iVario®

The Game Changer.

Restauracja.



iVario.
Do wielu zadań.

Trzon kuchenny, garnek, patelnia, makaroniarka i frytownica – teraz to jedno. Wszystko w iVario. Do gotowania, smażenia i frytowania. Nawet 4 razy szybciej* i przy zużyciu energii mniejszym o 40%*. iVario zastępuje tym samym liczne tradycyjne sprzęty kuchenne. A jednak każda potrawa jest przygotowywana indywidualnie i na wysokim poziomie. Dlatego nie można już wyobrazić sobie bez niego mise en place czy obsługi à la carte.

Zastępuje



patelnię



garnek



frytownicę



trzon kuchenny

* W porównaniu z tradycyjnymi trzonami kuchennymi, patelniami uchylnymi i frytownicami.
Więcej informacji pod adresem 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.

Wysoka jakość potraw.

Oraz konsekwentna realizacja.

Kto gotuje, ten ma pomysł, który musi zamienić w pyszną potrawę. Zawsze tej samej jakości. Z iVario to żaden problem. Ponieważ urządzenie precyzyjnie realizuje wytyczne użytkownika. W najlepszy możliwy sposób przygotowuje dania. Z wyczuciem reaguje na najmniejsze zmiany. W ten sposób można osiągać pożądane rezultaty, za każdym razem.

Krótsze czasy pracy.

I mimo to można robić wszystko, co potrzebne.

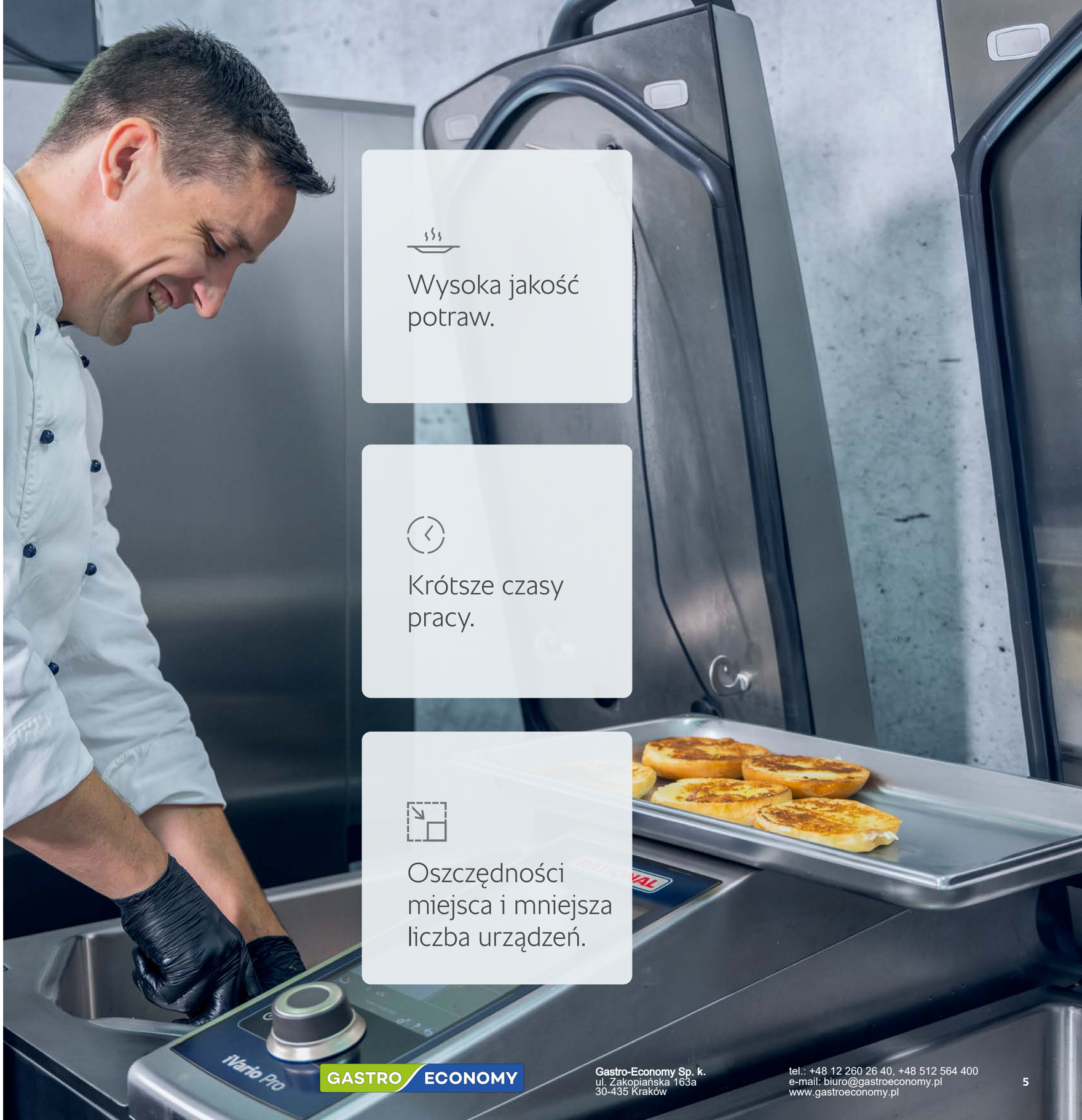
Dzięki iVario w kwestii czasu pracy zmienia się wszystko. Wiele etapów pracy staje się zbędne. Na przykład nadzorowanie, nawet w przypadku wrażliwych potraw. Na przykład oczekiwanie, ponieważ iVario jest nawet 4 razy szybsze.* Na przykład czyszczenie, ponieważ nic się nie przypala, nic nie kipi. Na przykład czynności rutynowe, ponieważ nie ma potrzeby mieszania.

