



## iVario® Pro.

Die neue Leistungsklasse  
in der Gemeinschaftsverpflegung.



## Was Küche heute können muss.

Braten, kochen, blanchieren, frittieren, druckgaren, über Nacht und auf den Punkt und alles zur gleichen Zeit: Gemeinschaftsverpflegung war noch nie so fordernd. So schnell und anspruchsvoll. So international und regional. So vielseitig und flexibel. Zeit für ein intelligentes Kochsystem, das den Anforderungen dieser modernen Küche nicht nur gerecht wird, sondern das Beste aus ihr macht. Das 45 Jahre Forschung, Erfahrung und Innovation in eine neue Dimension überträgt. Das in jeder Küche seine Stärken ausspielt. Das Gerichte einfach und immer wie gewünscht zubereitet. Für 300 oder 3.000 Gäste. Das Arbeit abnimmt, wo sie automatisiert werden kann. Das auch angelernten Kräften bei der Bedienung keine Rätsel aufgibt.

### ➊ Mehr als gedacht

Ein Kochsystem weit jenseits dessen, was Sie von Kipper, Kessel oder Fritteuse gewohnt sind.

## Der iVario Pro.

# Ungewöhnlich. In jeder Hinsicht.

Sieht aus wie ein Kipper, kann aber mehr: Kochen, braten, frittieren und druckgaren – der iVario Pro ersetzt so gut wie alle herkömmlichen Kochgeräte. Weil er die Power hat: Seine einzigartige Heiztechnologie verbindet Leistung mit Präzision. Weil er intelligente Kochassistenten hat, die mitdenken, dazulernen und unterstützen. Weil er bis zu 4-mal schneller ist, bis zu 40 % weniger Energie benötigt, mit deutlicher Platzersparnis gegenüber herkömmlichen Kochgeräten. Oder einfach: Weil er es kann. Für herausragende Speisenqualität ohne Kontroll- und Überwachungsaufwand.

### Beste Arbeitsbedingungen

Mit dem iVario Pro wird Küche ergonomisch, kräftesparend, sicher und effizient. Gut für den Arbeitstag. Gut für die Gesundheit.

### Wunschergebnis ohne Überwachung

Dank der eingebauten Garintelligenz iCookingSuite gelingt einfach alles. Nichts brennt an, nichts kocht über. Und der iVario Pro ruft Sie nur dann, wenn Sie wirklich gebraucht werden. Für ein Garergebnis ganz nach Ihren Wünschen.

➔ Seite 08

### Intuitives Bedienkonzept

Einfach, logisch und effizient. So ist die Arbeit mit dem iVario Pro nicht nur mühelos, sondern macht auch Spaß. Von Anfang an.

### Effektives Energiemanagement

Das iVarioBoost-Heizsystem vereint Kraft, Geschwindigkeit und Präzision. Mit Leistungsreserven und genauer Wärmeverteilung über die gesamte Fläche, damit der Garprozess beim Anbraten von Fleisch und sensiblen Speisen optimal verläuft.

➔ Seite 06

### Höhere Flexibilität

Mit dem patentierten iZoneControl werden aus einem Tiegelboden viele iVario. Für unterschiedliche Speisen. Für mehr Freiräume. Für mehr Kreativität.

➔ Seite 12

### Schnelligkeit

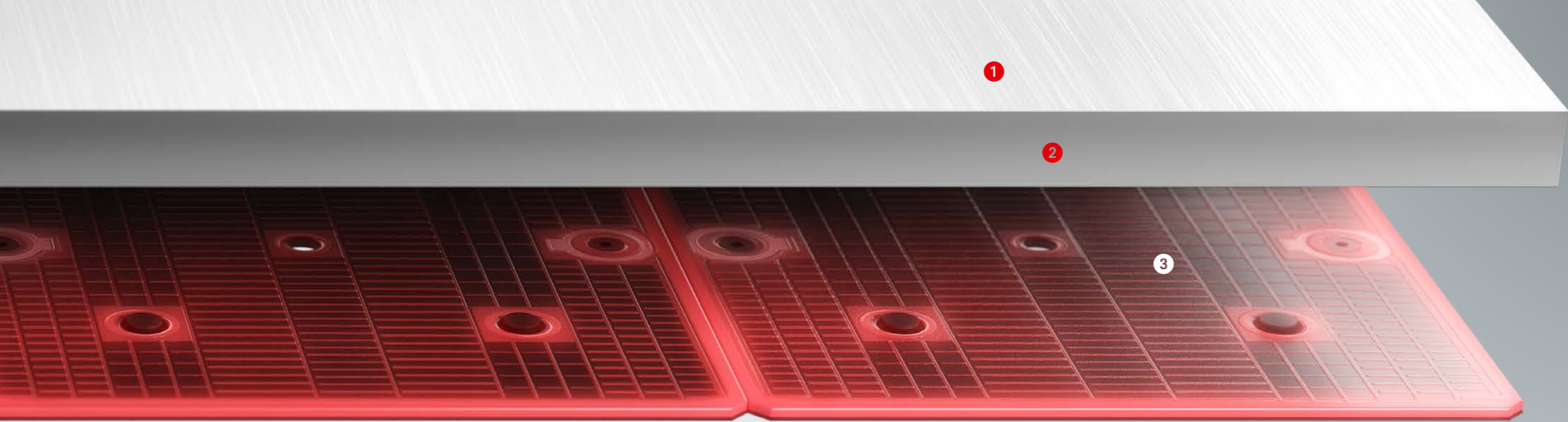
Mit der optionalen Druckgarfunktion erzielen Sie bis zu 35 % kürzere Garzeiten. Automatischer Druckauf- und -abbau machen den iVario Pro schnell und komfortabel.

