iVario®

The Game Changer.

Wyżywienie zbiorowe.



iVario live

iVario.
Do wielu zadań.

Wygląda jak patelnia uchylna, ale potrafi więcej: gotowanie, smażenie, frytowanie i gotowanie pod ciśnieniem – iVario zastępuje patelnię uchylną, kocioł, frytownicę i sprzęt do gotowania pod ciśnieniem. A do tego nawet 4 razy szybciej*, przy nawet o 40% mniejszym zużyciu energii* w porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi. Pozwala to zrobić więcej w krótszym czasie i zapewnia wydajną produkcję.

Zastępuje



patelnię uchylną



kocioł



frytownicę



szybkowar

* W porównaniu z tradycyjnymi patelniami uchylnymi, kotłami i frytownicami. Więcej informacji na stronie rational-online.com.

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Zalety.

Standardowa jakość potraw.

Znakomity smak. Nawet w dużych ilościach.

Wielka sztuka w żywieniu zbiorowym: produkcja dużych ilości z zachowaniem najwyższej jakości. Za każdym razem. Kunszt pracy z iVario: spełnianie wszystkich wymogów. Urządzenie działa zgodnie ze wszystkimi wytycznymi. Traktuje żywność w najlepszy możliwy sposób. Z wyczuciem reaguje na najmniejsze zmiany. Nic się nie przypala, nic nie kipi.

Większa wydajność.

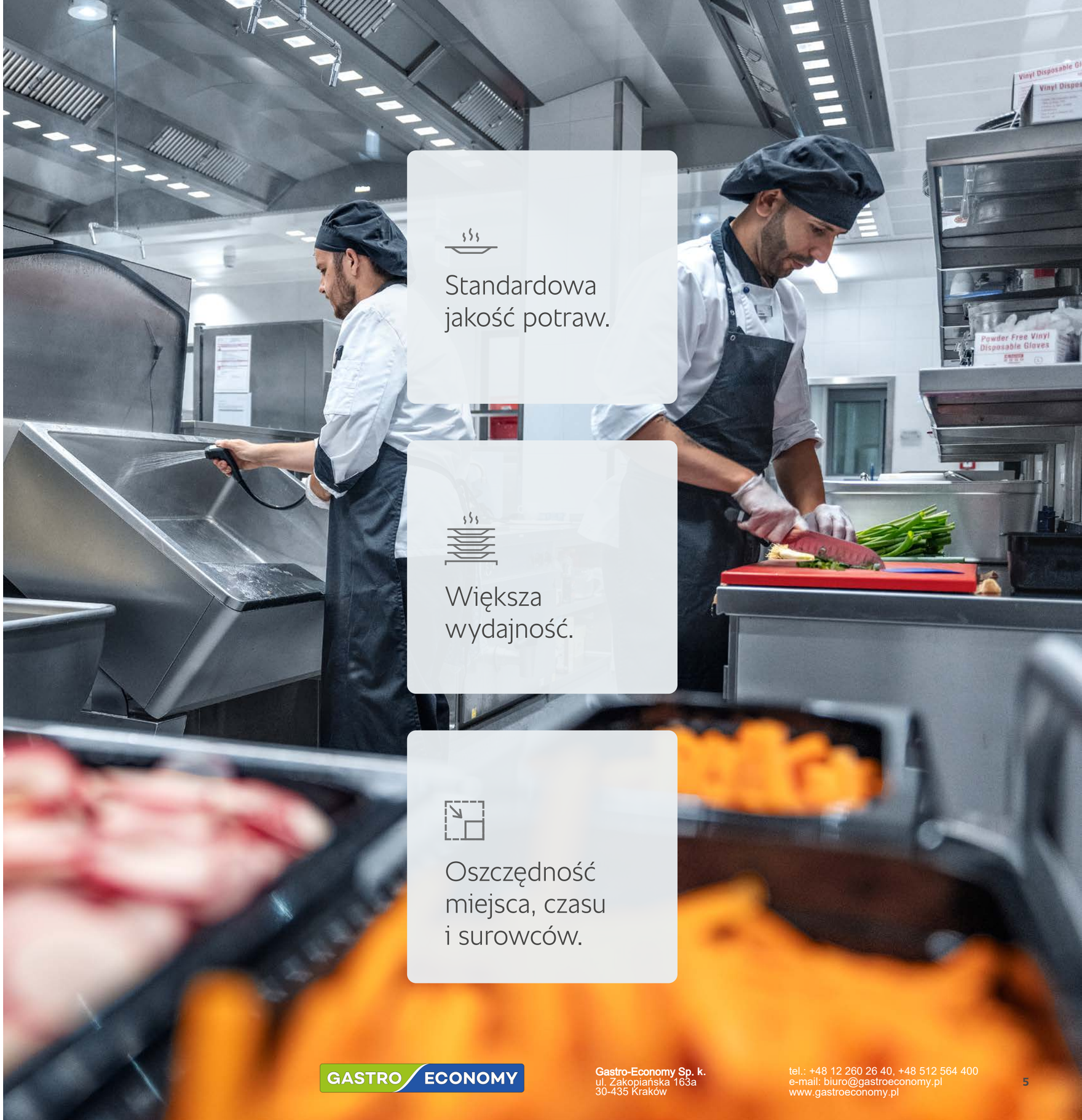
Niekończąca się produkcja.

