

## **iVario® Pro.**

Toplu yemek üretiminde  
yeni performans sınıfı.





## Günümüz mutfaklarının başarması gerekenler.

Derin yağda kızartma, haşlama, buğulama, tavada kızartma, gece pişirme. Hepsinin tam kıvamında ve hepsi aynı zamanda olması gerekiyor: Toplu yemek üretimi hiç şimdiki kadar zorlayıcı olmamıştı. Bu kadar hızlı olması ve yüksek beklentileri karşılaması gerekmemişti. Bu kadar uluslararası ve aynı zamanda yerel. Bu kadar çok yönlü ve esnek. Sadece bu modern çağın mutfağına yetmekle kalmayıp bu mutfaktan en iyi şekilde yararlanmayı sağlayan, akıllı bir pişirme sistemine geçmenin zamanı geldi. 45 yıllık araştırma, deneyim ve yenilikçiliği yeni bir boyuta taşıyan bir sisteme. Avantajlarını her mutfakta ortaya koyan bir sisteme. Yemekleri kolayca ve her seferinde tam istendiği gibi hazırlayan bir sisteme. İster 300 ister 3000 konuk için olsun. Otomatikleştirilebileceği durumlarda üzerinizdeki görevleri üstlenen bir sisteme. Deneyimsiz personelin bile kolaylıkla kullanabileceği bir sisteme.

- ➔ **Hayal ettiğinizden de fazlası**  
Devrilir tava, kazan veya fritözlerden alıştığınızın çok ötesinde bir pişirme sistemi.



iVario Pro.

## Benzersiz. Her bakımdan.

Görünümü tıpkı bir devrilir tava gibidir ama çok daha fazlasını becerir: Haşlama, derin yağda kızartma, tavada kızartma, ve basınçlı pişirme. iVario Pro neredeyse bütün geleneksel pişirme cihazlarının yerine geçer. Çünkü gerekli güce sahiptir: Ünitelerde kullanılan benzersiz ısıtma teknolojisi, güçle hassasiyeti birleştirir. Çünkü sizinle birlikte düşünüp sizden öğrenen ve size destek veren akıllı pişirme yardımcılara sahiptir. Çünkü geleneksel pişirme cihazlarına kıyasla 4 kat hızlıdır, % 40'a varan oranda daha düşük enerjiye ihtiyaç duyar ve büyük bir alan tasarrufu sağlar. Ya da kısaca: Çünkü hepsini yapar. Kontrol ve gözetim zahmetine girmeksizin olağanüstü yemek kalitesiyle.

### En iyi çalışma koşulları

iVario Pro sayesinde mutfağınız ergonomik, emekten tasarruf sağlayan, güvenli ve verimli bir mutfak haline gelir. Hem günlük çalışmalar hem de sağlığınız için iyidir.

### Başında durmaya gerek kalmadan istediğiniz sonucu alırsınız

Entegre akıllı pişirme sistemi iCookingSuite sayesinde her şey çok kolay. Hiçbir şey dibini tutmaz, hiçbir şey aşırı pişmez. iVario Pro sizi ancak, müdahale etmenize gerçekten ihtiyaç olduğunda çağırır. Tam istediğiniz gibi bir pişirme sonucu için.

➔ Sayfa 08

### Sezgisel kullanım konsepti

Kolay, anlaşılır ve verimli. iVario Pro ünitesiyle çalışmak zahmetsiz olmakla kalmaz, aynı zamanda zevklidir. En baştan itibaren.

### Etkili enerji yönetimi

iVarioBoost ısıtma sistemi, güç, hız ve hassasiyeti bünyesinde birleştirir. Yüksek güç rezervleri ve ısıtım tüm yüzeye hassas şekilde yayılması sayesinde et kavurma ve hassas yemeklerin hazırlanmasında pişirme işlemi optimum şekilde ilerler.

➔ Sayfa 06

### Daha fazla kullanım esnekliği

Patentli iZoneControl sistemi sayesinde tek kazan tabanından birçok iVario elde edersiniz. Her birinde farklı farklı yemekler pişirmek için. Daha fazla boş zaman elde etmek için. Daha fazla yaratıcılık olanağı için.