➔ Seite 10

### ➔ Was haben Sie davon?

Eines der modernsten Kochsysteme für enorme Produktivität, Flexibilität und Einfachheit.

[rational-online.com/de/iVarioPro](http://rational-online.com/de/iVarioPro)



Ihr neuer Leistungsträger.  
Ebenso präzise wie schnell.

## iVarioBoost-Heizsystem

| Überzeugende Leistungskraft            | iVario Pro XL |
|--|---------------|
| 15 kg Nudeln                           | 22 Min.       |
| 45 kg Rinderfilet Stroganoff           | 20 Min.       |
| 120 Liter Milchreis                    | 70 Min.       |
| 30 kg Kichererbsen eingeweicht (Druck) | 42 Min.       |
| 120 kg Gulasch mit Sauce (Druck)       | 88 Min.       |

## iVarioBoost

Es gibt dicke Tiegelböden mit langen Vorheizzeiten und träger Reaktion. Es gibt dünne Tiegelböden mit ungleichmäßiger Temperaturverteilung und anbrennenden Speisen. Und es gibt iVarioBoost, die Kombination aus Keramik-Heizelementen und reaktionsschnellem, kratzfestem Tiegelboden. Für einen hohen Wirkungsgrad, herausragende Geschwindigkeit und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Das integrierte iVarioBoost-Energiemanagement verbraucht deutlich weniger Strom als herkömmliche Kochgeräte. Und hat trotzdem großzügige Leistungsreserven. Damit Sie schnell anbraten können und es beim Hinzufügen kalter Zutaten nicht zu einem merklichen Temperaturabsturz kommt wie bei herkömmlicher Technik.

### 1 Spezial-Tiegelboden

Der Tiegelboden aus widerstandsfähigem, kratzfestem Hochleistungsstahl sorgt für schnelles Aufheizen und präzise, gradgenaue Wärmeübertragung. Für leckere Röstaromen, gleichmäßige Bräunung und saftiges Fleisch.

### 2 Intelligentes Temperaturmanagement

Für jedes Heizelement stehen eigene, integrierte Sensoren zur Verfügung. So wird über die gesamte Tiegelbodenfläche die Temperatur feinfühlig gemessen. Diese Messdaten bilden die Grundlage für das intelligente, zonengenaue Temperaturmanagement. Für herausragende Ergebnisse bei wenig Verbrauch. Vor allem bei sensiblen Produkten wie Milchspeisen.

### 3 Keramik-Heizelemente

Enorme Leistung und immer genau die richtige Menge Energie an der richtigen Stelle durch patentierte\* Keramik-Heizelemente, die für gleichmäßige, flächendeckende Wärmeübertragung sorgen.

\*patentrechtlich geschützt: EP 1 671 520 B1

➔ **Für Sie heißt das**  
Kein Anbrennen. Kein  
Überkochen. Saftiges Fleisch.  
Schmackhafte Röstaromen.  
Herausragende Gleichmäßigkeit.

[rational-online.com/de/iVarioBoost](https://rational-online.com/de/iVarioBoost)

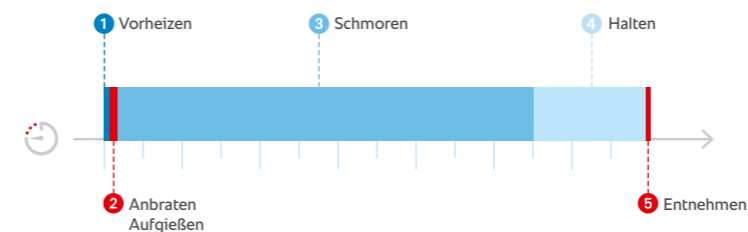


Sicher zum Wunschergebnis.  
Ohne Überwachung.

