iVario® Pro.

A nova classe de desempenho para os refeitórios.

O que as cozinhas de hoje precisam fazer.

Assar, cozinhar, escaldar, fritar, cozinhar na pressão, cozinhar durante a noite, com precisão e tudo ao mesmo tempo: o serviço nos refeitórios nunca foi tão exigente. Nem tão rápido e desafiador, internacional e regional, múltiplo e flexível. Chegou a hora de um sistema de cocção inteligente que atenda não apenas às demandas da cozinha moderna, mas também traga à tona o seu melhor. Que traduza 45 anos de pesquisas, experiências e inovações em uma nova dimensão. Que mostre seus pontos fortes em qualquer cozinha. Que prepare os pratos com facilidade e sempre da forma desejada. Para 300 ou 3.000 clientes. Que reduza o trabalho onde é possível automatizar. Que permita que até mesmo que equipes pouco qualificadas possam interagir com a operação.

Além do que se imagina
Um sistema de cocção que vai muito além do que você está acostumado a fazer com as frigideiras basculantes, caldeiras ou fritadeiras.

O iVario Pro.

Extraordinário. Em todos os sentidos.

Parece uma frigideira basculante, mas é muito mais do que isso: cozinha, refoga, frita e cozinha na pressão – o iVario Pro substitui completamente todos os equipamentos de cocção convencionais. Porque ele é potente: sua tecnologia de aquecimento exclusiva combina potência com precisão. Porque ele possui assistentes de cocção inteligentes que pensam, aprendem e apoiam você. Até 4 vezes mais rápido, com consumo de energia até 40% menor e requer significativamente menos espaço em comparação aos equipamentos de cocção convencionais. Ou, simplificando: porque ele pode. Para alimentos de excelente qualidade sem despesas com o monitoramento e o controle.

As melhores condições de trabalho
Com o iVario Pro, a cozinha torna-se ergonômica, econômica, segura e eficiente. Bom para o dia de trabalho. Bom para a saúde.

O resultado desejado sem monitoramento
Graças à inteligência de cocção integrada iCookingSuite, tudo fica fácil. Nada queima nem derrama. E o iVario Pro lhe chama apenas quando realmente for necessário. Para que o resultado de cocção fique exatamente como você deseja.
Página 08

Conceito de operação intuitiva
Simples, lógico e eficiente. Assim, além de não requerer muito esforço, o trabalho com o iVario Pro também é bem menos estressante. Desde o início.

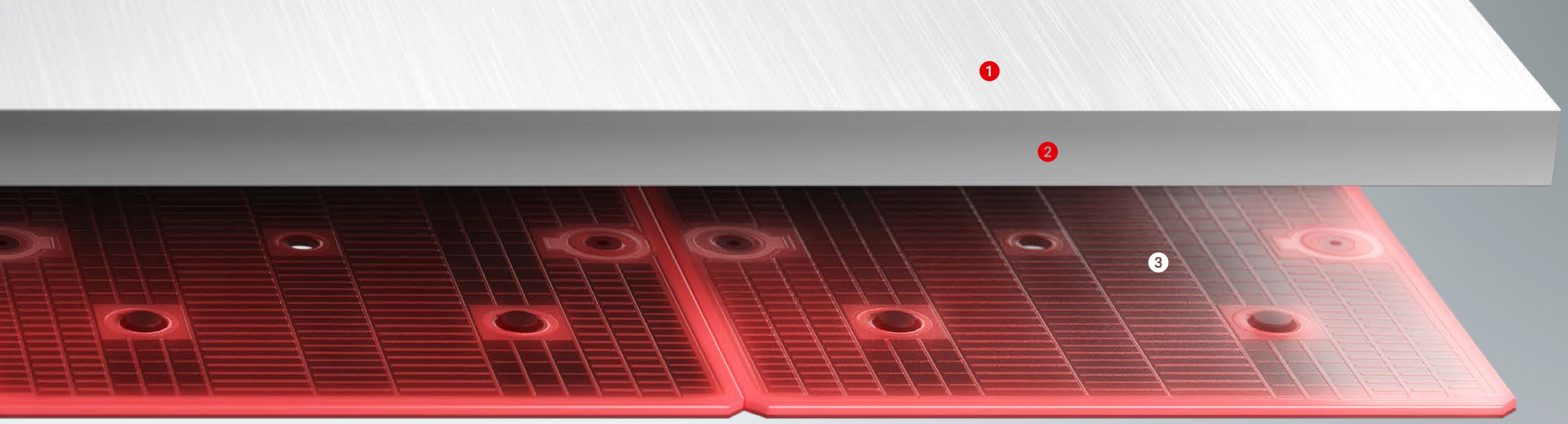
Gestão eficaz da energia
O sistema de aquecimento iVarioBoost integra força, velocidade e precisão. Com as reservas de potência e uma distribuição precisa do calor por toda a superfície para que o processo de cocção ocorra da maneira ideal ao preparar carnes e alimentos delicados.
Página 06

