

iVario® Pro 重新定義 大型商用廚房效益！



iVarioBoost 精準控溫系統

專利陶瓷加熱系統能依照烹飪需求快速加熱均勻無死角，強大且精準的溫度控制將能源發揮到最大效益，烹飪容易燒焦黏底的料理也能迎刃而解

iCookingSuite 智能烹調

智能輔助任何你需要烹飪的菜餚，即便有多重步驟也只需要一個按鈕，讓科技為你決定最佳的烹調條件與方式，不論是誰都能完成品質一致的結果

iZoneControl 分區管理

豐富又靈活的烹飪即便是大型商業廚房也會遇到的情況，分區管理可以將烹飪版自由的分配多個溫差區域，以不同溫度同時支援你的料理，就算 100°C 與 240°C 也是一線之隔

RATIONAL 智能傾斜鍋

來自德國擁有 50 年市占率最高領導品牌 RATIONAL

專注於專業廚房的挑戰，以廚師角度設計真正能解決的方案，開啟全新餐飲體驗

次世代結合設備

以一擋百、萬夫莫敵

無論你要煎製、水煮、油炸、燜燉、爆炒、壓力烹調甚至隔夜烹調都能完成，不再需要多台設備才能實現

高靈活運用

分區管理、無限創意

獨家專利 iZoneControl 能在把烹飪底板分區各種不同的溫度，同時製作不同料理

超快！

自動偵測、加快速度

專利 iVarioBoost 加熱系統從冷鍋到 200°C 僅需要 3 分鐘，60L 液體 13 分鐘就能燒滾，獨家烹調壓力偵測能有效節省時間為烹飪帶來高效體驗

營運的最佳助手

告別傳統、極致效益

科技助理加持下與傳統烹飪相比速度提升 4 倍，能源消耗減少 40%，不僅如此連空間也大大的得到改善

輕鬆獲得高優質料理

無需看顧、品質一致

內建的 iCookingSuite 系統，穩定出餐品質，讓每一位工作人員都能如預期完成餐點

使用者友善

直覺操作、人性設計

iVario® Pro 簡單直觀操作方式，電動傾斜出料告別職災，與電控進排水設計讓工作環境不再潮濕危險，清洗容易，產線能連續不斷的運作，卻很輕鬆



iVario 型號	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
供餐份數(人份)	30 起	50-100	100-300	100-500
烹調容量	2x17 L	2x25 L	100 L	150 L
加熱板面積	2x13 dm ²	2x19 dm ²	39 dm ²	59 dm ²
寬度	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
深度	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
高度 (含腳架或置機台)	485 (1080) mm	485 (1080) mm	608 (1078) mm	608 (1078) mm
重量	117 公斤	134 公斤	196 公斤	236 公斤
進水口	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
出水口	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
電力規格	3 NAC 400V	3 NAC 400V	3 NAC 400V	3 NAC 400V
設備功率	14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
保險絲	20A	32A	40A	63A



台灣總代理 台灣大昌華嘉 <https://hos.dksh.tw/>

北部：114 台北市內湖區堤頂大道二段407巷22號10樓 / 電話：02-8752-6326

中部：408 台中市南屯區益豐路四段436, 438號 / 電話：04-2385-2668

南部：806 高雄市前鎮區新街路286-2號2樓之1 / 電話：07-815-0951

