

Rational mit neuem Kochstandard



Mit dem iVario Pro bringt Rational ein neues Kochsystem auf den Markt / Foto: Rational

Rational stellt den Nachfolger des VarioCookingCenter vor: Mit dem iVario Pro bekommt die Profiküche einen neuen Standard. Das Kochsystem, das mit Kontakthitze arbeitet, punktet mit intelligenten Funktionen und verbraucht laut Rational 40 Prozent weniger Energie als konventionelle Kipper und Kessel.

Obwohl die Anschlusswerte gegenüber dem Vorgänger VarioCookingCenter verringert wurden, hat er bis zu 20 Prozent höhere Anbratkapazität. Mit der wartungsfreien Druckgaroption ist er bis zu 35 Prozent schneller gegenüber Garen ohne Druck. iVarioBoost, das intelligente Energiemanagement, ist für die punktgenaue Temperatur am Tiegelfboden zuständig und regelt diese feinfühlig. Und mit iZoneControl kann der Tiegelfboden in bis zu vier Zonen eingeteilt werden, um verschiedene Speisen zeitgleich, -versetzt und in verschiedenen Temperaturen zuzubereiten. Auch die Ergonomie setzt neue Standards: Höhenverstellbare Beine, kalte Tiegelfränder und runde Ecken machen das Arbeiten sicher. Produktivität, Flexibilität und Einfachheit zeichnen den neuen iVario Pro aus, erläutert Oliver Frosch, Geschäftsführer Rational Deutschland. Die Basis bildet das patentierte iVarioBoost-Heizsystem aus Keramik-Heizelementen, die fest mit dem kratzfesten Tiegelfboden verbunden und flächendeckend über diesen verteilt sind. In weniger als 2,5 Minuten heizt der iVario Pro auf 200 Grad Celsius auf und hat genügend Energie, um etwa 30 Kilogramm Gulasch in zirka 15 Minuten anzubraten. Damit ist iVarioBoost viermal schneller als herkömmliche Technik. Ebenso kommt es nicht zu einem Temperaturabfall, wenn kalte Flüssigkeit aufgegossen wird. Fast ebenso schnell kann iVarioBoost die Energie

wegnehmen, damit sensible Speisen nicht anbrennen und nicht überkochen. Hier trifft maximale Leistung auf äußerste Präzision, so Frosch.

Für die Präzision sorgt die Garintelligenz iCookingSuite. Sensoren erkennen Menge und Garzustand und regeln entsprechend die Garparameter, damit das Wunschergebnis ohne großes Zutun des Anwenders erreicht wird. Der iVario Pro befreit von Kontroll- und Überwachungsaufgaben. Wie mit AutoLift, der das Gargut automatisch aus der Garflüssigkeit herausholt, erklärt Frosch. Gleichzeitig ist das Bedienkonzept neu und der Nutzer kann unterschiedliche Betriebsarten für Fleisch, Fisch, Geflügel oder Beilagen oder verschiedene Zubereitungsarten wählen. Das spart Ausbildungs- und Anlernzeit. Darüber hinaus sorgt iZoneControl für mehr Flexibilität, denn der iVario Pro kann jetzt in bis zu vier Zonen, die in Form und Größe frei wählbar sind, eingeteilt werden. Auch in puncto Ergonomie revolutioniert das neue Kochsystem den Küchenalltag. Da nichts anbrennt, ist er leicht und häufig bereits in zwei Minuten zu reinigen. Verschiedene Aufstellvarianten wie Wandhängung oder auf Rollen machen den Neuen anpassungsfähig. Der iVario Pro 2-S mit zwei Tiegeln ist ideal für Restaurants oder als Zusatzgerät in der Gemeinschaftsverpflegung. Die beiden Ein-Tiegel-Kochsysteme mit 100 beziehungsweise 150 Litern sind die neuen Leistungsträger in der Gemeinschaftsverpflegung. Ergänzt wird die neue Gerätegeneration durch den iVario 2-XS, der mit zwei Tiegeln zu je 17 Litern Fassungsvermögen, umfangreichem Zubehör und zu einem attraktiven Preis ideal für Restaurants ab 30 Essen ist.

Ab sofort sind alle Kochsysteme im Handel erhältlich. Wer sich ein Bild vom neuen Kochsystem machen möchte, kann dies ab sofort online bei einem Webinar tun. Schon bald werden sollen Interessierte den iVario Pro auch live erleben können; die Termine werden auf der Website zu finden sein.