Intelligente Küche

## iCookingSuite

Intelligente Regelung, auf Knopfdruck. Mit der iCookingSuite, der Kochintelligenz im iVario Pro. Die den Garpfad individuell an die Speisen anpasst, alles zum gewünschten Garergebnis führt, die von Ihnen lernt, sich Ihren Kochgewohnheiten anpasst und Sie nur dann ruft, wenn Sie aktiv werden müssen. Um beispielsweise das Steak zu wenden. Nichts brennt an oder kocht über. Niedertemperaturgaren, sensible Süßspeisen – alles kein Problem, mit AutoLift kommen die Nudeln sogar automatisch aus dem Wasser. Und wenn Sie den Speisen Ihre eigene Note geben möchten, können Sie in den Garverlauf eingreifen.



### Arbeitet für Sie sogar nachts.

Für das Übernachten den iVario Pro beladen, Garprozess starten und am nächsten Morgen einfach das fertige Gargut entnehmen.

**iCookingSuite**  
Hohe Speisenqualität ohne Überwachungsaufwand, einfache Bedienung fast ohne Einarbeitung. Das ist die Unterstützung, die Sie Fehler vermeiden und Zeit sparen lässt.

[rational-online.com/de/iCookingSuite](http://rational-online.com/de/iCookingSuite)



Schnell und schonend zum Ziel.  
Die Druckgarfunktion.

### Beschleunigte Produktion

Druck aufbauen, um Druck abzubauen: Wenn es öfter mal schnell gehen muss, können Sie mit der optionalen, intelligenten Druckgarfunktion dagegenhalten. Mit innenliegender Verriegelung sicher verschlossen sind Ragouts, Schmorgerichte, Fonds, Suppen und Eintöpfe nochmal bis zu 35 % schneller fertig. Natürlich ohne Qualitätsverlust. Ohne Wartungsaufwand. Denn das iVarioBoost-Heizsystem baut den Druck per Tastendruck auf und hält ihn konstant. Während des gesamten Garprozesses. Damit wird die Zellstruktur des Gargutes geschont und trotzdem stehen in kürzester Zeit beste Ergebnisse pünktlich auf dem Tisch.

|              | Garen    | Druckgaren | Einsparung |
|--------------|----------|------------|------------|
| Lammkeule    | 117 Min. | 86 Min.    | ↓ 26 %     |
| Kichererbsen | 65 Min.  | 42 Min.    | ↓ 35 %     |
| Tafelspitz   | 170 Min. | 135 Min.   | ↓ 21 %     |

**➔ Ihr Vorteil**  
Für Sie heißt das mehr Kapazität, kürzere Garzeiten, mehr Produktivität.

[rational-online.com/de/druckgaren](https://rational-online.com/de/druckgaren)

Auf allen Feldern  
beste Ergebnisse.

Effiziente Flexibilität

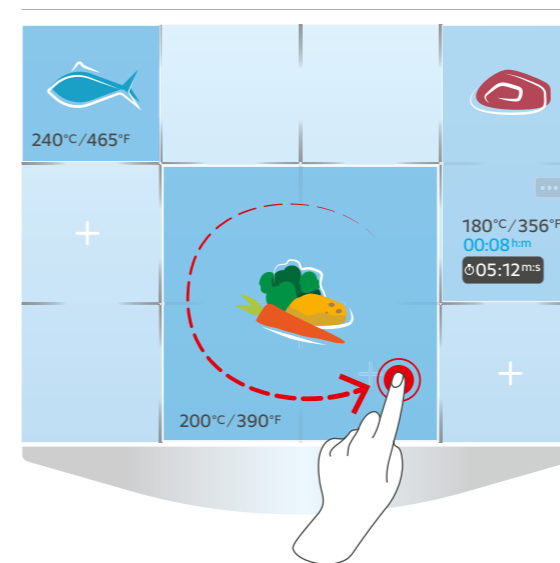


iZoneControl

Flexibilität – auch in der Gemeinschaftsverpflegung ein Muss. Für Sonderkostformen, für Extrawünsche oder für Personalesen. Gerade dann müssen auch in großen Küchen kleinere Portionen schnell, effizient zubereitet werden. Genau dafür gibt es iZoneControl. Damit können Sie den Tiegelboden in bis zu vier Zonen einteilen, die Sie in Größe, Position und Form frei gestalten können\*. In einem Tiegel können Sie nun gleiche oder unterschiedliche Speisen zubereiten. Zeitgleich oder zeitversetzt, gleiche oder unterschiedliche Temperatur. Sie heizen also nur die Fläche auf, die Sie wirklich benötigen. Das spart Energie – und jede Menge anderes Küchenequipment.

