

iVario® (Pro).

Gamme d'équipements



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Nombre de couverts	à partir de 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Volume utile	2 × 17 litres	2 × 25 litres	100 litres	150 litres
Surface de cuisson	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Largeur	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Profondeur	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Hauteur (incl. table de soubassement/soubassement)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Poids	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Arrivée d'eau	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Évacuation d'eau	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Puissance raccordée (3 NAC 400V)	14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
Protection (3 NAC 400V)	20 A	32 A	40 A	63 A
Options				
Cuisson sous pression	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cuisson basse température (cuisson de nuit, sous-vide, confisage)	○	●	●	●
Wifi	○	●	●	●
Exemple de performance (par cuve)				
Marquage de ragoût (viande)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Temps de cuisson	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.
Cuisson de goulash (viande et sauce)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Temps de cuisson sans pression	102 Min.	102 Min.	102 Min.	102 Min.
Temps de cuisson avec pression	–	–14% 88 Min.	–14% 88 Min.	–14% 88 Min.
Pois chiches, trempés	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Temps de cuisson sans pression	65 Min.	65 Min.	65 Min.	65 Min.
Temps de cuisson avec pression	–	–35% 42 Min.	–35% 42 Min.	–35% 42 Min.
Pommes de terre en robe des champs	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Temps de cuisson sans pression	49 Min.	49 Min.	49 Min.	49 Min.
Temps de cuisson avec pression	–	–14% 42 Min.	–14% 42 Min.	–14% 42 Min.

● Standard ○ en option

RATIONAL Belgium NV
Westpoort 62
2070 Zwijndrecht

T: +32 (0) 37600370
info@rational.be
www.rational.be