Oszczędności miejsca i mniejsza liczba urządzeń.

Jak to możliwe?

W szczególności w restauracjach urządzenie iVario udowadnia, że w pojedynkę radzi sobie ze wszystkim, do czego zazwyczaj potrzeba wielu sprzętów. Że sprawdza się przy mise en place: przy szybkim gotowaniu ziemniaków, pieczeniu w nocy, gotowaniu ryżu na mleku. Że jest gotowe do obsługi gości: do utrzymywania ciepła w bemarze, smażenia à la minute, szybkiego frytowania. A gdy kuchnia pozbędzie się starych sprzętów, zyskuje miejsce. Nareszcie.

* W porównaniu z tradycyjnymi trzonami kuchennymi, patelniami uchylnymi i frytownicami.
Więcej informacji pod adresem rational-online.com.



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:** 4 kg brokułów w 14 minuty
- **Duszenie:** 250 porcji sosu bolońskiego w 60 minut
- **Gotowanie:** 100 porcji zupy warzywnej w 20 minut
- **Frytowanie:** 16 kg warzyw w cieście w 60 minut
- **Gotowanie:** 3 kg makaronu (w koszu) w 19 minut
- **Gotowanie pod ciśnieniem:** 25 kg gulaszu w 87 minut
- **Gotowanie mleka:** 133 porcje ryżu na mleku w 62 minuty
- **Smażenie:** 4 kg smażonego ryżu w 6 minut



* iVario Pro 2-S

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.
- Równomierny, całopowierzchniowy rozkład temperatury
- Wysoka wydajność, wyjątkowa prędkość
- Mniejsze zużycie prądu niż w urządzeniach tradycyjnych
- Rezerwy mocy dla dużych ilości
- Od 0 do 200°C w 90 sekund
- Gotowanie 18 l wody w 7,5 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.

