



## SIRHA Innovation Award : l'iVario Pro de RATIONAL

# Le nouveau standard de performance

L'iVario Pro est un système de cuisson multifonction par chaleur de contact qui remplace les appareils conventionnels tels que sauteuses à bascule, marmites, pianos et friteuses. Il permet de pocher, sauter, frire. Dans un seul appareil, jusqu'à 4 fois plus vite et avec 40% d'énergie en moins et en gagnant 30% de place.

### Système de cuisson multifonction

En restauration commerciale ou collective, pour 30 ou 1000 couverts, cuissons de nuit, sous pression ou réalisées à la minute, l'iVario Pro propose toujours la solution la mieux adaptée aux besoins en cuisine. Grâce à sa flexibilité et aux différentes méthodes de cuisson possibles, l'iVario Pro libère jusqu'à 2 heures de temps de travail par jour, permettant de présenter une cuisine de qualité élevée et ce sans surveillance.

L'intelligence de cuisson intégrée, la gestion efficace et précise de la température de fond de cuve, le préchauffage en un temps record ainsi que la flexibilité maximale, autant de fonctionnalités qui rendent ce résultat possible. Même le temps de nettoyage est réduit au minimum car rien n'accroche ni ne brûle.

Au-delà des solutions de cuisson performantes, les produits RATIONAL ont été développés pour réduire la pénibilité du travail, les risques de brûlures, les risques d'apparition de troubles musculo-squelettiques et pour augmenter la sécurité. L'iVario Pro est conçu pour faciliter au maximum le travail en cuisine, éviter les tâches répétitives et gagner du temps.

Véritable concentré de technologie et d'innovation, l'iVario Pro a été désigné lauréat des Sirha Innovation Awards 2021, dans la catégorie matériel !



**RDV du 23 au 27/09 au SIRHA :  
Stand RATIONAL n°5B82**

## Caractère innovant

Le système breveté iVarioBoost se base sur des éléments de chauffe en céramique associés à un fond de cuve haute puissance, réactif et résistant aux rayures. Cette nouvelle génération de systèmes de cuisson offre par ailleurs 20%\* de performances de marquage en plus, tout en réduisant de jusqu'à 9%\* la puissance de raccordement nécessaire. (\*par rapport aux gammes précédentes).

L'iVario Pro chauffe jusqu'à 200° en moins de 2,5 min et permet de saisir 30 kg de goulasch en 15 min, ce qui le rend 4 fois plus rapide que les outils de cuisson conventionnels. Il n'y a pas de baisse de température lorsqu'on verse un liquide froid, comme de la crème. iVarioBoost ajuste aussi rapidement l'apport d'énergie, empêchant ainsi les aliments délicats de coller ou de déborder.

iCookingSuite, l'intelligence de cuisson de l'iVario Pro assure la précision. Des capteurs détectent quantité et état des aliments et régulent les paramètres de cuisson en fonction, pour atteindre le résultat souhaité sur simple pression d'une touche. L'iVario Pro élimine

## À propos de RATIONAL

RATIONAL est le leader mondial du marché en matière de technologie de préparation thermique des aliments au sein des cuisines professionnelles.

Avec plus d'un million d'appareils sur le marché, nos systèmes de cuisson sont devenus de véritables standards au sein des cuisines professionnelles du monde entier. Chaque jour, 140 millions de plats sont préparés dans ces appareils RATIONAL.

Les appareils RATIONAL sont développés et produits sur deux sites : dans la ville allemande de Landsberg am Lech, pour l'iCombi Pro et tous les fours mixtes et à Wittenheim en France pour l'iVario Pro.

Pour pouvoir offrir à nos clients un produit d'excellente qualité et irréprochable, chaque appareil RATIONAL est examiné dans les moindres détails par plusieurs collaborateurs différents avant son expédition.

le besoin de contrôle et de surveillance. Comme par exemple avec AutoLift, qui retire automatiquement les aliments du liquide de cuisson.

iZoneControl offre également une plus grande flexibilité, en permettant de piloter de façon indépendante chaque élément de chauffe du fond de cuve. Ainsi l'utilisateur peut définir selon ses besoins jusqu'à 4 zones de cuisson indépendantes dans un iVario. Cela permet d'élargir les possibilités d'utilisation pour réaliser des cuissons qui requièrent des températures différentes dans une même cuve, tout en réalisant des économies d'énergies, puisque les zones non utilisées ne consomment pas d'énergie.

Le design a été aussi été sensiblement amélioré pour encore plus d'ergonomie. Autre nouveauté inédite : la hauteur de travail de l'iVario est réglable en continu. Une hauteur de travail optimale est ainsi garantie pour tous les utilisateurs. Elle est ajustable par simple pression d'une touche, même pendant le déroulement d'une cuisson : plus élevée pour la saisie d'un ragoût et plus basse pendant le processus de cuisson. Le temps maximum nécessaire pour monter ou descendre la cuve est de 16 secondes.

