

Универсальный кухонный аппарат Rational iVario Pro XL P с давлением

Универсальный кухонный аппарат **Rational iVario Pro XL P** предназначен для приготовления широкого спектра блюд путем жарки, варки, тушения, обжаривания во фритюре и готовки в вакууме с частичным контролем со стороны повара. Такое оборудование может легко заменить собой опрокидывающиеся сковороды, котлы и фритюрницы или дополнить "тепловой остров". Модель оснащена цветным сенсорным дисплеем и поворотным регулятором.



Особенности:

- Готовит до 4 раз быстрее и расходует на 40% меньше энергии по сравнению с традиционным оборудованием для приготовления
- Запатентованная нагревательная технология iVarioBoost:
 - Сплошные керамические нагревательные элементы с интеллектуальной регулировкой, которые соединены с чувствительным и устойчивым к царапинам дном тигеля
 - Нагревательные элементы оптимально распределяют необходимое тепло в тигеле и подают энергию именно тогда, когда она необходима
 - Элементы позволяют менее чем за 2,5 минуты равномерно нагреть все дно тигеля до 200 °C и при необходимости невероятно быстро снизить его температуру
 - Достаточные резервы мощности позволяют быстро остановить температурные колебания даже при обжаривании большого количества продуктов или при добавлении жидкости
 - Многочисленные высокочувствительные датчики с секундным тактом измеряют и регулируют температуру на дне тигеля и обеспечивают регулировку с точностью до градуса
 - Новое интеллектуальное управление энергией оценивает потребность в энергии и с точностью запрашивает необходимую мощность, благодаря чему возможно снижение потребляемой мощности и затрат на установку, а также потребления энергии
- Интеллектуальный помощник iCookingSuite:
 - Вы сообщаете аппарату, что хотите приготовить, и сразу запускается подходящий процесс приготовления - на сенсорном дисплее можно найти идеальный процесс приготовления блюд с помощью изображений или текста - вы просто выбираете режим работы, например "Овощи и гарнир", или способ приготовления, например "Варка", "Жарение" или "Гриль", а также желаемый результат
 - Функция поиска позволяет найти подходящий путь приготовления - для этого необходимо ввести нужное блюдо, например гуляш, и выбрать путь приготовления
 - Интеллектуальные датчики на дне тигеля распознают объем загрузки, состояние и размер блюд и постоянно корректируют процесс приготовления
 - Если возникает необходимость в действиях со стороны повара, iCookingSuite сообщает об этом
 - Низкотемпературное приготовление осуществляется с равномерным качеством даже ночью - iCookingSuite все регулирует самостоятельно
 - По желанию могут быть отображены пути приготовления для многочисленных кухонь отдельных стран: японской, китайской, мексиканской, индийской, итальянской или испанской
- Ручные режимы приготовления:
 - Варка от 30 до 100 °C

- Варка - от 50 до 100 °C
 - Жарка на сковороде - от 30 до 250 °C
 - Фритюрница - от 30 до 180 °C
- Функция индивидуальной настройки дисплея MyDisplay:
 - Позволяет выбирать, какая информация должна отображаться на дисплее: важная - на переднем плане, неважная - скрывается
 - Достаточно выбрать отображение на дисплее один раз, и его можно применить ко всем аппаратам независимо от места их расположения
 - Возможность назначения различных прав доступа различным группам пользователей
- Функция iZoneControl - теперь в одном тигеле можно готовить схожие или различные блюда - одновременно или со смещением по времени, с одинаковой или разной температурой:
 - Позволяет разделять дно тигеля на 4 зоны, которые могут иметь произвольный размер, расположение и форму, и устанавливать для них разные температуры (неиспользуемые участки остаются холодными)
 - На дисплее отображается все дно тигеля, разделенное на соответствующие зоны нагрева - касанием дисплея можно пометить, какие поверхности необходимо объединить в одну зону
 - Интеллектуальная помощь пользователю отображает на дисплее блюда, которые могут быть приготовлены вместе; кроме того, отображается оптимальное использование поверхностей для приготовления, например на базе температуры
 - Возможность одновременного использования ручных и интеллектуальных процессов в одном тигеле во время приготовления в режиме "Жарение" - каждая зона контролируется таймером и запускается в разное время с различной продолжительностью и с разной или одинаковой температурой, об окончании времени приготовления сообщается на дисплее и звуковым сигналом
- Функция приготовления под давлением:
 - Позволяет сократить время приготовления на 35%
 - Автоматическое создание и сброс давления делают работу быстрой и удобной
 - Давление выбирается таким образом, что, с одной стороны, блюда готовятся значительно быстрее, а с другой стороны - не требуется затрат на техобслуживание, как это предписано законом при более высоком давлении
 - Интеллектуальная система iCookingSuite обеспечивает равномерный уровень давления и тем самым - оптимальное качество блюд
- Автоматическое подъемно-опускное устройство AutoLift:
 - Благодаря интеллектуальной регулировке продукт автоматически опускается в горячую жидкость для приготовления и после завершения приготовления снова автоматически поднимается
 - Делает возможным точное приготовление изделий из теста, фритированных, пошированных или отварных продуктов
 - Достаточно положить продукты в корзину для варки или приготовления во фритюре и задать желаемый результат - все остальное будет выполнено автоматически
- Самостоятельное заполнение водой с точностью до литра
- Термозонд для каждого тигеля
- Встроенный слив воды избавляет от необходимости размещать сток в полу
- Встроенный ручной душ
- Чувствительное и устойчивое к царапинам дно тигеля прекрасно выдерживает большие колебания температуры и экстремальные условия во время приготовления, таким образом, предотвращая деформацию и неравномерное распределение энергии
- Стенки тигеля не нагреваются, что экономит энергию и предотвращает ожоги
- Напольная установка
- Соответствует требованиям стандарта IPX5

Цена: 2991619 руб.

Характеристики	
Вес	65 кг
Высота	от 608 до 1078 мм
Ширина	1365 мм
Глубина	894 мм
Мощность	41 кВт
Термозонд	True
Напряжение	380 В
Мясное рагу	Вес 24 кг Время приготовления: 5 мин.
Сливная труба	DN 50
Предохранитель	63 А
Нут (замоченный)	Вес 30 кг Время приготовления без давления: 65 мин. Время приготовления с давлением: 42 мин.
Вес (без упаковки)	270 кг
Труба подачи воды	3/4 "
Количество тигелей	1
Картофель в мундире	Вес 65 кг Время приготовления без давления: 49 мин. Время приготовления с давлением: 42 мин.
Объем одного тигеля	150 л
Время приготовления	5 мин.
Температурный режим	от 30 до 250 °С
Страна-производитель	Германия
Количество порций в день	от 100 до 500
Приготовление рагу (мясо и соус)	Вес 120 кг Время приготовления без давления: 102 мин. Время приготовления с давлением: 88 мин.
Время приготовления с давлением	42 мин.

Характеристики

Время приготовления без давления	65 мин.
Время приготовления без давления	49 мин.
Примеры производительности (на тигель)	Мясное рагу Вес: 24 кг Время приготовления: 5 мин. Приготовление рагу (мясо и соус): Вес: 120 кг Время приготовления без давления: 102 мин. Время приготовления с давлением: 88 мин. Нут (замоченный): Вес: 30 кг Время приготовления без давления: 65 мин. Время приготовления с давлением: 42 мин. Картофель в мундире: Вес: 65 кг Время приготовления без давления: 49 мин. Время приготовления с давлением: 42 мин.
Площадь нагревательной поверхности одного тигеля	60 дм ²

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GO19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23