Patent

\* Patent DE 10 2017 131 404 B4



Eins, zwei, drei, vier. Die benötigten Tiegelzonen werden über iZoneControl mit einem Fingertipp über das Display bedient. Einfach und sicher.

**iZoneControl**  
Sie erhitzen nur so viel des Tiegelbodens, wie Sie wirklich benötigen. Für mehr Effizienz und Flexibilität. Selbst bei kleinen Portionen.

[rational-online.com/de/iZoneControl](http://rational-online.com/de/iZoneControl)

## Modernes Arbeiten.

# Erdacht, um sicher zu sein.

Bücken, heben, schleppen, verbrennen – das ist Küchenalltag. Ab heute der von früher. Denn mit dem iVario Pro wird Küche ergonomisch, kräftesparend und effizient. Denn RATIONAL hat den Köchen dieser Welt zugeschaut und zahlreiche technische Lösungen entwickelt, die den Rücken schonen, vor Verbrennen schützen und das Leben leichter und gesünder machen.

➔ **So viel ist sicher**  
Entspannt und sicher arbeiten heißt weniger Ausfallzeiten, größere Produktivität, höhere Effizienz. Und ebenso wichtig: mehr Motivation.

### 1 Wasserein- und 2 -ablauf

Nie mehr Wasser schleppen, stattdessen mit dem Wassereinlauf den Tiegel litergenau befüllen. Und mit dem integrierten Wasserablauf bequem wieder entleeren.

### 3 Höhenverstellung (Option)

Ob klein, ob groß – mit der ergonomischen Höhenverstellung macht der iVario Pro 200 mm in 16 Sekunden und passt sich jedem an, der ihn bedient.

### 4 Integrierte Handbrause, eingebaute Steckdose mit separatem FI-Schutz (optional) und USB-Schnittstelle.

### 5 Einfache Reinigung

Da im iVario Pro nichts anbrennt, gibt es im Prinzip nichts zu reinigen. Und das bisschen ist in zwei Minuten erledigt.

### 6 AutoLift

Nudeln al dente. Ganz automatisch. Denn mit der Hebe- und Senkfunktion kommt der Korb dann aus dem Wasser, wenn es Zeit ist.

### 7 Einfache Entleerung

Dank der Spezialaufhängung des Tiegels erfolgt das Entleeren punktgenau, sicher und ohne Rückenprobleme.

### Kalter Tiegelrand

Nie mehr am Tiegelrand verbrennen, dafür lässig die Hand auflegen, ohne etwas zu riskieren.

### Design

Kein Stoßen, kein Schneiden dank der abgerundeten Ecken.



1



2



3



4



5



6



7



**Passt immer.**

## Eine Antwort auf jede Herausforderung.

Auf dem Tisch, der Arbeitsfläche, an der Wand, auf dem zentralen Herdblock oder sogar darin integriert: Der iVario Pro passt überall. Er steht Ihnen Tag und Nacht in Passnähe oder in der Produktion zur Verfügung. Ob Neuplanung oder Ergänzung, er findet Platz in jeder Küche und lässt sich mühelos installieren.

Dank des integrierten Wasserablaufs benötigen Sie nicht einmal eine Bodenablaufrinne. So vermeiden Sie rutschige Küchenböden und erhöhen die Arbeitssicherheit. Selbst eine umfangreiche Küchenreinigung ist mit dem iVario Pro kein Problem: Er erfüllt die hohen Ansprüche der IPX5-Norm.

➔ **Ihr Vorteil**  
Ein Arbeitsplatz, der sich anpasst und keine Wünsche offen lässt.