➔ Sayfa 12

### Hız

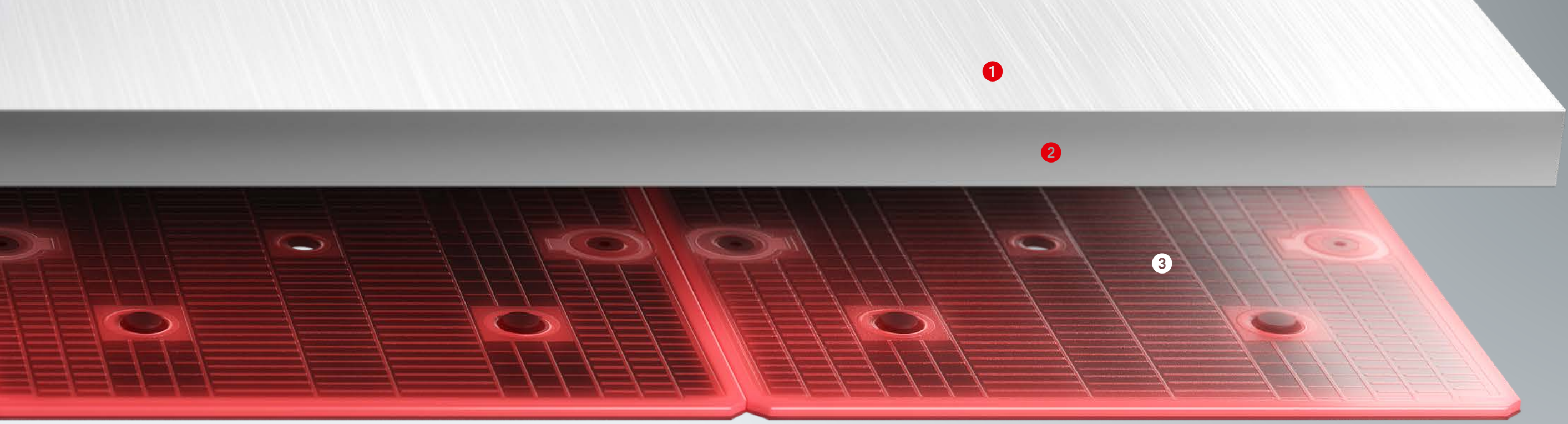
İsteğe bağlı seçeneğe olan basınçlı pişirme fonksiyonu sayesinde pişirme süresini % 35'e varan oranda kısaltırsınız. iVario Pro ünitesi, otomatik basınç artışı ve düşüşü sayesinde hızlı ve kolaydır.

➔ Sayfa 10

➔ **Elde edeceğiniz yararlar neler?**  
Müthiş bir üretkenlik, kullanım esnekliği ve kolaylık sağlayan, en modern pişirme sistemlerinden biri.

[rational-online.com/tr/iVarioPro](http://rational-online.com/tr/iVarioPro)





Üstün performaslı.  
Hızlı olduğu kadar hassas da.

## iVarioBoost ısıtma sistemi

Etkileyici güç	iVario Pro XL
15 kg erişte	22 dakika
45 kg dana stragonof	20 dakika
120 litre sütlaç	70 dakika
30 kg ıslanmış nohut (önceden ıslatılmış, basınçlı)	42 dakika
120 kg dana gulaş (basınçlı)	88 dakika

## iVarioBoost

Ön ısınma ve reaksiyon süresi çok uzun, kalın tabanlı kazanlar vardır. Eşitsiz sıcaklık dağılımına ve yemeklerin yapışmasına yol açan ince tabanlı kazanlar vardır. Bir de seramik ısıtma elemanlarıyla hızlı reaksiyon veren, çizilmez tabanlı kazanın kombinasyonunun kullanıldığı iVarioBoost vardır. Yüksek verim, olağanüstü yüksek hız ve eşit ısı dağılımı için.

iVarioBoost entegre enerji yönetimi, geleneksel pişirme cihazlarına kıyasla belirgin şekilde daha az enerji harcar. Buna rağmen yüksek güç rezervlerine sahiptir. Çabucak kavurma yapabilmemiz ve soğuk malzemeler eklendiğinde, geleneksel teknolojide görüldüğü gibi ısıda belirgin bir düşme olmaması için.

### 1 Özel kazan tabanı

Dayanıklı, çizilmez, yüksek performanslı çelikten yapılmış kazan tabanı, hızlı ısınır ve ısıyı derecesi derecesine hassas şekilde aktarır. Lezzetli ızgara aromaları, eşit renklenme ve sulu sulu etler için.

### 2 Akıllı sıcaklık yönetimi

Her ısıtma elemanının kendine ait, entegre sensörleri vardır. Dolayısıyla kazan tabanının tüm yüzeyinde hassas sıcaklık ölçümü yapılır. Bu ölçüm verileri, tabanın ayrı ayrı alanlarındaki akıllı sıcaklık yönetiminin temelini oluşturur. Az tüketimle olağanüstü sonuçlar almak için. Özellikle sütlü yemekler gibi hassas ürünlerde.

### 3 Seramik ısıtma elemanları\*

Tüm taban boyunca eşit bir ısı dağılımı sağlayan, patentli\* seramik ısıtma elemanları sayesinde müthiş bir performans ve daima tam ihtiyaç duyulduğu noktalarda, tam gereken miktarda enerji.

\* Patent haklarıyla korunmaktadır: EP 1 671 520 B1\*

### ➔ Sizin için bunun anlamı:

Hiçbir şey yanmaz. Aşırı pişme riski yoktur. Sulu sulu etler. Lezzetli ızgara aroması. Olağanüstü bir şekilde eşit pişirme.

