



## Patelnia gastronomiczna wielofunkcyjna na podstawie RATIONAL iVario Pro L

Producent: Rational

Nr referencyjny: WX9ENRA.0002269

### Cechy produktu

Szerokość (mm): 1030

Głębokość (mm): 894

Wysokość (mm): 1078

Moc znamionowa: 27 kW

Napięcie (V): 3 NAC 400 V

Powierzchnia robocza (cm<sup>2</sup>): 39 dm<sup>2</sup>, 100 l

Wartości przyłączeniowe z opcją Balanced Power: 21 kW

Porcje w jednym cyklu obsługi: 100-300

### **UWAGA: urządzenie bez podstawy, podstawa sprzedawana oddzielnie.**

Patelnie gastronomiczne znacznie różnią się od tych, które spotykamy w gospodarstwach domowych. Są to profesjonalne urządzenia, dzięki którym łatwo można przygotować wiele porcji naraz. Całkowicie nową jakość w tej kategorii wprowadza RATIONAL iVario. Sprzęt jest w stanie zapewnić ci znaczną wygodę oraz bardzo wysoką wydajność produkcyjną. Można w nim gotować w sposób tradycyjny, smażyć, gotować pod ciśnieniem oraz frytować. Inteligentne funkcje sprawiają, że proces przygotowania jedzenia praktycznie nie wymaga twojego nadzoru. Maszyna działa zarówno szybciej, jak i zużywa mniej energii niż standardowe sprzęty kuchenne. Zajmuje też mniej miejsca.

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 niezwykle 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 pożądany 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.