



# iVario® 2-XS.

Präzise. Stark. Leistungsbereit.



## Der iVario 2-XS.

# Leistet, was ein Restaurant heute können muss.

Die äußeren Umstände: kleine Küche, unzureichendes Equipment, fehlende Fachkräfte, begrenztes Budget. Die innere Einstellung: hohe Ansprüche. Hier kommt intelligente Technik ins Spiel. Die kocht, brät und frittiert. Die bis zu 4-mal schneller mit bis zu 40% weniger Stromverbrauch gegenüber herkömmlichem Gargeräten ist. Die mit zwei Tiegeln für mehr Möglichkeiten in der Küche, auf dem Teller sorgt. Punktgenau, schnell, flexibel.



### Kerntemperaturfühler

Zu jedem Tiegel gehört ein Kerntemperaturfühler. Für präzise Zubereitung ohne Überwachungsaufwand.

### Wunschergebnis ohne Überwachung

Dank der iCookingSuite, der Garintelligenz, gelingt alles. Nichts brennt an, nichts kocht über. Und der iVario 2-XS ruft Sie nur, wenn Sie gebraucht werden.

### Intuitives Bedienkonzept

Zwei Tiegel, zwei Ansichten auf dem Display. Einfach, logisch und effizient. So ist die Arbeit mit dem iVario 2-XS mühelos. Von Anfang an.

### AutoLift

Mit AutoLift kommen Nudeln und Pommes frites automatisch aus dem Tiegel.

### Effektives Energiemanagement

Das iVarioBoost-Heizsystem vereint Kraft, Schnelligkeit und Präzision. Mit hohen Leistungsreserven und genauer Wärmeverteilung über die gesamte Fläche, damit der Garvorgang optimal verläuft.

### Power und Präzision. Mal zwei.

Zwei Tiegel, je 17 l Kapazität, 2/3 GN Bodenfläche, damit Stärke und Präzision auch in kleinen Küchen Einzug halten können.

### ➔ Was haben Sie davon?

Stressfreies Mise en place und effizientes À-la-carte. Hohe Wirtschaftlichkeit und mehr Zeit.

[rational-online.com/de/iVario2-XS](https://rational-online.com/de/iVario2-XS)

## Die Kochassistenten.

Präzise schnell.  
Intelligent zuverlässig.



### iVarioBoost

Die Kombination aus Keramik-Heizelementen und reaktionsschnellem, kratzfestem Hochleistungs-Tiegelboden für einen hohen Wirkungsgrad, herausragende Geschwindigkeit und gleichmäßige Wärmeverteilung. Das integrierte iVarioBoost-Energiemanagement verbraucht bis zu 40% weniger Energie als herkömmliche Kochgeräte. Und hat trotzdem Leistungsreserven. Damit Sie schnell größere Mengen anbraten und es beim Hinzufügen kalter Zutaten nicht zu einem Temperaturabfall kommt.

### iZoneControl

Viel Abwechslung auf kleinem Raum mit der Option iZoneControl. Damit können Sie aus zwei Tiegelböden bis zu vier Zonen machen, die Sie in Größe, Position und Form frei gestalten können. In einem Tiegel können Sie nun gleiche oder unterschiedliche Speisen zubereiten. Zeitgleich oder zeitversetzt, gleiche oder unterschiedliche Temperatur. Mit Kerntemperaturfühler oder nach Zeit. Immer ohne Überwachungsaufwand, ohne zusätzliches Küchenequipment, ohne Energieverschwendung.

### iCookingSuite

Intelligente Regelung, auf Knopfdruck. Mit der iCookingSuite, der Kochintelligenz im iVario 2-XS. Die den Garpfad an den Speisen ausrichtet, alles zum gewünschten Ergebnis führt, die von Ihnen lernt, sich Ihren Kochgewohnheiten anpasst und Sie ruft, wenn Sie aktiv werden müssen, um etwa das Steak zu wenden. Nichts brennt an oder kocht über. Wenn Sie den Speisen Ihre eigene Note geben möchten, greifen Sie in den Garverlauf ein.