[rational-online.com/tr/iVarioBoost](http://rational-online.com/tr/iVarioBoost)

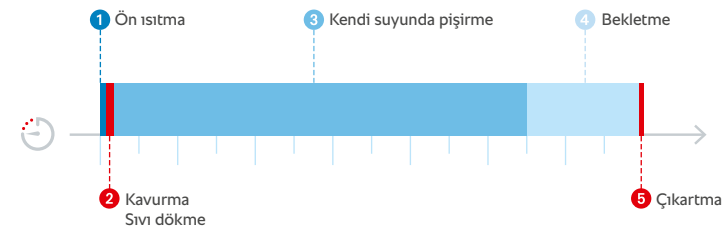


İstenen sonuç, güvenli şekilde elde edilir. Başında durmaya gerek kalmadan.

Akıllı mutfak

## iCookingSuite

Tek düğmeyle akıllı ayarlar. iVario Pro ünitesindeki akıllı pişirme sistemi iCookingSuite sayesinde. Pişirme sürecini yemeklere göre ayrı ayrı ayarlayan, hepsini istenen pişirme sonucuna götüren, sizden öğrenen, kendini sizin pişirme alışkanlıklarınıza adapte eden ve sizi ancak müdahalede bulunmanız gerektiğinde çağıran iCookingSuite. Örneğin bifteği çevirmeniz gerektiğinde. Hiçbir şeyin dibi tutmuyor, aşırı pişmiyor. Düşük sıcaklıkta pişirme, hassas tatlılar, hatta AutoLift sayesinde makarna otomatik olarak sudan çıkartılır. Yemeklere kendi özel tarzınızı katmak istediğinizdeyse pişirme seyrine müdahale edebilirsiniz.



Sizin için geceleri bile çalışır. Gece pişirme fonksiyonu için iVario Pro ünitesini yükleyin, pişirme işlemi başlatın ve ertesi sabah pişmiş durumdaki malzemeyi çıkartın, o kadar.

### iCookingSuite

Başında beklemeye gerek kalmadan yüksek yemek kalitesi, hemen hemen hiç eğitime gerek kalmadan kolay kullanım. İşte, hatalardan kaçınmanızı ve zaman tasarrufu yapmanızı sağlayan destek.

[rational-online.com/tr/iCookingSuite](http://rational-online.com/tr/iCookingSuite)





Hızlı ve hassas şekilde hedefe ulaşın.  
Basınçlı pişirme fonksiyonu.

### Hızlı üretim

Basıncı arttırır ve azaltır: Sık sık aceleniz oluyorsa, isteğe bağlı, akıllı basınçlı pişirme fonksiyonu sayesinde işlerin altından kolayca kalkabilirsiniz. İç tarafta yer alan kilitleme sistemi sayesinde güvenli şekilde kilitletir ve yahniler, et yemekleri, soslar, çorbalar ve türlülerin pişme süresi bir % 35 daha kısaldır. Elbette kalite kaybı olmadan. Bakım işlemine gerek kalmadan. Çünkü iVarioBoost ısıtma sistemi, tek tuşla basıncı arttırır ve sabit tutar. Bütün pişirme işlemi boyunca. Bu sayede malzemenin hücre yapısı korunur ve yine de en kısa süre içinde en iyi sonuçlar, tam zamanında sofrada olur.

	Piştirme	Basınçlı piştirme	Tasarruf
Kuzu İncik	117 dakika	86 dakika	↓ % 26
Islanmamış Nohut	65 dakika	42 dakika	↓ % 35
Dana Haşlama	170 dakika	135 dakika	↓ % 21

**Avantajınız**  
Sizin için bu, daha fazla kapasite, daha kısa piştirme süresi, daha fazla üretkenlik anlamına gelir.

[rational-online.com/tr/  
basincli-pisirme](http://rational-online.com/tr/basincli-pisirme)



Bütün alanlarda en iyi sonuçlar.

