



iVario Pro。
全新性能等级
面向集体餐饮服务。



今天的厨房必须能提供的性能。

煎烤、烧煮、焯水、油炸、高压烹制、夜间烹饪，恰到好处、一切同时进行：集体餐饮服务从未有过这么高的要求。要求快速、苛刻。要求各国菜式、本地菜式。要求多样、灵活。现在应该使用一种智能烹饪系统，它不仅可满足这样现代化厨房的要求，而且能充分利用这样的厨房。它能将45年的研究、经验和创新传递到全新的维度。它能在每一间厨房里发挥它的强大能力。它能每一次都简单地烹制出需要的菜肴。为300位或3000位客人供餐。它能承担起可自动化进行的工作。即使不太熟练的员工也可顺利操作。

- 比想象中的更强大
这种烹饪系统远远超出您迄今所习惯的可倾式煎炒锅、汤锅或电炸锅。

iVario Pro.

不同寻常。各方面都如此特别。

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 Pro几乎可取代所有的传统烹饪设备。因为它拥有强大的力量：独一无二的加热技术将性能与精确结合在一起。因为它拥有为您考虑、主动学习、提供支持的智能烹饪助手。因为它与传统烹饪设备相比，速度快达4倍、节省能源多达40%、节省大量空间。简而言之：因为它能力强大。提供出色的菜肴质量，无需检查和监控工作。

最佳工作条件

使用iVario Pro，厨房工作符合人体工学、省力、安全、高效。有助日常工作。有助保障健康。

无需监控即可获得需要的烹饪结果

设备内置的iCookingSuite智能烹饪功能可完成所有烹饪任务。不会烧糊，不会溢出。只有需要您操作时，iVario Pro才会发出消息。烹饪结果完全符合您的需要。

