

# RATIONAL iVario® 2-XS

Art.Nr.: 142703



## Technische Daten

Kapazität (l)	2 x 17	<input checked="" type="checkbox"/>
Leistung (kW)	14	
Anschlussart	Elektro	
Spannung (V)	400	
Marke	RATIONAL	

**11.980,00 €**

Listenpreis (exkl. Mwst.)

Listenpreis (exkl. Mwst.)



## Produktbeschreibung

### AUSFÜHRUNG

#### Intelligente Funktionen

- Intelligentes Energie- und Temperaturmanagement mit hohen Leistungsreserven und genauer Wärmeverteilung über die gesamte Tiegelfläche
- Intelligente Garpfadregelung zur automatischen Anpassung des Garablaufs an das definierte Wunschergebnis z.B. Bräunung und Garegrad, um dieses sicher und effizient zu erreichen, unabhängig von Bediener, Größe des Gargutes und Beschickungsmenge
- Intelligentes, automatisches Ausheben von Koch- und Frittierkörben für perfekte Garergebnisse, optimale Ergonomie und Ressourceneffizienz
- Sekundengenaue Überwachung und Berechnung, um optimale Garergebnisse zu reproduzieren
- Eingreifen in intelligente Garpfade oder Umschalten von intelligentem Garen in à la carte-Modus für höchste Flexibilität
- Individuelle, intuitive Programmierung per Drag-and-Drop von bis zu 1.200 Garprogrammen mit bis zu 12 Schritten
- Einfache Übertragung der Programme auf andere Kochsysteme durch sichere Cloud-Anbindung mit ConnectedCooking oder per USB-Stick
- Selbstlernende Bedienung, die sich an das Nutzungsverhalten anpasst, wie die intelligente Sortierung häufig genutzter Rezepte

- Automatische Wiederaufnahme und optimale Beendigung eines Garablaufs trotz Stromausfällen

## Garfunktionen

- Kerntemperaturfühler mit 6 Messstellen, magnetischer Kerntemperaturfühlerhalterung und ergonomischem Griff sowie automatischer Fehlerkorrektur bei Fehlstechungen
- Automatische litergenaue Wasserbefüllung (Einheit in Liter oder Gallonen einstellbar)
- Entleerung von Koch- bzw. Reinigungswasser, direkt durch den integrierten Tiegelablauf (ohne Kippen, ohne Bodenabfluss)
- Tiegel durch Elektrozyylinder bewegbar, Steuerung über das Display
- Reaktionsschneller, kratzfester Hochleistungs-Tiegelboden
- Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und Sprüh- und Einzelstrahlfunktion
- Integrierte länderspezifische Steckdose (für Spannungen mit Nullleiter)
- Delta-T-Garen für besonders schonende Zubereitung mit minimalen Garverlusten
- Digitale Temperaturanzeigen, in °C oder °F einstellbar, Anzeige von Soll- und Ist-Werten
- 24 Stunden Echtzeituhr mit automatischer Sommer-/Winterzeitumstellung bei Verbindung mit ConnectedCooking
- Einstellbare Sprachenanzeige
- Zeitschaltuhr digital 0-24 Std. mit Dauerstellungen, wahlweise Einstellung Std./Min. bzw. Min./Sek.
- 24 Stunden Echtzeituhr
- Kostenlose Hotline zu technischen und Anwendungsanfragen (ChefLine)

## Vernetzung

- Integrierte Ethernet-Schnittstelle (optional) zum kabelgebundenen Anschluss an die cloud-basierte Vernetzungslösung ConnectedCooking
- Integrierte USB-Schnittstelle zum lokalen Datenaustausch
- Zentrale Geräteverwaltung, Rezept-, Warenkorb- und Programmmanagement, HACCP-Datenverwaltung, Wartungsverwaltung durch ConnectedCooking

## Arbeits- und Betriebssicherheit

- Entleerung von Koch- bzw. Reinigungswasser direkt durch den integrierten Tiegelablauf (ohne Kippen, ohne Bodenabfluss)
- Betriebs- und Warnanzeige, z.B. warmes Öl beim Frittieren
- Elektronischer Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Berührtemperatur der Tiegelverkleidung max. 73 °C (163 °F)
- HACCP-Datenspeicher und Ausgabe über USB oder optionaler Speicherung und Verwaltung in der cloud-basierten Vernetzungslösung ConnectedCooking
- Kochsystem für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen (z.B. Übernachtgaren)
- Integrierte Displaysperre zur Vermeidung vor versehentlicher Bedienung
- Zusätzliche Sicherheit beim motorischen Heben des Tiegels

## Installation, Wartung und Umwelt

- Kunststofffüße mit 90 mm (3,5 in) Höhe
- Kunststofffüße mit 45 mm (1,8 in) Höhe inkl. Dichtungssockel (optional)
- Untergestell mit Füßen, Edelstahlfüßen, Lenkrollen oder elektrisch höhenverstellbar (bis zu 200 mm (8 in)) für jederzeit beste Arbeitsbedingungen
- Kaltwasseranschluss (inkl. Wasserzulaufschlauch 1,5 m (59 in))

- Abwasser-Festanschluss nach SVGW zulässig
- Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage möglich
- Aufstellung ohne Bodenablaufrinne möglich
- Spritz- und Strahlwasserschutz IPX 5
- Anpassung an den Installationsort (Höhe über NN)
- Boden- und wandbündige Aufstellung möglich
- Service-Diagnosesystem mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen, Selbsttestfunktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen
- Ferndiagnose über ConnectedCooking durch zertifizierte RATIONAL-Servicepartner
- Professionelle Installation durch RATIONAL zertifizierte Techniker empfohlen
- Regelmäßige Wartung wird empfohlen. Wartung nach Herstellerempfehlung verfügbar bei RATIONAL-Servicepartnern

