

# Datový list

## iVario® Pro XL



### Kapacita

- > 150 litrů užitečného objemu
- > 59 dm<sup>2</sup> plochy na pečení

### Ruční režim

- > Vaření: 30 °C – teplota varu
- > Pečení: 30 °C – 250 °C
- > Fritování: 30 °C – 180 °C

### iVario

Zařízení iVario je jedním z nejmodernějších varných systémů zajišťujících nejvyšší produktivitu, flexibilitu a jednoduchost při vaření, pečení, fritování a tlakovém vaření a díky tomu nahrazuje téměř všechna běžná varná zařízení. Unikátní technologie jeho topného systému přináší maximální výkon a přesnost a díky jeho inteligentním pomocníkům při vaření, kteří s vámi přemýšlejí a podporují vás, vždy dosáhnete prvotřídní kvality pokrmů bez nutnosti kontroly a sledování. Je až 4krát rychlejší, má o 40 % nižší spotřebu energie a vyniká výraznou úsporou místa v porovnání s běžnými kuchyňskými spotřebiči. Díky tomu se investice do zařízení iVario vrátí za pouhých pár měsíců.

### Inteligentní asistenti

iVarioBoost 

iCookingSuite 

iZoneControl 

#### iVarioBoost

iVarioBoost je patentovaný topný systém tvořený keramickými topnými destičkami, které jsou spojeny s rychle reagujícím, výkonným dnem pánve odolným proti poškrábání.

Pomocí tohoto ohřevu zařízení iVario rovnoměrně zahřeje celé dno pánve za méně než 2,5 minuty na 200 °C (392 °F) a v případě potřeby tuto teplotu rychle sníží.

Současně jsou k dispozici výkonové rezervy dostatečné k tomu, aby se i v případě velkého restovaného množství nebo při podlévání rychle vyrovnaly výkyvy teploty. Pro vás to znamená nejvyšší výkon, a přesto žádné připálení, žádné překypění; Zato ale špičková kvalita pokrmů, až 4krát vyšší produktivita, o 17 % nižší úbytek hmotnosti při pečení a o 40 % nižší spotřeba energie.

#### iCookingSuite

Funkce iCookingSuite je vaším inteligentním pomocníkem v kuchyni pro snadné ovládání a maximální podporu při vaření. Inteligentní senzory ve dně pánve rozpoznají množství vloženého pokrmu, jeho stav a velikost a průběžně přizpůsobují proces vaření. Jakmile je nutné, abyste aktivně provedli nějaký úkon, funkce iCookingSuite vás přivolá. Výhodou pro vás je maximální bezpečnost a vysoký standard kvality. Zároveň odpadá nutnost sledování a ušetříte čas, suroviny a energii.

#### iZoneControl

Se systémem iZoneControl můžete zcela individuálně rozdělit dno pánve na jednotlivé topné zóny a nastavovat u nich rozdílné teploty nebo postup přípravy. Nepoužité plochy se ani nezahřívají. Tímto způsobem proměníte jedno velké zařízení iVario až na čtyři malá. Zadáte požadovaný výsledek a spustíte postup přípravy v požadovaných zónách. To pro vás znamená vysokou flexibilitu, úsporu času a neustálý přehled.

#### Režim programování

Pomocí správy programů lze intuitivně vytvářet ruční programy, ukládat inteligentní postupy přípravy s individuálním nastavením a přehledně provádět jejich správu.

## Popis zařízení a charakteristiky

### Inteligentní funkce

- > Inteligentní regulace energie a teploty s vysokými výkonnostními rezervami a přesnou distribucí tepla po celé ploše
- > Inteligentní regulace postupů přípravy za účelem automatického přizpůsobení průběhu přípravy s cílem bezpečně a účinně dosáhnout definovaného výsledku, např. zhnědnutí a stupně přípravy – nezávisle na obsluze, velikosti připravovaného pokrmu a vloženém množství
- > Inteligentní automatické vyjmutí varných a fritovacích košů pro dokonalé výsledky přípravy, optimální ergonomie a energetická účinnost
- > Na sekundu přesné monitorování a propočet s cílem reprodukovat optimální výsledky vaření
- > Zásah do inteligentních postupů přípravy nebo přepnutí z inteligentního vaření do režimu à la carte pro maximální flexibilitu
- > Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop
- > Jednoduchý přenos programů na další varné systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB
- > Samostatné přizpůsobení obslužného rozhraní, které se přizpůsobí stylu používání, např. inteligentní třídění často používaných receptů
- > Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření i přes výpadek proudu