Verimli esneklik

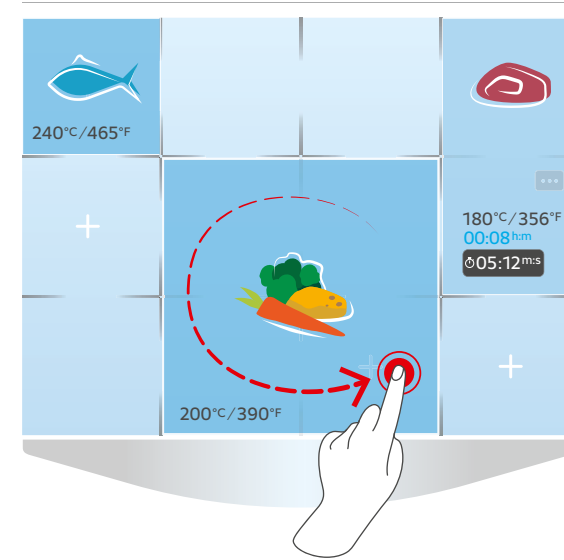


iZoneControl

Esneklik, toplu yemek üretiminde de şarttır. Özel maliyet formları için, ekstra istekler için veya personel yemekleri için. Büyük mutfaklarda da küçük porsiyonların hızlı ve verimli şekilde hazırlanması gerekir. iZoneControl, işte tam da bunun için var. Bu sistem yardımıyla iVario ünitesini dört alana kadar bölebilir, bu alanların boyutlarını, yerlerini ve şekillerini istediğiniz gibi şekillendirebilirsiniz\*. Artık tek kazanda ister aynı yemeği, ister ayrı ayrı yemekler hazırlayabilirsiniz. İster aynı zamanda ister sırayla, ister aynı sıcaklıkta ister farklı sıcaklıklarda. Yani kazan alanının sadece gerçekten ihtiyaç duyduğunuz kısımlarını ısıtırsınız. Bu sayede enerji tasarrufu elde edilir ve başka bir sürü mutfak ekipmanı gereksiz hale gelir.

Patentli

\* Patentli DE 10 2017 131 404 B4



Bir, iki, üç, dört. Kazanın ihtiyaç duyulan alanları, iZoneControl sistemi aracılığıyla ekrandan parmakla yönetilir. Kolayca ve güvenli şekilde.

**iZoneControl**  
Kazan tabanının, sadece gerçekten ihtiyacınız olan kadar kısmını ısıtırsınız. Daha fazla verim ve kullanım esnekliği için. Az sayıda porsiyon için bile.

[rational-online.com/tr/iZoneControl](http://rational-online.com/tr/iZoneControl)



## Modern çalışma şekli.

# Güvenli çalışmak için tasarlandı.

Eğilmek, kaldırmak, sürüklemek, bir yerlerini yakmak, mutfaktaki olağan durumlardandır. Ama artık bunlar geçmişte kaldı. Çünkü iVario Pro sayesinde mutfağınız ergonomik, emekten tasarruf sağlayan ve verimli bir mutfak haline gelir. Çünkü RATIONAL, dünyadaki şefleri izleyerek, sırtı ve beli zorlanmaktan kurtaran, yanmaya karşı koruyan ve hayatı kolaylaştırıp daha sağlıklı hale getiren sayısız teknolojik çözüm geliştirdi.

➔ **Şurası kesin:**  
Rahat ve güvenli şekilde çalışmak, ünitenin işletim dışı kaldığı sürelerin azalması, üretkenliğin ve verimin artması anlamına gelir. En az bunlar kadar önemli bir şey de motivasyonun artmasıdır.

### 1 Su girişi ve 2 çıkışı

Artık su taşımaya son! Onun yerine entegre su girişiyle kazana litresi litresine su doldurabilirsiniz. Entegre su tahliyesiyle suyu tekrar kolayca boşaltabilirsiniz.

### 3 Yükseklik ayarı (isteğe bağlı seçenek)

İster kısa boylu, ister uzun boylu olun. iVario Pro ünitesinde 16 saniyede 200 mm yükseklik ayarı yapılarak kullanan herkesin boyuna göre uyarlanır.

4 Entegre el duşu, kaçak akım sigortalı entegre priz (isteğe bağlı seçenek) ve USB arabirimi.

### 5 Kolay temizlik

iVario Pro ünitesinde hiçbir şey dibini tutmadığından normalde pek temizlik işi çıkmaz. Çıkan kadan da iki dakikada hallolur.

### 6 AutoLift

Al dente makarna. Tamamen otomatik Çünkü kaldırma/indirme fonksiyonu sayesinde, zamanı geldiğinde sepet sudan çıkartılır.

### 7 Kolay temizlik

Kazanın özel askısı sayesinde boşaltma işlemi milimetrik ve güvenli şekilde gerçekleşir ve belinizi zorlamaz.

### Kazan kenarı soğuk kalır

Artık asla kazanın kenarından yanmayacaksınız, hiçbir riske girmeden elinizi rahatça dayayabilirsiniz.

### Tasarım

Yuvarlatılmış köşeler sayesinde oranızı buranızı çarpıp yaralanmaya son.



1



3

200 mm  
16 saniyede



4



5



6



7



Her zaman doğru çözüm.

Her güçlüğe bir çözüm.

İster bir masanın veya çalışma zemininin üzerinde, ister duvarda, orta tezgahta, hatta ada yerleşimli istasyona entegre edilerek. iVario Pro her yere uyar. İhtiyaç duyduğunuz her yerde, gece gündüz hizmetinizde olur. İster yeni planlama ister tamamlama olsun, her mutfakta kendine yer bulur ve zahmetsizce kurulur.