Maior flexibilidade
Com o patenteado iZoneControl, o fundo da cuba pode se transformar em vários iVario. Para alimentos diferentes. Para mais liberdade. Para mais criatividade.
Página 12

Rapidez
Com a função opcional de cozinhar na pressão, você consegue tempos de cocção até 35 % mais curtos. A pressurização e a despressurização automáticas tornam o iVario Pro rápido e conveniente.
Página 10

O que você ganha com isso?
Um dos sistemas de cocção mais modernos que existem para produtividade, flexibilidade e simplicidade enormes.

rational-online.com/br/iVarioPro



Seu novo provedor de serviços. Tanto preciso quanto rápido.

Sistema de aquecimento iVarioBoost

Potência impressionante	iVario Pro XL
15 kg de massa seca	22 minutos
45 kg de strogonoff	20 minutos
120 litros de brigadeiro	70 minutos
30 kg de feijao (pressão)	42 minutos
70 kg de carne de panela (pressão)	88 minutos

iVarioBoost

Existem equipamentos com o fundo da cuba grosso, longos tempos de preaquecimento e de reação. E também os que têm o fundo da cuba fino, com distribuição irregular da temperatura e que queimam os alimentos. E há o iVarioBoost, a combinação de elementos de aquecimento de cerâmica e fundo da cuba de reação rápida e resistente a arranhões. Para um alto nível de eficácia, velocidades excelentes e distribuição térmica uniforme.

O gerenciamento de energia integrado iVarioBoost consome menos energia que os equipamentos de cocção convencionais. E, ainda assim, conta com grandes reservas de potência. Para que você possa saltear rapidamente e para que não haja queda significativa da temperatura ao adicionar ingredientes frios, que é o que acontece com a tecnologia convencional.

❶ Fundo da cuba especial
O fundo da cuba especial é composto por aço de alto desempenho, robusto e resistente a arranhões que garante o preaquecimento rápido e a transferência térmica com precisão de graus. Para deliciosos sabores grelhados, nível de dourado uniforme e suculência.

❷ Gerenciamento inteligente da temperatura
Cada elemento de aquecimento tem seus próprios sensores independentes e integrados. Assim, toda a superfície do fundo da cuba conta com uma medição de temperatura sensível. Esses dados de medição são a base para o gerenciamento inteligente e preciso da temperatura das zonas. Para excelentes resultados com menos consumo. Principalmente para produtos sensíveis como alimentos lácteos.

❸ Elementos de aquecimento de cerâmica
Os elementos de aquecimento de cerâmica patenteados* oferecem uma potência enorme e a quantidade de energia sempre precisa no local certo, garantindo a uniformidade da transferência térmica por toda a superfície.

* Protegido por patente: EP 1 671 520 B1

Para você, isso significa:
Não queima. Não derrama. Carne suculenta.Saborosos aromas de grelhado. Uniformidade excelente.

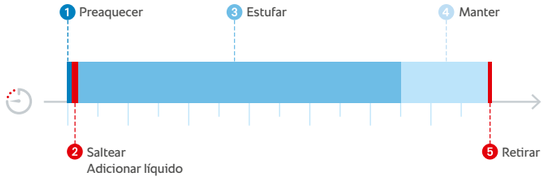
rational-online.com/br/iVarioBoost

A certeza de obter o resultado desejado. Sem monitoramento.

