RATIONAL IVARIO 2-XS CON DUE VASCHE DA 17 LITRI TRIFASE400V

IVARIO 2-XS - FRIGGITRICE, PIANO COTTURA, PENTOLA A PRESSIONE, BAGNOMARIA, BRASIERA E BOLLITORE IN UNA SOLA ATTREZZATURA PROFESSIONALE. 2 VASCHE DA 17 LITRI - TRIFASE 400V

vedi prodotto online

CODICE: **01230006324**
MARCA: **RATIONAL**

SENO&SENO
SOLUZIONI FOODSERVICE

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it

Mancanza di spazio. Costi in aumento. Carenza di personale qualificato. Elevati standard di qualità. Con il sistema di cottura multifunzione iVario Pro, RATIONAL offre la soluzione a molte sfide della ristorazione: Tutti i modelli sostituiscono friggitrici, piani cottura e fry top professionali per la ristorazione. Le varianti più grandi includono anche brasiera ribaltabile e bollitore.
Inoltre, iVario Pro garantisce sempre risultati della massima qualità. È fino a 4 volte più veloce e consuma il 40% di energia in meno rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali.

CARATTERISTICHE:
- Dimensioni: mm. 1100x756 H482 (1080 aperto)
- Numero pasti giornalieri: >30
- Superficie di cottura: dm2 13X2
- Capacità: litri 17 + 17
- Peso: kg. 117
- Trifase 400 V
- Potenza 14 kW

COMPLETO DI DOTAZIONE BASE ACCESSORI:
- 2 × Braccio per sollevamento e immersione mod. 2-XS
- 1 × Cestello di cottura mod. 2-XS
- 1 × Cestello di frittura mod. 2-XS
- 1 × Colino mod. 2-XS
- 1 × Spugna per la pulizia

VANTAGGI:
- Massima qualità dei cibi
- Risultati perfetti
- Gestione precisa della temperatura
- Risparmio di tempo, denaro, spazio ed energia
- Grandi quantità di cibo in poco tempo
- Ridotti tempi di riscaldamento
- Lavaggio efficiente
- Funzionamento intuitivo
- Investimenti sicuri

Potenza impressionante. Risultati perfetti.
Brevi tempi di riscaldamento, perfetta gestione della temperatura, ridotto consumo energetico, pulizia rapida. Con iVario Pro. Precisione, intelligenza, prestazioni: ecco le nuove parole d'ordine. Basta alimenti bruciati o scotti: dalla cucina escono solo risultati perfetti.
A renderlo possibile sono gli elementi riscaldanti in ceramica collegati a un fondo vasca altamente reattivo e resistente ai graffi. L'intero fondo vasca viene riscaldato in modo uniforme e, se necessario, la temperatura viene abbassata rapidamente. Senza contare la potenza aggiuntiva per grandi quantità di cibi da rosolare o l'aggiunta di liquidi senza sbalzi di temperatura.
Con iZoneControl è possibile suddividere il fondo della vasca in singole zone di cottura

e utilizzarle con temperature diverse; le superfici inutilizzate non vengono riscaldate.
Avviando il percorso di cottura intelligente per ogni zona, il fondo della vasca raggiunge automaticamente la temperatura che ti servirà per il risultato che desideri. E dato che iZoneControl offre anche suggerimenti sulle pietanze da preparare, sulle zone migliori e sulle tempistiche da impiegare, puoi lavorare in modo ancora più efficiente. Questo comporta un'elevata flessibilità, risparmio di tempo e la possibilità di avere sempre tutto sotto controllo.
La guida intelligente dell'utente indica sul display quali pietanze possono essere cotte insieme. Inoltre, viene visualizzato l'uso ottimale delle superfici di cottura, ad esempio in base alla temperatura. iZoneControl ti suggerisce anche quali alimenti preparare in quale punto della vasca facendoti risparmiare tempo ed energia.

Il centro di controllo di iVario Pro.
I sensori nel fondo vasca rilevano la quantità di carico, le condizioni e le dimensioni degli alimenti regolando il processo di cottura. Indipendentemente dalla preparazione. Automatici. Ripetutamente. Senza fatica. Se è necessario il tuo intervento, iVario te lo fa sapere.
Il display intuitivo consente di lavorare in modo semplice, rapido ed efficiente. E per quanto riguarda le applicazioni o le impostazioni che vengono utilizzate raramente nel quotidiano? Trova gli utenti con l'assistente di ricerca. Senza dover rovistare sul display o nel manuale.

Display su misura: con MyDisplay e ConnectedCooking.
Grazie a MyDisplay è possibile ridurre l'interfaccia utente di iVario in modo che il personale presente in cucina veda solo le funzioni di cui ha bisogno in un determinato giorno di produzione. Ciò garantisce che anche il personale meno esperto possa ottenere i risultati di cottura desiderati dopo un breve periodo di formazione.
Ancora più facile: con ConnectedCooking è possibile apportare modifiche al display da remoto e distribuirle a tutti i sistemi di cottura collegati in rete in tutte le sedi.

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it