300, 3000 lub jeszcze więcej porcji. W punktach żywienia zbiorowego to normalne. Dla iVario również. Urządzenie to jest szybkie, dysponuje rezerwami mocy, ma dużą pojemność. Aby zapewnić szybką produkcję większych ilości. Dzięki temu można połączyć smakowite aromaty pieczeni, wyjątkową jednorodność z mniejszym zużyciem energii.

Oszczędność miejsca, czasu i surowców.

iVario to potrafi.

Zrobienie czegoś dobrze za pierwszym razem pozwala oszczędzić wiele czasu i pracy. Jak z wykorzystaniem iVario. Ponieważ urządzenie obsługuje wiele procesów gotowania. I sprawia, że tradycyjny sprzęt w kuchni profesjonalnej jest zbędny. Co pozwala oszczędzić wiele miejsca. Jest szybkie. Co pozwala oszczędzić wiele czasu. Jest niezawodne. Co ogranicza odpady produkcyjne. A więc robi wszystko dobrze.



Standardowa jakość potraw.

Większa wydajność.

Oszczędność miejsca, czasu i surowców.

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



Imponująca moc.

Najlepsze rezultaty.

Wszystkie przysmaki i pyszności pochodzą z iVario. Błyskawicznie i z zachowaniem najwyższej jakości potraw. Niezależnie od tego, o ile porcji chodzi.















Na przykład*:

- **Blanszowanie:** 18 kg brokułów w 23 minuty
- **Duszenie:** 1200 porcji sosu bolońskiego w 90 minut
- **Gotowanie:** 400 porcji zupy warzywnej w 35 minut
- **Frytowanie:** 12 kg warzyw w cieście w 19 minut
- **Gotowanie:** 15 kg makaronu (w koszu) w 22 minuty
- **Gotowanie pod ciśnieniem:** 70 kg pieczeni duszonej w 120 minut
- **Gotowanie mleka:** 800 porcji ryżu na mleku w 70 minut
- **Smażenie:** 100 porcji smażonego ryżu w 20 minut



* iVario Pro XL

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Szybkość i precyzja.

Zarządzanie mocą.

Precyzja. Inteligencja. Wydajność.
Oto zarządzanie mocą w iVario:

- Połączenie ceramicznych elementów grzejnych z odpornym na zarysowania dnem kadzi zapewniającym szybkie reakcje.
- Precyzyjne rozprowadzanie temperatury na całej powierzchni
- Wyjątkowa szybkość, wysoka wydajność
- Nawet o 40% mniejsze zużycie prądu niż w urządzeniach tradycyjnych
- Rezerwy mocy dla dużych ilości
- od 0 do 200°C w zaledwie 2,5 minuty
- Gotowanie 90 l wody w 13 minuty

Zalety:

iVarioBoost

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Nadzór i wsparcie.

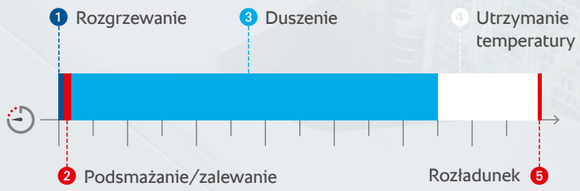
Mózg iVario.

Nieprzerwane monitorowanie i stałe wsparcie podczas produkcji potraw w iVario Pro. Jednym przyciskiem.

- Łatwa obsługa, niemalże bez szkolenia
- Automatycznie dostosowuje proces przyrządzania do potrawy
- Prowadzi do pożądanego rezultatu przyrządzania
- Wzywa wyłącznie w razie konieczności podjęcia działania
- Podłączenie do sieci za pośrednictwem ConnectedCooking
- Praktyczna wyszukiwarka

Pracuje nawet w nocy.