### Funkce vaření

- > Snímač vnitřní teploty pokrmu se 6 místy měření, magnetický držák snímače vnitřní teploty pokrmu a ergonomická rukojeť, jakož i automatická korekce chyb v případě nesprávného vpichu
- > Automatické plnění vodou s přesností na litry (jednotka je nastavitelná v litrech nebo galonech)
- > Vypouštění vody po vaření nebo čištění přímo vestavěným odtokem v pánvi (bez nutnosti sklápění, bez podlahového odtokového žlábků)
- > Pohyb pánve zajišťuje elektricky poháněný válec, která se ovládá na displeji
- > Rychleji reagující vysoce výkonné dno pánve odolné proti poškrábání
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a funkcí rozprašování a vodního paprsku
- > Integrovaná příslušná místní zásuvka (pro napětí s nulovým vodičem)
- > Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- > Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadovaných a skutečných hodnot
- > 24 hodin reálného času s automatickým přepínáním letního/zimního času při připojení ke ConnectedCooking
- > Nastavitelné zobrazení jazyka
- > Digitální časový spínač 0–24 hodin s trvalým nastavením, volitelně nastavení hod./min. nebo min./s
- > 24 hodin reálného času
- > Bezplatná horká linka pro technické dotazy ohledně aplikací (ChefLine)

### Vaření v tlaku (volitelně)

- > Volitelná možnost tlakového vaření umožňuje rychlejší, a přesto šetrnou přípravu nejrůznějších pokrmů. Je při něm zaručena rovnoměrná optimální úroveň tlaku, a buněčná struktura připravovaných potravin tak zůstává zachována. Přitom se jedná o bezpečný a bezúdržbový systém. Maximální přetlak: 300 mbar

### Propojení po síti

- > Integrované rozhraní Wi-Fi sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu (v závislosti na předpisech specifických pro danou zemi)
- > Integrované rozhraní Ethernet (volitelné) sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní USB sloužící k místní výměně dat
- > Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky ConnectedCooking

### Bezpečnost práce a provozu

- > Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v pánvi (bez nutnosti sklápění bez podlahového odtokového žlábků)
- > Indikátor provozního stavu a výstražné indikátory, např. horkého oleje při fritování
- > Elektronický bezpečnostní omezovač teploty
- > Dotyková teplota obložení pánve max. 73 °C (163 °F)
- > Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB nebo volitelně ukládání a správa v síťovém řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Varný systém má schválen provoz bez dozoru (např. noční vaření)
- > Integrované zamykání displeje brání náhodné obsluze
- > Dodatečné zabezpečení při motorovém zvedání pánve

### Instalace, údržba a životní prostředí

- > Podstavec s nastavitelnými plastovými nožkami nebo nožkami z ušlechtilé oceli, řídicími kolečky, pro instalaci na podstavec nebo s možností elektrického nastavení výšky (až 200 mm (8 palců)) pro ty nejlepší pracovní podmínky za všech okolností (volitelně)
- > Přípojka studené vody vč. přírodní hadice na vodu 1,5 m (59 in)
- > Povolené pevné připojení k odpadu podle SVGW
- > Provoz je možný bez zařízení na změkčování vody
- > Možnost instalace bez podlahového odtokového žlábků
- > Ochrana proti stříkající vodě a proudu vody IPX 5
- > Přizpůsobení místu instalace (výška nad bodem NN)
- > Je možná instalace na podlahu a na stěnu
- > Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce autotestu k aktivní kontrole funkcí zařízení
- > Vzdálená diagnostika přes ConnectedCooking prováděná servisními partnery společnosti RATIONAL
- > Doporučujeme profesionální instalaci certifikovanými technikami společnosti RATIONAL
- > Doporučujeme pravidelnou údržbu. Údržba podle doporučení výrobce je k dispozici u servisních partnerů společnosti RATIONAL
- > Dvouletá záruka RATIONAL\* (vč. dílů, práce a dojezdu)
- > Energetická účinnost testovaná podle normy DIN 18873 a hodnoty spotřeby zveřejněné v databázi HKICert (<http://grosskuechen.cert.hki-online.de>)

- > \* Platí podmínky uvedené v Prohlášení výrobce o záruce ([https://www.rational-online.com/de\\_de/customerservice/rational\\_hersteller\\_garantieerklaerung.php](https://www.rational-online.com/de_de/customerservice/rational_hersteller_garantieerklaerung.php))