Cozinha inteligente

iCookingSuite

Regulagem inteligente com o simples toque de um botão. Com o iCookingSuite, a inteligência de cocção do iVario Pro. Ele adapta o percurso de cocção individualmente às refeições, faz tudo para chegar ao resultado de cocção desejado, aprende com você, ajusta-se conforme seus hábitos de cocção e chama apenas quando você precisar agir. Para virar um bife, por exemplo. Nada queima nem derrama. Cozinhar em baixas temperaturas, doces delicados – nada disso é problema, com o AutoLift você consegue até tirar a massa automaticamente da água. E, quando você quiser dar seu toque aos pratos, pode interferir no processo de cocção.



Trabalha para você até durante a noite.
Para cozinhar durante a noite, carregue o iVario Pro, inicie o processo de cocção e tire o alimento pronto na manhã seguinte.

iCookingSuite
Alimentos de alta qualidade sem despesas com o monitoramento, operação fácil quase sem intervenções. Essa é a ajuda que evita que você cometa erros e faz com que você economize tempo.

rational-online.com/br/iCookingSuite

Chegando ao objetivo com rapidez e economia. A função de cozinhar na pressão.

Produção acelerada

Pressurizar para aliviar a tensão: se as coisas exigem rapidez com frequência, você pode contar com a função inteligente de cozinhar na pressão (opcional). Com travamento interno e seguro, é possível preparar ragus, pratos estufados, fundos, sopas e cozidos até 35 % mais rápido. E sem perder a qualidade, obviamente. Sem despesas com monitoramento. Graças ao sistema de aquecimento iVarioBoost, a pressão é estabelecida com o pressionar de uma tecla e mantém-se constante. Durante todo o processo de cocção. Desse jeito, a estrutura celular do alimento é preservada e os melhores resultados chegam pontualmente à mesa no menor tempo possível.

	Cozinhar	Cozinhar na pressão	Economia
Lagarto recheado	117 minutos	86 minutos	26 %
Feijao	65 minutos	42 minutos	35 %
Ossobuco	170 minutos	135 minutos	21 %

As suas vantagens
Maior capacidade, tempos de cocção menores e maior produtividade.

rational-online.com/br/cozinhar-na-pressao

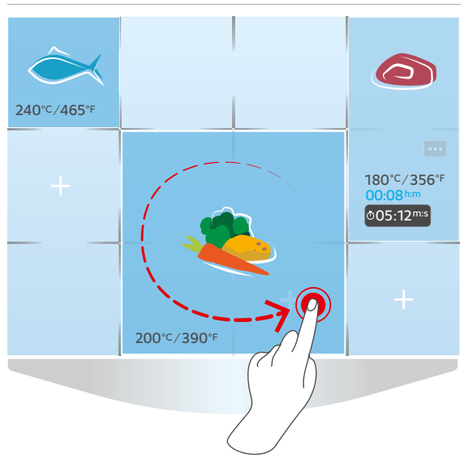
Os melhores resultados em todos os campos.

Flexibilidade eficiente

iZoneControl

Flexibilidade: uma necessidade inclusive para os refeitórios. Para dietas, pedidos especiais ou para alimentar os funcionários. Pois as grandes cozinhas também precisam preparar porções pequenas de forma rápida e eficiente. É exatamente por isso que há o iZoneControl. Com ele, é possível dividir o iVario em até quatro zonas com o tamanho, a posição e a forma que você quiser*. A partir de agora, você consegue preparar alimentos iguais ou diferentes em uma única cuba. Com tempos e temperaturas iguais ou diferentes. Assim, você aquece apenas a área realmente necessária. Isso requer menos energia e menos equipamentos na cozinha.

Patentes * Patentes DE 10 2017 131 404 B4



Um, dois, três, quatro. As zonas da cuba necessárias são operadas pelo iZoneControl, basta clicar na tela. Fácil e seguro.

iZoneControl
Você aquece o fundo da cuba apenas quanto realmente precisa. Para mais eficiência e flexibilidade. Mesmo com porções pequenas.

rational-online.com/br/iZoneControl

Trabalho moderno.

