

**RATIONAL**

# iVario 创新烹饪方式引领者。

集体餐饮服务。



iVario live

# 一台iVario。 可完成许多烹饪任 务。

外表看起来好像一台可倾式煎炒锅，实际上能运行很多功能：烧、煎、炸、高压烹制——iVario可以取代可倾式煎炒锅、汤锅、炸炉和高压锅。而且与传统烹饪技术相比速度快达4倍\*，能耗节省多达40%\*。它能在更少的时间内完成更多任务，确保高效进行烹饪生产。

它可以完全取代



可倾式煎炒锅



汤锅



炸炉



高压烹饪设备



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

# 您获得的优势。

标准化的菜肴品质。

美味。烹饪大量食物时也是如此。

这是集体餐饮服务中的一个高难度要求：大批量生产高品质菜肴。而且要不断重复。而iVario的高超技艺在于：它能满足所有这些要求。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。不会烧糊，不会溢出。

更高产量。

连续不断地烹饪生产。

300份、3000份或者更多餐食。这在集体餐饮服务中十分常见。对于iVario来说也是如此。因为它能快速运行，具有功率储备和很大的容量。这样才能确保快速烹饪大量食物。这样才能在低能耗的同时确保诱人的烘烤香味和出色的均匀度。

节省空间、时间和原料。

iVario可以做到。

如果第一次实施就能出色地完成工作，那就能节省大量的时间和精力。使用iVario就是如此。因为它能帮助完成许多烹饪过程。使大型厨房的传统烹饪设备变得多余。这样就能腾出许多厨房空间。它运行快速。因此能省出许多时间。它十分可靠。因此能避免许多次品。它能正确完成所有工作。





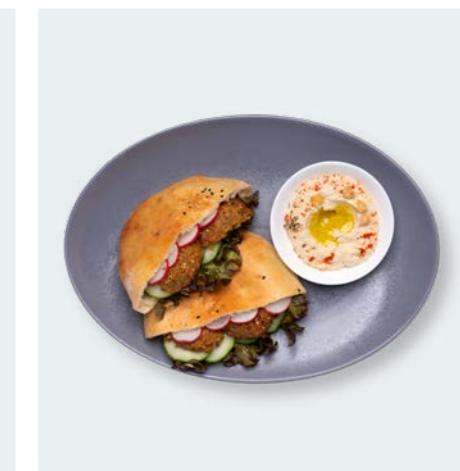
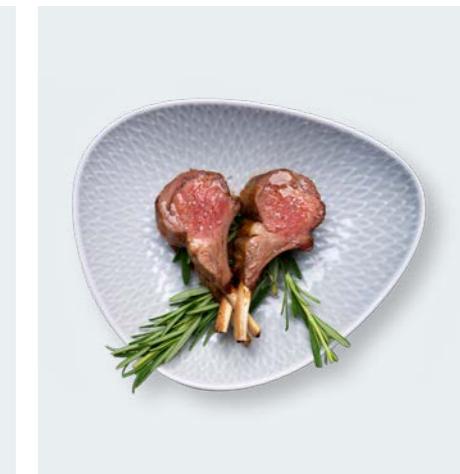
## 令人赞叹的性能。 最佳烹饪结果。

