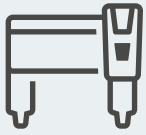


iVario Pro



Druckgaren.

Schnell und schonend zum Ziel.



Die Druckgarfunktion. Effiziente Produktion.

Warum Druckgaren?

Druck aufbauen, um Druck abzubauen: Wenn es öfter mal schnell gehen muss, können Sie mit der optionalen, intelligenten Druckgarfunktion dagegenhalten. Mit innenliegender Verriegelung sicher verschlossen sind Ragouts, Schmorgerichte, Fonds, Suppen und Eintöpfe nochmal bis zu 35 % schneller fertig.

Natürlich ohne Qualitätsverlust.

Ohne Wartungsaufwand.

Denn das iVarioBoost-Heizsystem baut den Druck per Tastendruck auf und hält ihn konstant. Damit wird die Zellstruktur des Gargutes geschont und trotzdem stehen in kürzester Zeit beste Ergebnisse pünktlich auf dem Tisch.

① Schneller zum Ziel

Bereits ohne das Druckgaren ist der iVario blitzschnell. So heizt beispielsweise der iVario Pro L 60 Liter Wasser in nur 13 Minuten auf und ist damit deutlich schneller als herkömmliche Kipper und Kessel.

Die Druckgarfunktion erhöht die Temperatur im Tiegel noch einmal um bis zu 8 °C und beschleunigt damit das Garen der Produkte um bis zu 35 %. Für Sie bedeutet das eine deutlich höhere Produktivität.

② Der Weg zum Ziel

Mit Hilfe des iVarioBoost-Heizsystems wird das Wasser zum Kochen gebracht, Wasserdampf entsteht. Damit dieser nicht entweichen und der Druck aufgebaut werden kann, wird der Deckel des iVario Pro mit der patentierten, innenliegenden Verriegelung sicher verschlossen. Garraumtemperatur und Druck werden sekundlich überwacht, der Garvorgang beginnt. Es wird ein konstanter Druck sichergestellt und zum Garende kontrolliert abgebaut, damit der Deckel sicher geöffnet werden kann.

Für Sie heißt es: Einmal starten und sicher sein, dass Sie sich um andere Dinge kümmern können.

③ Schonender Garprozess

Für ein herausragendes Garergebnis mit einer intakten Zellstruktur sind ein konstanter Druck und eine exakte Temperaturregelung entscheidend. Der iVario Pro verfügt über das patentierte iVarioBoost-Heizsystem, das nicht nur schnell vorheizt, sondern auch feinfühlig regelt. So ist eine exakte Temperatur während des gesamten Garverlaufs gewährleistet, Ihr Produkt wird schonend und gleichzeitig schnell gegart.

④ Druckdämpfen

Wird die Speise beim Druckgaren ausschließlich durch Wasserdampf gegart, spricht man vom Druckdämpfen. Dabei werden wasserlösliche Vitamine nicht vom Kochwasser ausgeschwämmt und bleiben erhalten. Da kein Sauerstoff im Tiegel ist, bleibt zusätzlich mehr Vitamin C erhalten. Für eine gesunde Küche.

⑤ Sicherheit ohne Wartung

Die patentierte, innenliegende Verriegelung des Deckels verschließt sicher, verletzungsfrei und hygienisch. Für noch mehr Arbeitssicherheit und eine leichte, schnelle Reinigung.

Der iVario Pro baut einen maximalen Druck von 300 mbar auf und ist damit von der gesetzlichen Wartungspflicht entbunden. Für Sie bedeutet das die optimale Balance zwischen Leistung und Sicherheit.



Ihre Zeitersparnis

Im Vergleich zum iVario ohne die Option Druckgaren.

➔ 14%

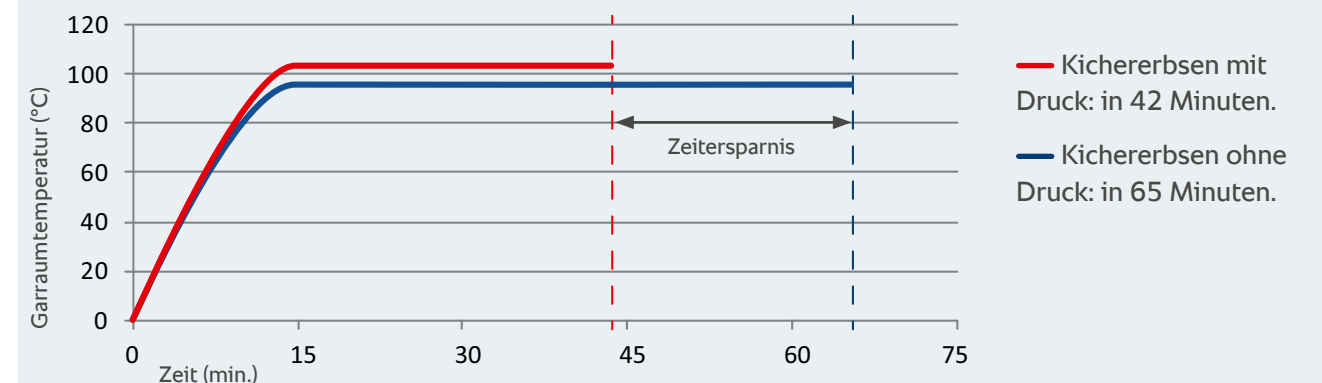
schneller bei Schmorgerichten.

➔ 27%

schneller bei Gemüse und Kartoffeln.

➔ 35%

schneller bei Kichererbsen und Hülsenfrüchten.



Verfügbarkeiten für RATIONAL-Kochsysteme

Produkte	Option Druckgaren
iVario 2-XS	–
iVario Pro 2-S	•
iVario Pro L	•
iVario Pro XL	•

• Verfügbar / – nicht verfügbar

RATIONAL Deutschland GmbH
Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387
Fax +49 8191 327-231

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

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Münchner Bundesstraße 10
5020 Salzburg
Austria

Tel. +43 662-832799-0
Fax +43 662-832799-10

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

RATIONAL Schweiz AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Schweiz

Tel. +41 71 727 90 92
Fax +41 71 727 90 91

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