Prodotti Da scoprire



Il vostro partner certificato.

I partner RATIONAL DEAL.

In qualità di partner RATIONAL DEAL offriamo una consulenza qualificata sui prodotti, dimostrazioni pratiche, seminari e apparecchi in esposizione, oltre a un'assistenza tecnica professionale. Il nostro servizio clienti e i nostri tecnici seguono un costante programma di formazione e perfezionamento, dispongono di un'esperienza pluriennale e di tutte le necessarie conoscenze specialistiche. Non a caso abbiamo ottenuto numerosi riconoscimenti e certificazioni.

Le icone sotto descritte illustrano la nostra offerta.





Seminari ed eventi di cucina

Scoprite gli apparecchi RATIONAL dal vivo presso il nostro spazio espositivo. Mettete alla prova la semplicità d'uso, fateci cucinare per voi e assaporate l'impareggiabile qualità RATIONAL.



Consulenza sul prodotto

In qualità di rivenditori certificati siamo veri esperti degli apparecchi, degli accessori e dei detergenti RATIONAL. Seguiamo regolarmente corsi di aggiornamento e saremo lieti di fornirvi una consulenza.



Apparecchi in esposizione

Convincetevi con i vostri occhi della pregiata lavorazione dei prodotti RATIONAL nel nostro spazio espositivo, dove otterrete anche molte altre informazioni sui servizi gratuiti come i corsi sugli apparecchi, i seminari di aggiornamento, il Club RATIONAL o la ChefLine®.



Progettazione personalizzata della cucina

Sfruttate la nostra pluriennale esperienza con gli apparecchi RATIONAL. Richiedeteci una consulenza. Assieme elaboreremo un progetto personalizzato per la creazione della vostra nuova cucina o il rinnovamento della vecchia.





Gli aiuto-cuochi.

Velocità, precisione, intelligenza e affidabilità.



iVarioBoost III

La combinazione di elementi riscaldanti in ceramica e un fondo vasca ad alte prestazioni, reattivo e resistente ai graffi assicurano un'elevata efficienza, una velocità eccezionale e una distribuzione uniforme del calore. Il sistema di gestione integrato dell'energia iVarioBoost consuma fino al 40% in meno di energia rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali e dispone comunque della potenza necessaria per poter rosolare velocemente grandi quantità di alimenti e far sì che non si verifichi un calo di temperatura quando si aggiungono ingredienti freddi.



Tanta varietà in uno spazio ridotto con l'opzione iZoneControl. Ti permette di creare fino a quattro zone diverse nei due fondi vasca e scegliere dimensioni, posizione e forma. Adesso puoi cuocere le stesse pietanze o diversi alimenti in un'unica vasca. In contemporanea o in tempi diversi, con la stessa temperatura o temperature diverse, con sensore termico o in base al tempo. In ogni caso, sempre senza necessità di monitoraggio, senza attrezzature complementari, senza spreco di energia.

iCookingSuite 🗀

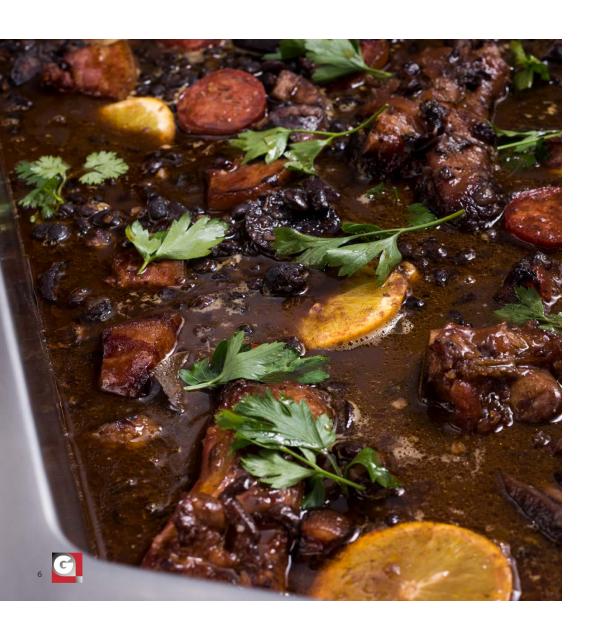
Regolazione intelligente con la semplice pressione di un tasto. Grazie ad iCooking Suite, l'intelligenza di cottura di iVario 2-XS che adatta il percorso di cottura per il singolo alimento e porta tutto al risultato di cottura desiderato. Impara da te, segue le tue abitudini di cottura e ti chiama solo quando è necessario il tuo intervento, per girare la bistecca ad esempio. Niente cibi bruciati né scotti. E se vuoi dare un tocco personale alle pietanze, puoi sempre intervenire nel processo di cottura.

