



iVario®

The Game Changer.

Restoranas.



iVario live



Vienas „iVario“. Daugeliui užduočių.

Viryklė, puodas, keptuvė, gruzdintuvė, greitpuodis, vandens vonia – dabar tai susivienijo. Dabar visa tai – vienas „iVario“. Skirtas virti, kepti ir gruzdinti. Ki 4 kartų greičiau* ir iki 40 % mažiau energijos*. „iVario“ pakeičia daugybę įprastinių virtuvės prietaisų. Nepaisiant to kiekvienas patiekalas ruošiamas individualiai ir laikantis aukštų standartų. Štai kodėl be jo sunku įsivaizduoti „Mise en Place“ ir užsakomuosius patiekalus.

Jis pakeičia



Keptuvę



Puodą



Gruzdintuvę



Viryklę

*Lyginant su įprastinėmis viryklėmis, keptuvėmis ir gruzdintuvėmis. Daugiau informacijos rasite adresu rational-online.com.

Jūsų privalumai.

Aukšta maisto kokybė.

Nuoseklus įgyvendinimas.

Gaminantys maistą, galvoje turi idėją. Ir ji turi virsti skaniu patiekalu. Kaskart tokios pat kokybės. Su „iVario“ – jokios problemos. Nes jis tiksliai įgyvendina nuostatas. Su maisto produktais elgiasi geriausiu įmanomu būdu. Jautriai reaguoja į menkiausius pokyčius. Taigi norimą rezultatą pasieksite vėl ir vėl, ir vėl, ir vėl.

Sutaupysite darbo laiko.

Ir vis tiek padarysite viską.

Kalbant apie darbo laiką – su „iVario“ pasikeičia viskas. Nes daugelis darbo etapų tampa nebereikalingi. Pavyzdžiui, jautrių patiekalų stebėjimas. Pavyzdžiui, laukimas, nes „iVario“ yra iki 4 kartų greitesnis*. Kaip ir valymas, nes niekas nepridega ir neišbėga. Kaip rutininės užduotys, kai nebereikia niekam maišyti.

Taupoma vieta ir nereikia papildomos įrangos.

Kaip jis tai padaro?

Ypač restorane „iVario“ įrodo, kad jis vienas gali tai, kas šiaip daroma keliuose. Kad jis įvaldo „Mise en Place“: greitai išverda bulves, paruošia kepsnius per naktį, išverda ryžių pudingą. Kad jis pasirengęs aptarnavimui: palaikyti šilumą vandens vonelėje, trumpai kepti, gruzdinti. O kai senosios virtuvės technologijos nebelieka, atsiranda vietos. Pagaliau.

*Lyginant su įprastinėmis viryklėmis, keptuvėmis ir gruzdintuvėmis. Daugiau informacijos rasite adresu rational-online.com.



Aukšta maisto kokybė.



Sutaupysite darbo laiko.