➔ **Für Ihre Küche**  
Damit Sie präzise und schnell für Wow-Effekte sorgen können.

[rational-online.com/de/iVario2-XS](https://rational-online.com/de/iVario2-XS)



## Mise en place.

Mit dieser Power schaffen Sie alles.  
Gleichzeitig.

Mit Plan, mit Programm, mit Checkliste – beim Mise en place ist Organisation alles und sorgt für reibungslose Abläufe, für gute Ergebnisse, für zielstrebiges Arbeiten. Und dann kommt der Lieferant – und die Töpfe mit dem Gemüse, den Nudeln, der Dessertsoße stehen alleine auf dem Herd. Jetzt wäre es gut, jemanden zu haben, der sich kümmert. Wie der iVario 2-XS mit der iCookingSuite. Schmorgerichte, sensible Süßspeisen und Beilagen gelingen ohne Überwachung, ohne Anbrennen, ohne Überkochen. Mit iVarioBoost für punktgenaue Garleistung. Und mit AutoLift, damit die Nudeln automatisch aus dem Wasser kommen, wenn sie fertig sind.

### ➤ Mit anderen Worten

Sie haben Ihre technische und logistische Antwort gefunden, um Zeit und Fachkräfte zu sparen und in Kreativität zu investieren.

[rational-online.com/de/restaurant](https://rational-online.com/de/restaurant)

## Effiziente Flexibilität.

# À-la-carte in Minutenschnelle.

Flexibilität – weil im Restaurant „normal“ die Ausnahme ist. Fisch, Fleisch, Gemüse. Rare, medium, well done. Extra scharf, ohne Salz. Alles jetzt, alles gleichzeitig, alles frisch, alles anders. Jetzt muss in der Küche zuverlässig, schnell, effizient zubereitet werden. Genau dafür gibt es den iVario 2-XS. Zwei Tiegel – endlose Möglichkeiten. Einfaches Bedienkonzept, präzise, gradgenaue Leistung. Für unterschiedliche Temperaturen, für unterschiedliche Speisen, für unterschiedliche Zeiten. Ohne Überwachungsaufwand, ohne zusätzliches Küchenequipment. Dafür mit zuverlässig leckeren Ergebnissen. Und mit der Option iZoneControl können Sie die beiden Tiegelböden in insgesamt vier Zonen einteilen. Für noch mehr Flexibilität.

- ➔ **Immer einsatzbereit**  
Zwei Tiegel, damit Sie immer flexibel und einsatzbereit sind. Auch bei kleinsten Mengen. Und trotzdem effizient arbeiten.

[rational-online.com/de/restaurant](http://rational-online.com/de/restaurant)



