



## **Pourquoi l'iVario Pro est l'équipement de cuisson idéal dans les cuisines de restaurant ?**

**La place en cuisine est rare et précieuse, en particulier pour les restaurants situés en milieu urbain. Afin d'optimiser au maximum l'utilisation de l'espace en cuisine, vous pouvez miser sur l'iVario Pro de Rational : il remplace à lui seul les fourneaux, casseroles, poêles, friteuses, cuiseurs pression ou encore bain-marie, ce qui permet de gagner beaucoup de place. En même temps, grâce à sa conception performante et à ses nombreux programmes intelligents, il garantit des résultats de cuisson de grande qualité ; et ce jusqu'à 4 fois plus rapide et avec jusqu'à 40 % d'énergie en moins par rapport aux technologies de cuisson conventionnelles.**

« Rapide, précis, polyvalent » : c'est ainsi que l'on peut décrire l'iVario Pro en bref. La base de cette performance réside dans sa conception technique, avec un fond de cuve fin composé d'éléments de chauffe puissants en céramique qui atteignent 200 degrés en seulement 2,5 minutes. En combinaison avec son intelligence, l'iVario Pro régule automatiquement les températures pour que rien ne colle ni ne déborde. Cela a un impact positif sur la consommation d'énergie et garantit une excellente qualité des aliments.

Un autre avantage de l'iVario Pro en mise en place et en service est sa flexibilité. Grâce aux deux cuves des modèles iVario 2-XS et iVario Pro 2-S, vous pouvez poêler, sauter ou faire frire différents aliments en même temps. Et si encore plus de plats doivent être préparés en même temps, les cuves peuvent être divisées pour obtenir jusqu'à quatre zones de cuisson distinctes, la température étant contrôlée séparément pour chaque zone. Une solution qui permet de minimiser les temps d'attente pour les convives sans compromettre la qualité des aliments.

Cela crée un environnement de travail plus détendu pour l'équipe de cuisine. L'iVario Pro surveille et régule automatiquement le processus de cuisson, donne des recommandations d'action et signale quand les aliments doivent être retournés ou remués. Sa facilité d'utilisation en fait l'allier incontournable des cuisines, même le personnel peu expérimenté peut travailler avec l'appareil après une courte période de formation.



Choisir l'iVario Pro signifie non seulement dire adieu aux équipements inutiles, mais aussi optimiser les processus de cuisine et la qualité des aliments. Moins d'espace, moins de temps, mais beaucoup plus de puissance. L'iVario Pro change véritablement la donne en cuisine.

Découvrez en vidéo les incroyables performances de l'iVario Pro 2S en comparaison avec un fourneau de cuisson gaz haute performance à 6 brûleurs :

<https://youtu.be/AvfRO8Jm3wI?si=ABomWuJQNozoyYGd>

Plus d'informations sur l'iVario Pro, les modèles, les bénéfices et des exemples de performances peuvent être trouvés sur [rational-online.com](http://rational-online.com).

Facebook <http://facebook.com/RATIONAL.AG>

Twitter [http://twitter.com/RATIONAL\\_AG](http://twitter.com/RATIONAL_AG)

Youtube <https://www.youtube.com/@rationalag/playlists>

LinkedIn <https://www.linkedin.com/company/rational-ag/>

Reproduction libre, avec mention de la référence

Peut être publié sur internet

2 850 caractères (espaces compris)

#### **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 fait partie du segment « Prime Standard » de la Bourse allemande et elle est désormais incluse dans le MDAX.

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.