Pensado para ser seguro.

Abaixar, levantar, escorregar, queimar – este é o cotidiano na cozinha. A partir de hoje, isso mudou. Com o iVario Pro, a cozinha se tornará ergonômica, eficiente e poupará esforços. A RATIONAL observou os cozinheiros do mundo todo e desenvolveu inúmeras soluções técnicas que protegem a coluna, evitam queimaduras e tornam a vida mais fácil e saudável.

A segurança é muito importante
Trabalhar com tranquilidade e segurança significa menos tempos de parada, maior produtividade e maior eficiência. E tão importante quanto o resto: mais motivação.

❶ Entrada e ❷ saída de água
Nunca mais carregue água, abasteça a cuba com precisão de litros com a entrada de água. E esvazie-a comodamente com a saída de água integrada.

❸ Ajuste de altura (item opcional)
Não importa se alto ou baixo: com o ajuste de altura ergonômico, o iVario Pro sobe 200 mm em 16 segundos, adaptando-se a todos os operadores.

❹ Ducha integrada, tomada integrada com disjuntor DR separado (opcional) e interface USB.

❺ Fácil de limpar
Como nada queima no iVario Pro, a princípio não há nada para limpar. E o pouco resíduo pode ser lavado em dois minutos.

❻ AutoLift
Massa al dente. Completamente automático. Com a função de levantar e abaixar, o cesto é retirado da água quando for o momento certo.

❼ Fácil de esvaziar
Graças ao amortecedor especial da cuba, o esvaziamento é realizado com precisão, segurança e sem causar problemas nas costas.

Borda da cuba fria
Para nunca mais se queimar na borda da cuba e poder encostar a mão sem se arriscar.

Design
Cantos arredondados para evitar trombadas e cortes.

Sempre se adapta.

Uma resposta para cada desafio.

Em uma mesa, uma superfície de trabalho, na parede, na bancada central com o fogão ou até mesmo integrado a ele: o iVario Pro cabe em todos os lugares. Ele fica disponível dia e noite próximo de você ou na produção. Seja um projeto novo ou um complemento, há espaço para ele em qualquer cozinha e a instalação é fácil.

Graças à saída de água integrada, não é preciso usar um dreno para o chão. Dessa forma, você evita que o chão da cozinha fique escorregadio e aumenta a segurança no trabalho. Nem a limpeza pesada da cozinha encontrará problemas com o iVario Pro: ele atende às rigorosas exigências da norma IPX5.

As suas vantagens
Um ambiente de trabalho que se adapta e atende a todos os requisitos.

❶ Equipamento de chão ❷ Pendurado na parede
❸ Equipamento de mesa ❹ Equipamento de mesa com base inferior

IPX 5

Cozinha enxuta.

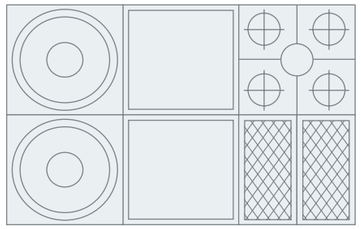
Menos é mais. Espaço e tempo.

Potência + precisão = produção eficiente. 80 refeições, 62 minutos, clientes satisfeitos. Isso é cozinhar sem precisar monitorar nem interferir na qualidade. Isso é cozinhar no iVario Pro L que, além de tudo, ainda requer menos espaço, pois o sistema de cocção pode substituir fogões, chapas para grelhar, fritadeiras, frigideiras basculantes e caldeiras.

Economize
tempo de produção e espaço. Sem comprometer a qualidade dos pratos.

