

Folhas de dados



iVario® Pro 2-S com base inferior com altura ajustável



capacidade

- > Duas cubas para serem utilizadas independentemente uma da outra
- > 2 x 25 litros de volume útil
- > 2 x 19 dm² superfície de preparo

Modo manual

- > Cozinhar: 30 °C – Temperatura de ebulição
- > Assar: 30 °C – 250 °C
- > Fritar: 30 °C – 180 °C

iVario

O iVario é um dos sistemas de cocção mais modernos que existe para uma maior produtividade, flexibilidade e simplicidade ao cozinhar, assar, fritar e cozinhar na pressão, sendo capaz de substituir quase todos os equipamentos de cocção convencionais. Sua tecnologia de aquecimento exclusiva garante o maior desempenho e a maior precisão e, graças aos seus assistentes de cocção inteligentes que pensam com você e lhe auxiliam, é possível obter alimentos com uma qualidade excelente sem precisar controlar nem monitorar nada. Até 4 vezes mais rápido, com consumo de energia até 40% menor e mais economia de espaço em relação aos equipamentos de cocção convencionais. Desse modo, a amortização de um iVario ocorre em poucos meses.

Assistentes inteligentes

iVarioBoost 

iCookingSuite 

iZoneControl 

iVarioBoost

O iVarioBoost é a tecnologia de aquecimento patenteada formada por elementos de aquecimento de cerâmica que estão conectados ao fundo da cuba de reação rápida, resistente a arranhões e de alto desempenho.

Com ele, o iVario aquece uniformemente o fundo da cuba para 200 °C (392 °F) em menos de 90 minutos e reduz essa temperatura rapidamente se necessário.

Ao mesmo tempo, são disponibilizadas reservas de potência suficientes para controlar rapidamente as oscilações de temperatura no caso de grandes quantidades de assado ou quando adicionamos líquido. Para você, o resultado disso é o maior desempenho sem derramar nem queimar nada. E obtendo alimentos de ótima qualidade, uma produtividade até 4 vezes maior, perdas de cocção 17 % menores e consumo de energia 40 % menor.

iCookingSuite

A iCookingSuite é o seu assistente de cocção inteligente no iVario e serve para facilitar a operação e oferecer o maior auxílio possível ao cozinhar. Os sensores inteligentes no fundo da cuba identificam a quantidade da carga, o estado e o tamanho dos alimentos e ajustam o processo de cocção constantemente. O iCookingSuite lhe informa sempre que você precisar agir. Para você, isso resulta em uma grande porção de segurança e um elevado padrão de qualidade. Ao mesmo tempo, você economiza despesas com o monitoramento, tempo, ingredientes e energia.

iZoneControl

Com o iZoneControl, você consegue dividir o fundo da cuba em zonas de aquecimento individuais e operá-las com temperaturas ou percursos de cocção diferentes. As áreas não utilizadas não são aquecidas. Assim, você transforma um iVario grande em até quatro iVario pequenos. Informe o resultado desejado e inicie o percurso de cocção para as zonas requeridas. Para você, isso significa maior flexibilidade, economia de tempo e controle.

Modo de programação

Com o gerenciamento de programas, é possível criar programas manuais de maneira intuitiva, assim como salvar percursos de cocção inteligentes com as suas configurações individuais e gerenciá-los de maneira clara.

Descrição do equipamento e características de funcionamento

Funções inteligentes

- > Gerenciamento inteligente de energia e temperatura com altas reservas de potência e distribuição ideal do calor em toda a superfície da cuba
- > Regulagem inteligente do percurso de cocção para a adaptação automática do processo de cocção ao resultado desejado definido, por ex., dourado e grau de cocção, a fim de atingir este resultado de maneira segura e eficiente, independentemente do operador, tamanho do alimento e quantidade de carga
- > Retirada inteligente e automática de cestos para cozinhar e fritar, para resultados de cocção perfeitos, ergonomia ideal e eficiência de recursos
- > Monitoramento e cálculo detalhados, a fim de reproduzir resultados de cocção ideais
- > Intervenção em percursos de cocção inteligentes ou alteração de cocção inteligente para o modo à la carte, para o máximo em flexibilidade
- > Programação individual e intuitiva, através da função de arrastar e soltar, de até 1.200 programas de cocção com até 12 etapas
- > Transferência fácil dos programas para outros sistemas de cocção através de integração segura em nuvem com ConnectedCooking ou por pendrive USB
- > Operação autoinstrutiva, que se adapta ao comportamento de utilização, assim como a classificação inteligente de receitas usadas frequentemente
- > Retomada automática e término ideal de um processo de cocção, mesmo em casos de queda de energia

