

**RATIONAL**

# iVario

# 创新烹饪方式 引领者。

餐厅。



## iVario live



一台iVario。  
可完成许多烹饪任  
务。

灶台、汤锅、平底锅、炸炉、高压锅、保温汤池——现在，这一切都组合在一台设备中。都是同  
一台iVario。可以进行煮、煎、炒、炸。速度快达  
4倍\*，能耗节省多达40%\*。因此iVario能够取代大  
量的传统厨房设备。同时确保每份菜肴都是按需  
制作，品质出色。因此它已成为烹饪前的准备工作  
和点餐服务中不可或缺的设备。

它可以完全取代



平底锅



深锅



炸炉



灶台

\* 与传统的灶台、可倾式煎炒锅和炸炉相比。  
更多信息请访问：[rational-online.com](http://rational-online.com)。

# 您获得的优势。

高品质菜肴。

而且持续不断地提供。

烹饪者一开始有一个想法。这个想法必须实现成为一道美味的菜肴。而且菜肴品质应始终一致。使用iVario就能实现。因为它能准确地将设定好的要求变成现实。它能以最佳方式烹饪食物。对微小的变化也能做出灵敏的反应。这样，您就能一次又一次地获得需要的烹饪结果。

节省工作时间。

同时让您能完成所有工作任务。

在工作时间方面，iVario改变了一切。因为它使许多工作步骤变得多余。比如不再需要监控，即使是烹饪敏感的食物。比如不再需要等待，因为iVario的速度快达4倍\*。比如不再需要清洁，因为食物不会烧糊、不会溢出。比如不再需要例行的搅拌工作。

节省空间和设备。

如何做到呢？

在餐厅，iVario充分展示了它能独自完成那些以前需要许多设备才能完成的任务。它能完成烹饪前的准备工作：快速煮熟马铃薯，夜间烹饪烤肉，制作米布丁。它能用于供餐服务：将食物在保温汤池中保温，现做烤肉，立即油炸。清除旧的烹饪设备，腾出更多空间。终于能实现这一切。

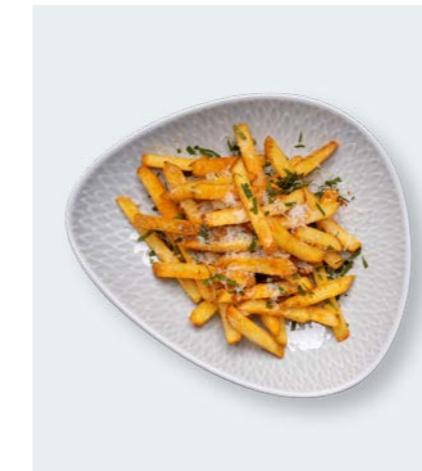
\* 与传统的灶台、可倾式煎炒锅和炸炉相比。  
更多信息请访问：[rational-online.com](http://rational-online.com)。





令人赞叹的性能。  
最佳烹饪结果。

各种各样的美味佳肴——全都出自iVario。最短的时间，最高的菜肴品质。无论要供应多少份餐食。



例如\*：

- 焯水：4公斤西兰花只需19分钟
- 焖炖：250份意大利肉酱只需60分钟
- 烧煮：100份蔬菜汤只需20分钟
- 油炸：16公斤里面油炸蔬菜只需60分钟
- 烧煮：3公斤意大利面（用烹饪篮）只需19分钟
- 高压烹制：25公斤焖肉只需87分钟
- 煮奶：133份米布丁只需62分钟
- 煎烤：4公斤炒饭只需6分钟





快速准确。  
性能管理。

烹饪准确。智能控制。性能强大。  
这就是iVario的性能管理：

- › 陶瓷加热元件和耐刮擦的易导热锅底相结合
- › 均匀的大面积热量分配
- › 效率高，速度快
- › 能耗少于传统烹饪设备
- › 功率储备可用于烹饪大量食物
- › 90分钟内从0°达到200°C
- › 18升水烧开只需7分半

您获得的优势：



iVarioBoost 

持续监控与实时支持。  
iVario的大脑。

烹饪过程中提供持续监控和全程支持。

- › 操作简单，几乎不需要熟悉练习
- › 根据不同的菜肴自动调整烹饪过程
- › 确保达到需要的烹饪结果
- › 自我调节，符合操作者的烹饪习惯
- › 只有在需要人工操作时才发出消息
- › 程序搜索助手



