iVario

Обзор новых функций

04/2020

Программа

1. Новый ассортимент iVario
2. Интеллект
3. Современное рабочее место
4. Выбор и конфигурация
5. Планирование, интеграция, установка
6. В чём отличие?

iVario — новый уровень производительности

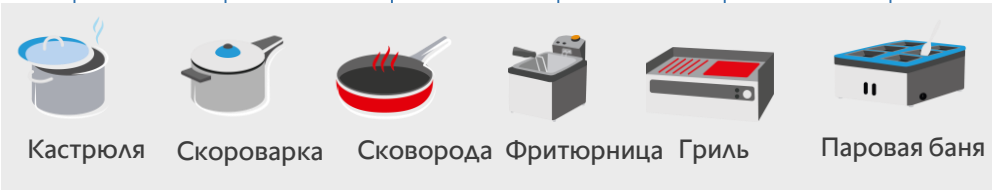
Варка. Жарение. Приготовление во фритюре.

Все виды термической обработки в одном аппарате.
Готовит до 4 раз быстрее и расходует на 40 % меньше энергии*.

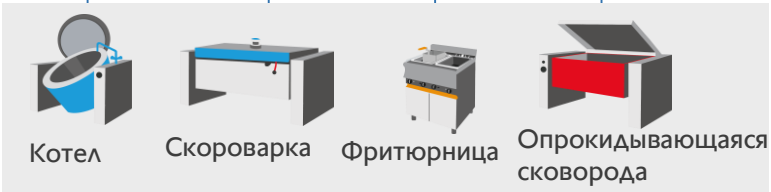
*по сравнению с традиционным кухонным оборудованием

Многофункциональность

iVario заменяет множество традиционного оборудования для приготовления пищи



iVario — идеален для ресторана



iVario — незаменим для предприятий общественного питания

Уникальный знак RATIONAL

i = интеллект (intelligence)

Новый iVario

3 интеллектуальных помощника для существенного увеличения пользы для клиентов

iVarioBoost

Запатентованная технология нагрева с использованием керамических нагревательных элементов, соединенных с быстро разогреваемым дном чаши, которая обеспечивает максимальную производительность, при этом ничего не пригорает и не выкипает.

iCookingSuite

Интеллектуальная система приготовления для простого управления и максимальной поддержки, которая обеспечивает превосходные результаты приготовления независимо от навыков пользователя.

iZoneControl

Запатентованное индивидуальное разделение дна чаши на зоны с разными температурами обеспечивает интеллектуальную гибкость. Благодаря этому Вы экономите время и энергию.

iVarioBoost

iVarioBoost

Большая производительность, точность и скорость

Благодаря запатентованной технологии нагрева дно чаши равномерно нагревается менее* чем за 2,5 минуты до 200 °C и при необходимости очень быстро снижает свою температуру. Благодаря резервам мощности колебания температуры быстро выравниваются, даже при обжаривании продуктов в больших объёмах.

Вы получаете высочайшее качество блюд, повышенную производительность, минимальные потери при жарении и снижение энергопотребления.

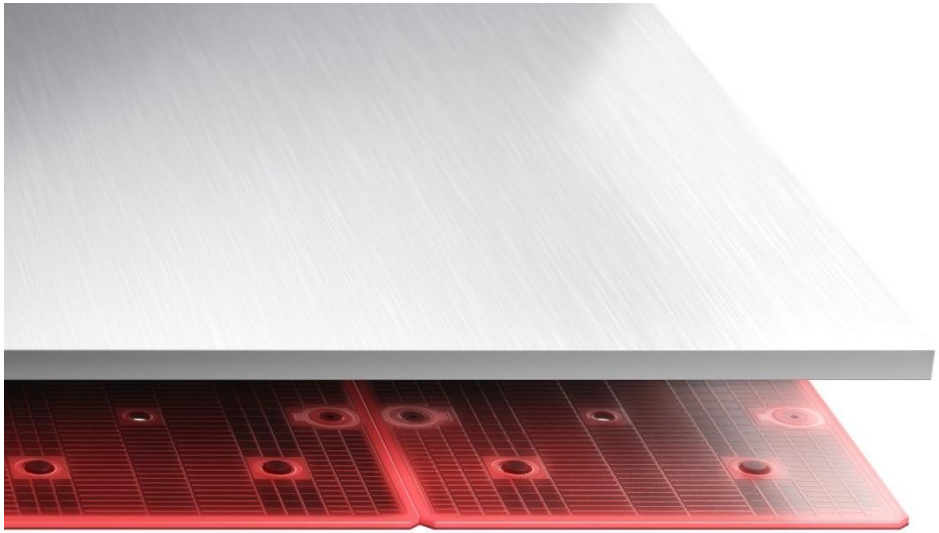
*90 секунд в моделях 2-XS и 2-S, 140 секунд в моделях L и XL