➔ 第8页

直观的操作方式

简单、合理、高效。使用iVario Pro不仅可轻松工作，而且充满乐趣。从一开始就如此。

高效的能源管理

iVarioBoost加热系统将能量、速度与准确性结合在一起。通过储备功率以及在整个底面上更准确的热量分布，确保在轻煎肉类和敏感食物时能够达到最佳烹饪效果。

➔ 第6页

更高的灵活性

专利iZoneControl使一个锅底变成若干个iVario。可制作不同的菜肴。增加可用空间。有助发挥创造力。

➔ 第12页

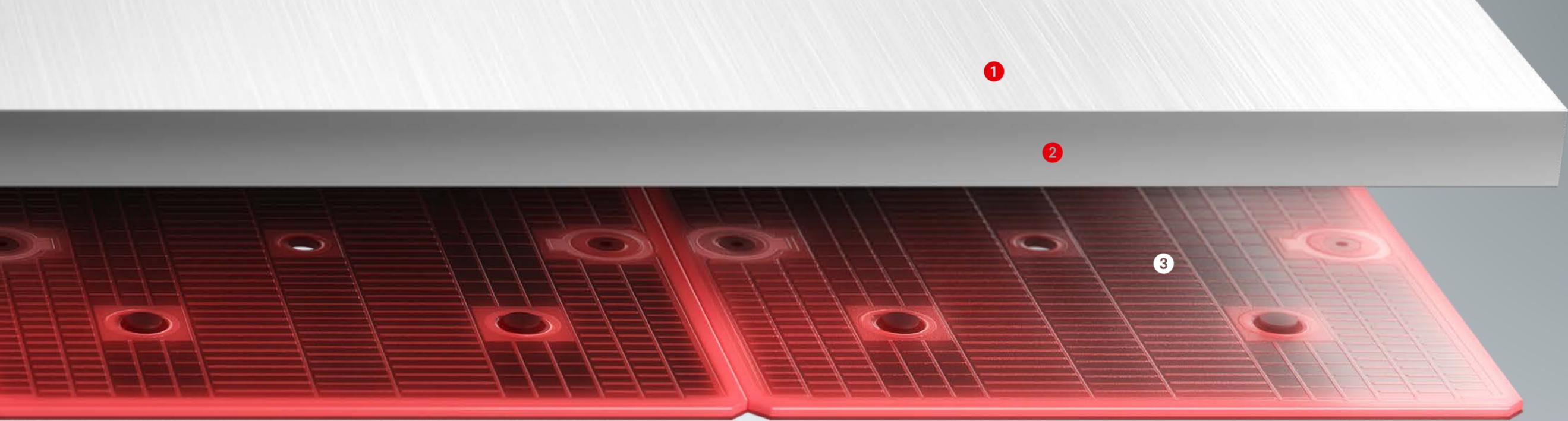
快速

通过可选装的高压烹制功能，您最多可节省35%的烹饪时间。iVario Pro可快速简便地自动增压和减压。

➔ 第10页

➔ 您将获得哪些优势？
最先进的烹饪系统之一，提供极高的生产力、灵活性和简单性。

rational-online.com/cn/VarioPro



您最新的高性能技术。 准确、快速。

iVarioBoost加热系统

令人满意的强大性能	iVario Pro XL
15公斤面条	22分钟
45公斤炖牛肉	20分钟
120升芒果布丁	70分钟
30公斤鹰嘴豆 (高压烹制)	42分钟
70公斤红烧肉	夜间烹饪

iVarioBoost

有些锅底很厚，预热时间长，反应缓慢。有些锅底很薄，温度分布不均匀，食物容易烧焦。iVarioBoost结合了陶瓷加热元件和反应快、耐刮擦的锅底。效率高、速度快、热量分布均匀。

设备中集成的iVarioBoost能量管理使耗电量比传统烹饪设备低得多。并且仍然具备充分的功率储备。确保您能快速轻煎，添加冷配料时不会像传统设备那样导致温度明显下降。

❶ 特殊锅底

锅底由坚固、耐刮擦的高性能钢制成，可确保快速加热以及度数准确的热传导。确保诱人的烘烤香味、均匀变棕、肉质鲜嫩。

❷ 智能温度管理

每一个加热元件都有自己的内置传感器。这样可以在整个锅底上准确测量温度。这些测量数据构成了各个区域中准确进行智能温度管理的基础。确保出色的烹饪结果以及低消耗。特别是在制作奶制品等敏感食物时。

❸ 陶瓷加热元件

专利*陶瓷加热元件可确保均匀的大面积热传导，性能强大，始终能够准确地将数量正确的能量传递到合适的位置上。

➔ 这对于您来说意味着不会烧糊。不会溢出。鲜嫩多汁的肉。诱人的烘烤香味。出色的均匀度。

rational-online.com/cn/iVarioBoost

*受到专利法的保护：EP 1 671 520 B1

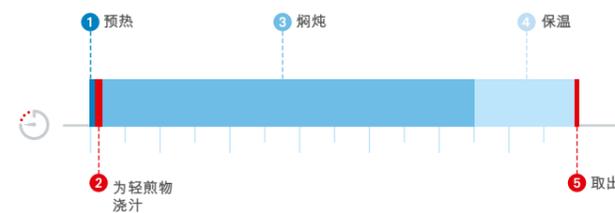


确保达到期望的烹饪结果。
无需监控。

智能厨房

iCookingSuite

一键式智能调节。使用iVario Pro的智能烹饪功能iCookingSuite。可根据每一道菜肴调整烹饪路径，确保使每一种食物达到您期望的烹饪结果，学习您的烹饪方式和烹饪习惯，并且只在需要您手动操作的情况下才发出呼叫。例如请您将牛排翻面。不会烧糊，不会溢出。低温烹制、敏感的甜点——一切都不成问题，AutoLift功能甚至能自动从水中捞出面条。如果您想为菜肴添加一些个性特色，还可以调整烹饪过程。