- 1 Standgerät
- 2 Wandaufhängung
- 3 Tischgerät
- 4 Tischgerät auf Untergestell

IPX 5

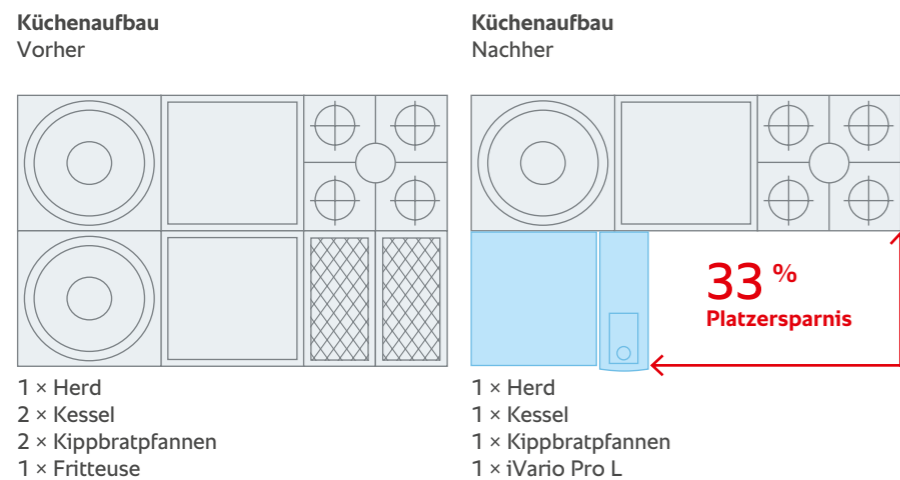
## Verschlanke Küche.

Weniger ist mehr. Platz und Zeit.

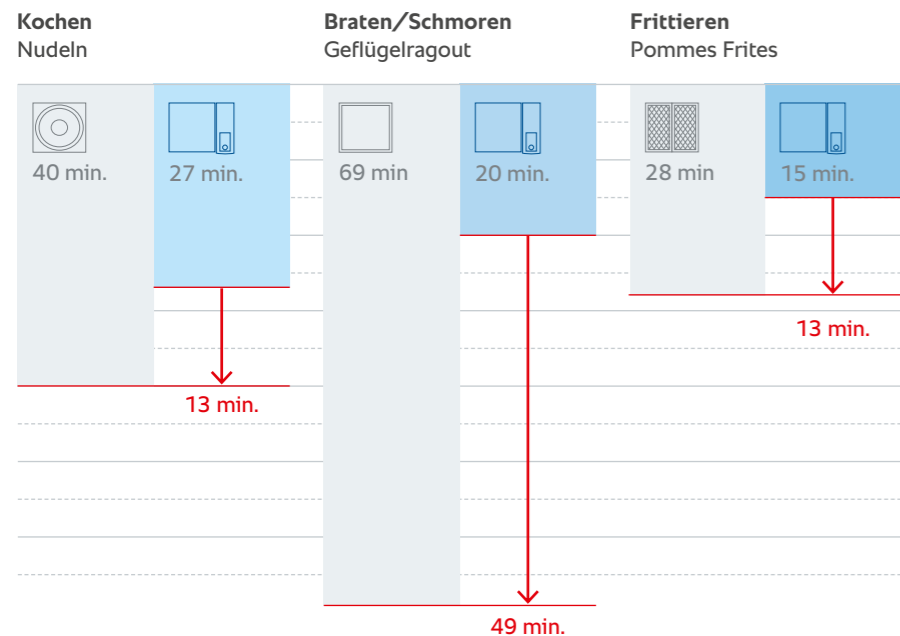
Leistung plus Präzision gleich effiziente Produktion. 80 Essen, 62 Minuten, zufriedene Gäste. Das ist Kochen ohne Überwachungsaufwand, ohne Qualitätseinbußen. Das ist Kochen im iVario Pro L. Das auch noch platzsparend ist, denn das Kochsystem kann Herd, Grillplatte, Fritteuse, Kipper und Kessel ersetzen.

➔ **Sparen Sie** Produktionszeit und Platz. Ohne Kompromisse bei der Speisenqualität.

[rational-online.com/de/invest](http://rational-online.com/de/invest)



**Platzersparnis**  
Mit dem iVario Pro ersetzen Sie zahlreiche konventionelle Kochgeräte und sparen damit im Durchschnitt 33% Platz.



**Zeitersparnis**  
Ein Kochsystem, drei Produkte, 80 Essen: Mit dem iVario Pro arbeiten Sie deutlich effizienter als mit konventionellen Kochgeräten und sparen wertvolle Arbeitszeit.

## Wirtschaftlichkeit.

Sie können es drehen und wenden wie Sie wollen: Die Rechnung geht auf.

Die Voraussetzung für eine erfolgreiche Küche: hohe Produktivität. Die vielen Leistungsmerkmale machen den iVario Pro zu einer Investition, die sich schnell rechnet. Denn er vereint die Funktionen zahlreicher Küchengeräte. Sie sparen Platz, Arbeitszeit, Rohwaren, Strom und Wasser. Und natürlich: Geld.

➔ **Das lohnt sich**  
Macht unterm Strich eine extrem kurze Amortisationszeit, dafür umso mehr Spaß beim Arbeiten.

