

## Универсальный кухонный аппарат Rational iVario Pro 2-S

Универсальный кухонный аппарат **Rational iVario Pro 2-S** предназначен для приготовления широкого спектра блюд путем жарки, варки, тушения, обжаривания во фритюре и готовки под давлением и 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 °С 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 при приготовлении.
  - Варка - от 30 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
- Опциональная функция приготовления под давлением (заказывается отдельно) позволяет сократить время приготовления на 35% - автоматическое создание и сброс давления делают работу быстрой и удобной
- 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
- Может быть размещен на столе, на рабочей поверхности, на тепловом острове или даже с интеграцией в него
- Соответствует требованиям стандарта IPX5

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- Функция приготовления под давлением
- Регулируемая по высоте подставка

**Цена: 1738800 руб.**

Характеристики	
Вес	12 кг
Высота	482 мм
Ширина	1100 мм
Глубина	938 мм
Мощность	28 кВт
Термозонд	True
Напряжение	380 В
Мясное рагу	Вес 7 кг Время приготовления: 5 мин.
Сливная труба	DN 40
Предохранители	40 А
Нут (замоченный)	Вес 7 кг Время приготовления без давления: 65 мин. Время приготовления с давлением (опция): 42 мин.
Вес (без упаковки)	132 кг
Труба подачи воды	3/4 "
Количество тигелей	2
Картофель в мундире	Вес 12 кг Время приготовления без давления: 49 мин. Время приготовления с давлением (опция): 42 мин.
Объем одного тигеля	25 л
Время приготовления	5 мин.
Температурный режим	от 30 до 250 °С
Страна-производитель	Германия
Количество порций в день	от 50 до 100
Приготовление рагу (мясо и соус)	Вес 25 кг Время приготовления без давления: 102 мин. Время приготовления с давлением (опция): 88 мин.
Время приготовления без давления	65 мин.

## Характеристики

Время приготовления без давления	49 мин.
Площадь нагревательной поверхности	2x GN 1/1
Примеры производительности (на тигель)	Мясное рагу Вес: 7 кг Время приготовления: 5 мин. Приготовление рагу (мясо и соус): Вес: 25 кг Время приготовления без давления: 102 мин. Время приготовления с давлением (опция): 88 мин. Нут (замоченный): Вес: 7 кг Время приготовления без давления: 65 мин. Время приготовления с давлением (опция): 42 мин. Картофель в мундире: Вес: 12 кг Время приготовления без давления: 49 мин. Время приготовления с давлением (опция): 42 мин.
Время приготовления с давлением (опция)	42 мин.
Площадь нагревательной поверхности одного тигеля	19 дм <sup>2</sup>

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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**