持续监控与实时支持。

## 厨房日常工作中的智能助手。

这种操作方法设立了行业标杆：内容直观的显示屏，已预装的烹饪程序。通过触摸屏和转轮控制，使烹饪工作更简单、快速、高效。



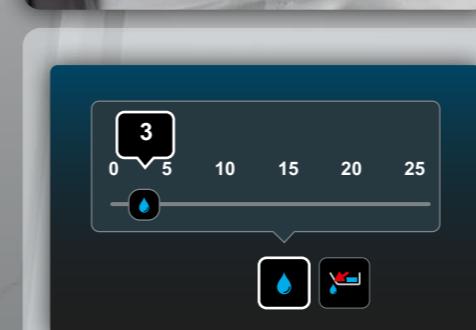
预装的、用户特有的或手动烹饪过程——通过各种程序功能实施不同的个性化工作过程。通过MyDisplay调整操作界面，只看到当前需要的功能。



集成的中心温度探针有6个测量点，可以测量食物大小和数量。这样就能确保准确达到设定的中心温度和需要的烹饪结果。



iVario的智能烹饪系统可实现智能调节和互动交流。它可以为不同的菜肴使用适当的烹饪过程，自我调节符合操作者的烹饪习惯，并在需要手工操作时发出相应的消息。



自动加水。水量准确，一键完成。安全符合需要。还有集成式排水口。



继续烹饪。收汁。保温。重新装料。在需要时可以选择这些选项。可以在烹饪运行过程中选择。简化操作。确保菜肴品质。



使用数字化厨房管理系统ConnectedCooking，可以创建和分配烹饪程序、通过MyDisplay设置屏幕页面、更新设备软件、记录HACCP数据。无论烹饪系统在哪里。



丰富的菜肴,灵活的操作  
将2个锅变成4台设备。

使用iZoneControl可以将2个锅变成4台iVario。制作更加丰富多样的菜肴。

- › 锅底可以最多划分成4个区域
- › 可以按需设定各区域的大小、位置和形状
- › 在同一个锅中烹制不同的菜肴
- › 同时烹制,也可以先后烹制;使用相同的温度,也可以用不同的温度
- › 无需监控,无需额外的厨房设备

您获得的优势:



iZoneControl



高压烹制。  
升压，然后降压。

可选的智能高压烹饪功能可以进一步加快速度\*  
。

- › 豆类、炖肉、焖炖菜、汤、杂烩的烹饪速度可进一步加快46%
- › 使用简单、安全
- › 丝毫不影响菜肴品质
- › 快速升压和降压
- › 无需维护工作（不必每年检查压力）

