19 kWh* ανά εξυπηρέτηση χάρη στον υψηλό βαθμό απόδοσης του συστήματος θέρμανσης iVarioBoost.	19 kWh × 2 εξυπηρέτησεις × 6 ημέρες × 48 εβδομάδες × 0,10 € ανά kWh	= 1.100 €	
Ωρες εργασίας			
Μέση εξοικονόμηση 120 λεπτών* εργασίας ανά ημέρα χάρη στην ισχύ και την ταχύτητα του συστήματος θέρμανσης iVarioBoost, στο αυτόματο μαγείρεμα με το iCookingSuite και στο μαγείρεμα κατά τη διάρκεια της νύχτας.	288 ημέρες × 2 ώρες × 15 € (Μεικτός υπολογισμός ωρών μαγειρέματος/καθαρισμού)	= 8.640 €	
Καθαρισμός			
Μέση ετήσια εξοικονόμηση νερού και απορρυπαντικού*. Θα χρειαστεί να καθαρίσετε λιγότερες κατσαρόλες και τηγάνια.	90 λίτρα* νερό ανά σέρβις × 4,00 €/m ³ και 10 λίτρα απορρυπαντικού	= 230 €	
Επιπλέον ετήσιο κέρδος			= 10.590 €

Μέσο εστιατόριο με 100 κουβέρ την ημέρα (2 εξυπηρέτησεις) με ένα iVario 2-XS, όφελος σε σύγκριση με τη λειτουργία με συμβατική εστία, τηγάνι, χύτρα και φριτέζα.

*Σε σύγκριση με συμβατικά τηγάνια, χύτρες και φριτέζες.

Αξεσουάρ.

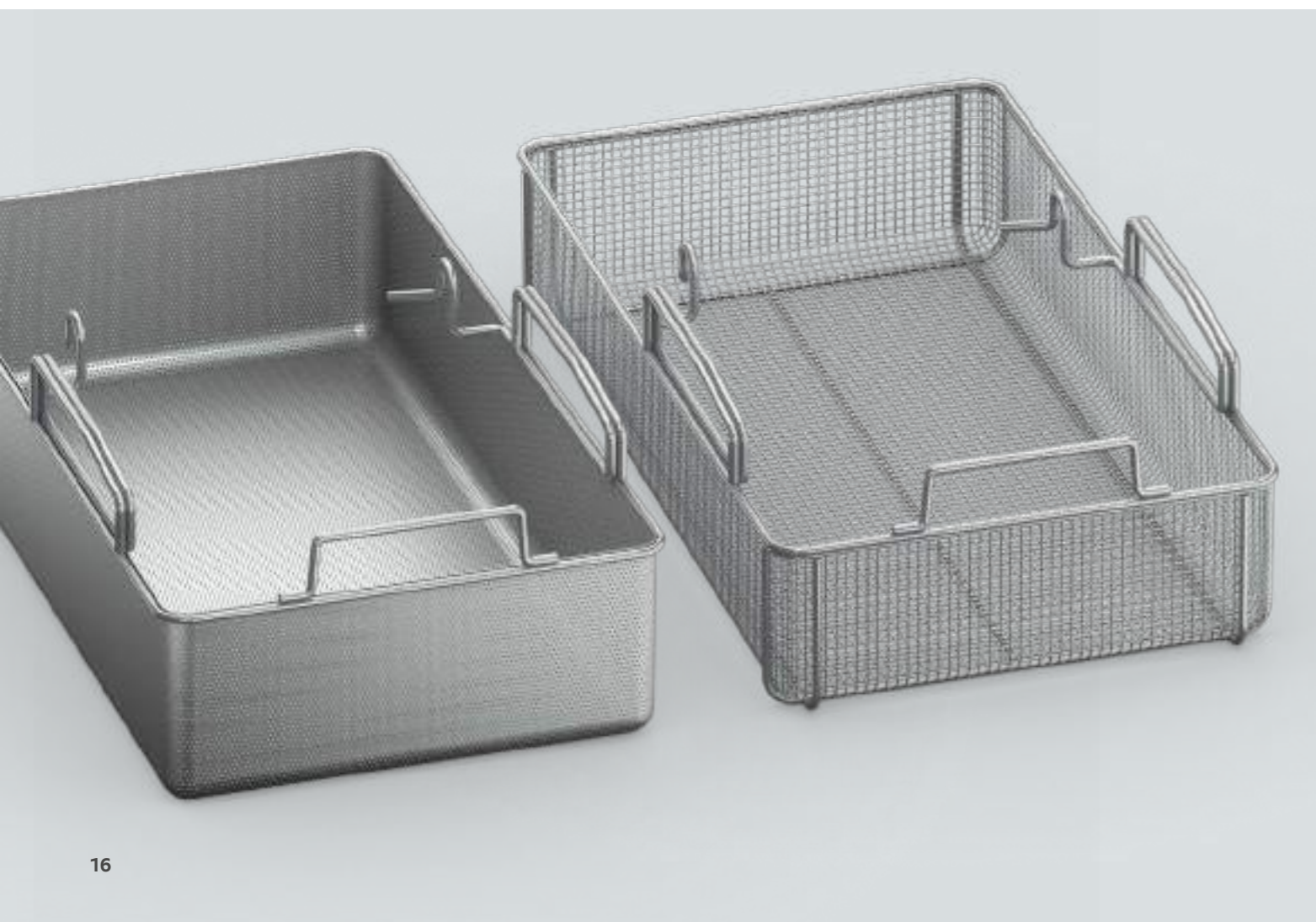
Τα κατάλληλα συστατικά για την επιτυχία σας.