[rational-online.com/de/invest](http://rational-online.com/de/invest)

| Ihr Gewinn                        | Berechnungsansatz pro Jahr  | Ihr Mehrverdienst pro Jahr  | Kalkulieren Sie selbst |
|-----------------------------------|---|---|------------------------|
| <b>Fleisch</b>                    | Bis zu 10% weniger Rohwareneinsatz bei Tagesgerichten (Geschnetzeltes, Ragout) dank der iVarioBoost-Bratleistung. Bis zu 10%* weniger Rohwareneinsatz bei Schmorgerichten im Übernachtgaren.          | Wareneinsatz bei herkömmlichen Herden, Kippern und Kesseln<br>49.500 €<br><br>Wareneinsatz mit iVario Pro<br>44.550 € | = 4.950 €              |
| <b>Energie</b>                    | Durchschnittliche Einsparung von 68 kWh pro Service durch hohen Wirkungsgrades des iVarioBoost-Heizsystems*.  | 68 kWh × 0,18 € je kWh  | = 6.120 €              |
| <b>Arbeitszeit</b>                | Durchschnittliche Einsparung von 120 Minuten Arbeitszeit pro Tag und Gerät, dank Geschwindigkeit des iVarioBoost-Heizsystems, des automatischen Kochens mit iCookingSuite sowie dank Übernachtgarung. | 1.000 Std. × 25 € (Mischkalkulation Stundensatz Koch/Reinigungskraft)   | = 25.000 €             |
| <b>Reinigung</b>                  | Durchschnittliche jährliche Einsparung von Wasser und Spülmittel*. Kein Einweichen von Kippern und Kesseln mehr.  | 600 Liter Wasser pro Service × 3,00 €/m <sup>3</sup> und 50 Liter Spülmittel pro Jahr                                 | = 980 €                |
| <b>Ihr Mehrverdienst pro Jahr</b> |   | <b>= 37.050 €</b>   |                        |

Durchschnittliches Betriebsrestaurant mit 600 Essen pro Tag (2 Services) mit einem iVario Pro L und XL, Mehrverdienst gegenüber dem Betrieb mit herkömmlichem Herd, Kipper, Kessel und Fritteuse.  
\* Im Vergleich zu herkömmlichen Kippnern, Kesseln und Fritteusen.

## Nachhaltigkeit.

Gut für die Umwelt,  
besser für die Kasse.



Nachhaltigkeit schont Ressourcen, spart Geld: Energieeffiziente Produktion und Logistik, neue Maßstäbe bei der Energieeinsparung, weniger Materialverbrauch und Rücknahme von Altgeräten sind bei RATIONAL selbstverständlich. Und genauso selbstverständlich wird Nachhaltigkeit mit dem iVario Pro auch in Ihrer Küche: Im Vergleich zu herkömmlichen Küchengeräten sparen Sie bis zu 40 % Energie. Haben einen geringeren Rohwareneinsatz. Weniger Überproduktion.

- ➔ **Der Umwelt zu Liebe**  
Damit Sie gesund kochen und eine Ökobilanz haben, die ihren Namen verdient.

[rational-online.com/de/green](http://rational-online.com/de/green)



## Geprüfte Produktqualität.

Ein iVario Pro hält  
ganz schön was aus.  
Jahrelang.

Der Alltag in der Küche: hart. Deshalb sind auch RATIONAL-Produkte hart im Nehmen und sorgfältig verarbeitet. Verantwortlich dafür ist das Prinzip „eine Person – ein Gerät“. Soll heißen, dass jeder in der Produktion die volle Qualitätsverantwortung für seinen iVario Pro übernimmt. Leicht an seinem Namen auf dem Typenschild zu erkennen. Genauso anspruchsvoll sind wir bei unseren Lieferanten: Hohe Qualitätsstandards, kontinuierliche Verbesserung sowie die Sicherung der Zuverlässigkeit und Langlebigkeit der Produkte stehen im Mittelpunkt.

- ➔ **Darauf können Sie sich verlassen**  
Alltagstauglich, solide, langlebig – rechnen Sie mit einem zuverlässigen Partner.

[rational-online.com/de/company](http://rational-online.com/de/company)





## Zubehör.

Die passenden Zutaten für Ihren Erfolg.

Robust muss es sein, jeden Tag was aushalten und für den harten Einsatz in der Profiküche geeignet sein – das gilt bei RATIONAL für den Korbwagen genauso wie für den Koch- und Frittierkorb, für das VarioMobil wie für die Schaufel. Denn erst mit dem Original RATIONAL-Zubehör können Sie die herausragenden Gareigenschaften des iVario Pro in ihrer ganzen Bandbreite nutzen. Damit Niedertemperaturgaren, Nudeln und Ragouts wirklich gelingen.