#### 减短烹饪时间

举例：15公斤炖牛肉，用iVario Pro 2-S。

102分钟

188分钟

使用高压可加快46%

不用高压

	烹饪	高压烹制
蔬菜汤	72分钟	48分钟  33%
鹰嘴豆	65分钟	42分钟  35%
土豆	43分钟	34分钟  21%

您获得的优势：



\* iVario Pro 2-S、L和XL的选装配置



现代化工作方式。  
这样可以更轻松。

iVario使餐厅的厨房工作更加符合人体工学、省力、高效。

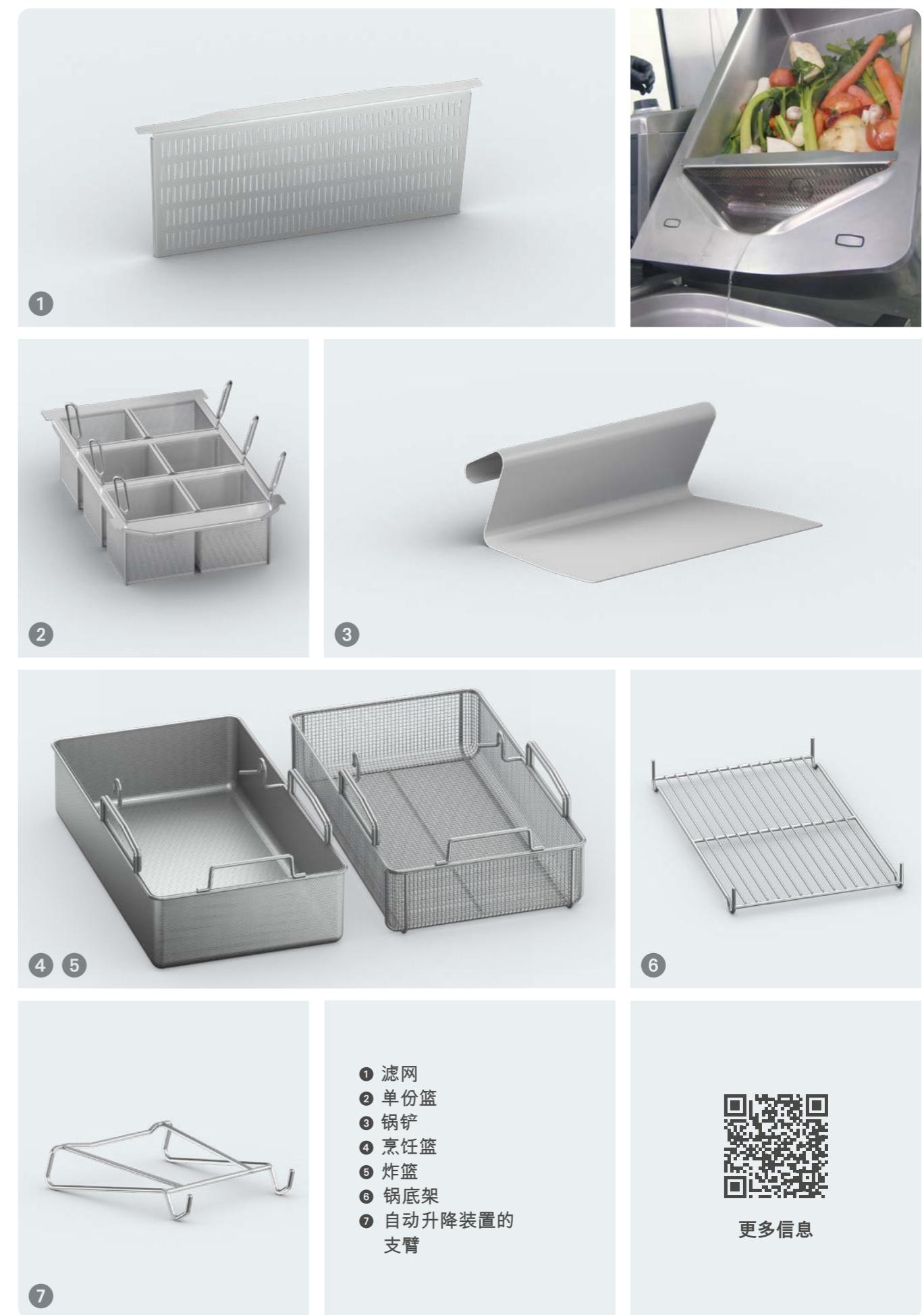


- ① AutoLift (自动升降功能)
- ② 冷的锅边缘，圆角
- ③ 自动加水
- ④ 集成式排水口
- ⑤ 高度调节 (可选)
- ⑥ 简单且快速清洁
- ⑦ 简单、安全地清空锅体
- ⑧ 通过触摸屏进行清晰直观的操作
- ⑨ 无线网络 (iVario 2-XS为选装配置)
- ⑩ 集成的手持喷淋器
- ⑪ 集成式插座 (符合当地标准)



## 配件。 更快达到目标。

坚固耐用，使工作更轻松，为餐馆提供最佳烹饪结果。这就是RATIONAL莱欣诺原产配件。



- ① 滤网
- ② 单份篮
- ③ 锅铲
- ④ 烹饪篮
- ⑤ 炸篮
- ⑥ 锅底架
- ⑦ 自动升降装置的支臂



更多信息



## RATIONAL莱欣诺服务。 致力于优秀的合 作。

购买设备后的RATIONAL莱欣诺服务。让您对您的投资长期感到满意，始终能够充分利用您的烹饪系统的最大潜力，并让您的创新想法源源不断。

- › 由RATIONAL莱欣诺认证服务商实施安装
- › 个人启动培训
- › 免费软件更新
- › 免费的ChefLine厨师热线
- › RATIONAL莱欣诺学院