Funções de cocção

- > Sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medição, suporte magnético para o sensor de temperatura de núcleo e alça ergonômica, assim como correção automática de erros em casos de inserções incorretas
- > Reabastecimento de água automático, com precisão de litros (unidade ajustável em litros ou galões)
- > Esvaziamento da água de cozimento e de limpeza diretamente através da saída de água integrada na cuba (sem inclinar, sem escorrer para o chão)
- > A cuba pode ser movimentada por um cilindro elétrico, controle através da tela
- > Fundo da cuba de alto desempenho, de reação rápida e resistente a arranhões
- > Ducha de mão integrada com sistema automático de retração e função de pulverização e jato único
- > Tomada integrada específica do país (para tensões com condutor neutro)
- > Cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado, com perdas de cocção mínimas
- > Exibições digitais da temperatura, ajustáveis em °C ou °F, exibição de valores nominais e reais
- > Relógio de tempo real de 24 horas, com ajuste automático do horário de verão/inverno na conexão com o ConnectedCooking
- > Exibição ajustável do idioma
- > Temporizador digital de 0-24 horas com configurações de duração; configuração opcional entre h/min ou min/s.
- > Relógio 24 horas
- > Linha direta gratuita para consultas técnicas e de aplicação (ChefLine)

Cozinhar na pressão (opcional)

- > Com a opção de cozinhar na pressão é possível cozinhar rapidamente, mas de maneira delicada, diversos pratos. Garante-se o nível de pressão ideal e constante, conservando a estrutura celular do alimento. Trata-se de um sistema seguro e livre de manutenção. Sobrepressão máxima: 300 mbar.

Interligação em rede

- > Interface WiFi integrada para a conexão sem fio à solução de conectividade baseada na nuvem, o ConnectedCooking (depende das regulamentações específicas do país)
- > Interface Ethernet integrada para a conexão por cabo à solução de conectividade baseada em nuvem ConnectedCooking
- > Interface USB integrada para a troca de dados local
- > Gerenciamento central de equipamentos, gerenciamento de receitas, carrinho de compras e programas, gerenciamento de dados HACCP, gerenciamento de manutenção através do ConnectedCooking

Segurança de trabalho e operacional

- > Esvaziamento da água de cozimento e de limpeza diretamente através da saída de água integrada na cuba (sem inclinar, sem escorrer para o chão)
- > Exibição da operação e de advertências, por exemplo, óleo quente ao fritar
- > Limitador de temperatura de segurança eletrônico
- > Temperatura máxima de manuseio do revestimento da cuba 73 °C (163 °F)
- > Armazenamento de dados HACCP e saída via USB ou armazenamento e gerenciamento opcionais na solução de conectividade baseada em nuvem ConnectedCooking
- > Sistema de cocção homologado para funcionamento sem vigilância (por ex., cozinhar durante a noite)
- > Bloqueio integrado da tela para evitar a operação acidental
- > Segurança adicional na retirada motorizada da cuba

Instalação, manutenção e meio ambiente

- > Ligação fixa de água residual permitida conforme SVGW, incl. mangueira HT flexível de 0,5 m (19 3/4 polegadas)
- > Instalação possível no chão e com estrutura de fixação na parede
- > Pés de plástico com 45 mm (1,8 pol.) de altura incl. base vedante (opcional)
- > Pés de plástico com 90 mm (3,5 pol.) de altura
- > Conexão de água fria, inclui mangueira de entrada de água de 1,5 m (59 pol.)
- > Instalação profissional por técnicos certificados RATIONAL recomendada
- > Base inferior com pés, pés de aço inoxidável, rodinhas ou ajuste elétrico da altura (até 200 mm (8 polegadas)) para as melhores condições de trabalho a qualquer momento
- > Operação possível sem instalação de amaciamento da água
- > Possibilidade de instalação sem dreno para o chão
- > Proteção contra espirros e respingos de água IPX 5
- > Adaptação ao local da instalação (altura acima do nível do mar)

