

RATIONAL IVARIO PRO 2-S

Kapacitet 2 x 19 dm2, 2 x 25 l
Antal portioner per serveringstillfälle 50–100
B 1100 mm D 938 mm H 485 mm
Vikt 134 Kg
Anslutningsvärde 21 kW
Spänning 3 NAC 400 V
Effektiv energistyrning
Indelning av pannbottnen i fyra zoner (tillval)

Koka, steka och fritera med bara en maskin. Upp till fyra gånger snabbare och upp till 40 % lägre strömförbrukning. Därför ersätter iVario många traditionella köksmaskiner. Till exempel spis, kastrull, stekpanna, fritös, tryckkokare och Bain-Marie.

Korta uppvärmningstider, perfekt temperaturkontroll, lägre energiförbrukning, snabb rengöring. Med iVario Pro. Punktlig, intelligent, effektiv – det här är de nya reglerna. Inget bränns vid eller kokar över. Bara perfekt resultat lämnar köket.

Detta möjliggörs med de keramiska värmeelementen som är anslutna till den reaktiva, reptåliga pannbottnen. Hela pannbottnen värms upp jämnt och temperaturen sänks snabbt vid behov. Då finns det ändå effektreserver kvar. För

stora tillagnings mängder eller ösning utan temperaturvariationer.