Entegre su tahliyesi sayesinde zeminde tahliye kanalına bile ihtiyacınız olmaz. Böylece mutfağın zemini ıslak ve kaygan hale gelmez ve iş güvenliğini arttırmış olursunuz. iVario Pro ile kapsamlı bir mutfak temizliği bile sorun değildir: IPX5 standardının sıkı gereklerini karşılar.

➔ **Avantajınız**  
Size göre adapte olan ve hiçbir isteğinizi karşılıksız bırakmayan bir çalışma alanı.



➊ Zemin ünite ➋ Duvara montaj kiti ➌ Tezgah üstü ünite  
➍ Stand üstü ünite

IPX 5



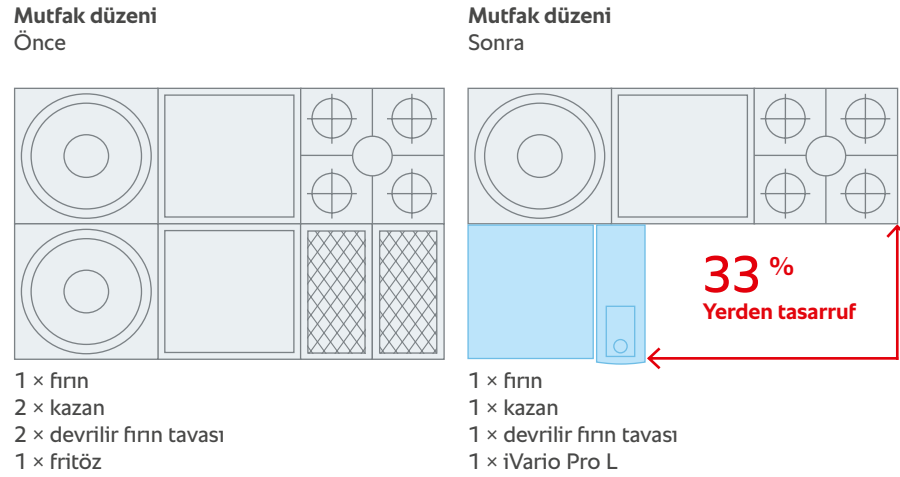
## Daha küçük mutfaklar.

## Az ama öz. Yer ve zaman.

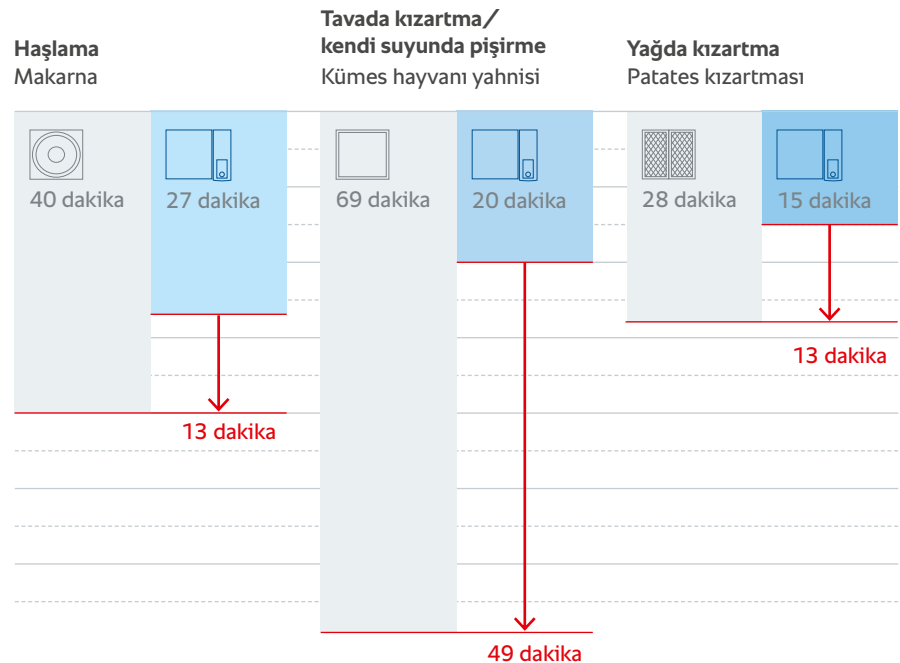
Performans artı hassasiyet eşittir verimli üretim. 80 porsiyon yemek, 62 dakika, mutlu konuklar. Başında beklemeye gerek kalmadan, kaliteden ödün vermeden yemek pişirmek. iVario Pro L ile yemek pişirmek, işte budur. Aynı zamanda yer de kazandırır, çünkü pişirme sistemi fırın, ızgara, fritöz, devrilir tava ve kazanların yerini alır.

➔ **Tasarruf edin**  
Üretim süresinden ve alandan. Yemek kalitesinden ödün vermeden.