Στιβαρότητα, αντοχή στις καθημερινές εργασίες και καταλληλότητα για σκληρή χρήση σε επαγγελματικές κουζίνες στην RATIONAL, αυτό ισχύει τόσο για το καλάθι μερίδας, το τρόλεϊ ραφιών και την κάτω βάση, όσο για το τρόλεϊ καλαθιών και τη σπάτουλα. Διότι μόνο με τα γνήσια αξεσουάρ RATIONAL μπορείτε να επωφεληθείτε στο έπακρο τις εξαιρετικές επιδόσεις του iVario Pro.

➔ Γνήσια αξεσουάρ RATIONAL

Η ζωή γίνεται ευκολότερη και χάρη στα έξυπνα αξεσουάρ.

rational-online.com/xx/accessories



Ελεγμένη ποιότητα προϊόντος.

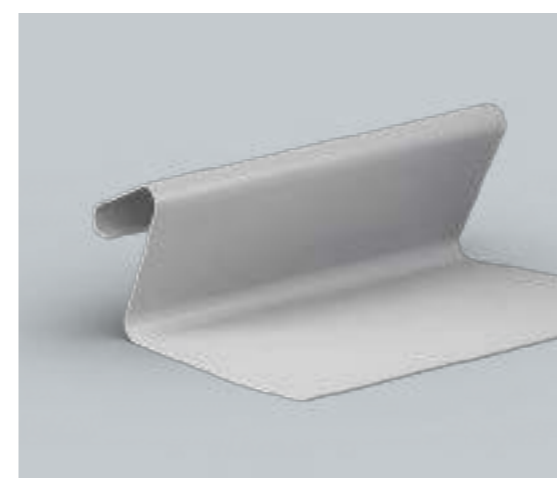
Το iVario Pro αντέχει πολλά. Για πολλά χρόνια.

Η καθημερινότητα στην κουζίνα είναι σκληρή. Γι' αυτό και τα προϊόντα της RATIONAL αντέχουν στις σκληρές συνθήκες και είναι προσεκτικά σχεδιασμένα και κατασκευασμένα. Αυτό οφείλεται στην αρχή κατασκευής «ένα άτομο - μία συσκευή». Αυτό σημαίνει ότι κάθε άτομο στην παραγωγή αναλαμβάνει την πλήρη ευθύνη για την ποιότητα που κατασκευάζει. Αυτό πιστοποιείται και από το όνομά του που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου. Το ίδιο απαιτητικοί είμαστε και με τους προμηθευτές μας: στο επίκεντρο βρίσκονται τα υψηλά πρότυπα ποιότητας, η συνεχής βελτίωση και η διασφάλιση της αξιοπιστίας και της μακροβιότητας των προϊόντων μας.

➔ Μπορείτε να τα εμπιστευτείτε απόλυτα

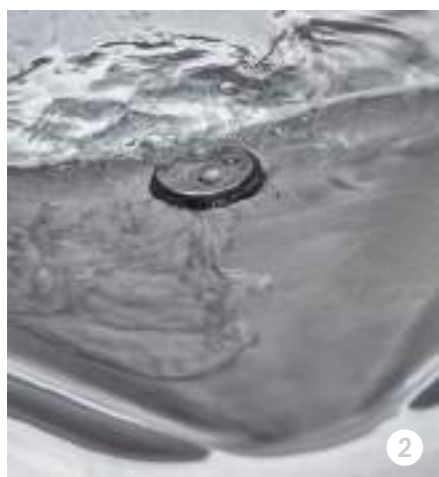
Για καθημερινή ευχρηστία, στιβαρότητα και μεγάλη διάρκεια ζωής βασιστείτε στον αξιόπιστο συνεργάτη.

rational-online.com/xx/company



Τεχνικές λεπτομέρειες.

Άλλοι το ονομάζουν σημασία στη λεπτομέρεια, εμείς στη RATIONAL το λέμε Πρότυπο.



