

Описание товара Универсальный кухонный аппарат Rational iVario Pro 2-S



Описание

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 °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
 - 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

Дополнительные характеристики:

- Количество порций в день: от 50 до 100
- 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.

- Площадь нагревательной поверхности: 2х GN 1/1
- Труба подачи воды: 3/4 "
- Сливная труба: DN 40
- Предохранители: 40 А

Опции (заказываются отдельно):

- Функция приготовления под давлением
- Регулируемая по высоте подставка

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	28 кВт
Ширина	1100 мм
Глубина	938 мм
Высота	482 мм
Вес (без упаковки)	132 кг
Страна производства	Германия
Температурный режим	от 30 до 250 °C
Количество тигелей	2
Объем одного тигеля	25 л
Площадь нагревательной поверхности одного тигеля	19 дм²
Термозонд	Да
Бренд	Rational
Видео	https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240596&hd=2&autoplay=0, https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239968&hd=2&autoplay=0, https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239211&hd=2&autoplay=0, https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239485&hd=2&autoplay=0

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.