

*** IVARIO PRO L - 39 DM², 100 L**


Réf : WX9ENRA.0002146
 Marque : RATIONAL

DIMENSIONS

| | |
|------------|------|
| Largeur | 1030 |
| Profondeur | 894 |
| Hauteur | 608 |
| Poids net | 225 |

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|-------------------|---------------------------|
| Alimentation | Electrique |
| Puissance | 27000 Watt |
| Caractéristique 1 | Voltage 3NAC400 V 50/60Hz |

DESCRIPTION

IVARIO PRO L - 39 DM², 100 L

Capacité

- > 100 litres de volume utile
- > 39 dm² de surface de rôtissage

Mode manuel

- > Pocher : entre 30 °C et la température d'ébullition
- > Sauter : entre 30 °C et 250 °C
- > Frire : entre 30 °C et 180 °C

L'iVario est l'un des systèmes de cuisson les plus modernes qui vous garantit une productivité, une flexibilité et une simplicité maximales pour pocher, sauter, frire et cuire sous pression et il remplace ainsi quasiment tous les appareils de cuisson traditionnels. Sa technologie de chauffe unique assure une performance et une précision maximales et ses assistants de cuisson intelligents qui réfléchissent et vous assistent, vous permettent d'obtenir une qualité de plat irréprochable sans contrôle et surveillance permanents. Jusqu'à 4 fois plus rapide avec jusqu'à 40 % de consommation d'énergie en moins et un gros gain de place par rapport aux appareils de cuisson traditionnels. Ainsi, le prix d'achat d'un iVario est amorti en seulement quelques mois.

Assistants intelligents : iVarioBoost, iCookingSuite, iZoneControl

Mode de programmation

La gestion de programmes permet de créer des programmes manuels de manière intuitive ainsi que de sauvegarder des cycles de cuisson intelligents avec leurs paramètres individuels et de les gérer avec clarté.

Des fonctions intelligentes

- > Contrôle intelligent de l'énergie et de la température avec réserves de puissance élevées et répartition précise de la chaleur sur toute la surface de la cuve
- > Régulation intelligente des cycles de cuisson pour l'ajustement automatique du processus de cuisson au résultat souhaité préalablement défini, par ex. coloration et degré de cuisson, pour l'obtention sûre et efficace de ce résultat indépendamment de l'utilisateur, de la taille des aliments et de la quantité chargée

* IVARIO PRO L - 39 DM², 100 L



Réf : WX9ENRA.0002146

- > Retrait intelligent et automatique des paniers de cuisson et de friture pour des résultats de cuisson parfaits, ergonomie et économie optimale des ressources
- > Surveillance et calcul à la seconde près pour reproduire des résultats de cuisson parfaits
- > Intervention dans les cycles de cuisson intelligentes ou passage de la cuisson intelligente au mode à la carte pour un maximum de flexibilité
- > Programmation individuelle et intuitive par glisser-déposer d'un maximum de 1 200 programmes de cuisson comprenant jusqu'à 12 étapes
- > Transfert aisé des programmes vers d'autres systèmes de cuisson par connexion sécurisée sur le Cloud avec ConnectedCooking ou par stick USB
- > Commande à apprentissage automatique qui s'adapte au profil d'utilisation, comme le tri intelligent de recettes fréquemment utilisées
- > Reprise automatique et fin optimale d'un cycle de cuisson après une coupure de courant

Fonctions de cuisson

- > Sonde de température à coeur à 6 points de mesure, support de sonde, poignée ergonomique et correction automatique des erreurs en cas de mauvaise introduction
- > Remplissage d'eau automatique au litre près (unités réglables en litres ou en gallons)
- > Vidange des eaux de cuisson/de lavage effectuée directement dans l'écoulement de la cuve (sans basculement, sans caniveau de sol)
- > Cuve mobile par vérin électrique, commande via l'écran
- > Fond de cuve haute performance résistant à l'abrasion et réactive
- > Douchette intégrée avec enrouleur automatique et fonction de jet unique
- > Prise de courant intégrée spécifique au pays d'utilisation (pour tensions avec conducteur neutre)
- > Cuisson Delta-T pour une préparation particulièrement douce et un minimum de pertes à la cuisson
- > Affichage numérique de la température, réglable en °C ou en °F, affichage des valeurs de consigne et des valeurs réelles
- > Horloge 24 heures en temps réel avec passage automatique à l'heure d'été/d'hiver en cas de connexion à ConnectedCooking
- > Affichage de la langue réglable
- > Minuterie réglable de 0 à 24 h avec affichage permanent, réglage en heures/minutes ou minutes/secondes.
- > Horloge 24 heures en temps réel
- > Assistance en ligne gratuite pour toute question technique ou d'application culinaire (ChefLine)