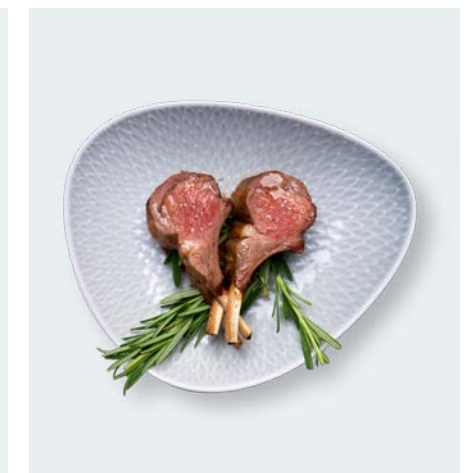
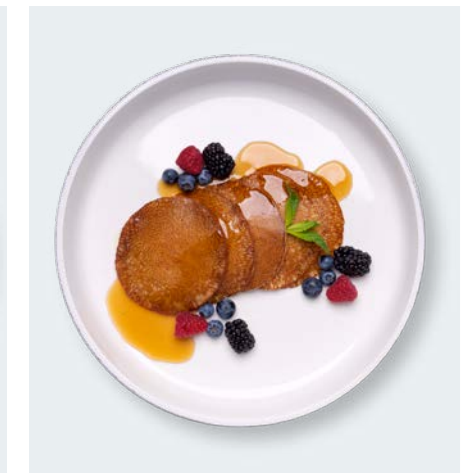
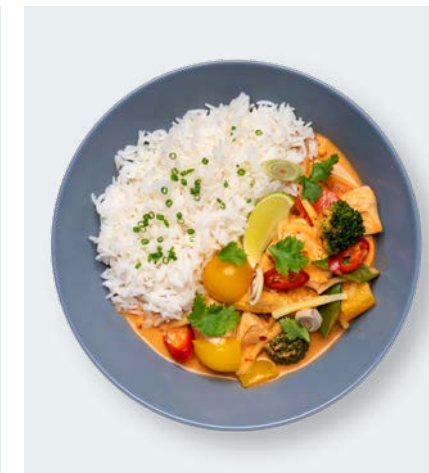
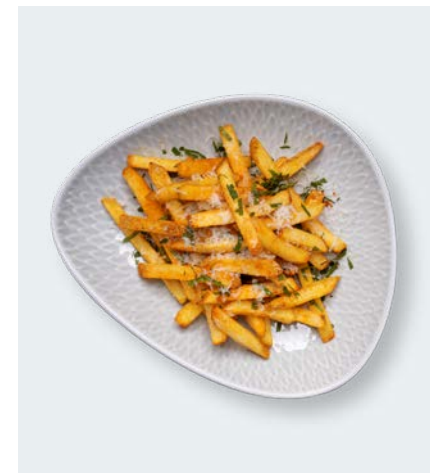


Taupoma vieta ir nereikia papildomos įrangos.



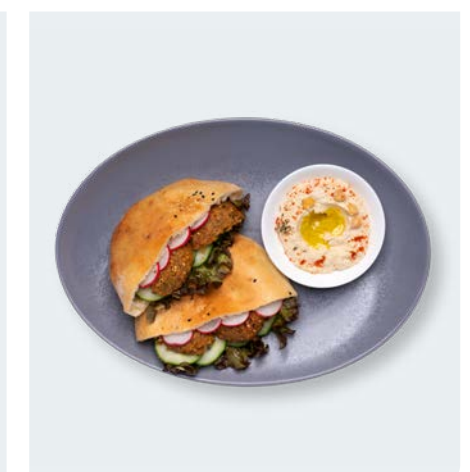
Įspūdingi pasiekimai. Geriausi rezultatai.

Delikatesai, net liežuvį galima praryti – tikra šventė gomuriui ir visa tai – iš „iVario“. Per trumpiausią laiką – geriausios kokybės maistas. Nesvarbu, kiek porcijų gaminsite.



Pavyzdžiui*:

- › **Blanširavimas:** 4 kg brokolių per 14 minutes
- › **Troškinimas:** 250 porcijų Bolonijos padažo per 60 minučių
- › **Virimas:** 100 porcijų daržovių sriubos per 20 minučių
- › **Gruzdinimas:** 16 kg daržovių tešloje per 60 minučių
- › **Virti:** 3 kg makaronų (krepšelyje) per 19 minučių
- › **Slėginis gaminimas:** 25 kg guliašo per 87 minutes
- › **Pieno virimas:** 133 porcijos pienoškos ryžių košės per 62 minutes
- › **Kepimas:** 4 kg keptų ryžių per 6 minutes



* iVario Pro 2-S



Greitis ir tikslumas.

Veiklos valdymas.

Tiksliai. Išmaniai. Rezultatyviai.
Toks yra „iVario“ veiklos valdymas:

- › Keraminių kaitinimo elementų ir greitai reaguojančio, įbrėžimams atsparaus indo dugno derinys.
- › Tolygus šilumos paskirstymas visame plote.
- › Didelis efektyvumas, išskirtinis greitis.
- › Mažesnės energijos sąnaudos nei įprastų maisto gaminimo prietaisų.
- › Galios atsargos dideliems kiekiams.
- › Nuo 0 iki 200 °C per 90 sekundžių.
- › 18 litrų vandens užvirti per 7,5 minutes.

Jūsų
privalumai:



iVarioBoost 

Stebėsena ir pagalba. „iVario“ smegenys.