## Ovládání

- > Barevný TFT displej 10,1" a kapacitní dotyková obrazovka s vysokým rozlišením se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání jednoduchými dotykovými gesty
- > Centrální ovládací kolečko s funkcí push určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností
- > Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
- > Návod k použití a návod k obsluze lze na displeji zařízení zobrazit v závislosti na akci
- > Ovládání výškově nastavitelného podstavce (volitelná možnost) se provádí jednoduše pomocí displeje zařízení
- > Možnost nastavení více než 44 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkci nápovědy
- > Speciálně přizpůsobené parametry vaření pro mezinárodní nebo místní jídla je možné zvolit a spustit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení
- > Rozsáhlá funkce vyhledávání s asistentem vyhledávání ve všech obsazích nápovědy
- > Zobrazení obsahů nápovědy s ohledem na obsah a také přímé spuštění příkladů použití z nápovědy
- > Jednoduchá volba postupu přípravy přes metodu přípravy
- > Jednoduché, víceúrovňové programování, parametry ručního vaření založené na principu stavebních kamenů s funkcí Drag & Drop
- > Funkce Cockpit ke zobrazování informací o průběhu postupu přípravy
- > Funkce k přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy

## Čištění a péče

- > Vnitřní i vnější materiál je nerezavějící ocel
- > Hygienická instalace na podlahu pro snadné a bezpečné čištění při montáži na podstavec (volitelně)
- > Hygienicky provedená pánve beze spár se zaoblenými rohy (schválení NSF)
- > Jednoduché a bezpečné čištění skleněných a nerezových povrchů a také ochrana proti stříkající a tryskající vodě IPX 5

Technické specifikace

Upozornění

Je nutné dodržovat předpisy dané země a místní normy, které se týkají instalace a provozu průmyslových kuchyňských zařízení. (IEC364 nebo znění IEC364 specifické pro danou zemi)

XL bez podstavce

|                                                                                             |                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Užitečný objem pánve                                                                        | 150 l                     |
| Objem pánve [Š × H × V]                                                                     | 1026 mm × 570 mm × 280 mm |
| Plocha pánve                                                                                | 59 dm²                    |
| Maximální množství studeného oleje                                                          | 45 l                      |
| Šířka                                                                                       | 1365 mm                   |
| Hloubka                                                                                     | 894 mm                    |
| Výška (základní zařízení, se zavřeným víkem)                                                | 608 mm                    |
| Minimální výška (se zavřeným víkem) (s podstavcem)                                          | 1078 mm                   |
| Maximální výška (se zavřeným víkem) (s možností elektrického nastavení výšky +175 / -25 mm) | 1 253 mm                  |
| Minimální výška (s otevřeným víkem) (s podstavcem)                                          | 1 735 mm                  |
| Maximální výška (s otevřeným víkem) (s možností elektrického nastavení výšky +175 / -25 mm) | 1 935 mm                  |
| Hmotnost netto                                                                              | 236 kg                    |
| Hmotnost brutto                                                                             | 276 kg                    |
| Hmotnost netto (s možností tlakového vaření)                                                | 263 kg                    |
| Hmotnost (s možností tlakového vaření)                                                      | 303 kg                    |
| Hlasitost v normálním provozu                                                               | ≤70 dBA                   |

Podmínky připojení elektro

| Napětí (50/60 Hz)                                                                                      | Výkon         | Jištění** | Průřez vodiče**    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|--------------------|
| 3 NAC 400 V                                                                                            | 41 kW         | 63 A      | 10 mm <sup>2</sup> |
| Maximální výkon zásuvky***                                                                             | 2,3 kW (10 A) |           |                    |
| ** Uvedené hodnoty platí pro délku kabelů max. 2 m. Přizpůsobte hodnoty délce kabelu, který použijete. |               |           |                    |
| *** Pro napětí s nulovým vodičem                                                                       |               |           |                    |

Podmínky připojení odsávání

|  |                                                                                              |                           |                     |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------|
|  | Doporučený výkon odsávání* (potřebné množství vzduchu u zařízení stojícího volně v°prostoru) | Latentní tepelné zatížení | Citlivý výdej tepla |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------|

|                                                                                                                                                                                                     |           |          |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|--------|
| 3 NAC 400 V                                                                                                                                                                                         | 2278 m³/h | 10 373 W | 1292 W |
| * V normálním provozu dle VDI 2052. Aplikační mix: 60 % vaření, 38 % pečení, 2 % fritování. V případě odlišného použití konzultujte dimenzování vzduchotechnického zařízení se společností RATIONAL |           |          |        |