[rational-online.com/tr/invest](http://rational-online.com/tr/invest)



**Alan tasarrufu** iVario Pro ünitesiyle, çok sayıda geleneksel pişirme cihazını gereksiz hale getirerek ortalama % 33 yer tasarrufu yaparsınız.



**Zaman tasarrufu** Bir pişirme sistemi, üç ürün, 80 porsiyon yemek: iVario Pro ünitesiyle, geleneksel pişirme cihazlarına kıyasla çok daha verimli çalışır ve değerli çalışma süresinden tasarruf edersiniz.

## Ekonomik.

## İstediğiniz her türlü farklı açıdan bakabilirsiniz: Daima rakamlar konuşur.

Başarılı bir mutfağın şartı: yüksek üretkenlik düzeyi. Çok sayıda performans özelliği sayesinde iVario Pro ünitesi, karşılığını kısa sürede ödeyen bir yatırımdır. Çünkü çok sayıda mutfak ekipmanının fonksiyonunu bünyesinde birleştirir. Alandan, çalışma süresinden, gıda malzemesinden, elektrik ve sudan tasarruf edersiniz ve elbette paradan.

➔ **Buna değer**  
Sonuçta son derece kısa amortisman süresine sahiptir. Üstelik çalışmaktan çok daha fazla keyif alırsınız.

[rational-online.com/tr/invest](http://rational-online.com/tr/invest)

Kazancınız	Yıllık bütçe	Yıllık ek kazancınız	Kendiniz hesaplayın
<b>Et</b>			
iVarioBoost ile elde edilen pişirme performansı sayesinde günlük yemeklerde, özellikle et yemeklerinde) % 10'a varan oranda daha az malzeme tüketimi. Gece pişirme modunda terrinlerde % 10'a* varan oranda daha az malzeme tüketimi.	Geleneksel ocak, devrilir tava ve kazanlarda malzeme tüketimi 445.500 TL iVario Pro ile malzeme tüketimi 400.950 TL	= 44.550 TL	
<b>Enerji</b>			
iVarioBoost ısıtma sisteminin yüksek ısıtma verimliliği sayesinde günde ortalama 68 kWh* tasarruf.	68 kWh x 0,98 TL/kWh	= 33.320 TL	
<b>Çalışma süresi</b>			
iVarioBoost ısıtma sisteminin hızı, iCookingSuite sistemiyle otomatik pişirme ve gece pişirme modu sayesinde çalışma süresinden günde ünite başına 120 dakika* tasarruf sağlarsınız.	1.000 saat x 79 TL (Aşçı/temizlik personeli saat ücreti karma hesap)	= 79.000 TL	
<b>Temizlik</b>			
Yıllık ortalama su ve temizlik maddesi tasarrufu*. Temizlenecek tencere ve tava sayısı azalır.	Günde 600 litre su x 4,80 TL/m <sup>3</sup> ve yılda 50 litre temizlik maddesi	= 2.440 TL	
<b>Yıllık ek kazancınız</b>		= 159.310 TL	

Bir iVario Pro L bir de XL ünitesiyle (2 serviste) günde 600 porsiyon servis eden ortalama bir restoranın, geleneksel ocak, devrilir tava, kazan ve fritöz kullanılmasına kıyasla elde ettiği ek kazanç.

\* Geleneksel devrilir tava, kazan ve fritözlere kıyasla.



## Sürdürülebilirlik.

Çevre için iyi, cebiniz için çok daha iyi.



Sürdürülebilirlik, kaynakları korur, paradan tasarruf sağlar: Enerji verimliliği yüksek üretim ve lojistik, enerji tasarrufunda çığır açmak, daha az malzeme tüketimi ve eski ünitelerin geri alınması RATIONAL'da standart uygulamalardır. iVario Pro ile mutfağınızda sürdürülebilirlik de aynı şekilde sıradan uygulama haline gelir: Geleneksel mutfak cihazlarına kıyasla % 40'a varan oranda enerji tasarrufu yaparsınız. Malzeme tüketiminiz daha az olur. Üretim fazlası miktar düşer.

- ➔ **Çevre için**  
Sağlıklı bir şekilde yemek pişirebilmeniz ve adını hak eden bir ekolojik dengeye katkıda bulunabilmeniz için.

[rational-online.com/tr/green](http://rational-online.com/tr/green)

Test edilmiş ürün kalitesi ile. iVario Pro her türlü zorluğa dayanır. Yıllarca.

Mutfaktaki günlük işler: Zorlu. O yüzden de RATIONAL ürünleri son derece dayanıklıdır ve titiz bir işçilikle üretilir. Bunu mümkün kılan şey, "bir kişi, bir ünite" prensibidir. Dolayısıyla, üretimdeki herkes, kendi ürettiği iVario Pro ünitesinin komple kalite sorumluluğunu üstlenir. Model etiketindeki adından, kim olduğunu kolayca görebilirsiniz. Tedarikçilerimizden beklentilerimiz de aynı ölçüde yüksektir: Yüksek kalite standartları, sürekli olarak kendini geliştirme ve ürünlerin güvenilirliğinin ve uzun ömürlülüğünün güvence altına alınması odak noktasındadır.

