

Le nouvel iVario



Lorsque l'on veut fixer de nouvelles références, il faut faire preuve d'imagination. Sauter, pocher, blanchir, frire, cuire sous pression, durant la nuit et à point et tout cela simultanément : La cuisine n'a jamais été aussi exigeante. Aussi rapide et sophistiquée. Aussi internationale et régionale. Aussi polyvalente et flexible. Voilà pourquoi RATIONAL, fort d'une expérience de plus de 45 ans dans la recherche culinaire, est sorti des sentiers battus et s'est davantage intéressé aux thèmes de la pénurie de personnel qualifié, des tendances culinaires et de la gestion en cuisine. Avec une nouvelle façon de penser. Nous pouvons aujourd'hui vous présenter le résultat - le nouvel **iVario**.

Vue d'ensemble des produits



	iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
30	50-100	100 - 300	300 - 500	
2 x 17 l	2 x 25 l	100 l	150 l	
2 x 13 dm ²	2 x 19 dm ²	39 dm ²	59 dm ²	

iVario Pro : Le nouveau standard de performance

L'iVario Pro permet de 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 gain de place significatif par rapport aux appareils de cuisson traditionnels.