## Zubehör.

# Die passenden Zutaten für Ihren Erfolg.

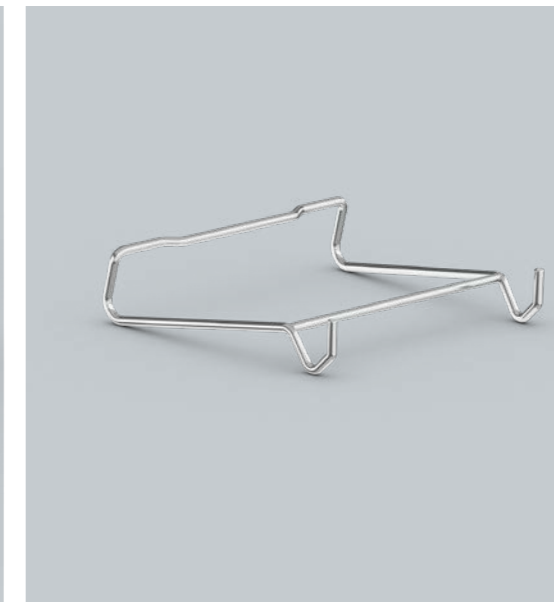
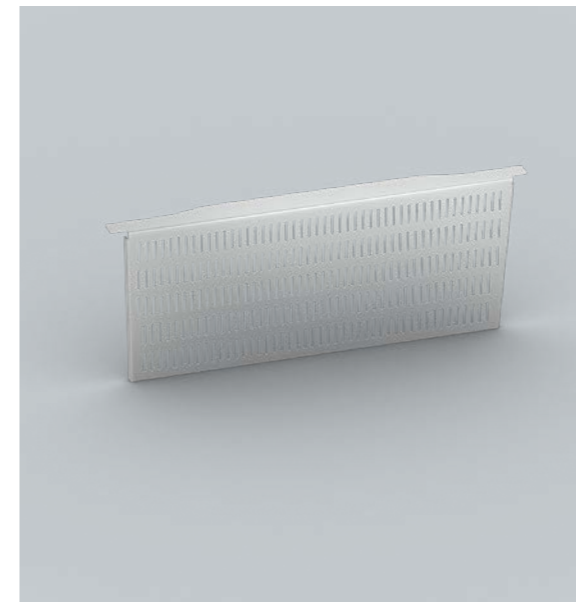
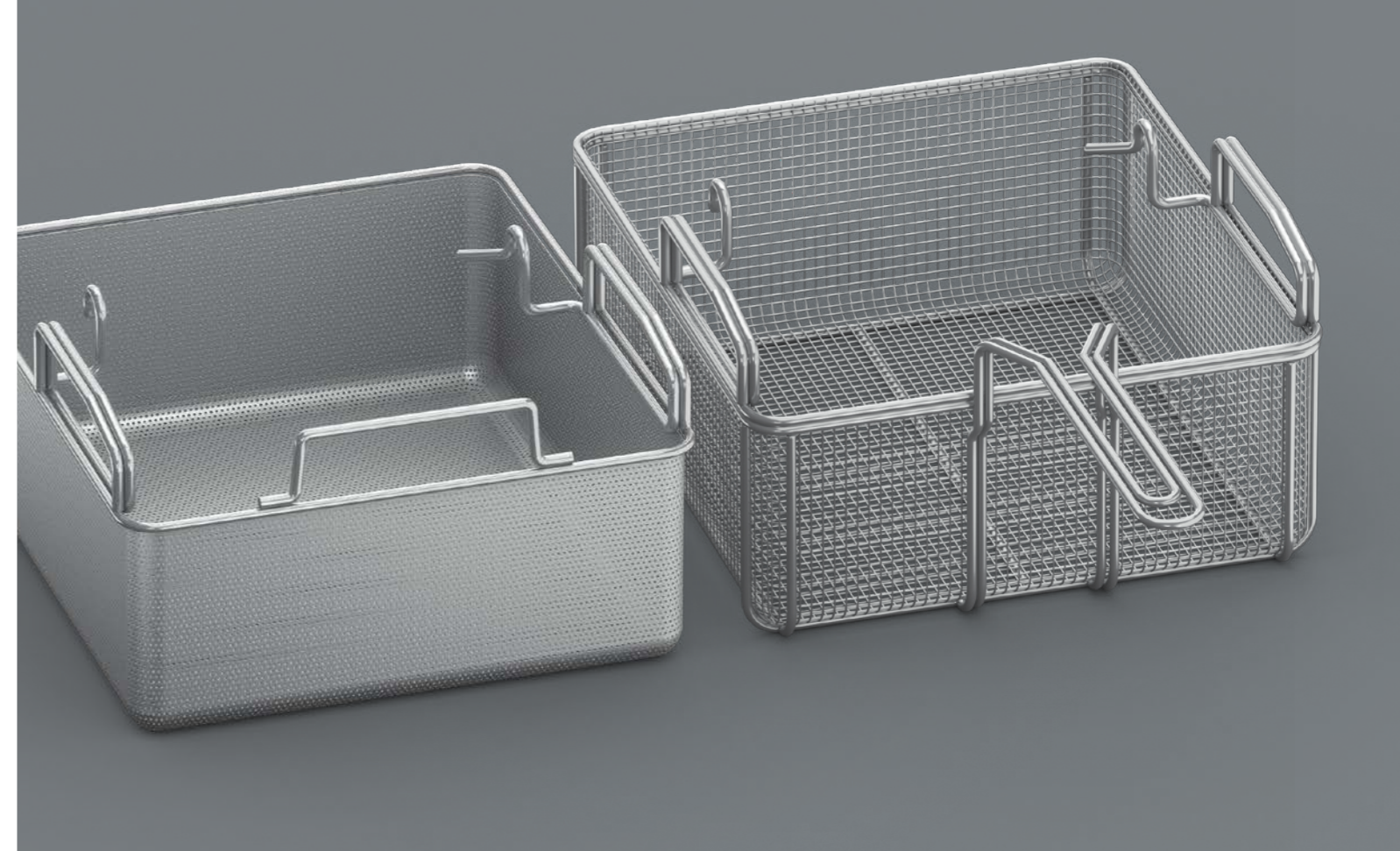
Robust muss es sein, jeden Tag was aushalten und für den harten Einsatz in der Restaurantküche geeignet sein – das gilt bei RATIONAL für den Portionskorb genauso wie für das Untergestell, für den Korbwagen wie für die Schaufel. Denn erst mit dem Original RATIONAL-Zubehör können Sie die herausragenden Leistungsmerkmale des iVario 2-XS in ihrer ganzen Bandbreite nutzen.