➔ **Original RATIONAL-Zubehör**  
Und es liegt doch am durchdachten Zubehör, wenn das Leben leichter wird.

[rational-online.com/de/zubehoer](http://rational-online.com/de/zubehoer)



## ConnectedCooking.

Alles im Griff, alles unter Kontrolle.

Alle reden über Vernetzung. Der iVario Pro hat sie. Denn über die serienmäßige WiFi-Schnittstelle wird er mit ConnectedCooking, der sicheren Internet-Plattform von RATIONAL, verbunden. Das Putenbrust-Rezept hat sich bewährt? Ab damit auf alle Kochsysteme, die vernetzt sind. Egal, wo sie stehen. Welches Kochsystem ist wie im Einsatz? Schauen Sie aufs Smartphone. Inspiration gesucht? Rein in die Rezeptdatenbank. Software-Update? Wird automatisch über Nacht auf die Kochsysteme gespielt. HACCP-Daten abrufen? Geht mit einem Klick.

➔ **ConnectedCooking**  
Die leistungsstarke Vernetzung von RATIONAL. Damit Sie immer alles im Griff haben.

[rational-online.com/de/ConnectedCooking](http://rational-online.com/de/ConnectedCooking)

## iVario Modellübersicht.

# Welcher passt zu Ihnen?



30 Essen oder 3.000? Viel Platz?  
Wenig Platz? Der iVario passt sich Ihren Bedürfnissen an und überzeugt mit herausragender Leistung. Bei Tag und bei Nacht. Und bald auch in Ihrer Küche.

Alles zu Optionen, Ausstattungsmerkmalen und Zubehör unter: [rational-online.com](http://rational-online.com)



### iCombi Pro – Der neue Maßstab.

Der iCombi Pro ist intelligent, effizient und flexibel. Und liefert die Ergebnisse, die Sie sich wünschen. Immer wieder. Egal, wer ihn bedient. Zusammen mit dem iVario Pro gerade für Großküchen unschlagbar.



### iCombi Classic – Technologie trifft Handwerkskunst.

Der iCombi Classic ist robust, leicht zu bedienen und arbeitet genauso präzise wie Sie. Deshalb ist er die maßgeschneiderte Lösung für alle, die Erfahrung haben und ihren Combi-Dämpfer manuell bedienen möchten.

| iVario  | 2-XS                                 | Pro 2-S                              | Pro L                        | Pro XL                       |
|---|--------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Anzahl Essen  | ab 30                                | 50 - 100                             | 100 - 300                    | 100 - 500                    |
| Nutzvolumen   | 2 × 17 Liter                         | 2 × 25 Liter                         | 100 Liter                    | 150 Liter                    |
| Bratfläche  | 2 × 2/3 GN (2 × 13 dm <sup>2</sup> ) | 2 × 1/1 GN (2 × 19 dm <sup>2</sup> ) | 2/1 GN (39 dm <sup>2</sup> ) | 3/1 GN (59 dm <sup>2</sup> ) |
| Breite  | 1100 mm                              | 1100 mm                              | 1030 mm                      | 1365 mm                      |
| Tiefe   | 756 mm                               | 938 mm                               | 894 mm                       | 894 mm                       |
| Höhe (inkl. Untergestell/Unterbau)                      | 485 (1080) mm                        | 485 (1080) mm                        | 608 (1078) mm                | 608 (1078) mm                |
| Gewicht   | 117 kg                               | 134 kg                               | 196 kg                       | 236 kg                       |
| Wasserzulauf  | R 3/4"                               | R 3/4"                               | R 3/4"                       | R 3/4"                       |
| Wasserablauf  | DN 40                                | DN 40                                | DN 50                        | DN 50                        |
| Anschlusswert (3 NAC 400V) Standard/Balanced Power      | 14 kW                                | 21 kW                                | 27 kW / 21 kW                | 41 kW / 34 kW                |
| Absicherung (3 NAC 400V) Standard/Balanced Power        | 20 A                                 | 32 A                                 | 40 A / 32 A                  | 63 A / 50 A                  |
| <b>Optionen</b>   |                                      |                                      |                              |                              |
| Druckgaren  | –                                    | ◦                                    | ◦                            | ◦                            |
| iZoneControl  | ◦                                    | •                                    | •                            | •                            |
| Niedertemperaturgaren (Übernacht, Sous vide, Konfieren) | ◦                                    | •                                    | •                            | •                            |
| WiFi  | ◦                                    | •                                    | •                            | •                            |
| <b>Leistungsbeispiele (pro Tiegel)</b>                  |                                      |                                      |                              |                              |
| <b>Ragoût anbraten (Fleisch)</b>                        | <b>4,5 kg</b>                        | <b>7 kg</b>                          | <b>15 kg</b>                 | <b>24 kg</b>                 |
| Garzeit   | 5 Min.                               | 5 Min.                               | 5 Min.                       | 5 Min.                       |
| <b>Gulasch garen (Fleisch und Soße)</b>                 | <b>17 kg</b>                         | <b>25 kg</b>                         | <b>80 kg</b>                 | <b>120 kg</b>                |
| Garzeit ohne Druck                                      | 102 Min.                             | 102 Min.                             | 102 Min.                     | 102 Min.                     |
| Garzeit mit Druck                                       | –                                    | ↓ -14% 88 Min.                       | ↓ -14% 88 Min.               | ↓ -14% 88 Min.               |
| <b>Kichererbsen eingeweicht</b>                         | <b>4 kg</b>                          | <b>7 kg</b>                          | <b>20 kg</b>                 | <b>30 kg</b>                 |
| Garzeit ohne Druck                                      | 65 Min.                              | 65 Min.                              | 65 Min.                      | 65 Min.                      |
| Garzeit mit Druck                                       | –                                    | ↓ -35% 42 Min.                       | ↓ -35% 42 Min.               | ↓ -35% 42 Min.               |
| <b>Pellkartoffeln</b>                                   | <b>7 kg</b>                          | <b>12 kg</b>                         | <b>45 kg</b>                 | <b>65 kg</b>                 |
| Garzeit ohne Druck                                      | 49 Min.                              | 49 Min.                              | 49 Min.                      | 49 Min.                      |
| Garzeit mit Druck                                       | –                                    | ↓ -14% 42 Min.                       | ↓ -14% 42 Min.               | ↓ -14% 42 Min.               |