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\*：

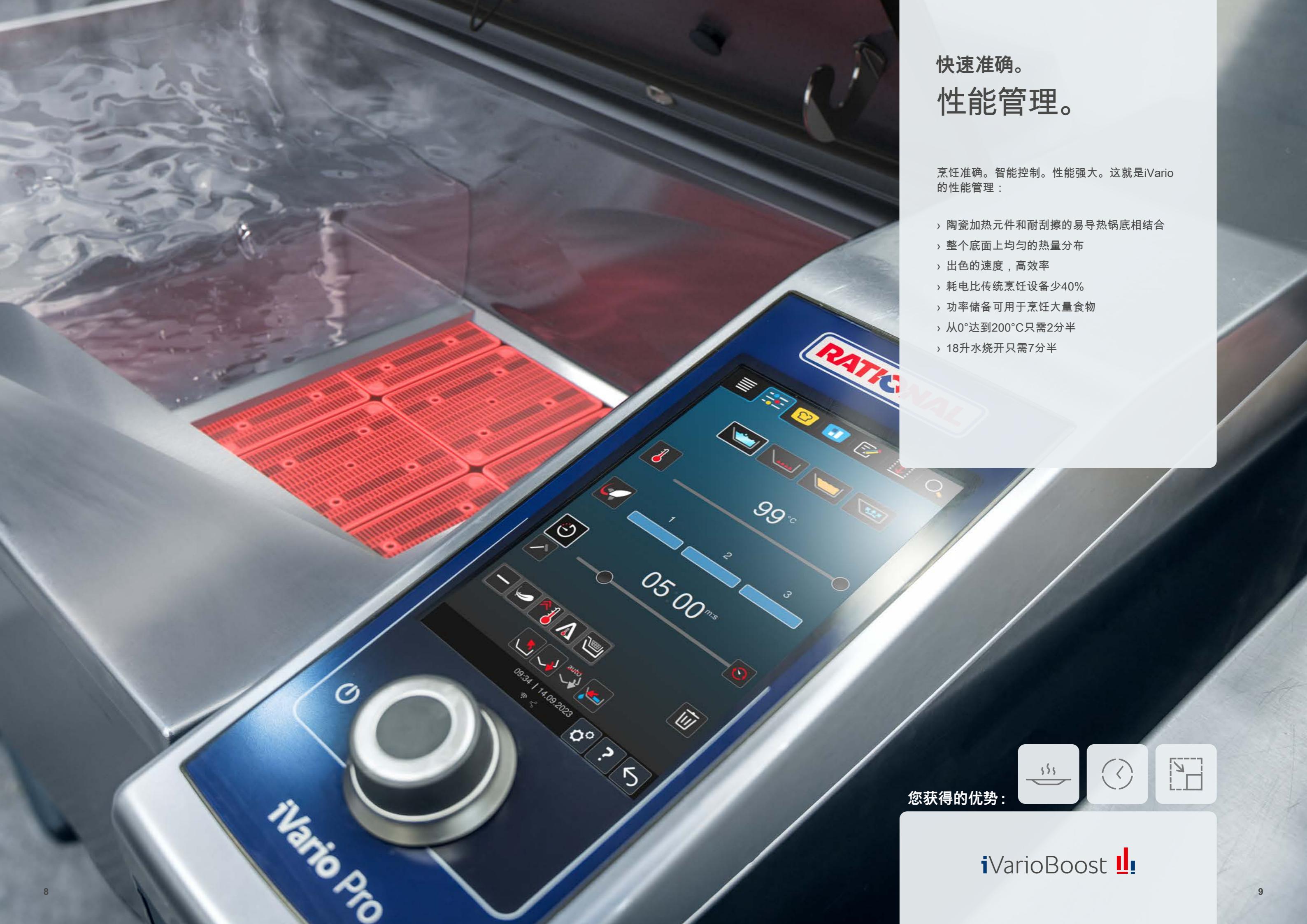
- › 沸水：18公斤西兰花只需23分钟
- › 焖炖：1200份意大利肉酱只需90分钟
- › 烧煮：400份蔬菜汤只需35分钟
- › 油炸：12公斤裹面油炸蔬菜只需19分钟
- › 烧煮：15公斤意大利面（用烹饪篮）只需22分钟
- › 高压烹制：70公斤炖肉只需120分钟
- › 煮奶：800份米布丁只需70分钟
- › 煎烤：100份炒饭只需20分钟



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
- › 整个底面上均匀的热量分布
- › 出色的速度，高效率
- › 耗电比传统烹饪设备少40%
- › 功率储备可用于烹饪大量食物
- › 从0°达到200°C只需2分半
- › 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。

iVario Pro在烹饪过程中提供持续监控和全程支持。一健完成。

- › 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
- › 只有在需要人工操作时才发出消息
- › 通过ConnectedCooking互联
- › 程序搜索助手