Per la tua cucina Precisione e velocità per poter sorprendere i tuoi ospiti.

rational-online.com/it/iVario2-XS







Mise en place.

Con questa potenza puoi fare tutto. E tutto allo stesso tempo.

Pianificazione, programmazione e checklist: nella mise en place l'organizzazione è tutto e garantisce processi fluidi, ottimi risultati e un lavoro ben organizzato. E poi arriva il fornitore, e le pentole con verdure, pasta o salsa per il dessert restano da sole sul fuoco. Sarebbe bello avere qualcuno che se ne occupi. Come iVario 2-XS con iCookingSuite. Brasati, dolci delicati e contorni riescono senza monitoraggio, senza bruciarsi né cuocere troppo. I piatti sono sempre cotti a puntino con iVarioBoost e con AutoLift la pasta viene scolata automaticamente, quando la cottura è terminata.

1 In altre parole

Hai trovato la risposta tecnica e logistica per risparmiare tempo e dedicarlo alla creatività.

rational-online.com/it/ristorante

Flessibilità efficiente.

Servizio à la carte in pochi minuti.

Flessibilità: perché nei ristoranti l'eccezione è la normalità. Pesce, carne, verdure. Al sangue, media cottura, ben cotta. Più piccante, senza sale. Tutto subito, tutto assieme, tutto fresco e tutto diverso. Oggigiorno la preparazione in cucina deve essere affidabile, rapida ed efficiente. A questo ci pensa iVario 2-XS. Due vasche, infinite possibilità. Concetto operativo semplice, risultati precisi e accurati. Per temperature diverse, piatti diversi in tempi diversi, senza necessità di monitoraggio né attrezzature complementari, ma con risultati affidabili e alimenti gustosi. E con l'opzione iZoneControl è possibile suddividere i due fondi vasca in quattro zone, per una flessibilità ancora maggiore.

Sempre pronti all'azione

Due vasche per essere sempre flessibili e pronti all'azione, anche con piccole quantità, pur lavorando in modo efficiente.

rational-online.com/it/ristorante





Accessori.

Gli ingredienti giusti per il tuo successo.

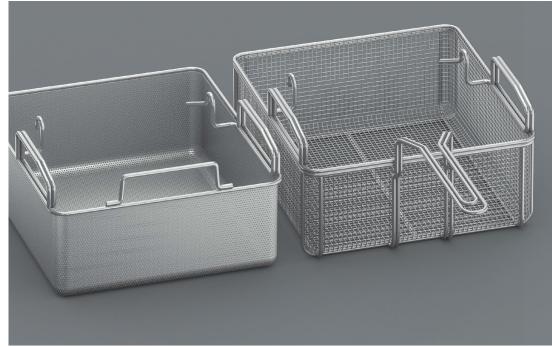
Devono essere robusti per resistere ogni giorno a qualsiasi sollecitazione e adatti all'uso intenso nelle cucine dei ristoranti. Per RATIONAL questo vale per tutti gli accessori, dal cestello porzionato al sottotelaio, dal carrello per cestelli alla spatola. Perché solo con gli accessori originali RATIONAL è possibile usufruire delle eccellenti prestazioni di iVario 2-XS, in tutta la loro versatilità.

