



## Patelnia gastronomiczna wielofunkcyjna RATIONAL iVario Pro 2-S

Producent: Rational

Nr referencyjny: WY9ENRA.0002221

### Cechy produktu

Szerokość (mm): 1100

Głębokość (mm): 938

Wysokość (mm): 485

Moc znamionowa: 21 kW

Napięcie (V): 3 NAC 400 V

Powierzchnia robocza (cm<sup>2</sup>): 2 x 19 dm<sup>2</sup>, 2 x 25 l

Porcje w jednym cyklu obsługi: 50-100

### **UWAGA: urządzenie bez podstawy, wybraną podstawę należy dodać do koszyka oddzielnie.**

Profesjonalne sprzęty, przeznaczone do przygotowywania potraw w lokalach gastronomicznych. Patelnie gastronomiczne, bo o nich mowa, pozwalają jednocześnie przygotować duże ilości potraw. Znacznym udoskonaleniem maszyn z tej kategorii są sprzęty RATIONAL iVario. Urządzenie pozwala zarówno gotować w tradycyjny sposób, gotować pod ciśnieniem, jak też smażyć i frytować. Gwarantuje bardzo wysoką wydajność produkcyjną oraz wygodę używania. Pozwala skoncentrować się na innych czynnościach, ponieważ przygotowanie potraw nie wymaga ciągłego nadzorowania i kontrolowania. Działa szybciej niż inne sprzęty kuchenne. Wymaga też mniej przestrzeni i zużywa mniejsze ilości energii.

iVarioBoost to opatentowana technologia wykorzystująca ceramiczne elementy grzewcze w połączeniu z odpornym na zadrapania, wysoce wydajnym dnem kadzi gwarantującym szybkie reakcje. Dzięki temu urządzenie iVario równomiernie rozgrzewa całe dno kadzi do temperatury 200oC (392°F) w niecałe 2,5 minuty, a w razie potrzeby błyskawicznie obniża temperaturę. Jednocześnie urządzenie posiada wystarczające rezerwy mocy, aby szybko wyrównać wahania temperatury również w przypadku podsmażania większych ilości produktów lub w razie zalewania ich płynem. Oznacza to najwyższą moc bez przypalania i kipienia. Dodatkowo urządzenie zapewnia lepszą jakość potraw i nawet 4-krotnie większą wydajność produkcyjną, 17% mniej strat podczas smażenia oraz zużycie energii mniejsze o 40%.

iCookingSuite to inteligentna funkcja asystencka w iVario gwarantująca prostą obsługę i maksymalne wsparcie podczas gotowania. Inteligentne czujniki w dnie kadzi rozpoznają wielkość ładunku, jego stan oraz rozmiary potraw i na tej podstawie dostosowują proces przyrządzania. W razie konieczności podjęcia działania użytkownik otrzymuje od iCookingSuite stosowne powiadomienie. Dla Państwa oznacza to niezwykłą niezawodność i bardzo wysoki standard jakości. Jednocześnie oszczędzają Państwo nakłady pracy związane z nadzorowaniem, a także czas, surowce i energię.

iZoneControl umożliwia indywidualne podzielenie dna kadzi na strefy grzewcze z różnymi temperaturami i ścieżkami przyrządzania. Nieużywane powierzchnie nie są nagrzewane. Jedną dużą kadź iVario można więc podzielić nawet na cztery mniejsze iVario. Dla wybranych stref należy wprowadzić pożądaný rezultat i uruchomić ścieżkę przyrządzania. Dla użytkownika oznacza to jeszcze większą elastyczność, oszczędność czasu i pełną kontrolę nad sytuacją.

Za pomocą funkcji zarządzania programami można w intuicyjny i inteligentny sposób tworzyć programy ręczne i zapisywać ścieżki przyrządzania zawierające indywidualne ustawienia.