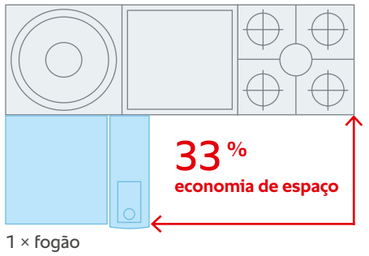
rational-online.com/br/invest

Estrutura da cozinha
Antes



1 × fogão
2 × caldeiras
2 × frigideiras basculantes
1 × fritadeira

Estrutura da cozinha
Depois



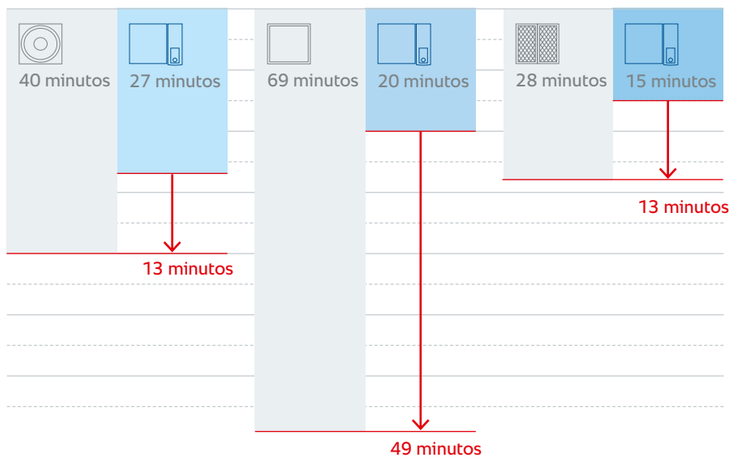
1 × fogão
1 × caldeira
1 × frigideira basculante
1 × iVario Pro L

Economia de espaço
Com o iVario Pro, você substitui inúmeros equipamentos de cocção convencionais e economiza, em média, 33 % de espaço.

Cozinhar
massa seca

Assar/refogar
Strogonoff

Fritar
Batata frita



Economia de tempo
Um sistema de cocção, três produtos, 80 refeições: com o iVario Pro, você trabalha com uma eficiência significativamente maior que com os equipamentos de cocção convencionais e economiza um valioso tempo de trabalho.

Economia.

Você pode verificar: os números comprovam.

O requisito para uma cozinha de sucesso é a produtividade elevada. As várias funções de desempenho tornam o iVario Pro um investimento que se paga rapidamente. Isso porque ele reúne as funções de inúmeros equipamentos de cozinha. E você economiza espaço, tempo de trabalho, ingredientes, energia e água. E, é claro, dinheiro.

Vale a pena
Rápido retorno do investimento, sem estresse durante o trabalho na cozinha.

rational-online.com/br/invest

Economias	Cálculo do valor por ano	Sua economia adicional por ano	Calcule você mesmo(a)
Carne			
Uso de ingredientes até 10 % menor* nos pratos diários (picadinho) graças à potência de cocção do iVarioBoost. Uso de ingredientes até 10 % menor* nos pratos defumados no processo de cozinhar durante a noite.	Consumo de ingredientes com fogões, frigideiras basculantes e caldeiras convencionais R$ 198.000 Uso de ingredientes com o iVario Pro R$178.200	**= R$ 19.800**	
Energia			
Economia média de 68 kWh por serviço com o excelente grau de eficácia do sistema de aquecimento iVarioBoost*.	68 kWh × R$ 0,27 por kWh	**= R$ 9.180**	
Tempo de trabalho			
Economia média de 120 minutos* de trabalho por dia e por equipamento devido à velocidade do sistema de aquecimento iVarioBoost, à cocção automática com o iCookingSuite e com o processo de cozinhar durante a noite.	1.000 horas x R$ 23 (Cálculo misto do preço por hora do cozinheiro/equipe de limpeza)	**= R$ 23.000**	
Limpeza			
Economia anual média de água e de detergente*. É preciso lavar menos panelas e menos frigideiras.	600 litros* de água por serviço × R$ 18 por m^3 e 50 litros de detergente por ano	**= R$ 6.150**	
Sua economia anual		**= R$ 58.130**	

Restaurante empresarial médio com 600 refeições por dia (2 serviços) com um iVario Pro L e XL, economia em comparação à operação com os fogões e as frigideiras basculantes, caldeiras e fritadeiras convencionais.
*Em comparação às frigideiras basculantes, caldeiras e fritadeiras convencionais.

Sustentabilidade.

Bom para o meio ambiente e para o bolso.