W ramach gotowania w nocy wystarczy załadować iVario, rozpocząć proces przyrządzania, a rano można po prostu wyjąć gotowe potrawy z urządzenia.



Zalety:

iCookingSuite

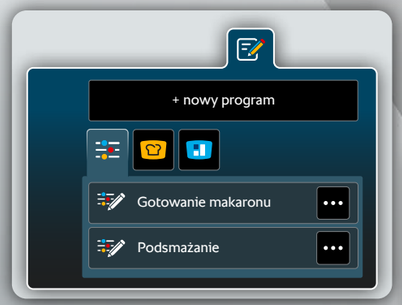
GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Nadzór i wsparcie.

Inteligentny asystent podczas pracy w kuchni.

Koncepcja obsługi ustanawiająca standardy: intuicyjny panel z wstępnie zainstalowanymi metodami przyrządzania. Sterowanie za pomocą ekranu dotykowego i pokrętła zapewniające prostą, szybką i wydajną obsługę.



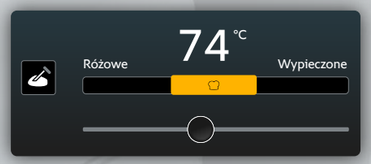




Wstępnie zainstalowane, specyficzne dla danego użytkownika lub ręczne procesy przyrządzania potraw – funkcje programów umożliwiają realizację indywidualnych procesów pracy.

Za pomocą MyDisplay można dostosować interfejs użytkownika w taki sposób, aby były widoczne tylko aktualnie potrzebne funkcje.



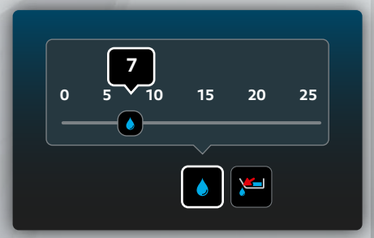


Zintegrowany czujnik temperatury rdzenia z sześcioma punktami pomiaru rozpoznaje wielkość i ilość produktów. W ten sposób urządzenie precyzyjnie osiąga ustawioną temperaturę rdzenia i gwarantuje pożądane rezultaty.





Inteligentna regulacja i interaktywna komunikacja dzięki inteligencji kulinarnej w iVario. Indywidualnie dostosowuje proces przyrządzania do potrawy, dopasowuje się do przyzwyczajeń użytkownika i wzywa, gdy konieczne jest podjęcie działania.



Automatyczne napełnianie wodą. Precyzyjna ilość wody jednym przyciskiem. Według zapotrzebowania. Ze zintegrowanym odpływem wody.



Dalsze gotowanie. Redukcja. Utrzymanie temperatury. Nowy załadunek. Spośród tych opcji można wybrać według zapotrzebowania. Podczas bieżącej pracy. To gwarancja prostej obsługi. Z uwzględnieniem wysokiej jakości potraw.



Za pomocą ConnectedCooking, cyfrowego systemu zarządzania kuchnią, można tworzyć i rozsyłać programy przyrządzania potraw, konfigurować widok ekranu za pomocą MyDisplay, aktualizować oprogramowanie urządzeń, dokumentować dane HACCP. Niezależnie od tego, gdzie znajdują się urządzenia.

Gotowanie pod ciśnieniem.

Aby zmniejszyć presję, wystarczy podnieść ciśnienie.

Opcjonalna, inteligentna funkcja gotowania pod ciśnieniem sprawia, że gotowanie jest jeszcze szybsze.

- Warzywa strączkowe, gulasze, potrawy duszone, zupy i sosy gotowe nawet o 46% szybciej
- Prosta i bezpieczna obsługa
- Bez uszczerbku na jakości
- Szybki wzrost i spadek ciśnienia
- Bez nakładu pracy związanego z konserwacją (brak konieczności przeprowadzania corocznego przeglądu)

Krótsze czasy przyrządzania

Przykład 68 kg gulaszu w iVario Pro XL.

102 min. | **188 min.**

O 46% szybciej z opcją ciśnienia | bez ciśnienia

	Gotowanie	Gotowanie pod ciśnieniem	
Zupa jarzynowa	72 min.	48 min.	33%
Ciecierzyca	65 min.	42 min.	35%
Ziemniaki	43 min.	34 min.	21%

Zalety:

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Wszechstronność i elastyczność.