1 Παροχή και 2 εκροή νερού
Με την παροχή νερού η πλήρωση του δοχείου γίνεται με ακρίβεια λίτρου. Αντίστοιχα, με την ενσωματωμένη εκροή το άδειασμα του δοχείου γίνεται παιχνίδι.

3 Ρύθμιση ύψους (πρόσθετος εξοπλισμός)
Τόσο η κάτω βάση για το iVario Pro 2-S όσο και η συσκευή δαπέδου ρυθμίζουν το ύψος κατά 200 mm σε μόλις 16 δευτερόλεπτα και προσαρμόζονται στις ανάγκες του χειριστή.

4 ConnectedCooking
Το WiFi είναι ήδη ενσωματωμένο, ώστε να μπορείτε να συνδέεστε με το iVario Pro μέσω ConnectedCooking.

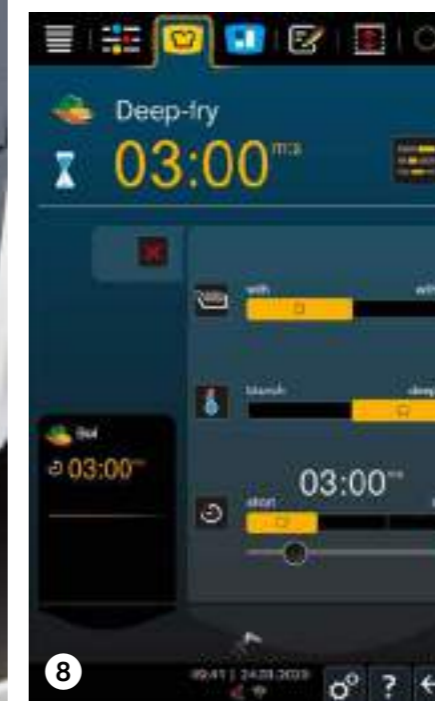
5 Λειτουργία αυτόματης ανύψωσης και κατεβάσματος
Ζυμαρικά al dente. Πλήρως αυτόματα. Με τη λειτουργία ανύψωσης και κατεβάσματος, το καλάθι βγαίνει από το νερό όταν έρθει η ώρα.

6 Εύκολος καθαρισμός
Δεδομένου ότι τίποτα δεν καίγεται στο iVario Pro, δεν υπάρχει ουσιαστικά τίποτα για καθαρισμό. Και ο ελάχιστος απαιτούμενος καθαρισμός μπορεί να ολοκληρωθεί σε μόλις δύο λεπτά.

7 Ενσωματωμένο ντους χειρός, ενσωματωμένη πρίζα με ξεχωριστή προστασία από διαφυγή ρεύματος (προαιρετικά) και θύρα USB.

8 Οθόνη αφής
Δύο δοχεία, δύο προβολές σε μία οθόνη αφής. Για να μη χάνει κανείς τον έλεγχο.

Κρύο χείλος δοχείου:
Βάλτε τέλος στα εγκαύματα, ακουμπήστε το χέρι σας στο χείλος του δοχείου χωρίς να ρισκάρετε.



Επισκόπηση μοντέλων iVario.

Ποιο ταιριάζει σε εσάς;

À la carte ή δεξίωση; Πολύς χώρος; Λίγος χώρος; Το iVario Pro 2-S και ο μεγάλος του αδελφός, το iVario Pro L, προσαρμόζονται στις ανάγκες σας και εντυπωσιάζουν με την εξαιρετική τους απόδοση. Ημέρα και νύχτα. Σύντομα και στη δική σας κουζίνα. Θα βρείτε τα πάντα για τις επιλογές, τα χαρακτηριστικά εξοπλισμού και τα αξεσουάρ στο rational-online.com



iCombi Pro – Το νέο σημείο αναφοράς.