RATIONAL
Global Social Responsibility

A sustentabilidade preserva recursos e economiza dinheiro. A RATIONAL tem algumas certezas: produção e logística com eficiência energética, menos consumo de materiais e novos padrões na economia de energia. Assim como também é certo que a sustentabilidade chegará na sua cozinha com o iVario Pro: economize até 40 % de energia em comparação aos equipamentos de cozinha convencionais. Use menos ingredientes. Produza menos em excesso.

Por amor ao meio ambiente
Para que você cozinhe com saúde e alcance um equilíbrio ecológico digno.

rational-online.com/br/green

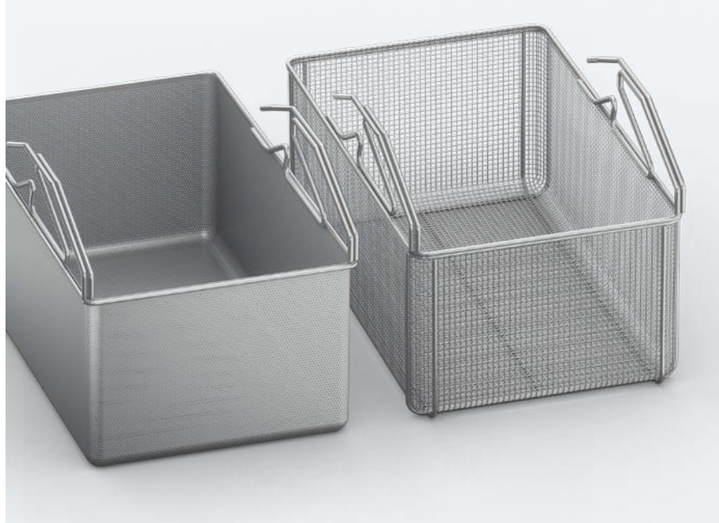
Produto com qualidade certificada.

O iVario Pro é resistente. Por anos.

A rotina da cozinha requer um trabalho árduo. Por isso, os produtos da RATIONAL são levados a sério e produzidos cuidadosamente. A responsabilidade disso é o princípio “uma pessoa, um equipamento”. Isso significa que todas as pessoas envolvidas na produção assumem total responsabilidade pela qualidade dos seus iVario Pro. E isso é fácil de perceber, pois o nome delas fica escrito na placa de identificação. E somos igualmente exigentes com os nossos fornecedores: nosso foco está nos altos padrões de qualidade, nas melhorias contínuas e na garantia da confiabilidade e da durabilidade dos produtos.

Você pode confiar
Adequado para uso diário, sólido, duradouro: conte com uma parceria confiável.

rational-online.com/br/company



Acessórios.

Os ingredientes adequados para o seu sucesso.

É preciso ser robusto para suportar diversas situações todos os dias e estar pronto para o uso intenso nas cozinhas profissionais: na RATIONAL, isso se aplica tanto para o carrinho de transporte quanto também para o cesto de cozinhar e fritar, para o VarioMobil e para a escumadeira. Isso porque você só consegue aproveitar completamente as excelentes características de cocção do iVario Pro com os acessórios originais da RATIONAL. Para cozinhar em baixas temperaturas e preparar massas e ragus com sucesso.

Acessórios originais da RATIONAL
Acessórios projetados para tornar a vida mais fácil.

rational-online.com/br/acessorios

ConnectedCooking.

Tudo em ordem e sob controle.

Todo mundo está falando sobre conectividade. O iVario Pro também tem. Pela porta WiFi padrão de fábrica, ele é conectado ao ConnectedCooking, a plataforma de internet segura da RATIONAL. A receita do peito de frango ficou boa? Adicione-a agora mesmo a todos os sistemas de cocção conectados. Independentemente de onde estão. Como cada sistema de cocção está sendo utilizado? Confira através do smartphone. Está à procura de inspiração? Entre no banco de receitas. Quer atualizar o software? Os sistemas de cocção são atualizados automaticamente durante a noite. Precisa acessar os dados HACCP? É só clicar.

