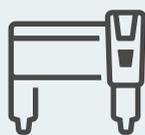


iVario Pro



Cocinar a presión.

Producción rápida y delicada para lograr el objetivo.



La función de cocción a presión. Producción eficiente.

¿Para qué cocinar a presión?

Acumular presión para quitarle presión al cocinero: si necesita muy a menudo preparar sus comidas en menos tiempo, podrá lograrlo con la función inteligente opcional de cocción a presión. Gracias al mecanismo de bloqueo interno, los ragús, estofados, caldos, sopas y guisos quedan cerrados herméticamente y están listos en hasta un 35% menos de tiempo.

Naturalmente, sin sacrificar la calidad.

Sin necesidad de mantenimiento.

Porque el sistema de calentamiento iVarioBoost genera la presión con tan solo pulsar un botón y la mantiene constante. De esa forma, se protege la estructura molecular de los alimentos y, no obstante, se dispone en la mesa de unos resultados óptimos en la mayor brevedad posible.

1 Con mayor rapidez hacia el objetivo

Incluso sin cocción a presión, la iVario funciona con una rapidez impresionante. La iVario Pro L, por ejemplo, calienta 60 litros de agua en solo 13 minutos y, por lo tanto, es considerablemente más rápida que las sartenes basculantes y marmitas convencionales.

La función de cocción a presión aumenta la temperatura en la cuba hasta en 8 °C, acelerando así la cocción de los productos hasta en un 35%. Para usted, esto significa una productividad claramente superior.

2 El camino hacia el objetivo

Mediante el sistema de calentamiento iVarioBoost, el agua se lleva al punto de ebullición y se genera vapor. Para evitar que este vapor se escape y para acumular presión, la tapa de la iVario Pro se cierra de forma segura con el mecanismo de bloqueo interno patentado. La temperatura y la presión de la cámara de cocción se supervisan segundo a segundo y el proceso de cocción comienza. Se garantiza una presión constante y esta se reduce de forma controlada hacia el final de la cocción, para que la tapa pueda abrirse de forma segura.

Para usted, esto significa lo siguiente: Poner en marcha el equipo y tener la seguridad de poder ocuparse tranquilamente de otras cosas.

3 Un proceso de cocción delicado

Para obtener un excelente resultado de cocción manteniendo intacta la estructura molecular de los alimentos, la presión constante y el control exacto de la temperatura son decisivos. La iVario Pro cuenta con el sistema de calentamiento patentado iVarioBoost, que no solo precalienta rápidamente, sino que también regula de forma sensible. Esto asegura una temperatura exacta durante todo el proceso de cocción, su producto se cocina con delicadeza y rapidez al mismo tiempo.

4 Cocer al vapor a presión

Si la comida se cocina exclusivamente con vapor durante la cocción a presión, esto se denomina cocción al vapor a presión. En esta cocción, se conservan las vitaminas solubles en agua pues no se disuelven en el agua de cocción. Además, como no hay oxígeno en la cuba, se logra conservar también más vitamina C. Para una cocina saludable.

5 Seguridad sin mantenimiento

El mecanismo de bloqueo interno patentado de la tapa cierra con seguridad, previene lesiones y es higiénico. Para una mayor seguridad de los trabajadores y una limpieza fácil y rápida.

La iVario Pro acumula una presión máxima de 300 mbar y con ello está exenta de la obligación de mantenimiento prevista en la reglamentación. Para usted, esto significa el equilibrio óptimo entre rendimiento y seguridad.



Su ahorro de tiempo

En comparación con la iVario sin la opción de cocción a presión.

➔ 14%

Cocción más rápida de estofados.

➔ 27%

Cocción más rápida de verduras y patatas.

➔ 35%

Cocción más rápida de garbanzos y legumbres secas.



Disponibilidad de los sistemas de cocción RATIONAL

Productos	Opción de cocción a presión
iVario 2-XS	–
iVario Pro 2-S	●
iVario Pro L	●
iVario Pro XL	●

● Disponible / – No disponible

RATIONAL Ibérica
Avenida de la Fama, 17-19
Edificio Olmo
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es
rational-online.com