Podmínky připojení u elektrického provedení – volitelná možnost Balanced Power

|                                                                                                        |               |           |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|-----------------|
| Napětí (50/60 Hz)                                                                                      | Výkon         | Jištění** | Průřez vodiče** |
| 3 NAC 400 V                                                                                            | 34 kW         | 50 A      | 10 mm²          |
| Maximální výkon zásuvky***                                                                             | 2,3 kW (10 A) |           |                 |
| ** Uvedené hodnoty platí pro délku kabelů max. 2 m. Přizpůsobte hodnoty délce kabelu, který použijete. |               |           |                 |
| *** Pro napětí s nulovým vodičem                                                                       |               |           |                 |

Podmínky připojení pro odvod vzduchu – volitelná možnost Balanced Power

|                                                                                                                                                                                                     |                                                                                              |                           |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------|
|                                                                                                                                                                                                     | Doporučený výkon odsávání* (potřebné množství vzduchu u zařízení stojícího volně v°prostoru) | Latentní tepelné zatížení | Citlivý výdej tepla |
| 3 NAC 400 V                                                                                                                                                                                         | 1889 m³/h                                                                                    | 8602 W                    | 1071 W              |
| * V normálním provozu dle VDI 2052. Aplikační mix: 60 % vaření, 38 % pečení, 2 % fritování. V případě odlišného použití konzultujte dimenzování vzduchotechnického zařízení se společností RATIONAL |                                                                                              |                           |                     |

Podmínky připojení vody

|                                   |                                      |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| Přívod vody (tlaková hadice) vždy | ¾"                                   |
| Tlak vody (tlak průtoku) vždy     | 150 kPa (1,5 bar) – 600 kPa (6 barů) |
| Odtok vody                        | DN 50                                |

Minimální vzdálenosti při instalaci

|                                                                                                              |        |        |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|
|                                                                                                              | Vlevo  | Vzadu  | Vpravo |
| Standard                                                                                                     | 50 mm  | 30 mm  | 0**    |
| Ke zdroji tepla                                                                                              | 350 mm | 500 mm | 500 mm |
| K otevřenému ohni                                                                                            | 500 mm | 500 mm | 500 mm |
| K otevřené vodě při použití jako fritézy                                                                     | 900 mm | 900 mm | 900 mm |
| ** U možnosti uzamykatelného ovládacího panelu musí být na pravé straně dodržena minimální vzdálenost 20 mm. |        |        |        |

### Volitelné možnosti

- > Vaření v tlaku (kombinace s podstavcem na kolečkách není povolena)
- > Možnost připojení energetického optimalizačního zařízení
- > Zablokovaný režim "Fritování"
- > Jiná napětí
- > Bez Wi-Fi modulu
- > Uzamykatelný ovládací panel
- > Rozhraní Ethernet
- > Zásuvka se zajištěnou ochranou FI (pro napětí s nulovým vodičem)
- > Bez zásuvky
- > Balanced power
- > Komunikační rozhraní OPC UA
- > Připojení k zobrazení provozního stavu a externího výstupu signálu
- > Příprava připojení „SOLAS“ (Safety of Live on Sea)