- > Sistema de diagnóstico de serviço com exibição automática de mensagens de serviço, função de autoteste para a verificação ativa das funções do sistema de cocção
- > Diagnóstico remoto pelo ConnectedCooking com parceiros de serviço RATIONAL certificados
- > Recomenda-se uma manutenção regular. Manutenção disponível nos parceiros de serviço RATIONAL de acordo com as recomendações do fabricante
- > Garantia RATIONAL de 2 anos* (incl. peças, trabalho e deslocamento)
- > Eficiência energética verificada de acordo com a DIN 18873 e valores de consumo publicados no banco de dados HKICert (<http://grosskuechen.cert.hki-online.de>)
- > *Condições válidas, consulte a declaração de garantia do fabricante (https://www.rational-online.com/de_de/customerservice/rational_hersteller_garantieerklaerung.php)
- > Mais informações sobre o acessório base inferior com ajuste de altura podem ser encontradas no portal dos clientes em <https://portal.rational-online.com/>

Operação

- > Display colorido 10,1" TFT e tela sensível ao toque capacitiva, de alta resolução, com símbolos autoexplicativos para rápido uso intuitivo por meio de simples gestos de toque
- > Roda de ajuste central com função de pressionar para seleção e confirmação de informações intuitiva
- > Solicitação acústica e exibição visual para as intervenções necessárias que devem ser realizadas pelo usuário
- > Possibilidade de acessar os manuais de utilização e instruções na tela do equipamento dependendo da ação
- > Operação da base inferior ajustável em altura (acessório) é feita de maneira simples, através da tela do equipamento
- > Mais de 44 idiomas ajustáveis para a interface do usuário e a função de ajuda
- > Parâmetros de cocção especialmente adaptados para pratos internacionais ou específicos do país podem ser selecionados e iniciados independentemente do idioma do equipamento configurado
- > Função de busca abrangentes com o assistente de busca em todos os conteúdos da ajuda
- > Exibição de conteúdos da ajuda com referências, assim como inicialização direta de exemplos de aplicação a partir da ajuda
- > Seleção simples de percursos de cocção através de métodos de cocção
- > Programação simples, escalonada, parâmetros de cocção manuais baseados no princípio modular com função de arrastar e soltar
- > Função de cockpit para a exibição de informações de um percurso de cocção
- > Função para individualização e controle de perfis de usuário e direitos de acesso para evitar erros de operação

Limpeza e conservação

- > Material interno e externo em aço inoxidável
- > Instalação higiênica, no chão, para uma limpeza simples e segura com a opção pés de 45 mm (1,8 pol.) incl. base vedante
- > Cuba interna higiênica sem ranhuras com cantos arredondados (certificada pela NSF)
- > Limpeza simples e segura das superfícies de vidro e aço inoxidável, assim como proteção contra espirros e respingos de água IPX 5

Especificações técnicas

Indicações

Deve-se atender às normas e prescrições locais e específicas do país correspondentes à instalação e à operação de equipamentos de cocção comerciais. (IEC364 ou edição específica do país da IEC364)

Dimensões com base inferior com ajuste de altura

Volume útil da cuba	2 x 25 l
Volume da cuba [LxPxAl]	341 mm x 553 mm x 155 mm
Superfície da cuba	19 dm ²
Óleo frio máximo	15 l
Largura	1.100 mm
Profundidade	938 mm
Altura mínima (tampa fechada) (com base inferior)	1.080 mm
Altura máxima (tampa fechada) (com ajuste elétrico da altura +175 / -25 mm)	1.255 mm
Altura mínima (tampa aberta) (com base inferior)	1.815 mm
Altura máxima (tampa aberta) (com ajuste elétrico da altura +175 / -25 mm)	2.015 mm
Altura mínima da borda da cuba	900 mm
Altura máxima da borda da cuba	1.100 mm
Peso líquido	239 kg
Peso bruto	269 kg
Peso líquido (com opção de pressão)	262 kg
Peso bruto (com opção de pressão)	292 kg
Volume na operação normal	≤70 dBA

Condições de conexão Sist. elétrico

Tensões (50/60 Hz)	Potência	Disjuntor **	Seção transversal do condutor**
3NAC 400V	21 kW	32 A	4 mm ²
3AC 220V	19 kW	50 A	10 mm ²
Potência máxima da tomada***	2,3 kW (10 A)		

**Os valores indicados aplicam-se para um comprimento de cabo de, no máximo, 2 m. Adapte os valores de acordo com o comprimento do cabo usado.