Нагревательная система iVarioBoost

Керамические нагревательные элементы

iVarioBoost

Чаша нагревается несколькими керамическими нагревательными элементами.
Каждый элемент регулируется индивидуально, поэтому тепловая энергия подаётся туда, где она необходима.



- Равномерные результаты приготовления при частичной или полной загрузке
- Низкое энергопотребление

RATIONAL

Нагревательная система iVarioBoost

Датчики

iVarioBoost

Для каждого нагревательного элемента имеются собственные датчики. Благодаря этому температура по всей поверхности дна чаши измеряется с высокой точностью за считанные секунды, что позволяет реализовать интеллектуальное зональное управление температурой.

- Высочайшая точность для превосходных результатов приготовления
- Деликатные продукты, такие как молочные блюда, не пригорают и не выкипают

Нагревательная система iVarioBoost

Дно чаши

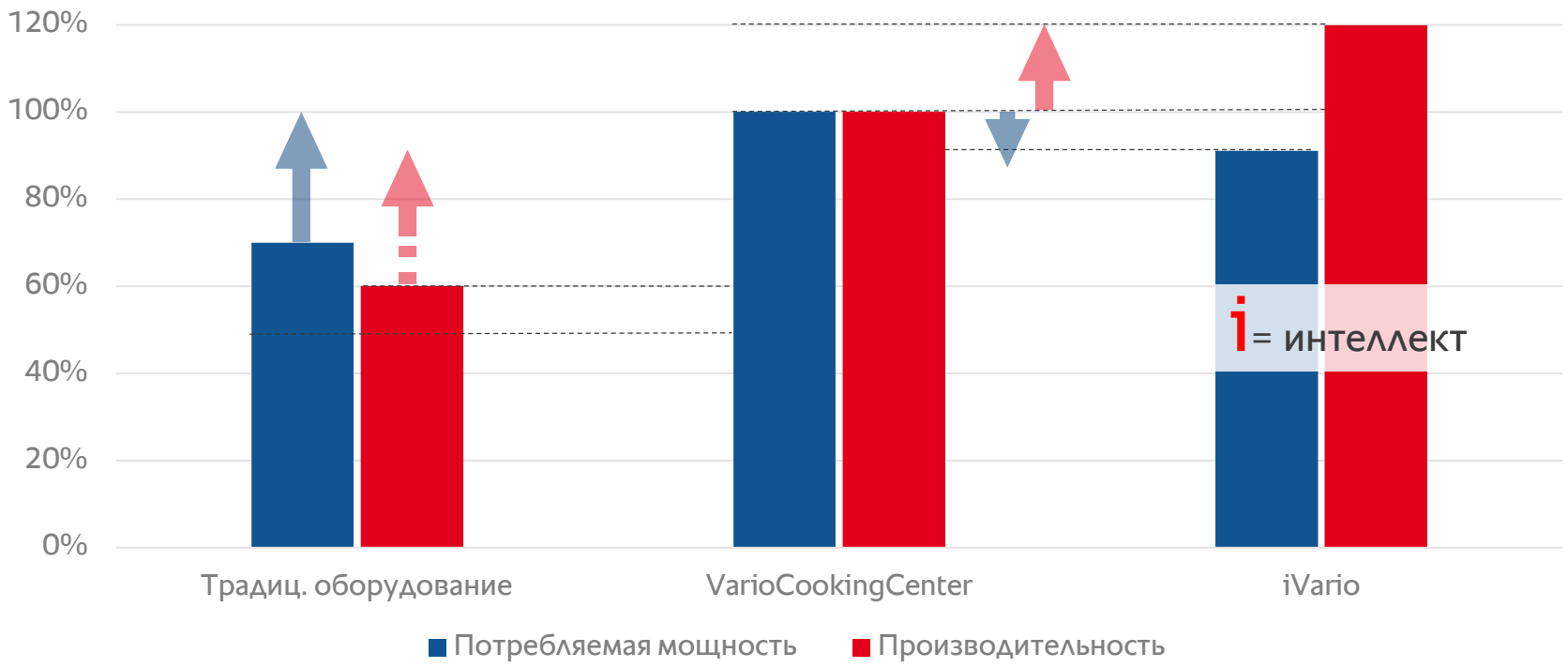
iVarioBoost

Дно чаши изготовлено из прочной, устойчивой к царапинам высококачественной стали и обеспечивает быстрый нагрев и передачу тепла с точностью до градуса.

- Никакой деформации дна чаши
- Никакого риска получения ожога благодаря тому, что стенки чаши не нагреваются