Το iCombi Pro είναι έξυπνο, αποτελεσματικό και ευέλικτο. Πετυχαίνει τα αποτελέσματα που επιθυμείτε. Πάντα. Ανεξάρτητα από το ποιος το χειρίζεται. Μαζί με το iVario Pro αποτελούν μία ανίκητη ομάδα, ειδικά σε μεγάλες κουζίνες.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Ποσότητα μερίδων	από 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Ωφέλιμη χωρητικότητα	2 × 17 λίτρα	2 × 25 λίτρα	100 λίτρα	150 λίτρα
Επιφάνεια ψησίματος	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)
Πλάτος	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Βάθος	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Ύψος (συμπερ. κάτω βάση/υποδομή)	485 (1080) mm	485 (1080) mm	608 (1078) mm	608 (1078) mm
Βάρος	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Παροχή νερού	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Εκροή νερού	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Συνδεδεμένο φορτίο (3 NAC 400V) Βασική έκδοση/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Ασφάλεια (3 NAC 400V) Βασική έκδοση/Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
Επιλογές				
Μαγείρεμα με πίεση	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία (κατά τη διάρκεια της νύχτας, sous vide, κονφί)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
Παραδείγματα απόδοσης (ανά δοχείο)				
Σοτάρισμα γκούλας (κρέας)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Χρόνος ψησίματος	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά
Μαγείρεμα γκούλας (κρέας και σάλτσα)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Χρόνος μαγειρέματος χωρίς πίεση	102 λεπτά	102 λεπτά	102 λεπτά	102 λεπτά
Χρόνος μαγειρέματος με πίεση	–	88 λεπτά	88 λεπτά	88 λεπτά
		↓ -14%	↓ -14%	↓ -14%
Ρεβίθια μουλιασμένα	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Χρόνος μαγειρέματος χωρίς πίεση	65 λεπτά	65 λεπτά	65 λεπτά	65 λεπτά
Χρόνος μαγειρέματος με πίεση	–	42 λεπτά	42 λεπτά	42 λεπτά
		↓ -35%	↓ -35%	↓ -35%
Πατάτες με τη φλούδα	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Χρόνος μαγειρέματος χωρίς πίεση	49 λεπτά	49 λεπτά	49 λεπτά	49 λεπτά
Χρόνος μαγειρέματος με πίεση	–	42 λεπτά	42 λεπτά	42 λεπτά
		↓ -14%	↓ -14%	↓ -14%

● στάνταρ ○ προαιρετικά



«Μετά τη συμμετοχή μας στη ζωντανή εκδήλωση, αποφασίσαμε να εργαστούμε με το σύστημα μαγειρέματος.»

Γεώργιος Καϊλής, ιδιοκτήτης και διευθυντής του TAMALA Café Bar, Κίτι, Κύπρος

ServicePlus.

Η αρχή μίας θαυμάσιας φιλίας.

Με την κατάλληλη υποστήριξη, το μαγειρικό σύστημα RATIONAL ενσωματώνεται άψογα στη δική σας κουζίνα: η RATIONAL προσφέρει τα πάντα, από την πρώτη συμβουλεύση, το δοκιμαστικό μαγείρεμα και την εγκατάσταση, μέχρι την προσωπική αρχική εκπαίδευση, τις αναβαθμίσεις λογισμικού και το ChefLine, την τηλεφωνική γραμμή επικοινωνίας για τυχόν απορίες. Ή επιλέξτε την Ακαδημία RATIONAL για την εκπαίδευσή σας. Παράλληλα, μπορείτε να απευθυνθείτε οποιαδήποτε στιγμή σε έναν πιστοποιημένο εμπορικό αντιπρόσωπο της RATIONAL: γνωρίζει τα πάντα για τα μαγειρικά μας συστήματα και θα βρει την ιδανική λύση για τη δική σας κουζίνα. Κι αν κάποια στιγμή παρουσιαστεί έκτακτη ανάγκη, το τμήμα service της RATIONAL θα βρεθεί πολύ γρήγορα κοντά σας.

➔ ServicePlus

Κοινός στόχος όλων: Για να μπορείτε να χαίρεστε για μεγάλο χρονικό διάστημα την επένδυσή σας, να επωφελείστε στο έπακρο από τα συστήματα μαγειρέματος και για να μην σας τελειώνουν ποτέ οι ιδέες.

rational-online.com/xx/ServicePlus

iVario live.

Μην ακούτε ιστορίες, δοκιμάστε το μόνοι σας.

Αρκετά με τη θεωρία, τώρα ήρθε η στιγμή για πράξεις, διότι δεν υπάρχει πιο πειστικό επιχειρήμα από την ίδια την εμπειρία: Δείτε τα μαγειρικά συστήματα RATIONAL σε χρήση, γνωρίστε τις έξυπνες λειτουργίες και δοκιμάστε να εργαστείτε με αυτά. Ζωντανά, χωρίς καμία δέσμευση και στην περιοχή σας. Έχετε απορίες ή χρειάζεστε πληροφορίες για τις δικές σας ανάγκες και δυνατότητες χρήσης; Επικοινωνήστε μαζί μας τηλεφωνικά ή στείλτε ένα e-mail. Περισσότερες πληροφορίες, λεπτομέρειες, βίντεο και γνώμες πελατών θα βρείτε στο rational-online.com.

➔ Εγγραφή τώρα

Τηλ: +30 210 0108373
m.savvatis@rational-online.com

rational-online.com/xx/live



RATIONAL International AG
Λεωφόρος Μεσογείων 340
Τ.Κ.: 153 41, Αγία Παρασκευή

Τηλ.: +30 210 0108373

m.savvatis@rational-online.com
rational-online.com