Z jednej zrób kilka.

Dzięki iZoneControl jedno iVario można przekształcić nawet w cztery. Gwarancja wszechstronności i energooszczędności w kuchni.

- Podział dna kadzi nawet na cztery strefy
- Indywidualne dostosowanie pod względem wielkości, rozmieszczenia i kształtów
- Przyrządzanie różnych potraw w jednej kadzi
- Jednocześnie, z przesunięciem czasowym lub w różnych temperaturach
- Ogrzewanie wyłącznie tej strefy, która jest potrzebna



Zalety:

iZoneControl

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl







❶ Urządzenie podstawowe zintegrowane w blok kuchenny
❷ Podstawa do ustawiania na cokole
❸ Zestaw do zawieszania na ścianie
❹ Urządzenie podstawowe z podstawą i nóżkami

IP X5



GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Rodzaje montażu.

Zmieści się wszędzie.

Nowa kuchnia lub remont – iVario dostosowuje się do warunków w kuchni.

- Instalacja na stole, blacie, przy ścianie lub integracja w blok kuchenny
- Dzięki zintegrowanemu odpływowi wody rynna odpływowa w podłodze nie jest konieczna
- Wysokie bezpieczeństwo pracy, bez śliskich podłóg

Odchudzona kuchnia.

Mniej znaczy więcej.

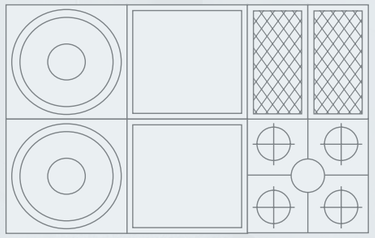
Mniej sprzętów, więcej miejsca do pracy. Większa wydajność w krótszym czasie. To połączenie udaje się tylko w iVario.

- Zastępuje patelnię uchylną, kocioł, frytownicę i sprzęt do gotowania pod ciśnieniem
- Oszczędza nawet 33% miejsca
- Wydajniejsze w porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi
- Bez kompromisów w kwestii jakości

Zalety:

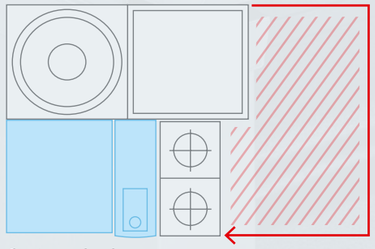
Więcej miejsca

Wyposażenie kuchni
Przed



1 × trzon kuchenny
2 × kocioł
2 × patelnia uchylna
1 × frytownica

Wyposażenie kuchni
Po

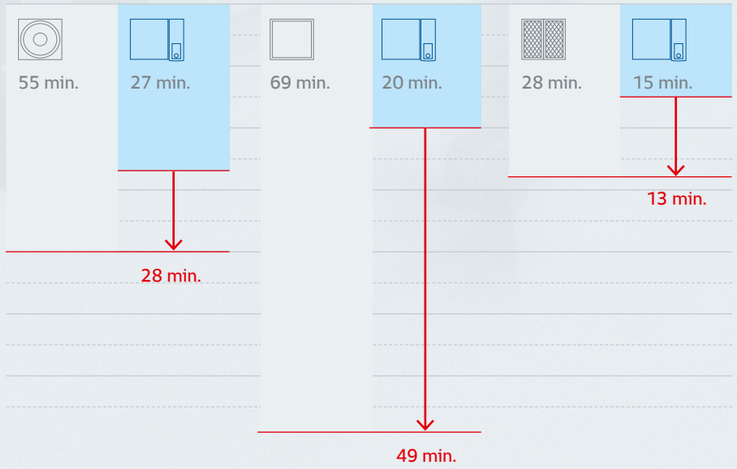


1 × trzon kuchenny
1 × kocioł
1 × patelnia uchylna
1 × iVario Pro L

Oszczędność miejsca
33 %

Zalety:

Oszczędność czasu



Nowoczesna praca.

Tak jest łatwiej

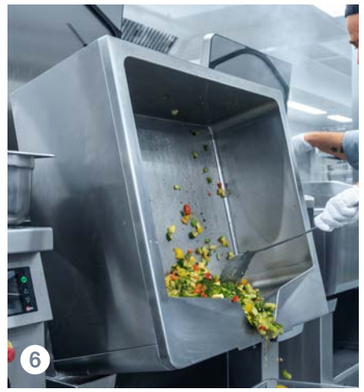
Dzięki iVario praca w kuchni profesjonalnej jest ergonomiczna, energooszczędna i wydajna.

