- Лёгкая очистка

Управление энергией iVarioBoost

iVarioBoost



Управления энергией iVarioBoost

iVarioBoost

Упрощённые условия подключения при увеличении производительности на 20 %

Новое интеллектуальное управление энергией оценивает потребность в энергии и с точностью запрашивает необходимую мощность.

- Оптимизированная потребляемая мощность
- Сниженные требования к подключению и затраты на установку

iVario / VarioCookingCenter	
› Производительность аппарата	Выше на 20 %
› Общая потребляемая мощность	Ниже на 9 %
› Предохранители	Меньшего номинала
› Сечение кабеля	Меньшего сечения

RATIONAL

iVarioBoost

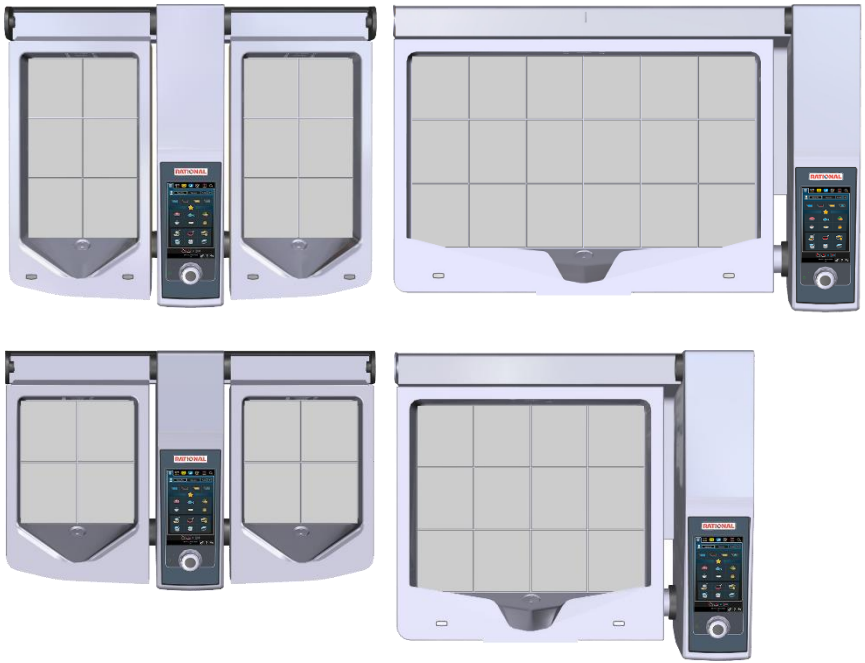
Что нового?

iVarioBoost

- Каждый нагревательный элемент контролируется и регулируется отдельно
- Оптимизированная передача энергии по дну чаши для быстрого прогрева, увеличения объёмов загрузки и экономии времени при обжаривании
- Простые условия подключения со сниженными затратами на подключение

iVario — быстрее и мощнее* для лучших результатов приготовления.

*по сравнению с предыдущими моделями



Функция приготовления под давлением

Функция приготовления под давлением

iVarioBoost

Что нового?

