



Patelnia gastronomiczna wielofunkcyjna RATIONAL iVario 2-XS

Producent: Rational

Nr referencyjny: WZ9ENRA.0002204

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1100

Głębokość (mm): 756

Wysokość (mm): 485

Moc znamionowa: 14 kW

Napięcie (V): 3 NAC 400 V

Powierzchnia robocza (cm²): 2 x 13 dm², 2 x 17 l

Porcje w jednym cyklu obsługi: powyżej 30

UWAGA: urządzenie bez podstawy, wybraną podstawę należy dodać do koszyka oddzielnie.

Patelnie gastronomiczne pozwalają przygotować wiele porcji potraw jednocześnie. Są to urządzenia, przeznaczone do profesjonalnej pracy w kuchni restauracyjnej. Całkowicie nową jakością sprzętów z tej grupy są patelnie RATIONAL iVario. Cechuje je doskonała wydajność produkcyjna oraz duża wygoda użytkowania. Można w nich smażyć, gotować, frytować, a także gotować pod ciśnieniem. Pozwala to zastąpić prawie wszystkie standardowe urządzenia gastronomiczne. Co więcej, można prawie całkowicie zdać się na kontrolę procesu przez maszynę, a wszystko to dzięki wbudowanym funkcjom asystenckim. Sprzęt zużywa mniej energii oraz działa szybciej niż tradycyjne sprzęty restauracyjne.

iVarioBoost to opatentowana technologia wykorzystująca ceramiczne elementy grzewcze w połączeniu z odpornym na zadrapania, wysoce wydajnym dnem kadzi gwarantującym szybkie reakcje. Dzięki temu urządzenie iVario równomiernie rozgrzewa całe dno kadzi do temperatury 200oC (392°F) w niecałe 2,5 minuty, a w razie potrzeby błyskawicznie obniża temperaturę. Jednocześnie urządzenie posiada wystarczające rezerwy mocy, aby szybko wyrównać wahania temperatury również w przypadku podsmażania większych ilości produktów lub w razie zalewania ich płynem. Oznacza to najwyższą moc bez przypalania i kipienia. Dodatkowo urządzenie zapewnia lepszą jakość potraw i nawet 4-krotnie większą wydajność produkcyjną, 17% mniej strat podczas smażenia oraz zużycie energii mniejsze o 40%.

iCookingSuite to inteligentna funkcja asystencka w iVario gwarantująca prostą obsługę i maksymalne wsparcie podczas gotowania. Inteligentne czujniki w dnie kadzi rozpoznają wielkość załadunku, jego stan oraz rozmiary potraw i na tej podstawie dostosowują proces przyrządzania. W razie konieczności podjęcia działania użytkownik otrzymuje od iCookingSuite stosowne powiadomienie. Dla Państwa oznacza to niezwykłą niezawodność i bardzo wysoki standard jakości. Jednocześnie oszczędzają Państwo nakłady pracy związane z nadzorowaniem, a także czas, surowce i energię.

iZoneControl umożliwia indywidualne podzielenie dna kadzi na strefy grzewcze z różnymi temperaturami i ścieżkami przyrządzania. Nieużywane powierzchnie nie są nagrzewane. Jedną dużą kadź iVario można więc podzielić nawet na cztery mniejsze iVario. Dla wybranych stref należy wprowadzić pożądaný rezultat i uruchomić ścieżkę przyrządzania. Dla użytkownika oznacza to jeszcze większą elastyczność, oszczędność czasu i pełną kontrolę nad sytuacją.

Za pomocą funkcji zarządzania programami można w intuicyjny i inteligentny sposób tworzyć programy ręczne i zapisywać ścieżki przyrządzania zawierające indywidualne ustawienia.