甚至可在夜间工作。进行夜间烹饪时，为iVario Pro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。

iCookingSuite
高品质食物，无需监控工作，操作简单，几乎不需要熟悉练习。所有这些可帮助您避免错误操作、节省时间。

rational-online.com/cn/iCookingSuite



快速、温和地达到目标。
高压烹饪功能。

加速生产

增压，然后增压：经常需要快速烹饪时，您可以使用可选的高压烹制智能功能来应对。内置的联锁装置确保可靠密闭，使蔬菜炖肉、焖炖菜、高汤、汤和杂烩的烹饪时间最多减少35%。当然丝毫不影响菜肴品质。无需维护工作。因为只需按下按钮，iVarioBoost加热系统即可加压，并保持压力稳定。在整个烹饪过程中。这样不会破坏食物的细胞结构，同时在最短的时间内准时达到最理想的烹饪结果。

	烹饪	高压烹制	节省
猪脚	65分钟	42分钟	↓ 35%
炖猪肉	120分钟	85分钟	↓ 29%
炖牛肉	170分钟	135分钟	↓ 21%

➔ **您获得的优势**
这对于您来说意味着更大产量、更少烹饪时间、更高生产力。

rational-online.com/cn/pressure-cooking

在所有区域都确保最佳烹饪结果。

高效、灵活

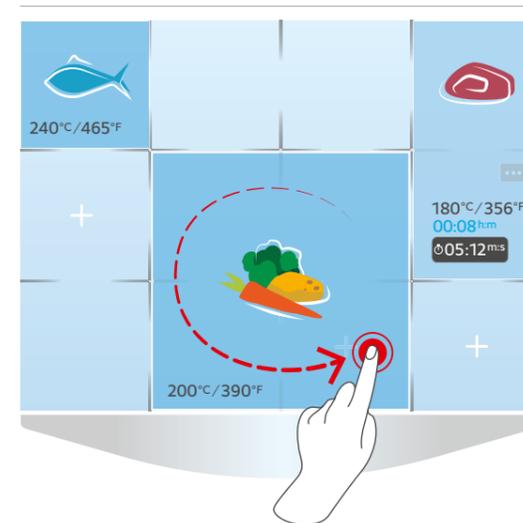


iZoneControl

灵活——这在集体餐饮业中也必不可少。提供特殊饮食、满足额外要求或者准备员工聚餐。在大型厨房中也必须快速、高效地烹饪小份的食物。这正是iZoneControl的用武之地。通过该功能，您可以将iVario分为4个区域，按需设计各区域的大小、位置和形状*。您可以在一个锅里烹制相同或不同的菜肴。可以同时，也可以先后烹制；可以用相同，也可以用不同的温度。只加热实际需要的区域。这可节省能源——并节省大量其他厨房设备。

专利

* 专利 DE 10 2017 131 404 B4



1、2、3、4。用手指在屏幕上点击，即可通过iZoneControl操作需要的锅底区域。简单、可靠。

iZoneControl
只加热实际需要的锅底部分。
更高效、更灵活。即使烹饪小份食物时也不例外。

rational-online.com/cn/iZoneControl

现代化工作方式。

为保障安全而考虑设计。

弯腰、提举、拖拽重物、烫伤——这些是厨房日常工作中的常事。但这一切从今天开始将成为历史。因为使用iVario Pro，厨房工作符合人体工学、省力、高效。因为RATIONAL莱欣诺观察了世界各地厨师的工作，开发了很多技术性解决方案，以便减轻员工的背部负荷，避免烫伤，使他们工作更容易、身体更健康。

➔ **有一点是肯定的**
轻松、安全地工作意味着更少的停机时间、更高的生产力和更高的效率。以及同样重要的：更高的积极性。

① 进水和② 排水

再也不用运水，而是通过进水口准确注入锅中。然后通过集成式出水口轻松地清空锅体。

③ 高度调节(可选)