ConnectedCooking
A potente solução de conectividade da RATIONAL. Para que você tenha tudo sob controle.

rational-online.com/br/ConnectedCooking

Visão geral dos modelos do iVario.

Qual é o melhor para você?

30 ou 3.000 refeições? Muito espaço? Pouco espaço? O iVario adapta-se às suas necessidades e surpreende com um desempenho excelente. De dia e de noite. E, em breve, na sua cozinha também.

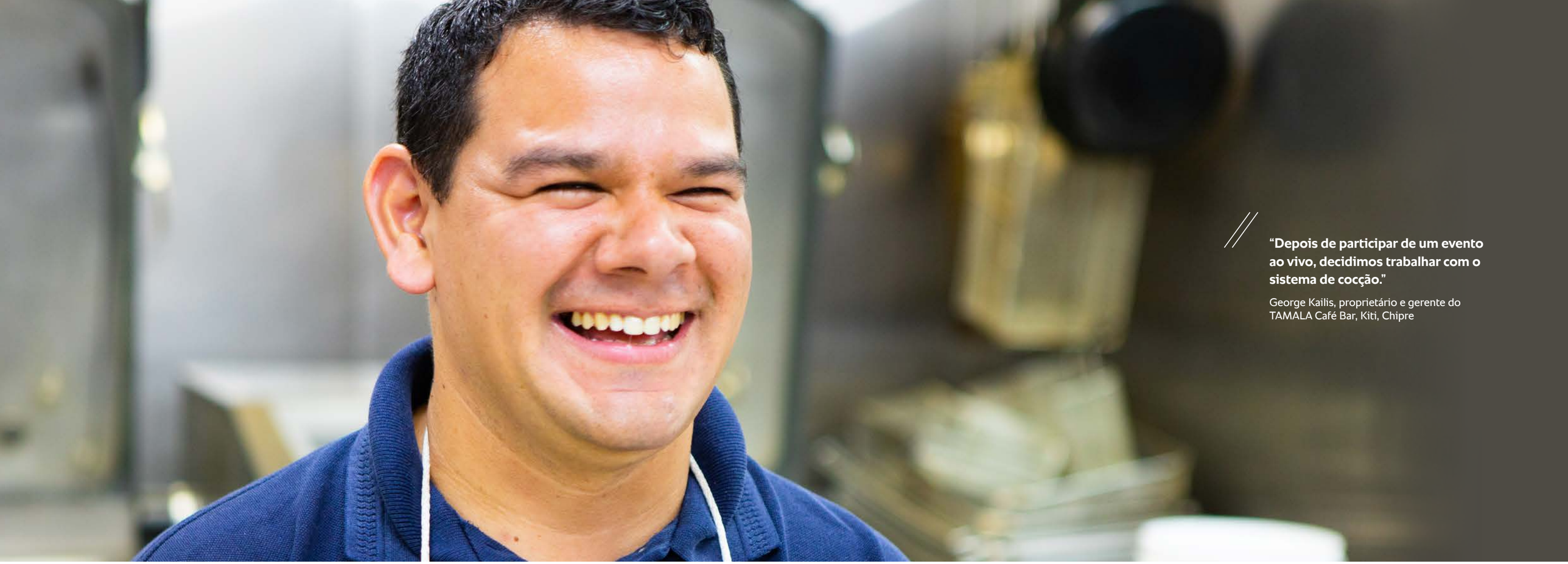
Saiba tudo sobre as opções, as funções dos equipamentos e os acessórios em: rational-online.com

iCombi Pro – o novo padrão.
O iCombi Pro é inteligente, eficiente e flexível. E entrega os resultados do jeito que você quer todas as vezes, independentemente de quem está operando o equipamento. Agora ele formou um time imbatível para as cozinhas de grande porte com o iVario Pro.

iCombi Classic: a tecnologia encontra a arte.
O iCombi Classic é robusto, fácil de operar e trabalha com tanta precisão quanto você. Por isso, ele é a solução ideal para todos aqueles que têm experiência e querem operar o forno combinado manualmente.

iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Quantidade de refeições	a partir de 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Capacidade útil	2 ×17 litros	2 ×25 litros	100 litros	150 litros
Superfície de cocção	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Largura	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Profundidade	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Altura (incluindo base/estrutura inferior)	485 (1080) mm	485 (1080) mm	608 (1078) mm	608 (1078) mm
Peso	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Entrada de água	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Saída de água	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Potência de conexão (3 AC 220V)	13 kW	19 kW	25 kW	38 kW
Disjuntor (3 AC 220V)	40 A	50 A	80 A	100 A
Itens opcionais				
Cozinhar na pressão	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cozinhar em baixas temperaturas (durante a noite, Sous-vide, confitar)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
Exemplos de desempenho (por cuba)				
Carne selada em cubos	**4,5 kg**	**7 kg**	**15 kg**	**24 kg**
Tempo de cocção	5 minutos	5 minutos	5 minutos	5 minutos
Carne de Panela	**17 kg**	**25 kg**	**80 kg**	**120 kg**
Tempo de cocção sem pressão	102 minutos	102 minutos	102 minutos	102 minutos
Tempo de cocção com pressão	–	−14% 88 minutos	−14% 88 minutos	−14% 88 minutos
Feijao	**4 kg**	**7 kg**	**20 kg**	**30 kg**
Tempo de cocção sem pressão	65 minutos	65 minutos	65 minutos	65 minutos
Tempo de cocção com pressão	–	−35 % 42 minutos	−35 % 42 minutos	−35 % 42 minutos
Batatas	**7 kg**	**12 kg**	**45 kg**	**65 kg**
Tempo de cocção sem pressão	49 minutos	49 minutos	49 minutos	49 minutos
Tempo de cocção com pressão	–	−14 % 42 minutos	−14 % 42 minutos	−14 % 42 minutos

● Padrão ○ Opcional



“Depois de participar de um evento ao vivo, decidimos trabalhar com o sistema de cocção.”

George Kailis, proprietário e gerente do TAMALA Café Bar, Kiti, Chipre

ServicePlus.

O início de uma amizade duradoura.

Com o serviço certo, o sistema de cocção da RATIONAL e sua cozinha se tornam um sucesso imbatível: a RATIONAL oferece um completo pacote de serviços, desde aconselhamento inicial, teste de produtos, instalação, treinamento inicial no local e atualizações de software até o ChefLine, a linha telefônica direta para perguntas sobre aplicação. Você também pode se aperfeiçoar em um treinamento Academy RATIONAL. Ao mesmo tempo, é possível entrar em contato com um distribuidor certificado RATIONAL a qualquer momento: todos eles conhecem os sistemas de cocção muito bem e podem encontrar a solução mais adequada para a sua cozinha. E, se houver uma emergência, a equipe de assistência técnica da RATIONAL estará pronta para lhe ajudar rapidamente.

ServicePlus
Tudo com um único objetivo: para que você aproveite o seu investimento por um longo prazo, obtendo sempre o melhor dos seus sistemas de cocção e para que nunca lhe faltem ideias.

rational-online.com/br/ServicePlus

iVario live.

Não fique apenas ouvindo histórias, experimente agora mesmo.

Chega de teoria, é hora de experimentar, pois nada é mais surpreendente do que a própria experiência: vivencie os sistemas de cocção da RATIONAL ao vivo, conheça as funções inteligentes e experimente como você pode trabalhar com elas. Inscreva-se: ao vivo, sem compromisso e perto de você. Você tem dúvidas ou quer mais informações sobre a sua demanda e as possibilidades de aplicação? Então entre em contato conosco por telefone ou por e-mail. Encontre mais informações, detalhes, vídeos e clientes de referência também no site rational-online.com.

Inscreva-se agora
Tel. +55 (11) 3772-3000
info@rational-online.com.br

rational-online.com/br/live

RATIONAL BRASIL
Rua Cincinato Braga, 500
1° andar - Bela Vista
CEP 01333-010 - São Paulo - SP
Brasil

Tel. +55 (11) 3372-3000

info@rational-online.com.br
rational-online.com

20.306 · V-02 · MDS/Ad · 01/21 · pt_BR
Alterações técnicas, no interesse do progresso, reservadas.