Facilité de manipulation, polyvalence d'utilisation, résultats fiables : les accessoires d'origine pour l'iVario Pro

L'iVario Pro de RATIONAL remplace de nombreux appareils de cuisson conventionnels, permettant de pocher, sauter et frire dans un seul appareil. Jusq'uà 4 fois plus rapide, mais aussi plus économe en enérgie, l'iVario Pro se distingue par sa flexibilité, offrant un choix de quatre tailles d'unités pour produire de 30 à 500 plats par service. Ce système de cuisson polyvalent est remarquable, notament grâce à sa large gamme d'accessoires garantissant des performances exceptionnelles et une fluidité optimale dans tous les contextes. Par exemple, les paniers de pochage facilitent l'extraction automatique des pâtes de l'eau, l'égouttoir permet un versement sécurisé des bouillons, et la grille de fond de cuve permet aux chefs d'atteindre des résultats de haute qualité, même en cuisson sous-vide. Pour rendre l'utilisation de l'iVario encore plus accessible et efficace, de nouvelles vidéos sont désormais disponibles sur le site web de RATIONAL, présentant des exemples d'applications pour chaque accessoire.

« Que vous souhaitiez cuire 16 kilos de frites en une heure avec l'iVario Pro 2-S ou préparer 15 kilos de pâtes en 22 minutes avec l'iVario Pro XL, l'appareil garantit une cuisson rapide et précise, et cela pour n'importe quel aliment, que ce soit des pâtes, du riz, des produits frits, des plats pochés ou bouillis, même en grandes quantités » explique Franck Steiner, Directeur Produits et Applications Culinaires chez RATIONAL. Une fois que l'objectif de cuisson est atteint, les paniers de prochage et de friture sont automatiquement retirés du liquide chaud grâce au bras de relevage et au système AutoLift. Le vidage et le retrait des aliments est un processus aisé, facilité par la conception ergonomique des poignées. « Cela évite notament des erreurs telles que la surcuisson des pâtes et par conséquent le gaspillage inutile », souligne Franck Steiner. De plus, on y trouve un autre avantage, puisque l'eau de cuisson peut être utilisée plusieurs fois éliminant la nécessité de la vider.

Pour la vidange de l'eau ou la filtration d'un bouillon clair, il est possible d'utiliser l'égouttoir de l'iVario en le fixant à l'avant de la cuve. Le liquide peut être évacué à travers la vanne intégrée ou recueilli en inclinant la cuve, offrant une méthode simple, sûre et sans tracas.

L'iVario offre également la possibilité de réaliser des cuissons sous-vide. Il suffit simplement d'insérer la grille de fond de cuve pour éviter tout contact direct entre les aliments et le fond de la cuve. Ensuite, placez les poches sous-vide scellées, après les avoir remplis de viande, de poisson ou de légumes, comme à votre habitude, puis faites cuire doucement au bain-marie pendant une période prolongée. Les résultats sont impressionnants, comme le précise Franck Steiner : « une perte de poids minimale, une viande tendre et la préservation des arômes ainsi que des nutriments sont au rendez-vous ».

Lorsqu'il est combiné avec ses accessoires d'origine, l'iVario s'adapte parfaitement aux exigences spécifiques de chaque cuisine, assurant des résultats exceptionnels et une fluidité optimale dans les processus de travail. Pour faciliter davantage son utilisation, de nouvelles vidéos sont disponibles pour proposer des exemples d'application. De plus, vous trouverez des informations sur d'autres accessoires directement sur le site web de RATIONAL, à l'adresse suivante : https://www.rational-online.com/fr_fr/accessories/?show=12&device=556 ainsi que sur la playlist Youtube dédiée : https://youtube.com/playlist?list=PLFjM-dgN04K0AvUVB-N4C87UtRMtyoqKs&si=gfsv4-1A-MEgsgWx

Facebook RATIONAL : http://facebook.com/RATIONAL.FR
Twitter RATIONAL : http://twitter.com/RATIONAL_AG
YouTube RATIONAL : http://www.youtube.com/user/RATIONALAG

À propos de RATIONAL :

Le Groupe RATIONAL est le leader mondial du marché en matière de technologie de préparation thermique des aliments au sein des cuisines professionnelles. L'entreprise fondée en 1973 emploie plus de 2300 collaborateurs, dont plus de 1100 en Allemagne. Depuis son introduction en bourse en 2000, RATIONAL est cotée sur le segment « Prime Standard » de la Bourse allemande et fait aujourd'hui partie de l'indice SDAX.

Notre principal objectif est d'offrir à nos clients un maximum de bénéfices. L'entreprise RATIONAL se sent particulièrement concernée par le thème du développement durable et le traduit dans ses principes directeurs en matière de protection de l'environnement, de direction et de responsabilité sociale. De nombreuses distinctions internationales attestent année après année du travail monumental fourni par l'entreprise RATIONAL.