1. Automatyczny dopływ wody
2. Zintegrowany odpływ wody
3. Łatwy i szybki sposób czyszczenia
4. Zimna krawędź kadzi i okrągłe naroża kadzi
5. Regulacja wysokości (opcja)
6. Proste i bezpieczne opróżnianie
7. Ekran dotykowy dla wygodnej obsługi
8. AutoLift (automatyczna funkcja podnoszenia i opuszczania)
9. Wi-Fi (opcja) do podłączenia do sieci
10. Wbudowany spryskiwacz ręczny
11. Zintegrowane gniazdko elektryczne (dostosowane do standardów lokalnych)



GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Wyposażenie dodatkowe.

Szybciej do celu.

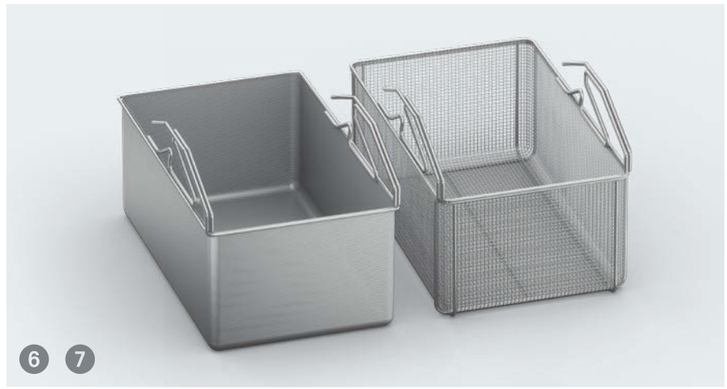
Musi być wytrzymałe, ułatwiać pracę i dostarczać najlepsze rezultaty w punktach żywienia zbiorowego. Tak jak oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL.


1


2


3


4 5


6 7


8


9

1. VarioMobil
2. Gąbka do czyszczenia
3. Sito
4. Łopatka nieperforowana
5. Łopatka perforowana
6. Kosz do gotowania
7. Kosz do frytowania
8. Wózek na olej
9. Szpatułka długa

Więcej informacji

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



Usługi RATIONAL.

W imię doskonałej współpracy.

Usługi posprzedażowe RATIONAL. Aby długo cieszyli się Państwo ze swojej inwestycji, zawsze optymalnie wykorzystywali swoje urządzenia i nigdy nie skończyły się Państwu pomysły.

- Instalacja przeprowadzana przez autoryzowanego partnera serwisowego
- Osobiste szkolenie na start
- Bezpłatne aktualizacje oprogramowania
- ChefLine, bezpłatna infolinia RATIONAL
- Akademia RATIONAL

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Opłacalność.

Zapraszamy do przeprowadzenia wspólnej kalkulacji.

Warunek sukcesów w kuchni: musi się opłacać.
W następujący sposób:

- Natychmiastowe zastosowanie
- Zastępstwo dla licznych sprzętów kuchennych
- Dalsze inwestycje zbędne
- Oszczędność miejsca, czasu pracy, surowców i wody
- Niezwykle krótki czas amortyzacji

Czas amortyzacji
poniżej 1 roku

Zysk	Stawka kalkulacyjna na rok	Zyski roczne	Zapraszamy do kalkulacji
Mięso			
Nawet o 10% mniej surowców do gotowania codziennych potraw (krajanek, gulaszy) dzięki mocy podsmażania iVarioBoost. Nawet o 10%* mniej surowców podczas gotowania potraw duszonych w nocy.	Zużycie surowców w przypadku tradycyjnych kuchenek, patelni uchylnych i kotłów 270 000 zł Koszty zakupu produktów dla iVario 243 000 zł	**= 27 000 zł**	
Energia			
Średnia oszczędność wynosząca 68 kWh* na cykl obsługi dzięki wyższemu stopniowi sprawności systemu grzewczego iVarioBoost*.	68 kWh × 2 cykle obsługi × 5 dni × 50 tygodni × 1,50 zł na kWh	**= 51 000 zł**	
Czas pracy			
Średnia oszczędność 120 minut czasu pracy dziennie, dzięki szybkości systemu grzewczego iVarioBoost, automatycznemu gotowaniu z wykorzystaniem iCookingSuite oraz możliwości przyrządzania potraw w nocy.	1000 godz. × 32 zł (Kalkulacja mieszana stawka godzinowa kucharz / pomoc sprzątająca)	**= 32 000 zł**	
Mycie			
Średnia roczna oszczędność wody i płynu do mycia naczyń*. Brak konieczności namaczania patelni uchylnych i kotłów.	600 l wody na cykl obsługi × 4,50 zł/m^3 i 50 l płynu do mycia naczyń	**= 1 420 zł**	
Dodatkowy zysk w okresie rocznym		**= 111 420 zł**	