Pastovi stebėsena ir nuolatinė pagalba maisto gamybos metu.

- › Paprastas valdymas, beveik be apmokymų.
- › Gaminimo procesas automatiškai pritaikomas prie patiekalo.
- › Visi procesai orientuoti siekiant norimo gaminimo rezultato.
- › Prisitaiko prie maisto gaminimo įpročių.
- › Kviečia tik tada, kai reikia imtis veiksmų.
- › Praktiškas paieškos asistentas.

Jūsų privalumai:

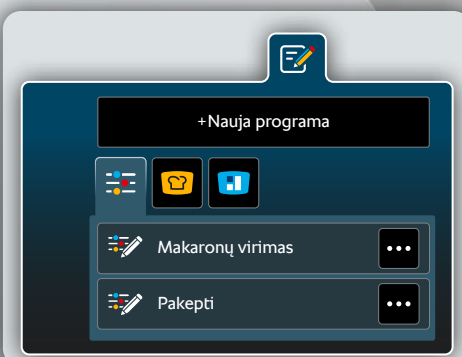


iCookingSuite 

Stebėsena ir pagalba.

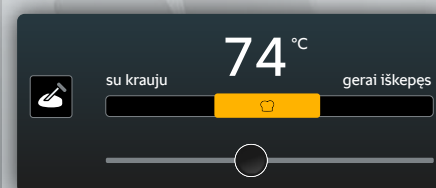
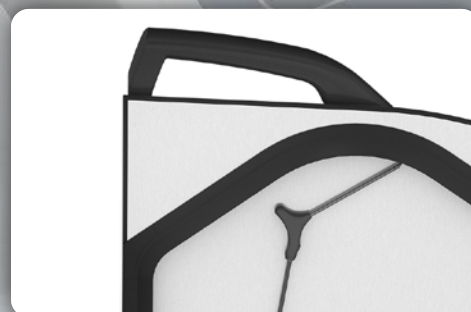
Jūsų išmanusis
pagalbininkas kasdieniame
virtuvės gyvenime.

Naujus standartus nustatanti valdymo koncepcija:
Intuityvus ekranas su iš anksto įdiegtais gaminimo
metodais. Valdymas jutikliniu ekranu ir sukamuoju ratuku
– paprastam, greitam ir efektyviam darbui.



Ar tai iš anksto įdiegti, ar
naudotojo nustatyti, ar
rankiniai gaminimo procesai –
programos funkcijos leidžia
prisitaikyti prie individualių
darbo procesų.

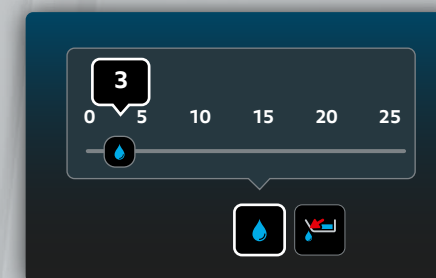
Naudojant „MyDisplay“,
valdymo sąsają galima
pritaikyti taip, kad būtų
matomos tik tuo metu
reikalingos funkcijos.



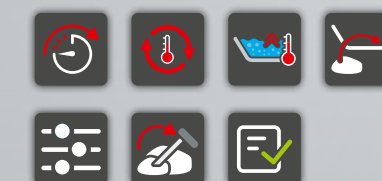
Integruota termo adatašešių
matavimo taškų pagalba
nustato produkto dydį ir kiekį.
Taip užtikrinama, kad būtų
pasiekta tiksli pasirinkta vidaus
temperatūra ir būtų gautas
norimas rezultatas.



Pažangų valdymą ir interaktyvų
bendravimą užtikrina
„iVario“ maisto gaminimo
išmanumas. Jis individualiai
pritaiko gaminimo procesą
prie patiekalo, prisitaiko prie
gaminimo įpročių ir kviečia, kai
reikia imtis veiksmų.



Automatinis vandens įleidimas.
Litro tikslumu – vienu mygtuko
paspaudimu. Tiksliai pagal
poreikį. Su integruotu vandens
išleidimo įtaisu.