- ➔ **Ona güvenebilirsiniz**  
Günelik kullanıma uygun, sağlam, uzun ömürlü, her zaman yanınızda olan, güvenilir bir çalışma arkadaşı.

[rational-online.com/tr/company](http://rational-online.com/tr/company)







## Aksesuarlar.

Başarınız için en uygun malzemeler.

Dayanıklı olması, her gün bir sürü işin altından kalkması ve profesyonel mutfaktaki zorlu kullanım şartlarına uygun olması gerekir. RATIONAL'da bu, sepet arabasından haşlama ve kızartma sepetine, VarioMobil'den küreğe varıncaya kadar her şey için geçerlidir. Çünkü iVario Pro ünitesinin olağanüstü pişirme özelliklerinden ancak orijinal RATIONAL aksesuarlarıyla tüm yelpazesinde eksiksiz olarak yararlanabilirsiniz. Düşük sıcaklıkta pişirme, makarna ve yahnilerin tam gerektiği gibi olması için.

➔ **Orijinal RATIONAL aksesuarları**  
Hayatın kolaylaşmasının nedeni, akıllıca tasarlanmış aksesuarlardan kaynaklanır.

[rational-online.com/tr/aksesuarlar](http://rational-online.com/tr/aksesuarlar)

ConnectedCooking

iVario Pro 2-S  
Fırında kızartma işlemi tamamlandı

ConnectedCooking

iVario Pro L  
HACCP raporu hazır

WiFi

## ConnectedCooking.

Her şey elinizin altında,  
her şey kontrol altında.

Herkes ağ bağlantısından bahsediyor. iVario Pro ünitesinde ağ bağlantısı var. Standart özelliğimiz WiFi arayüzü ile RATIONAL'ın güvenli internet platformu üzerinden ConnectedCooking'e bağlantı yapabiliyor. Hindi göğüs tarifi iyi sonuç mu verdi? Hemen, ağa bağlı bütün pişirme sistemlerine yükleyin. Nerede olursanız olun. Hangi pişirme sistemi ne şekilde kullanılıyor? Akıllı telefonunuzdan kontrol edin. İlham peşinde misiniz? Doğru tarif veritabanına. Yazılım güncelleme mi gerekiyor? Geceleri otomatik olarak pişirme sistemlerine kurulur. HACCP verilerine erişmek mi gerekiyor? Tek tıklamalık iş.

➔ **ConnectedCooking**  
RATIONAL'ın yüksek performanslı iletişim ağı. Her şey her zaman elinizin altında olsun diye.

[rational-online.com/tr/ConnectedCooking](http://rational-online.com/tr/ConnectedCooking)



## iVario modellerine genel bakış.

## Size uygun olanı hangisi?

30 porsiyon mu 3.000 porsiyon mu? Çok yer mi var? Az yer mi var? iVario kendinize özgü ihtiyaçlarınıza adapte olur ve olağanüstü performansı göz doldurur. Gece gündüz. Yakında sizin de mutfağınızda.

İsteğe bağlı seçenekler, donanım özellikleri ve aksesuarlar hakkındaki her şeyi şu adreste bulabilirsiniz: [rational-online.com](http://rational-online.com)



### iCombi Pro: Çığır açar

iCombi Pro akıllı, verimli ve esnek. Tam istediğiniz sonuçları elde etmenizi sağlar. Her seferinde tekrar tekrar, kim kullanırsa kullansın, iVario Pro ile birlikte profesyonel mutfaklarda rakipsizdir.