甚至可以在夜间工作。

进行夜间烹饪时，为iVario装料，然后启动烹饪过程，第二天早晨只需取出完成烹饪的食物。



您获得的优势：



iCookingSuite



持续监控与实时支持。

## 厨房日常工作中的智能助手。

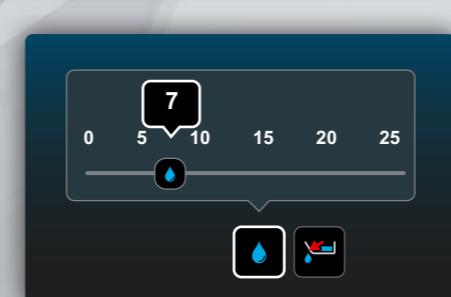
这种操作方法设立了行业标杆：内容直观的显示屏，已预装的烹饪程序。通过触摸屏和转轮控制，使烹饪工作更简单、快速、高效。



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。



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。



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。



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：68公斤炖牛肉，用iVario Pro XL。

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：

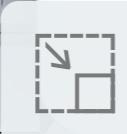
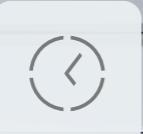


丰富的菜肴，灵活的操作  
将1台设备变成许多台。

使用iZoneControl可以将1台iVario变成4台。以高能效制作丰富多样的菜肴。

- › 锅底可按需最多划分为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
- › 只有确实需要的区域才被加热