Gaminimo tęsimas.
Sumažinimas. Laikymas. Naujas
pakrovimas. Šias parinktis
galima pasirinkti pagal poreikį.
Eksploatacijos metu. Palengvina
valdymą. Užtikrina patiekalų
kokybę.



Su „ConnectedCooking“
skaitmenines virtuvės
valdymo sistema sudarykite
ir paskirstykite gaminimo
programas, konfigūruokite
ekrano rodinį per
„MyDisplay“, atnaujinkite
prietaiso programinę
įrangą, registruokite HACCP
duomenis. Nesvarbu, kur yra
maisto gaminimo sistemos.



**Universalumas ir
lankstumas.**

Dviguba nauda.

Su „iZoneControl“ du indai tampa keturiais „iVario“. Įvairiai virtuvei.

- › Indo dugno padalijimas galimas į keturias zonas.
- › Laisvai nustatomos zonos pagal dydį, padėtį ir formą.
- › Skirtingų patiekalų ruošimas viename inde.
- › Vienu metu, su laiko uždelsimu, tokia pačia ar skirtinga temperatūra.
- › Be kontrolės, be papildomos virtuvinės įrangos.

Jūsų privalumai:



iZoneControl



Slėginis gaminimas. Slėgis įtampai sumažinti.

Pasirenkamoji išmanioji slėginio gaminimo funkcija leidžia viską atlikti dar greičiau*.

- › Ankštiniai patiekalai, ragu, troškiniai, sriubos ir tirštsriubės paruošiamos iki 46 % greičiau.
- › Paprastas ir saugus valdymas
- › Neprarandant kokybės
- › Greitas slėgio padidinimas ir sumažinimas
- › Nereikalinga priežiūra (nereikia atlikti kasmetinio slėgio patikrinimo).

Trumpesnis gaminimo laikas

Pavyzdys: 15 kg guliašo iVario Pro 2-S.

102 min.

⚡ 46 % greičiau naudojant slėgį

188 min.

Be slėgio

	Gaminimas	Slėginis gaminimas
Daržovių sriuba	72 min.	48 min. ⚡ 33 %
Avinžirniai	65 min.	42 min. ⚡ 35 %
Bulvės	43 min.	34 min. ⚡ 21 %

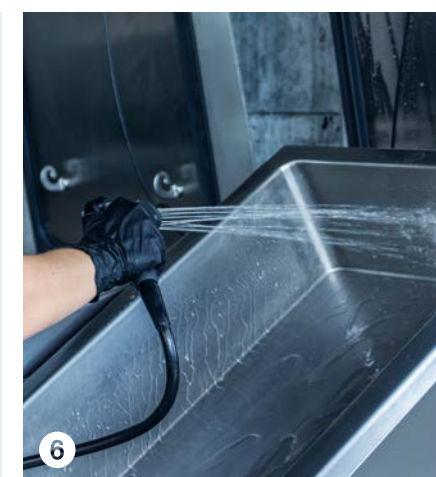
Jūsų pivalumai:



* Pasirinktis „iVario Pro 2-S“, L ir XL

Šiuolaikiškas darbas. Taip lengviau.

Su „iVario“ restorano taps ergonomiška, taupanti
jėgas ir efektyvi.