Il prezzo di base di Vario 2-XS include: braccio per il sistema automatico di sollevamento e immersione, cestello di bollitura e frittura, Spugna per la pulizia e colino.

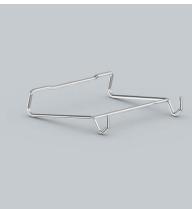
Accessori originali RATIONAL Sono gli accessori intelligenti a

semplificare la vita.

rational-online.com/it/accessori











Design della cucina.

La risposta a ogni sfida.

iVario 2-XS si adatta all'ambiente circostante: sul tavolo, sul piano di lavoro, sul blocco di cottura centrale o integrato in esso. È disponibile giorno e notte per la mise en place e il servizio à la carte. È facile da installare e grazie allo scarico dell'acqua integrato non serve alcuna canalina di scolo a pavimento. In questo modo si evitano pavimenti scivolosi e si aumenta la sicurezza sul lavoro, proprio come con le altre soluzioni tecniche che preservano la schiena, proteggono dalle ustioni e facilitano la vita. Anche una pulizia accurata della cucina non è un problema con iVario 2-XS, perché soddisfa i rigorosi requisiti dello standard IPX5.

Il tuo vantaggio

Un luogo di lavoro flessibile e che lascia nulla al caso.

rational-online.com/it/ristorante





iVario 2-XS. È quello che fa per te.

Piccolo, potente, efficiente e poco ingombrante, iVario 2-XS sostituisce brasiere, bollitori e friggitrici in un ristorante che produce fino a100 pasti. O completa la soluzione produttiva della tua mensa. A un prezzo notevolmente più conveniente di quanto tu possa pensare.

Le tue esigenze sono aumentate? Hai una cucina più grande? Vorresti aggiungere funzioni come la cottura a pressione? Allora dai un'occhiata al fratello maggiore: iVario Pro con una capacità di 2 × 25 I, 1 × 100 o 1 × 150 I su rational-online.com.



iVario	2-XS
Numero pasti	da 30
Volume effettivo	2 ×17 litri
Superficie di cottura	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)
Larghezza	1100 mm
Profondità	756 mm
Altezza (incl. sottotelaio/sottostruttura)	485 mm (1080 mm)
Peso	117 kg
Alimentazione idrica	R 3/4"
Scarico idrico	DN 40
Potenza allacciata (3 NAC 400V)	14 kW
Fusibili (3 NAC 400V)	20 A
Opzioni	
iZoneControl	0
Cottura a bassa temperatura (cottura notturna, sottovuoto, confit)	0
WiFi	0

o optional

iVario live.

Non limitarti ad ascoltarci, provalo di persona.



Basta teoria, è tempo di pratica, perché non c'è nulla di più convincente della propria esperienza. Prova i sistemi di cottura RATIONAL e verifica tu stesso le funzioni intelligenti per vedere come puoi utilizzarle nel tuo lavoro. Dal vivo, senza impegno e vicino a te. Hai domande o desideri ricevere informazioni specifiche per le tue esigenze o su possibili utilizzi? Chiamaci o inviaci un'e-mail. Trovi maggiori informazioni, dettagli, filmati e feedback dei clienti anche su rational-online.com.

Registrati subito
Tel. +39 041 8629060
info@rational-online.it

rational-online.com/it/live







FROSINONE

Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone +39 0775 270800 info@grossimpianti.it

LATINA

Via Piave, 8 04100 Latina +39 0773 690699 latina@grossimpianti.it

ROMA

Via Leoncavallo, 27 00199 Roma +39 06 86399364 roma@grossimpianti.it

www.grossimpianti.it

RATIONAL Italia s.r.l.

Via Impastato, 22 30174 Mestre (VE) Italia

Tel. +39 041 8629050

info@rational-online.it rational-online.com











