Patelnia gastronomiczna wielofunkcyjna na podstawie RATIONAL iVario Pro XL

Producent: Rational

Nr referencyjny: WW9ENRA.0002297

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1365
Głębokość (mm): 894
Wysokość (mm): 1078
Moc znamionowa: 41 kW
Napięcie (V): 3 NAC 400 V
Powierzchnia robocza (cm^2): 59 dm2, 150 l
Wartości przyłączeniowe z opcją Balanced Power: 34 kW
Porcje w jednym cyklu obsługi: 100-500

UWAGA: urządzenie bez podstawy, podstawa sprzedawana oddzielnie.

Zwykłe patelnie kuchenne nie mogą sprostać zadaniom, które narzucała by na nie profesjonalna gastronomia. Właśnie dlatego stworzono specjalną kategorię patelni gastronomicznych, które bez trudu mogą przygotować wiele potraw z tym samym czasie. Całkowicie nowym rodzajem sprzętu tej klasy są maszyny RATIONAL iVario. Urządzenie może ci zapewnić bardzo wysoką jakość wielu rodzajów obróbki termicznej: tradycyjnego gotowania, smażenia, frytowania oraz gotowania pod ciśnieniem. Nie musisz ciągle go nadzorować – zajmują się tym inteligentne funkcje asystenckie. Sprzęt zajmuje niewiele miejsca oraz zużywa małe ilości energii. Działa nawet 4 razy szybciej niż tradycyjne urządzenia gastronomiczne.

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 załadunku, 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 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.