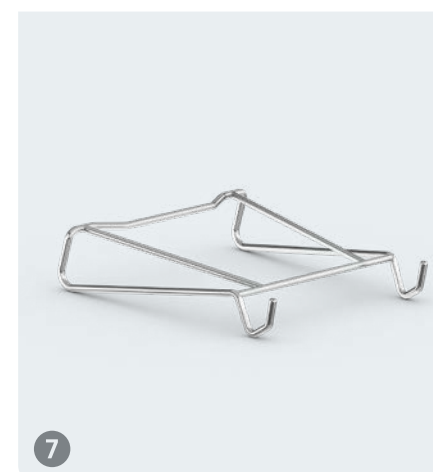
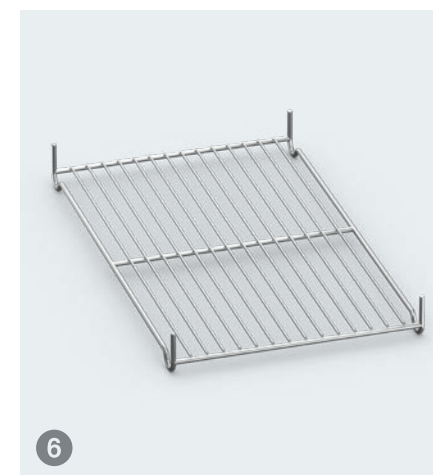
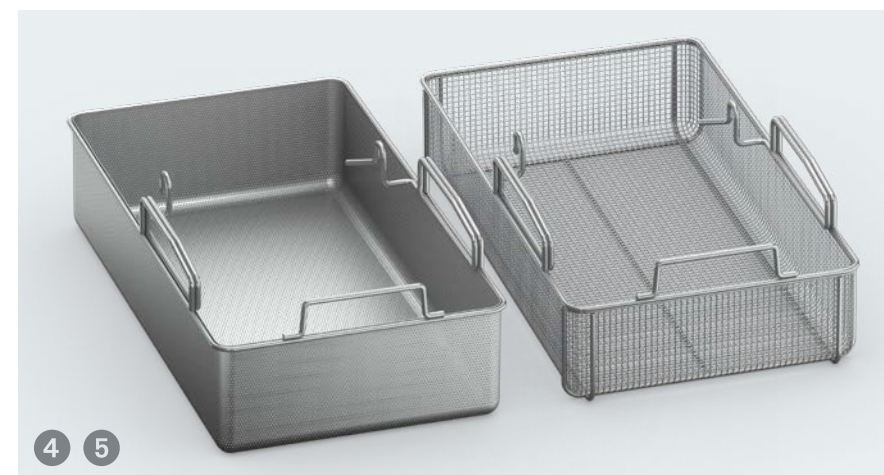
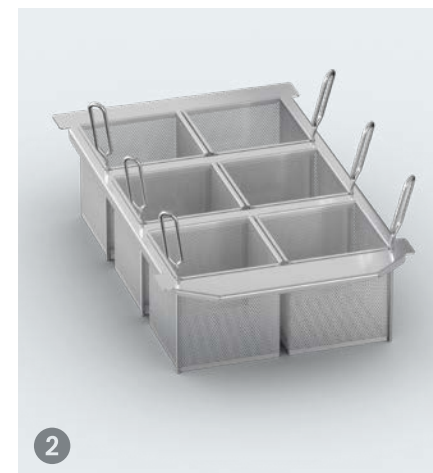
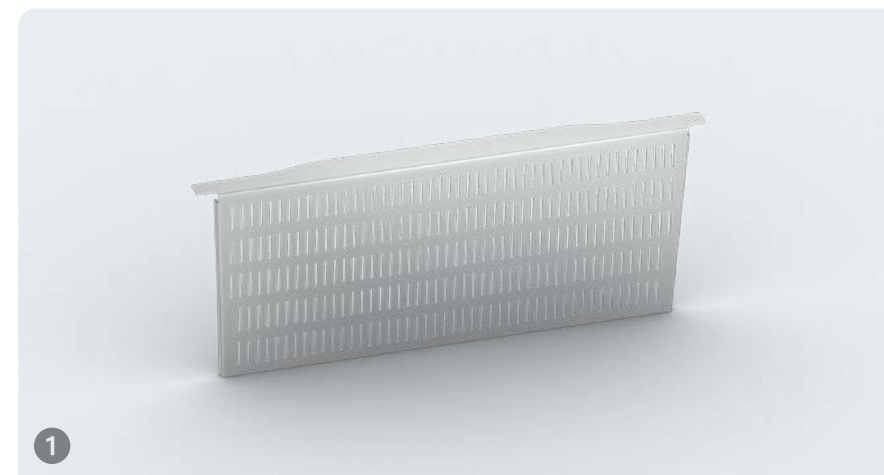
- 1 „AutoLift“ (automatinė pakėlimo ir nuleidimo funkcija)
- 2 Šaltas indo kraštas ir apvalūs kampai
- 3 Automatinis vandens įleidimas
- 4 Integruotas vandens išleidimo įtaisas
- 5 Aukščio reguliavimas (priedai)
- 6 Paprastas ir greitas valymas
- 7 Paprastas ir saugus išėmimas
- 8 Aiškus valdymas jutikliniu ekranu
- 9 WiFi (pasirinktinai su „iVario 2-XS“) darbui tinkle
- 10 Integruotas rankinis dušas
- 11 Integruotas kištukinis lizdas (pritaikytas pagal vietos standartus)



Priedai.