无论员工的高矮——使用符合人体工学的高度调节装置，iVario Pro可在16秒内升降200毫米，配合每一名操作员的身高。

④ 集成式手持喷淋器、带有单独的漏电保护器(可选)的内置插座以及USB接口。

⑤ 便于清洗

因为食物在iVario Pro中不会烧焦，所以不很脏。存在的一点点脏污在2分钟内即可清除。

⑥ AutoLift

面条保持筋道。完全自动。因为自动升降功能会在合适的时间将烹饪篮从水中提出来。

⑦ 便于清空

特殊的锅体悬挂装置，可准确、安全地排空液体，不会造成背部损伤。

冷锅边

再也不会被锅边缘烫到，可以放心随便地将手放在上面，毫无危险。

设计

圆角设计，不会撞疼、不会割伤。



1



3



4



5



6



7

适合任何地方。

为每一个挑战提供解决办法。

放在桌子上、放在工作台面上、挂在墙上、放在中心设备上或者整合到其中：iVario Pro可以放在任何地方。它可以放在生产区域或者生产与服务之间的传递区域，日夜为您服务。无论是厨房新设计还是作为补充设备，它可轻松安装在每一间厨房里。

因为有内置排水装置，您不需要地面排放管。这样可避免厨房地面湿滑，提高劳动安全性。进行大规模厨房清洁时，iVario Pro也没有问题：它满足IPX5标准的极高要求。

➔ **您获得的优势**
工作场所符合您的要求，
满足您的所有愿望。



- ① 立式设备
- ② 壁挂装置
- ③ 台式设备
- ④ 放在底架上的台式设备

IPX 5

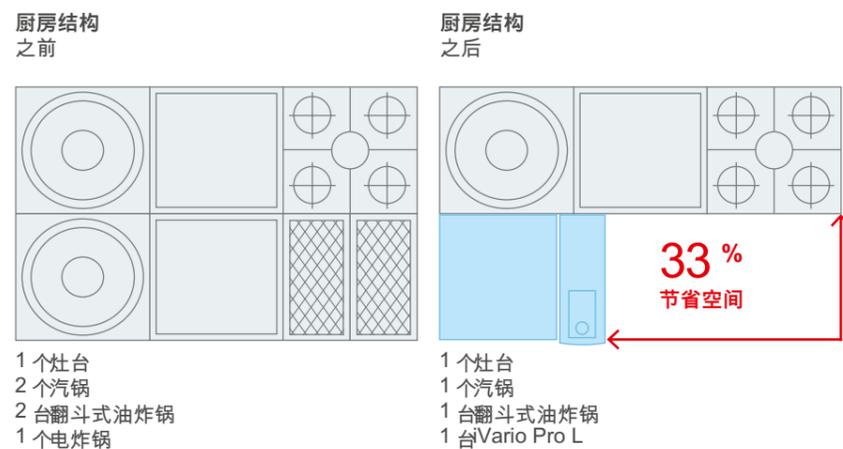
精简的厨房。

少即是多。 无论是空间还是时间。

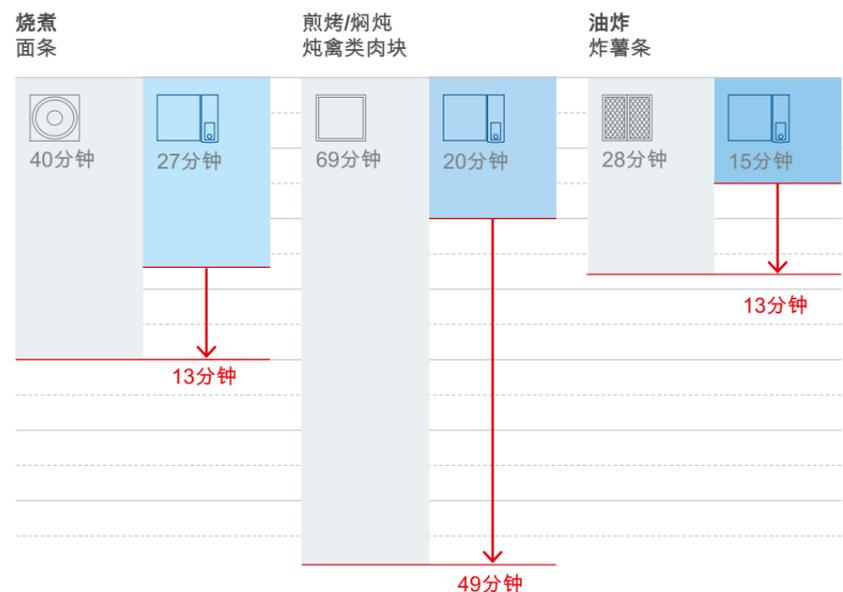
高性能与准确性的结合就是高效生产。 80份餐食，62分钟，满意的客人。 这是无需监控、确保出色质量的烹饪。 这是使用iVario Pro L的烹饪。 同时也是节省空间的烹饪，因为这台烹饪系统能够取代灶台、煎扒炉、电炸锅、可倾式煎炒锅和汤锅。