您获得的优势：



iZoneControl



## 安放方式。 适合任何地方。

无论是重新布置还是新增设备，iVario可以放入每一种厨房环境中。

- › 可以放在台子上或工作平面上，可以挂在墙上，也可以集成在厨房设备组中
- › 采用集成式出水口，无需地面排水管
- › 地面不会湿滑，确保工作安全



①



②



③



④ 基本设备集成在厨房设备组中

② 底座安放

③ 壁挂方式

④ 带基座和支腿的基本设备

IP X5

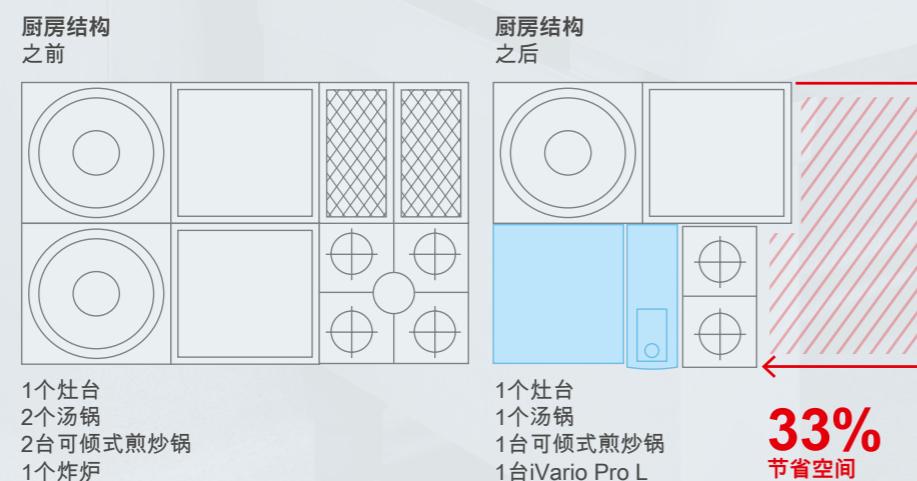
# 精简的厨房。 少即是多。

减少设备数量，增加工作空间。在更少的时间里完成更多任务。这种组合只有iVario可以做到。

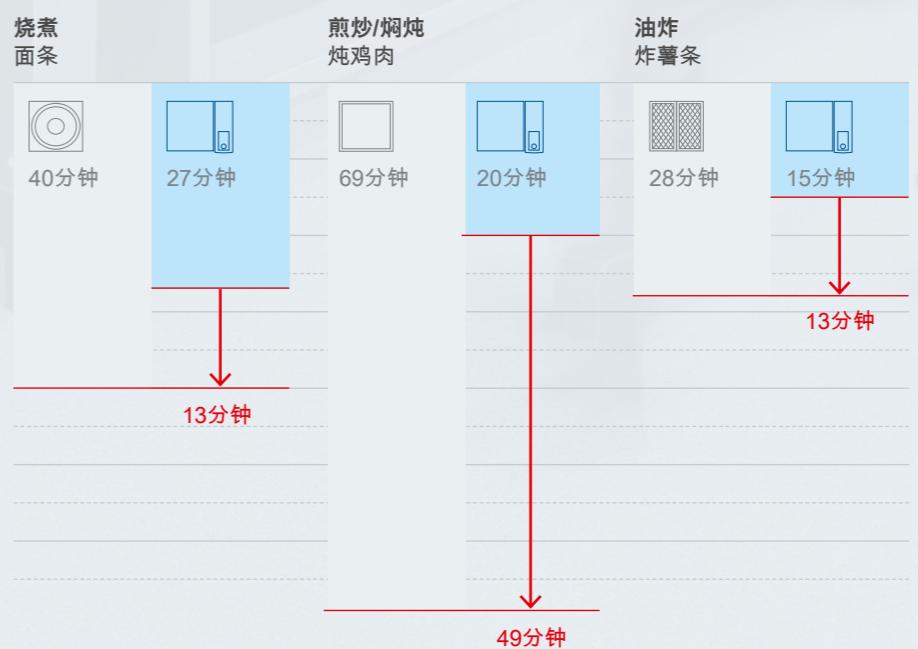
- › 可以取代可倾式煎炒锅、汤锅、炸炉和高压锅
- › 最多可省出33%的空间
- › 比传统烹饪技术更高效
- › 丝毫不影响菜肴品质