- Łatwa obsługa, niemalże bez szkolenia
- Automatycznie dostosowuje proces przyrządzania do potrawy
- Prowadzi do pożądanego rezultatu przyrządzania
- Dostosowuje się do przyzwyczajeń kucharza
- Wzywa wyłącznie w razie konieczności podjęcia działania
- Praktyczna wyszukiwarka

Zalety:

iCookingSuite

GASTRO ECONOMY

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

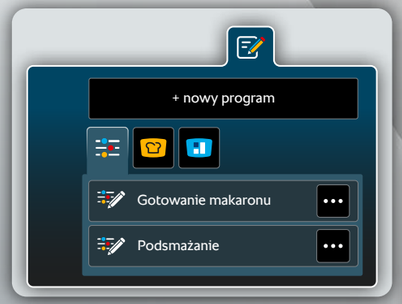
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

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.



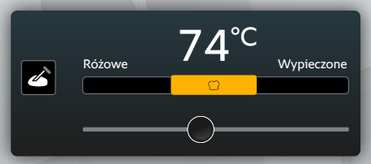




Wstępnie zainstalowane, specyficzne dla danego użytkownika lub ręczne procesy przyrządzania potraw – funkcje programów umożliwiają realizację indywidualnych procesów pracy.

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



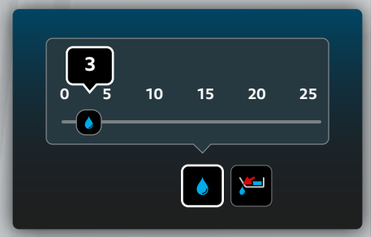


Zintegrowany czujnik temperatury rdzenia z sześcioma punktami pomiaru rozpoznaje wielkość i ilość produktów. W ten sposób urządzenie precyzyjnie osiąga ustawioną temperaturę rdzenia i gwarantuje pożądane rezultaty.

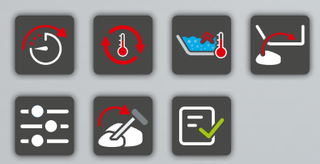


Inteligentna regulacja i interaktywna komunikacja dzięki inteligencji kulinarnej w iVario. Indywidualnie dostosowuje proces przyrządzania do potrawy, dopasowuje się do przyzwyczajeń użytkownika i wzywa, gdy konieczne jest podjęcie działania.





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.

Wszechstronność i elastyczność.

Z dwóch zrób cztery.

Dzięki iZoneControl dwie kadzie można przekształcić w nawet cztery iVario. Gwarancja wszechstronności w kuchni

- Podział dna kadzi nawet na cztery strefy
- Dowolna wielkość, kształt i rozmieszczenie stref
- Przyrządzanie różnych potraw w jednej kadzi
- Jednocześnie, z przesunięciem czasowym lub w różnych temperaturach
- Bez konieczności nadzorowania, bez dodatkowego wyposażenia

Zalety:

iZoneControl

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

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 15 kg gulaszu w iVario Pro 2-S.

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:

* Opcja dla iVario Pro 2-S, L i 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

Nowoczesna praca.

Tak jest łatwiej

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



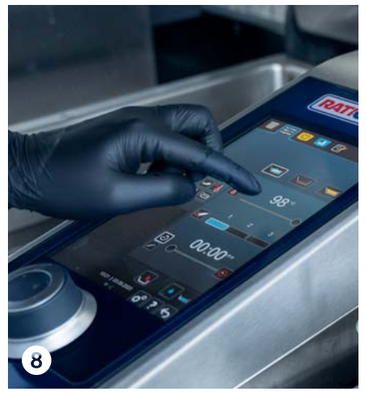














1. AutoLift (automatyczna funkcja podnoszenia i opuszczania)
2. Zimna krawędź kadzi i okrągłe naroża kadzi
3. Automatyczny dopływ wody
4. Zintegrowany odpływ wody
5. Regulacja wysokości (opcja)
6. Łatwy i szybki sposób czyszczenia
7. Proste i bezpieczne opróżnianie
8. Ekran dotykowy dla wygodnej obsługi
9. Wi-Fi (opcja dla iVario 2-XS) 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