### iCombi Classic: Teknolojiyle el sanatının birleştiği nokta.

iCombi Classic dayanıklıdır, kullanımı kolaydır ve sizin kadar hassas çalışır. Dolayısıyla, deneyim sahibi ve buharlı kombi fırınlarını manuel olarak kullanmak isteyen herkes için, ihtiyaçlarına uyarlanmış çözümdür.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Porsiyon sayısı	30 ve üzeri	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Kullanım hacmi	2 x 17 litre	2 x 25 litre	100 litre	150 litre
Pişirme yüzeyi	2 x 2/3 GN (2 x 13 dm <sup>2</sup> )	2 x 1/1 GN (2 x 19 dm <sup>2</sup> )	2/1 GN (39 dm <sup>2</sup> )	3/1 GN (59 dm <sup>2</sup> )
Genişlik	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Derinlik	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Yükseklik (tezgahla / alt konstrüksiyonla birlikte)	485 (1080) mm	485 (1080) mm	608 (1078) mm	608 (1078) mm
Ağırlık	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Su girişi	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Su çıkışı	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Elektrik bağlantısı (3 NAC 400V) standart/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Sigorta (3 NAC 400V) standart/Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
<b>İsteğe bağlı seçenekler</b>				
Basıncılı pişirme	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Düşük sıcaklıkta pişirme (gece pişirme, sous vide, kendi yağında pişirme)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
<b>Kapasite örnekleri (kazan başına)</b>				
<b>Hindi Sote kavurma (et)</b>	<b>4,5 kg</b>	<b>7 kg</b>	<b>15 kg</b>	<b>24 kg</b>
Pişirme süresi	5 dakika	5 dakika	5 dakika	5 dakika
<b>Dana Gulaş pişirme (et ve sos)</b>	<b>17 kg</b>	<b>25 kg</b>	<b>80 kg</b>	<b>120 kg</b>
Basıncısız pişirme süresi	102 dakika	102 dakika	102 dakika	102 dakika
Basıncılı pişirme süresi	–	88 dakika	88 dakika	88 dakika
		↓ -%14	↓ -%14	↓ -%14
<b>Islanmış Nohut (önceden ıslatılmış)</b>	<b>4 kg</b>	<b>7 kg</b>	<b>20 kg</b>	<b>30 kg</b>
Basıncısız pişirme süresi	65 dakika	65 dakika	65 dakika	65 dakika
Basıncılı pişirme süresi	–	42 dakika	42 dakika	42 dakika
		↓ -%35	↓ -%35	↓ -%35
<b>Haşlanmış Patates</b>	<b>7 kg</b>	<b>12 kg</b>	<b>45 kg</b>	<b>65 kg</b>
Basıncısız pişirme süresi	49 dakika	49 dakika	49 dakika	49 dakika
Basıncılı pişirme süresi	–	42 dakika	42 dakika	42 dakika
		↓ -%14	↓ -%14	↓ -%14

● Standart ○ İsteğe bağlı







“Canlı etkinliğe katıldıktan sonra,  
bu pişirme sistemiyle çalışmaya  
karar verdik.”

George Kailis, İşletme Sahibi ve Müdürü,  
TAMALA Café Bar, Kiti, Kıbrıs

## ServicePlus.

Harika bir arkadaşlığın başlangıcı.

Doğru bir servis hizmeti RATIONAL pişirme sisteminizi ve mutfağınızı başarıya ulaştırır. RATIONAL'da ilk danışmanlık hizmetinden deneme pişirmesine, kurulumdan, başlangıç eğitimine, yazılım güncellemelerinden, sorulara yönelik ChefLine telefonla yardım hattına varıncaya kadar her şey. RATIONAL tüm bunlara sahip. Academy RATIONAL semineri ile ileri düzey eğitim alabilirsiniz. Bunların yanı sıra istediğiniz zaman sertifikalı RATIONAL bayilerinden birine de başvurabilirsiniz. Bayi, pişirme sistemlerine son derece hakimdir ve mutfağınıza en uygun sistemi bulacaktır. İhtiyacınız olduğunda dünya çapındaki RATIONAL servisleri en kısa sürede yerinde sizlere hizmet sunar.

### ➔ ServicePlus

Her şey tek hedef içindir:  
Yatırımınızdan uzun süreli  
olarak memnun kalmanız,  
pişirme sistemlerinizden daima  
optimum verim almanız, yaratıcı  
fikirlere asla tükenmemesi  
için.

[rational-online.com/tr/ServicePlus](http://rational-online.com/tr/ServicePlus)

## iVario live.

Size anlatacağımıza gelin,  
kendiniz deneyin.

Yeterince teori ama asıl zaman ayrılan pratiktir. Çünkü hiçbir şey kendi deneyiminizden daha ikna edici değildir: RATIONAL pişirme sistemlerini iş başında deneyimleyin, akıllı fonksiyonları görün ve bunlarla nasıl çalışabileceğinizi kendiniz deneyin. Canlı, satın almanıza gerek kalmadan veya hemen yakınınızda. Sorularınız mı var veya ihtiyacınız veya kullanım seçenekleriniz hakkında bilgi almak mı istiyorsunuz? O zaman bizi arayın veya e-posta atın. Şu adresten daha fazla bilgi, ayrıntı, filmler ve müşteri görüşlerine erişebilirsiniz: [rational-online.com](http://rational-online.com).

### ➔ Şimdi kayıt olun

Tel. 0212 603 67 67  
[info@rational-online.com.tr](mailto:info@rational-online.com.tr)

[rational-online.com/tr/live](http://rational-online.com/tr/live)





**RATIONAL Endüstriyel Mutfak  
Ekipmanları Tic. Ltd. Şti.**

Maslak Mahallesi, Ahi Evran Cad. No:11 Olive Plaza Kat:1  
34398 Maslak, Sarıyer  
İstanbul/Türkiye

Tel. +90 212 603 6767

Faks +90 212 603 6763

info@rational-online.com.tr  
rational-online.com