➔ 您可节省生产时间和空间。 而且丝毫不影响菜肴品质。

rational-online.com/cn/invest



节省空间iVario Pro可取代大量的传统烹饪设备，平均节省33%的空间。



节省时间一台烹饪系统，3种产品，80份餐食：使用iVario Pro，您的工作效率明显比使用传统烹饪设备更高，而且节省宝贵的工作时间。

经济性。

您可以随意调整转换：总是对您有利。

成功厨房的前提是：高生产力。 iVario的很多性能特点使其成为能够快速收回成本的一项投资。 因为它结合了各种不同的厨房设备的功能。 它节省空间、工作时间、原材料、水和电。 当然还有：省钱。

➔ 有利的投资 总体而言您可获得极短的摊销期限，工作时获得更多乐趣。

rational-online.com/cn/invest

您的收益	计算方法 每年	增加的收益 每年	请您自己计算
肉类			
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。夜间制作焖炖菜肴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 ¥810,000	= ¥81,000	
	使用iVario Pro的原料成本 ¥729,000		
能源			
使用高效率的iVarioBoost加热系统*，平均每天节省68kWh。	68 kWh × ¥0.70/kWh	= ¥23,800	
工作时间			
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 × ¥31 (厨师/清洁工时薪混合计算)	= ¥31,000	
清洁			
每年平均节省水和洗洁精*。需要洗涤的锅数量减少。	每天600升水 × ¥5/m³，每年50升洗洁精	= ¥1,850	
您每年增加的收入		= ¥137,650	

使用一台iVario Pro 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。

可持续性。
有益环保，更能增加收入。



可持续发展性可保护资源、节省成本：高效率的生产和物流、树立新的节能标准、更少的原材料消耗以及旧设备回收，这些对于RATIONAL莱欣诺都是不言而喻的事情。而在您的厨房中，iVario Pro的可持续性也同样理所当然：它比传统的厨房设备节能多达40%。使用更少的原料成本。减少过度烹饪。

➔ **保护环境**
使您能够健康烹饪，并留下符合您的企业声誉的良好生态足迹。

rational-online.com/cn/green

经过检验的产品质量。
iVario Pro能够承担起大量工作负荷。
而且多年不断。

厨房中的日常工作十分繁重。因此RATIONAL莱欣诺®产品精心制造、十分坚固。为了确保这一点，生产中遵循了“一人一设备”的原则。这就是说，设备生产中的每一个人都为其iVario Pro承担起全部的质量责任。这很容易从铭牌上注明的姓名识别出来。我们对供应商也提出同样高的要求：质量标准、不断改进以及确保产品可靠性和耐用性是我们最重视的因素。

➔ **您可以完全信赖我们**
适合日常应用、坚固、耐用——您将获得一位可靠的合作伙伴。

rational-online.com/cn/company





配件。
合适的配件可确保您的成功。

它必须坚固耐用、每天承担一定的负荷、适用于专业厨房的苛刻应用条件——RATIONAL莱欣诺®的烹饪篮小车、烹饪篮和油炸篮、VarioMobil和锅勺无不如此。因为只有使用RATIONAL莱欣诺原产配件，您才能充分利用iVario Pro出色的烹饪特性。这样才能真正地成功烹饪面条、低温烹制和炖菜。