节省空间



节省时间



现代化工作方式。  
这样可以更轻松。

iVario使大型厨房工作符合人体工学、  
省力、高效。

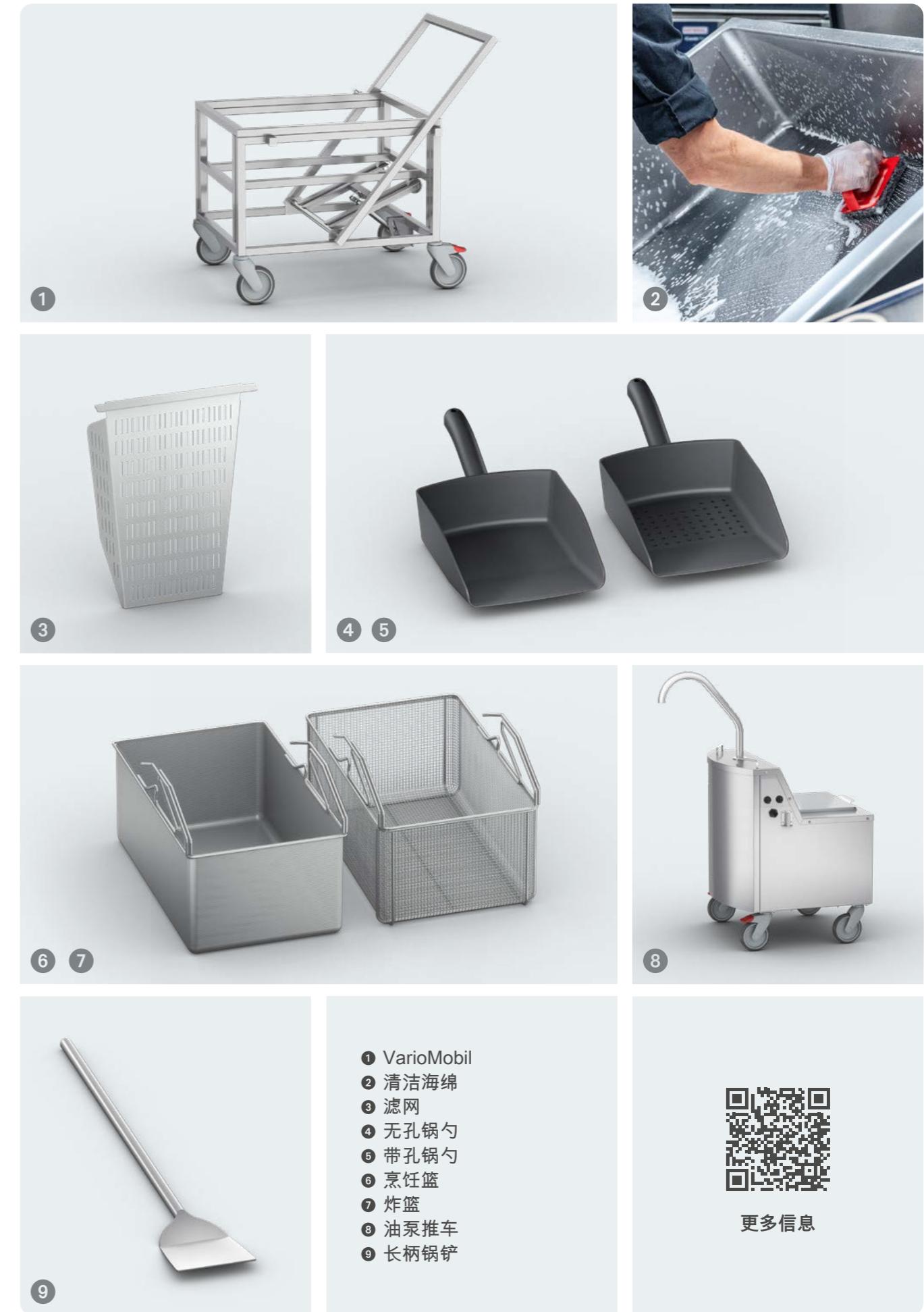


- ① 自动加水
- ② 集成式排水口
- ③ 简单且快速清洁
- ④ 冷的锅边缘，圆角
- ⑤ 高度调节（可选）
- ⑥ 简单、安全地清空锅体
- ⑦ 通过触摸屏进行清晰直观的操作
- ⑧ AutoLift（自动升降功能）
- ⑨ 无线网络（选装配置）
- ⑩ 集成的手持喷淋器
- ⑪ 集成式插座（符合当地标准）

配件。

## 更快达到目标。

坚固耐用，使工作更轻松，为集体餐饮服务提供最佳烹饪结果。这就是RATIONAL莱欣诺原产配件。



- ① VarioMobil
- ② 清洁海绵
- ③ 滤网
- ④ 无孔锅勺
- ⑤ 带孔锅勺
- ⑥ 烹饪篮
- ⑦ 炸篮
- ⑧ 油泵推车
- ⑨ 长柄锅铲



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
<strong>肉类</strong>		
使用传统的灶台、可倾式煎炒锅和汤锅时，原料成本 ¥ 648,000		= ¥ 64,800
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iVario的原料成本 ¥ 583,200		
<strong>能源</strong>		
使用高效率的iVarioBoost加热系统，平均每次供餐服务可节省68kWh*。 68 kWh × 2次供餐服务 × 5天 × 50周 × ¥ 1.10/kWh		= ¥ 37,400
<strong>工作时间</strong>		
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。 1000个小时 × ¥ 40 ( 厨师/清洁工时薪混合计算 )		= ¥ 40,000
<strong>清洁</strong>		
每年平均节省水和洗洁精*。无需再浸泡可倾式煎炒锅和汤锅。 每次供餐服务节省600升水 × ¥ 6/m³，每年50升洗洁精		= ¥ 2,150
<strong>您每年增加的收入</strong>		= ¥ 144,350