Greičiau į tikslą.

Jis turi būti tvirtas, palengvinti darbą ir užtikrinti geriausius rezultatus restorano virtuvėje. Kaip ir originalūs RATIONAL priedai.



- 1 Sietas
- 2 Krepšeliai
- 3 Mentelė
- 4 Gaminimo krepšelis
- 5 Gruzdinimo krepšelis
- 6 Indo dugno grotelės
- 7 Automatinio pakėlimo ir nuleidimo rankena



Daugiau informacijos



RATIONAL paslaugos. Geram bendradarbiavimui.

RATIONAL paslaugos po pirkimo. kad galėtumėte ilgai džiaugtis savo investicija, iš savo gaminių sistemų gauti optimalią naudą ir kad niekada nesibaigtų jūsų idėjos.

- › Serifikuoto paslaugų partnerio atliekamas įrengimas
- › Asmeniniai įvadiniai apmokymai
- › Nemokami programinės įrangos naujiniai
- › „ChefLine“, nemokama RATIONAL karštoji linija
- › RATIONAL akademija

Ekonomiškumas. Skaičiuokime kartu.

Pagrindinė sėkmingos virtuvės sąlyga:
Ji turi apsimokėti. Tokiu būdu:

- › Ją galima naudoti iš karto
- › Turi pakeisti daugybę virtuvės prietaisų
- › Nereikia papildomų investicijų
- › Ji turi taupyti vietą, darbo laiką, žaliavas, elektrą ir vandenį
- › Atsipirkimo laikas turi būti itin trumpas

		Atsipirkimo laikas trumpesnis nei metai	
Jūsų pelnas	Apskaitos metodas per metus	Didesnis jūsų uždarbis per metus	Apskaičiuokite patys
Mėsa			
Iki 10%* mažiau žaliavų gaminant dienos patiekalus (guliašai, ragu) dėl „iVarioBoost“ kepsimo rezultatų. Iki 10 %* mažiau žaliavų gaminant troškinius naktį	Žaliavinių medžiagų sąnaudos naudojant tradicines virykles, keptuvus ir katilus 9.960 €	= 990 €	
	Žaliavinių medžiagų sąnaudos su „iVario“ 8.970€		
Energija			
Vidutiniškai sutaupoma 19 kWh* vienam aptarnavimui dėl didelio iVarioBoost kaitinimo sistemos veiksmingumo.	19 kWh × 2 aptarnavimai × 6 dienos × 48 savaitės × 0,18 € / kWh	= 1.970 €	
Darbo laikas			
Vidutiniškai sutaupoma 120 minučių darbo laiko per dieną vienam prietaisui dėl iVarioBoost kaitinimo sistemos greičio automatinio gamtinimo naudojant „iCookingSuite“ bei gamtinimo naktį.	288 dienų × 2 valandos × 26 € (vidutinis virėjo / valytojo valandinis darbo įkainis)	= 14.980 €	
Valymas			
Vidutiniškai sutaupoma vandens ir plovimo priemonių* per metus. Reikia plauti mažiau puodų ir keptuvių.	90 litrų* vandens / aptarnavimas × 4,5 €/m³ ir 10 litrų plovimo priemonių	= 250 €	
Didesnis uždarbis per metus		= 18.190 €	

Vidutinis restoranas su 100 porcijų per dieną (2 aptarnavimai) su vienu „iVario 2-XS“, didesnis uždarbis lyginant su įmone, naudojančia tradicinę viryklę, keptuvą, puodą ir gruzdintuvę.
*Lyginant su tradiciniais keptuvais, katilais ir gruzdintuvėmis.

Mūsų reikalavimas.

Tvari gaminių kokybė.