➔ **RATIONAL莱欣诺原产配件**
如果工作变得轻松，这是因为使用了精心设计的配件。

rational-online.com/cn/accessories

ConnectedCooking。
一切尽在掌握。

所有人都认为联网工作非常重要。iVario Pro就可以。因为它能通过批量生产中安装的无线局域网接口与RATIONAL莱欣诺的安全网络平台ConnectedCooking连接。有一份火鸡胸肉食谱很受欢迎？那就将其传输到所有联网的烹饪系统上。无论这些设备在哪里。哪台烹饪系统正在进行哪种烹饪？您只需看一眼您的智能手机。需要灵感？您只需搜索食谱数据库。软件更新？会在夜间自动安装到烹饪系统上。调用HACCP数据？您只需点击一下。

➔ **ConnectedCooking**
RATIONAL莱欣诺的高性能联网方式。确保您随时掌握一切。

ConnectedCooking.com

iVario型号概览。

哪种型号符合您的需要？

提供30份还是3000份餐食？厨房空间很大？厨房空间很小？iVario可调整符合您的需要，为您提供出色的性能。无论白天还是夜间。很快也可为您的厨房服务。

所有关于选装配置、装配特点和配件的信息请访问：rational-online.com



iCombi Pro——新标杆。

iCombi Pro智能、高效、灵活。而且提供您需要的烹饪结果。不断重复。无论由谁操作。与iVario Pro配合使用，是大型厨房的最佳设备。



iCombi Classic——科技与手工技艺相结合。

iCombi Classic坚固耐用、易于操作，与您一样准确工作。因此它是为所有经验丰富、希望手动操作万能蒸烤箱的人量身定制的解决方案。



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 ²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm ²)	2/1 GN (39 dm ²)	3/1 GN (59 dm ²)
宽	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
深	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
高 (包括底架/基座)	485 (1080) mm	485 (1080) mm	608 (1078) mm	608 (1078) 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
设备容量 (3 NAC 400V) 标准/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
熔断器 (3 NAC 400V) 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	○	●	●	●
低温烹制 (夜间烹饪、真空低温烹饪、油封煮)	○	●	●	●
无线局域网	○	●	●	●
性能举例 (每锅)				
轻煎牛肉块	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
烧牛肉块 (肉和酱汁)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
常压烹饪时间	102分钟	102分钟	102分钟	102分钟
高压烹饪时间	—	↓ -14% 88分钟	↓ -14% 88分钟	↓ -14% 88分钟
鹰嘴豆, 已泡软	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
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	49分钟	49分钟	49分钟	49分钟
高压烹饪时间	—	↓ -14% 42分钟	↓ -14% 42分钟	↓ -14% 42分钟

● 标配 ○ 选配





“参加现场活动之后，我们决定使用这种烹饪系统工作。”

塞浦路斯Kiti的TAMALA咖啡店店主和经理
George Kailis

ServicePlus。

让您深感满意的使用体验由此开始。

合适的服务将考虑到RATIONAL莱欣诺®烹饪系统和您厨房的方方面面：从首次咨询、试烹饪、安装，到个人启动培训和软件更新，再到解答具体问题的ChefLine厨师热线，RATIONAL莱欣诺提供所有服务。您还可以在RATIONAL莱欣诺学院培训。同时，您可随时与经过认证的RATIONAL莱欣诺®经销商联系：他非常了解这些烹饪系统，能找到符合您厨房需要的配件。如果发生紧急情况，遍布全球的RATIONAL莱欣诺服务人员可快速提供帮助。

➔ **ServicePlus**

一切都只为达到一个目标：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。

rational-online.com/cn/ServicePlus

iVario live。

耳听为虚，请您亲自体验。

您已听到很多理论，现在是亲自实践的时候了，因为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，了解各种智能功能，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。您有问题或者希望获得关于您的需求和应用方式的信息？请致电或给我们发送电子邮件。更多信息、详情、视频和客户意见请访问rational-online.com。

➔ **现在报名**

电话 021-31837500
office.shanghai@rational-online.com

rational-online.com/cn/live



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