Im Basispreis des iVario 2-XS inbegriffen: Arm für automatische Hebe- und Senkautomatik, Koch- und Frittierkorb, Reinigungsschwamm und Sieb.

### ➔ Original RATIONAL-Zubehör

Und es liegt doch am durchdachten Zubehör, wenn das Leben leichter wird.

[rational-online.com/de/zubehoer](http://rational-online.com/de/zubehoer)



## Küchendesign.

# Eine Antwort auf jede Herausforderung.

Auf dem Tisch, der Arbeitsfläche, dem zentralen Herdblock oder darin integriert: Der iVario 2-XS passt sich seiner Umgebung an. Steht Ihnen optional Tag und Nacht für Mise en place und À-la-carte zur Verfügung. Ist mühelos zu installieren und dank des integrierten Wasserablaufs benötigen Sie nicht einmal eine Bodenablaufrinne. So vermeiden Sie rutschige Küchenböden und erhöhen die Arbeitssicherheit. Wie mit den anderen technischen Lösungen, die den Rücken schonen, vor Verbrennen schützen und das Leben leichter machen. Selbst eine umfangreiche Küchenreinigung ist mit dem iVario 2-XS kein Problem: Er erfüllt die hohen Ansprüche der IPX5-Norm.

### ➔ Ihr Vorteil

Ein Arbeitsplatz, der sich Ihren Bedürfnissen anpasst und keine Wünsche offenlässt.

[rational-online.com/de/restaurant](http://rational-online.com/de/restaurant)

IPX 5



## iVario 2-XS.

Der passt zu Ihnen.

Klein, stark, leistungsbereit – und platzsparend. Denn der iVario 2-XS ersetzt in einem Restaurant mit bis zu 100 Essen Kipper, Kessel und Fritteuse. Oder ergänzt die Insellösung in Ihrer Kantine. Sogar viel günstiger, als Sie glauben.