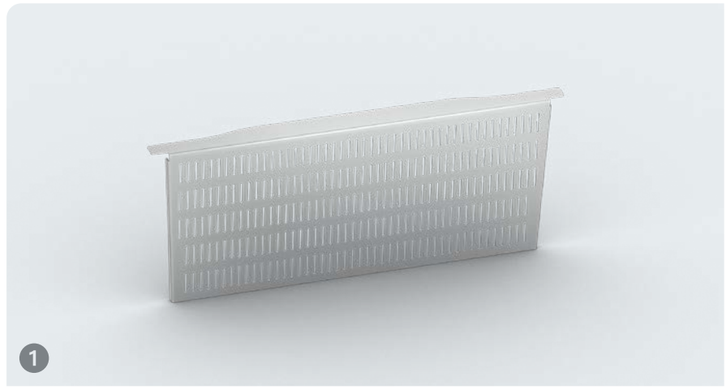
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



Wyposażenie dodatkowe.

Szybciej do celu.

Musi być wytrzymałe, ułatwiać pracę i dostarczać najlepsze rezultaty w kuchni restauracyjnej. Tak jak oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL.

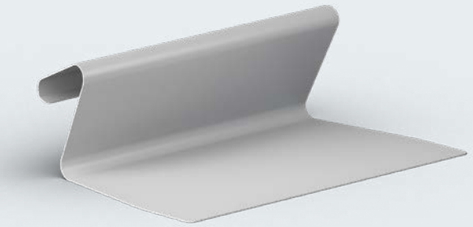


1

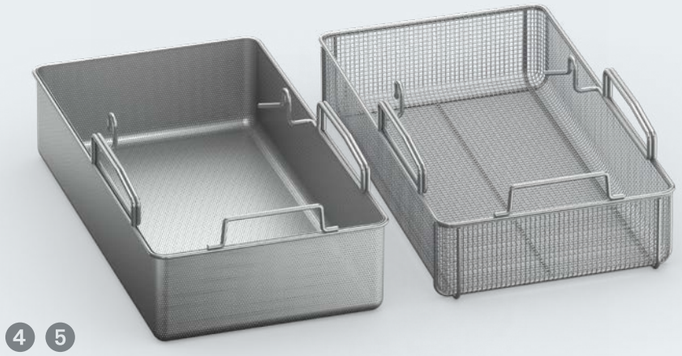




2



3



4 5



6



7

1. Sito
2. Kosze porcjujące
3. Szpatułka
4. Kosz do gotowania
5. Kosz do frytowania
6. Ruszt na dno kadzi
7. Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania

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 rzonów kuchennych, patelni uchylnych i kotłów 31 110 zł Koszty zakupu produktów dla iVario 28 000 zł	**= 3 110 zł**	
Energia			
Średnia oszczędność wynosząca 19 kWh* na cykl obsługi dzięki wyższemu stopniowi sprawności systemu grzewczego iVarioBoost.	19 kWh × 2 cykle obsługi × 6 dni × 48 tygodni × 1,50 zł na kWh	**= 16 420 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.	288 dni × 2 godziny × 32 zł (Kalkulacja mieszana stawka godzinowa kucharz / pomoc sprzątająca)	**= 18 440 zł**	
Mycie			
Średnia roczna oszczędność wody i płynu do mycia naczyń*. Mniejsza liczba garnków i patelni do umycia.	90 l* wody na cykl obsługi × 4,50 zł/m^3 i 10 l płynu do mycia naczyń	**= 250 zł**	
Dodatkowy zysk w okresie rocznym		**= 38 220 zł**	

Statystyczna restauracja wydająca 100 dań dziennie (2 cykle obsługi), posiadająca iVario 2-XS, 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 S.A.
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 punktach żywienia zbiorowego











❶ Urządzenie podstawowe z nóżkami 90 mm
❷ Urządzenie podstawowe na podstawie z nóżkami z tworzywa sztucznego
❸ Urządzenie podstawowe na podstawie z elektryczną regulacją wysokości
❹ Urządzenie podstawowe na podstawie, ustawienie na cokole

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 sos)	**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.
Namoczona ciecierzyca	**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

80.21.749 · V-04.1 · DP/Ad · 07/26 · pl_PL
Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych, służących usprawnieniom.