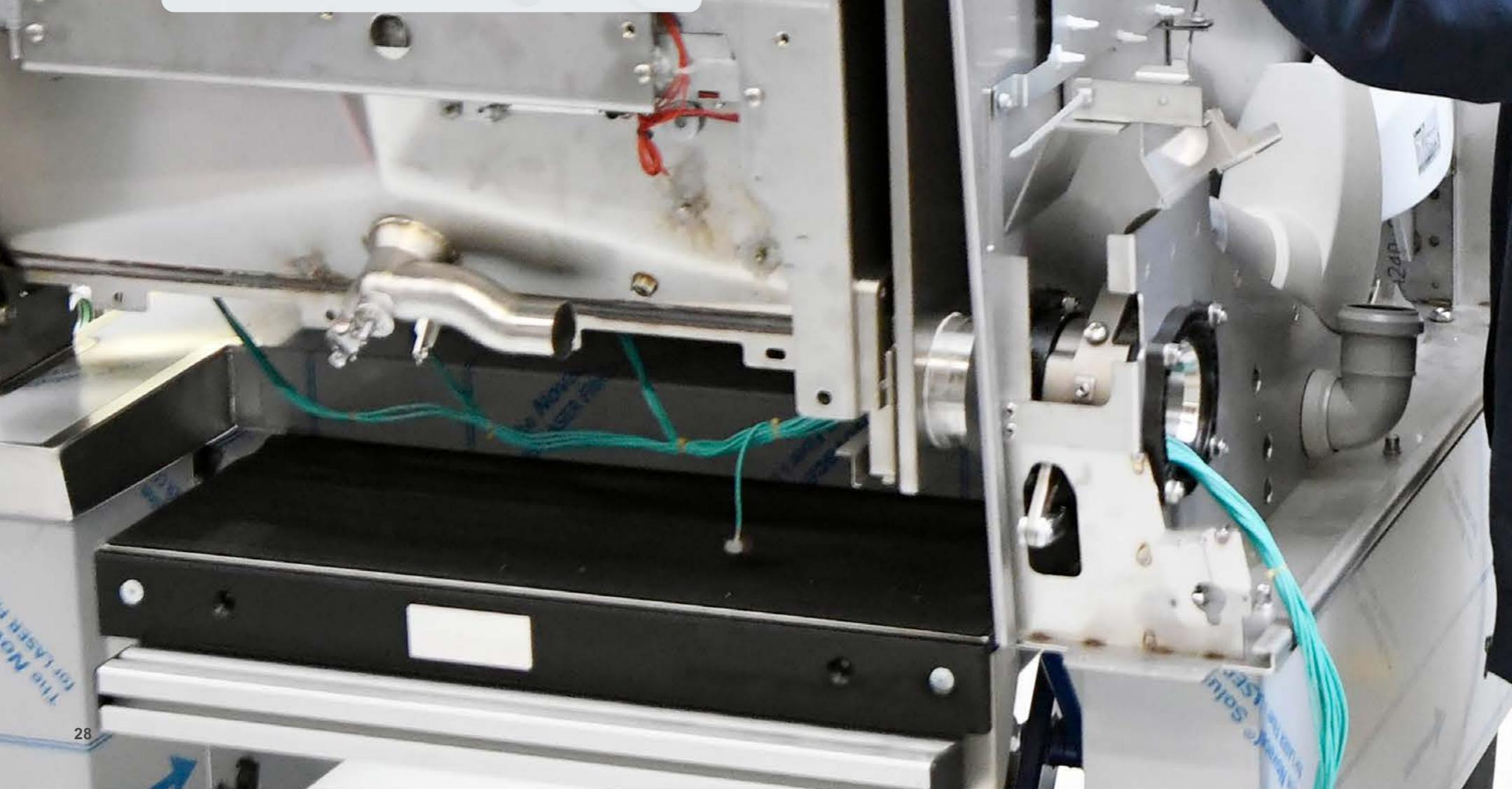
使用一台iVario L和XL每天提供600份餐食（2次供餐服务）的普通企业食堂，与使用传统灶台、可倾式煎炒锅、汤锅和电炸锅的企业相比增加的收入。

\*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？



- ① 基本设备集成在厨房设备组中
- ② 底座安放
- ③ 壁挂方式
- ④ 带基座和支腿的基本设备

IP X5



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 × 17升	2 × 25升	100升	150升
煎炸面积	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm <sup>2</sup> )	2 × 1/1 GN (2 × 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 ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
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 ( 每个缸体 )	4.5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
轻煎肉块 ( 肉类 )				
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



SVGW  
Cert. No.  
1911-R6888



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