• Standard ◦ optional





„Die RATIONAL-Kochsysteme sind die präzisesten Geräte, die ich kenne. Sie funktionieren auf den Punkt. Genau das brauche ich, ohne jeden Kompromiss.“

## ServicePlus.

Der Beginn einer wunderbaren Freundschaft.

Mit dem passenden Service wird aus dem RATIONAL-Kochsystem und Ihrer Küche eine runde Sache: Von der ersten Beratung, dem Probekochen, der Installation über das persönliche Start-Training und Software-Updates bis hin zur ChefLine, der Telefonhotline für individuelle Fragen, ist bei RATIONAL alles dabei. Oder Sie bilden sich in der Academy RATIONAL weiter. Parallel dazu können Sie sich jederzeit an einen der zertifizierten RATIONAL-Fachhändler wenden: Er kennt sich bestens mit den Kochsystemen aus und findet das Passende für Ihre Küche. Und sollte mal der Notfall eintreten, ist der weltweite RATIONAL-Service schnell zur Stelle.

➔ **ServicePlus**  
Alles mit dem einen Ziel: damit Sie lange Freude an Ihrer Investition haben, immer das Optimum aus Ihren Kochsystemen herausholen, Ihnen die Ideen nicht ausgehen.

[rational-online.com/de/ServicePlus](https://rational-online.com/de/ServicePlus)

## iVario live.

Lassen Sie sich nichts erzählen, probieren Sie selbst.

Genug Theorie, Zeit für die Praxis, denn nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie die RATIONAL-Kochsysteme im Einsatz, lassen Sie sich die intelligenten Funktionen zeigen und probieren Sie, wie Sie mit ihnen arbeiten können. Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe. Sie haben Fragen oder wünschen Informationen für Ihren Bedarf und Ihre Einsatzmöglichkeiten? Dann rufen Sie uns an oder schicken uns eine E-Mail. Weitere Informationen, Details, Filme und Kundenstimmen finden Sie auch unter [rational-online.com](https://rational-online.com).

➔ **Jetzt anmelden**  
D +49 8191 327-387  
A +43 662 832799-0  
[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)

[rational-online.com/de/live](https://rational-online.com/de/live)



**RATIONAL Deutschland GmbH**

Siegfried-Meister-Straße 1  
86899 Landsberg am Lech  
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387

Fax +49 8191 327-231

[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)

[rational-online.com](http://rational-online.com)

**RATIONAL AUSTRIA GmbH**

Münchner Bundesstraße 10  
5020 Salzburg  
Austria

Tel. +43 662 832799-0

Fax +43 662 832799-10

[info@rational-online.at](mailto:info@rational-online.at)

[rational-online.com](http://rational-online.com)