***Para tensões com condutor neutro.

Condições de conexão de exaustão

	Potência de exaustão recomendada* (necessidade de ar do equipamento livre no ambiente)	Carga térmica latente	Emissão de calor sensível
3NAC 400V	1.266 m ³ /h	5.796 W	725 W
3AC 220V	1.145 m ³ /h	5.244 W	656 W

* Na operação normal conforme VDI 2052. Aplicação mista de 60% cozinhar, 38% assar, 2% fritar. No caso de uso divergente, consulte a RATIONAL antes de projetar a tecnologia de ventilação

Condições de conexão de água

Entrada de água (mangueira pressurizada)	¾"
Pressão da água (pressão do fluxo)	150 kPa (1,5 bar) – 600 kPa (6 bar)
Saída de água	DN 40

Distâncias mínimas na instalação

	À esquerda	Atrás	À direita
Padrão	50 mm	0	50 mm
Em relação à fonte de calor	500 mm	500 mm	500 mm
Para abertura aberto	500 mm	500 mm	500 mm
Em relação à água aberta na utilização como fritadeira	900 mm	900 mm	900 mm

Itens opcionais

- > Cozinhar na pressão
- > Possibilidade de conexão ao sistema de otimização de energia
- > Modo de fritura bloqueado
- > Fixações especiais
- > Sem módulo WiFi
- > Pannel de controle bloqueável
- > Interface Ethernet
- > Tomada protegida com FI (para tensões com condutor neutro)
- > Sem tomada
- > Pés de plástico com 45 mm (1,8 pol.) de altura incl. base vedante

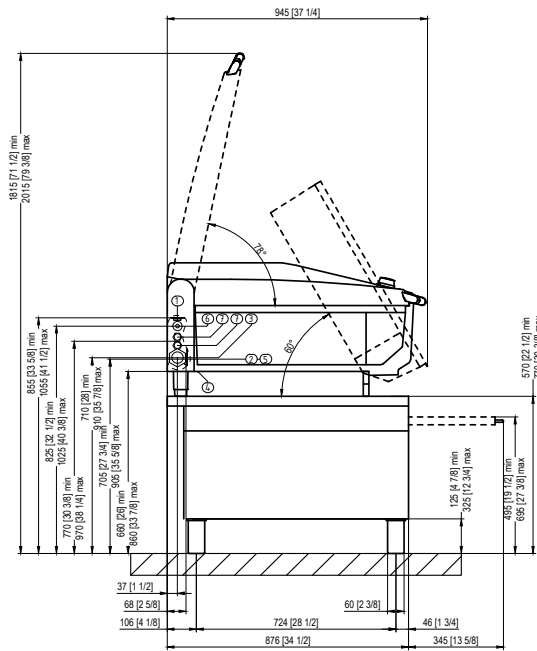
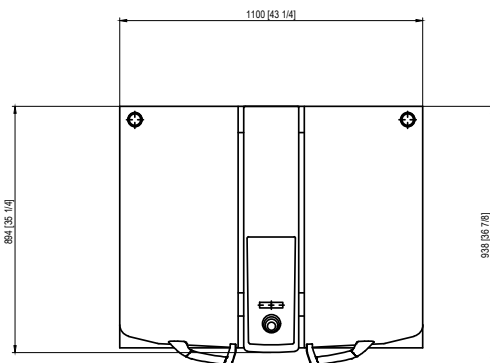
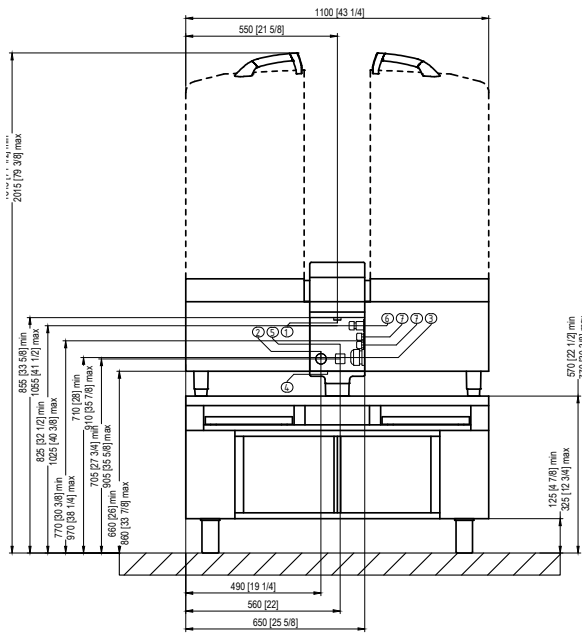
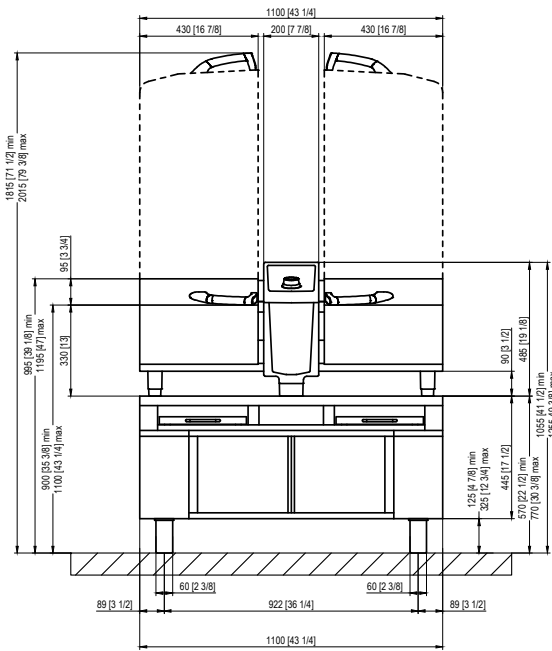
Autorizações