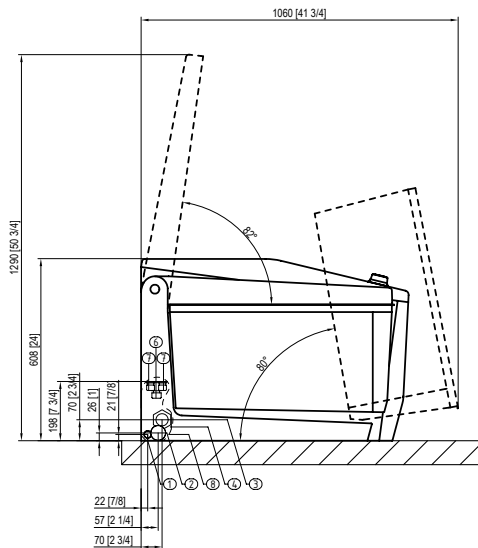
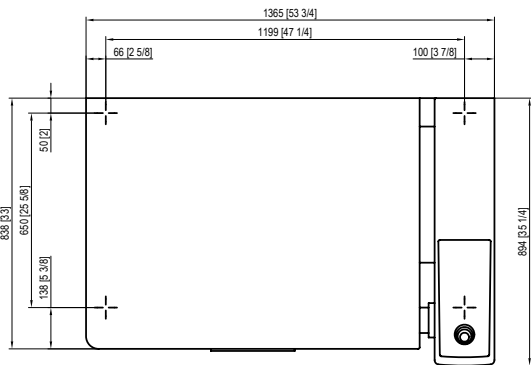
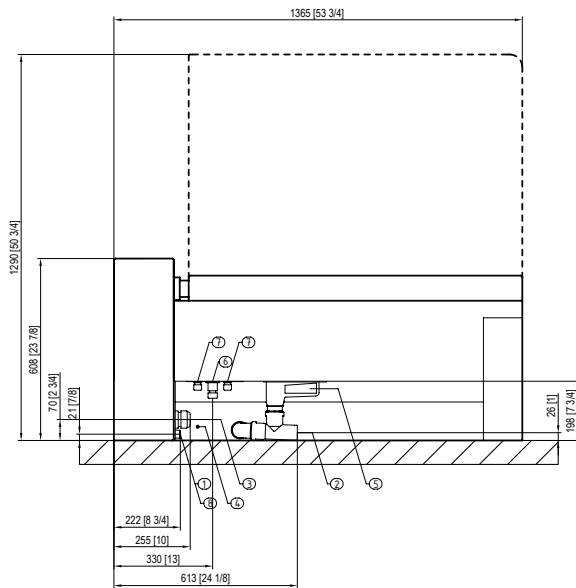
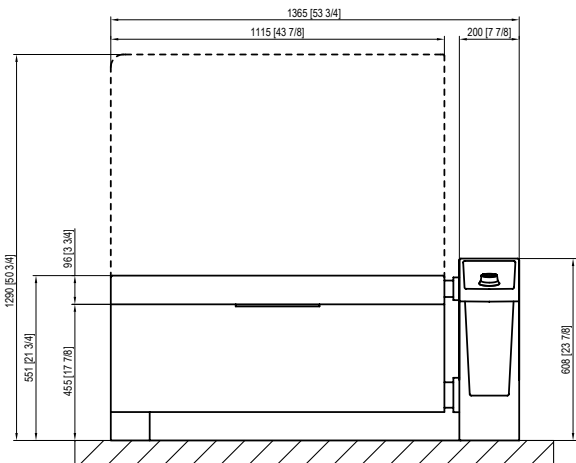
### Schválení



**Příslušenství**

- > 60.72.131 míchací stěrka typ L, XL
- > 60.73.586 děrovaná lopatka typ 2-S, L, XL
- > 60.73.348 neděrovaná lopatka typ 2-S, L, XL
- > 60.75.129 rameno pro automatické zdvihání a spouštění typ XL
- > 60.74.983 varný koš typ L, XL (doporučené množství 2 kusy pro typ L, 3 kusy pro typ XL)
- > 60.75.391 fritovací koš typ L, XL (doporučené množství 2 kusy pro typ L, 3 kusy pro typ XL)
- > 60.74.908 sítko typ XL
- > 60.74.663 rošt na dno pánve typ 2-S, L, XL (doporučené množství 1 kus na pánev pro typ 2-S, 2 kusy pro typ L, 3 kusy pro typ XL)
- > 60.75.629 sítko na špecle typ L, XL
- > 60.70.107 VarioMobil® 2/1 GN typ L, XL
- > 60.73.612 vozík na koše typ 2-S, L, XL
- > 60.74.941 vozík na olej typ L, XL
- > 60.72.905 sada pro upevnění k podlaze typ L, XL
- > 60.75.934 sada držáku na stěnu, typ XL
- > 87.00.746 sada pro připojení zařízení k odtoku vody, typ L, XL
- > 60.73.920 sada čištění
- > 60.71.643 stěrka 25 typ 2-XS, 2-S, L, XL
- > 60.77.042 stěrka 33 typ 2-XS, 2-S, L, XL

Technické výkresy



|   |                      |   |                                                |
|---|----------------------|---|------------------------------------------------|
| 1 | Přívod studené vody  | 5 | Nouzový přepad (bez připojení)                 |
| 2 | Odtok vody           | 6 | Ethernetové rozhraní (volitelné příslušenství) |
| 3 | Elektrické připojení | 7 | Připojení pro možnosti                         |
| 4 | vyrovnání potenciálů |   |                                                |

|            |                                                                                                                                                                                           |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Projektant | RATIONAL Czech Republic s.r.o.                                                                                                                                                            |
|            | Evropská 859/115 160 00 Praha 6 - Vokovice Česká republika<br>Tel.: +420 226 521 500<br>E-mail: info.cz@rational-online.com<br>Navštivte naše internetové stránky www.rational-online.com |