

RATIONAL IVARIO PRO L

Antal portioner per serveringstillfälle 100–300
Kapacitet 39 dm2, 100 l
B 1030 mm D 894 mm H 1078 mm
Vikt 216 Kg
Anslutningsvärde 27 kW
Anslutningsvärde med tillvalet Balanced Power 21kw
Spänning 3 NAC 400 V

Stora mängder. På kort tid. Utan att använda stekbord, ångkokare och tryckkokare. Det är bara möjligt med en iVario Pro L eller XL. Den ersätter alla möjliga köksmaskiner. Är upp till fyra gånger snabbare. Använder upp till 40 % mindre energi. Den är ett absolut måste i storköket. Punktlig, intelligent, effektiv – det är temperaturstyrningen i iVario Pro. Oberoende av enhets storlek. Inget bränns vid, inget kokar över. Den nya standarden. Detta möjliggörs av de keramiska värmeelementen under den reptåliga pannbottnen. Jämn uppvärmning ända ut i hörnen. Vid behov sänks temperaturen snabbt. Sedan har vi effektreserverna. Extra för stora tillagningsmängder i storköken. Eller för ösning med bibehållen temperatur. Sensorer i pannbottnen känner av beskicknings mängden, skick och storlek på maten och anpassar automatiskt tillagnings processen. Varje gång! iVario talar om när det är dags att vända, ösa

eller ta ut. Om du vill kan du dela in pannbotten i upptill fyra zoner. Tillaga olika livsmedel i olika temperaturer på olika tider.