经济性。  
让我们一起计算。

成功厨房的前提是：必须有经济效益。  
这意味着：

- › 可以立即投入使用
- › 可以取代各种其他厨房设备
- › 不再需要其他投资
- › 节省空间、工作时间、原材料、水和电
- › 投资回收期非常短

投资回收期不到1年

您的收益	计算方法 每年	增加的收益 请您自己计算 每年
<b>肉类</b>		
使用iVarioBoost煎烤性能，在烹饪日常菜（炖菜、煸炒）的情况下最多可减少10%*的原料成本。夜间制作炖菜的情况下最多可减少10%*的原料成本。	使用传统的灶台、可倾式煎炒锅和汤锅时，原料成本 ¥74,650	= 7,460¥
	使用iVario的原料成本 ¥67,190	
<b>能源</b>		
使用高效率的iVarioBoost加热系统，平均每次供餐服务可节省19kWh*。	19 kWh × 2次供餐服务 × 6天 × 48周 × ¥1.10/kWh	= 12,040¥
<b>工作时间</b>		
使用高速的iVarioBoost加热系统、iCookingSuite的自动烹饪以及夜间烹饪功能，每天每台设备平均节省120分钟工作时间。	288天 × 2小时 × ¥40 (厨师/清洁工时薪混合计算)	= 23,040¥
<b>清洁</b>		
每年平均节省水和洗洁精*。需要洗涤的锅数量减少。	每次供餐服务节省90升水 × 5.99/m³, 10升洗洁精	= 390¥
<b>您每年增加的收入</b>		
使用一台iVario 2-XS每天提供100份餐食（2次供餐服务）的餐厅，与使用传统灶台、可倾式煎炒锅、汤锅和电炸锅的餐厅相比增加的收入。		

\*与传统的可倾式煎炒锅、汤锅和电炸锅相比。

我们对自己的要求。  
可持续的产品质  
量。

适合日常使用，坚固，耐用——这是每一台烹饪系统都必须满足的要求。这不仅确保了产品质量，也有助于可持续发展：

- › 精细制造，确保极长的使用寿命
- › 极高的质量标准，极高的可修理性
- › 高度可重复使用的材料
- › 符合人体工学的设计
- › 数字化技术使工作更轻松



iVario型号概览。

哪种型号符合您的需要？



iVario用于集体餐饮服务



- ① 带90毫米支腿的基本设备
- ② 带塑料支腿，放在底架上的基本设备
- ③ 带电动调高装置，放在底架上的基本设备
- ④ 放在底架上的基本设备，安放在底座上

IP X5



SVGW  
Cert. No.  
1911-R6888



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
供餐份数	30份起	50-100	100-300	100-500
有效容积	2 x 17升	2 x 25升	100升	150升
煎炸面积	2 x 2/3 GN (2 x 13 dm <sup>2</sup> )	2 x 1/1 GN (2 x 19 dm <sup>2</sup> )	2/1 GN (39 dm <sup>2</sup> )	3/1 GN (59 dm <sup>2</sup> )
宽	1,100 mm	1,100 mm	1,030 mm	1,365 mm
深	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
高 (包括底架/基座 )	485 (1,080) mm	485 (1,080) mm	608 (1,078) mm	608 (1,078) mm
重量	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
进水口	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
出水口	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
设备额定功率 ( 3NAC400 V ) 标准/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
熔断器 ( 3NAC400 V ) 标准/Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
选装配置				
高压烹制	–	○	○	○
iZoneControl ( 分区控制 )	○	●	●	●
低温烹制 ( 夜间烹饪、真空低温烹饪、油封煮 )	○	●	●	●
无线网络	○	●	●	●

#### 性能举例 ( 每缸体 )

轻煎肉块 (肉类)	4.5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
烹饪时间	5分钟	5分钟	5分钟	5分钟
炖肉块 (肉和酱汁)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
常压烹饪时间	188分钟	188分钟	188分钟	188分钟
高压烹饪时间	–	–46% 102分钟	–46% 102分钟	–46% 102分钟
鹰嘴豆, 已泡软	4 kg	7 kg	20 kg	30公斤
常压烹饪时间	65分钟	65分钟	65分钟	65分钟
高压烹饪时间	–	–35% 42分钟	–35% 42分钟	–35% 42分钟
连皮煮马铃薯	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
常压烹饪时间	43分钟	43分钟	43分钟	43分钟
高压烹饪时间	–	–21% 34分钟	–21% 34分钟	–21% 34分钟

● 标配 ○ 选配 – 不提供

iVario live。

# 和我们的专家一 起烹饪。

没有任何事情能比自己的体验更可信：将  
RATIONAL莱欣诺烹饪系统应用在实践中，了解  
各种功能，尝试如何用其进行烹饪。现场操作、  
不具约束力、就在您的身边。



现在报名

+86 21 3183 7500  
office.shanghai@  
rational-online.com

**RATIONAL** 莱欣诺® 中国  
上海市长宁区福泉北路388号  
东方国信商务广场B幢301室  
邮政编码 200335 中国

Tel. +86 21 3183 7500  
Fax +86 21 3183 7531

office.shanghai@rational-online.com  
rational-online.com