Tinkamas kasdieniam naudojimui, tvirtas, ilgaamžis – tai standartas, kurį turi atitikti kiekviena maisto gaminių sistema. Tai turi reikšmės ne tik dėl gaminių kokybei, bet ir tvarumui:

- › Ilgas tarnavimo laikas dėl kruopštaus apdorojimo.
- › Aukštas kokybės standartas ir remonto galimybės.
- › Didelis perdirbamų medžiagų kiekis.
- › Ergonomiškas darbas.
- › Darbo palengvinimas dėl skaitmeninimo.



„iVario“ modelių apžvalga.
Kuris tinka jums?



- 1 Pagrindinis prietaisas su 90 mm kojėlėmis
- 2 Pagrindinis įrenginys ant rėmo su plastikinėmis kojėlėmis.
- 3 Pagrindinis įrenginys ant rėmo su elektriniu aukščio reguliavimu.
- 4 Pagrindinis įrenginys ant rėmo, montuojamas ant cokolio.



„iVario“ viešajame
maitinime



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Porcijų skaičius	nuo 30	50-100	100-300	100-500
Naudingas tūris	2 × 17 litrai	2 × 25 litrai	100 litrai	150 litrai
Kepimo paviršius	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Plotis	1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Gylis	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Aukštis (įsk. rėmą / karkasą)	485 (1.080) mm	485 (1.080) mm	608 (1.078) mm	608 (1.078) mm
Svoris	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Vandens įvadas	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Vandens išvadas	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Prijungiama apkrova (3NAC400 V) Standard/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Saugikliai (3NAC400 V) Standard/Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
Pasirinktys				
Slėginis gaminimas	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Gaminimas žemoje temperatūroje (naktį, greitpuodis, konservavimas)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●

Našumo pavyzdžiai (vienam indui)				
Ragu pakepimas (mėsa)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Gaminimo laikas	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Guliašo gaminimas (mėsa ir padažas)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Gaminimo trukmė be slėgio	188 min.	188 min.	188 min.	188 min.
Gaminimo trukmė su slėgiu	–	102 min.	102 min.	102 min.
		↓ -46%	↓ -46%	↓ -46%
Mirkyti avinžirniai	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Gaminimo trukmė be slėgio	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Gaminimo trukmė su slėgiu	–	42 min.	42 min.	42 min.
		↓ -35%	↓ -35%	↓ -35%
Bulvės su lupena	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Gaminimo trukmė be slėgio	43 min.	43 min.	43 min.	43 min.
Gaminimo trukmė su slėgiu	–	34 min.	34 min.	34 min.
		↓ -21%	↓ -21%	↓ -21%

● Standartas ○ pasirinktinai – nėra

Oficialus atstovas
UAB Baltic master

Vilnius

Dariaus ir Girėno g. 175, 02189 Vilnius, Lietuva
Tel. +370 5 2306 520
El. paštas: info@balticmaster.lt
[balticmaster.lt](mailto:info@balticmaster.lt)
Serviso tarnyba +370 8 0060 006

Kaunas

Rastikio g. 28, 50130 Kaunas, Lietuva
Tel. +370 3 7407 333
El. paštas: kaunas@balticmaster.lt
Serviso tarnyba +370 8 0060 006

Klaipėda

Mainų g. 5, 94101, Klaipėda, Lietuva
Tel. +370 4 6341 222
El. paštas: klaipeda@balticmaster.lt
Serviso tarnyba +370 8 0060 006

Panevėžys

Įmonių g. 21, 35101 Panevėžys, Lietuva
Tel. +370 4 5583 625
El. paštas: panevezys@balticmaster.lt
Serviso tarnyba +370 8 0060 006

Šiauliai

Pramonės g. 21, 78136 Šiauliai, Lietuva
Tel./faks: +370 4 1450 416
El. paštas: siauliai@balticmaster.lt
Serviso tarnyba +370 8 0060 006

RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 71 727 9090
Fax +41 71 727 9080

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

iVario live.

Gaminkite su
mūsų ekspertais.

Niekas neįtikina labiau nei asmeninė patirtis.
patirkite, kaip veikia RATIONAL gaminių
sistemos praktikoje, leiskite, kad jums pristatytų
jų funkcijas ir išbandykite darbą jomis. Gyvai,
neįpareigojančiai ir netoli jūsų.



Registruokitės dabar:

+370 5 2306 520
info@balticmaster.lt