Statystyczna restauracja zakładowa wydająca 600 porcji dziennie (2 cykle obsługi), posiadająca iVario L oraz XL, zysk dodatkowy w porównaniu z pracą z wykorzystaniem tradycyjnej kuchenki, patelni uchylnej i frytownicy.
* W porównaniu z tradycyjnymi patelniami uchylnymi, kotłami i frytownicami.

Nasz cel.

Zrównoważona jakość produktu.

Do codziennego użytku, solidne, o długiej żywotności – oto wymagania, które musi spełnić każde urządzenie do przyrządzania potraw. Opłaca się to nie tylko pod względem jakości produktu, ale także pod względem zrównoważonego rozwoju:

- Długi cykl życia dzięki starannym procesom produkcji
- Wysoki standard jakości i możliwość naprawy
- Wysoki stopień materiałów nadających się do recyklingu
- Ergonomiczna praca
- Ułatwienie pracy poprzez cyfryzację

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Przegląd modeli iVario.

Który sprawdzi się najlepiej?

iVario w restauracji

















❶ Urządzenie podstawowe zintegrowane w blok kuchenny
❷ Podstawa do ustawiania na cokole
❸ Zestaw do zawieszania na ścianie
❹ Urządzenie podstawowe z podstawą i nóżkami

IP X5

iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Liczba porcji	powyżej 30	50-100	100-300	100-500
Pojemność użytkowa	2 × 17 l	2 × 25 l	100 l	150 l
Powierzchnia smażenia	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Szerokość	1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Głębokość	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Wysokość (włącznie z podstawą/szafką)	485 (1.080) mm	485 (1.080) mm	608 (1.078) mm	608 (1.078) mm
Masa	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Średnica przyłącza wody	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Średnica odpływu wody	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Przyłącze elektryczne (3NAC400 V) standard/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Zabezpieczenie (3NAC400 V) standard/Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
Opcje				
Gotowanie pod ciśnieniem	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Gotowanie w niskich temperaturach (w nocy, sous vide, konfitowanie)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●

Przykładowa wydajność (na kadź)				
Podsmażanie ragoût (mięso)	**4,5 kg**	**7 kg**	**15 kg**	**24 kg**
Czas przyrządzania	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Gotowanie gulaszu (mięso i sosy)	**17 kg**	**25 kg**	**80 kg**	**120 kg**
Czas przyrządzania bez ciśnienia	188 min.	188 min.	188 min.	188 min.
Czas przyrządzania pod ciśnieniem	–	↓ –46% 102 min.	↓ –46% 102 min.	↓ –46% 102 min.
Ciecierzyca namoczona	**4 kg**	**7 kg**	**20 kg**	**30 kg**
Czas przyrządzania bez ciśnienia	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Czas przyrządzania pod ciśnieniem	–	↓ –35% 42 min.	↓ –35% 42 min.	↓ –35% 42 min.
Ziemniaki w łupinach	**7 kg**	**12 kg**	**45 kg**	**65 kg**
Czas przyrządzania bez ciśnienia	43 min.	43 min.	43 min.	43 min.
Czas przyrządzania pod ciśnieniem	–	↓ –21% 34 min.	↓ –21% 34 min.	↓ –21% 34 min.

● Standard ○ Opcjonalnie – Niedostępne

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

iVario live.

Zapraszamy do gotowania z naszymi ekspertami.

Nic nie przekonuje lepiej niż własne doświadczenia: zapraszamy do poznania systemów przyrządzania potraw RATIONAL, obejrzenia działania poszczególnych funkcji i wypróbowania ich w praktyce. Na żywo, bez zobowiązań, w Państwa okolicy.

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy sp. komandytowa
ul. Zakopiańska 163A
30-435 Kraków, Polska
email: biuro@gastroeconomy.pl
Tel. +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
www.gastroeconomy.pl

80.21.748 · V-041 · DP/Ad · 07/26 · pl_PL
Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych, służących usprawnieniom.