Ihre Wünsche sind größer, Ihre Küche auch und Sie hätten gerne Funktionen wie Druckgaren? Dann schauen Sie sich die großen Brüder iVario Pro mit zweimal 25 l, einmal 100 oder einmal 150 l Fassungsvermögen an: [rational-online.com](http://rational-online.com)

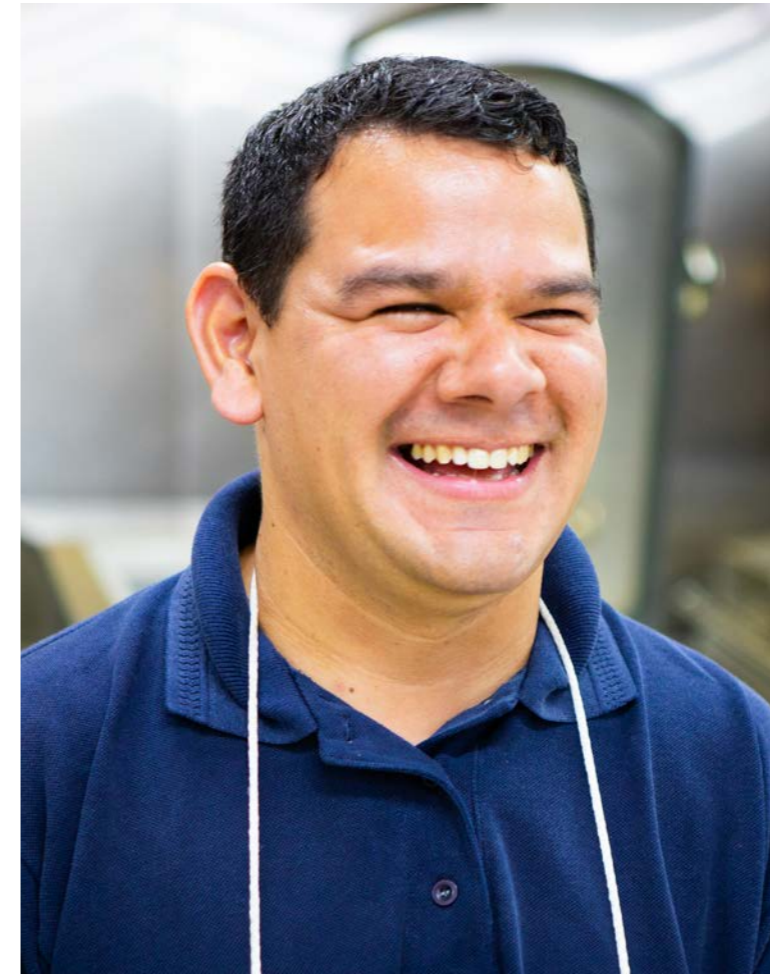


iVario	2-XS
Anzahl Essen	ab 30
Nutzvolumen	2 x 17 Liter
Bratfläche	2 x 2/3 GN (2 x 13 dm <sup>2</sup> )
Breite	1100 mm
Tiefe	756 mm
Höhe (inkl. Untergestell/Unterbau)	485 mm (1080 mm)
Gewicht	117 kg
Wasserzulauf	R 3/4"
Wasserablauf	DN 40
Anschlusswert (3 NAC 400V)	14 kW
Absicherung (3 NAC 400V)	20 A
<b>Optionen</b>	
iZoneControl	○
Niedertemperaturgaren (Übernacht, Sous-vide, Konfieren)	○
WiFi	○

○ optional

## iVario live.

Lassen Sie sich nichts erzählen, probieren Sie selbst.



Genug Theorie, Zeit für die Praxis, denn nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie die RATIONAL-Kochsysteme im Einsatz, lassen Sie sich die intelligenten Funktionen zeigen und probieren Sie, wie Sie mit ihnen arbeiten können. Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe. Sie haben Fragen oder wünschen Informationen für Ihren Bedarf und Ihre Einsatzmöglichkeiten? Dann rufen Sie uns an oder schicken uns eine E-Mail. Weitere Informationen, Details, Filme und Kundenstimmen finden Sie auch unter [rational-online.com](http://rational-online.com).

### ➔ Jetzt anmelden

D +49 8191 327-387

A +43 662 832799-0

[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)

[rational-online.com/de/live](http://rational-online.com/de/live)





**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](mailto:info@rational-online.com)

[rational-online.com](http://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](mailto:info@rational-online.at)

[rational-online.com](http://rational-online.com)