Acessórios

- > 60.71.643 – espátula dos tipos 2-XS, 2-S, L, XL
- > 60.73.586 – escumadeira perfurada dos tipos 2-S, L, XL
- > 60.73.348 – escumadeira não perfurada dos tipos 2-S, L, XL
- > 60.75.359 – braço do sistema automático para levantar e abaixar do tipo 2-S
- > 60.74.986 – cesto para cozinhar do tipo 2-S (quantidade recomendada: 2 unidades)
- > 60.75.330 – cesto para fritar do tipo 2-S (quantidade recomendada: 2 unidades)
- > 60.75.305 – kit com 6 cestos para dividir 1/6 GN com furos + molduras dos cestos para dividir do tipo 2-S
- > 60.75.306 – kit com 6 cestos para dividir 1/6 GN sem furos com tampa + molduras dos cestos para dividir do tipo 2-S
- > 60.75.307 – kit com 6 cestos para dividir 1/6 GN para fritar + molduras dos cestos para dividir do tipo 2-S
- > 60.74.666 – escorredor dos tipos 2-XS, 2-S
- > 60.74.663 – grelha para o fundo da cuba dos tipos 2-S, L, XL (quantidade recomendada: 1 unidade por cuba pra o tipo 2-S, 2 unidades para o tipo L, 3 unidades para o tipo XL)
- > 60.74.958 – escorredor de massa dos tipos 2-XS, 2-S
- > 60.73.349 – VarioMobil® 1/1 GN dos tipos 2-XS, 2-S
- > 60.73.612 – carrinho de transporte dos tipos 2-S, L, XL
- > 60.76.118 – kit para fixação do equipamento dos tipos 2-XS, 2-S
- > 60.73.920 – kit limpeza

Desenhos técnicos



1	Entrada de água fria	5	Transbordamento de emergência (sem conexão)
2	Saída de água	6	Interface Ethernet (opção)
3	Ligação elétrica	7	Conexões para os itens opcionais
4	Equalização de potencial		

Planejadores	RATIONAL BRASIL
	Rua Cincinato Braga, 500 – 1º Andar – Bela Vista, São Paulo – SP, CEP: 01333-010 Tel. +55 (11) 3372-3000 Fax +55 (11) 3372-3099 E-Mail: info@rational-online.com Visit us on the internet: www.rational-online.com