- Экономия времени до 17 % по сравнению с предыдущими моделями благодаря повышенному давлению (избыточное давление в 300 мбар повышает температуру кипения на 8 °C)
- Встроенная система блокировки обеспечивает простую очистку и безопасность работы
- Одинаковые наружные размеры у аппаратов с функцией приготовления под давлением и без такой функции
- Опция для iVario Pro 2-S, L и XL

iVarioBoost

Обзор преимуществ

- Увеличение мощности обжаривания до 100 %*
- Сокращение энергопотребления на 40 %*
- Сокращение расхода воды на 70 %*
- Ничего не пригорает и не выкипает
- Сокращение времени приготовления ещё на 35 % благодаря функции приготовления под давлением**

* по сравнению с традиционным оборудованием
** по сравнению с приготовлением без давления

iVarioBoost

iCookingSuite

iCookingSuite

Интеллектуальное приготовление приобретает новый масштаб

Больше интеллекта и больше пользы для клиентов

- быстро и гибко адаптирует настройки к Вашим требованиям
- позволяет повару вмешиваться в процесс приготовления и изменять его
- позволяет переключаться на другие функции приготовления
- обеспечивает интуитивно понятное управление

iCookingSuite

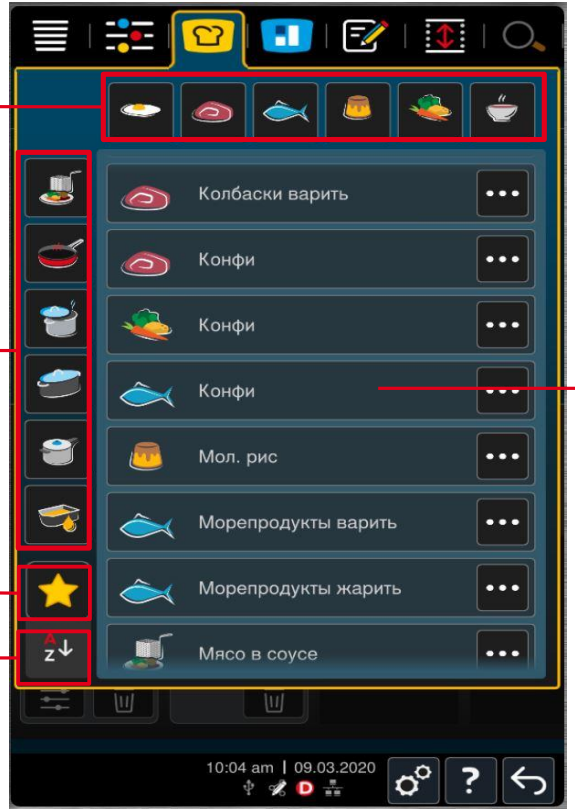
Новый дисплей

Рабочие режимы

Способы приготовления

Избранное

Сортировка по алфавиту

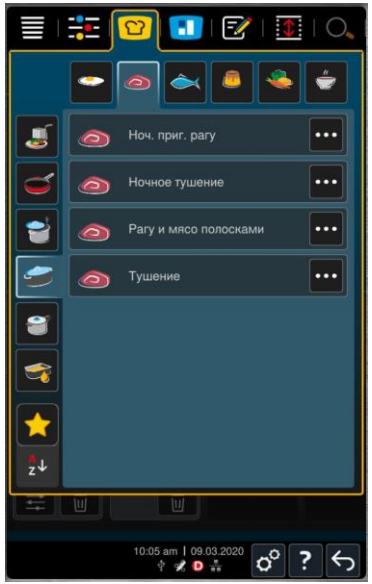


Интеллектуальные процессы приготовления

Гарантированный результат одним нажатием кнопки

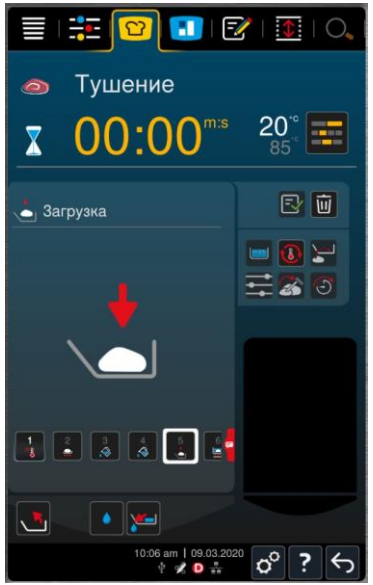
iCookingSuite

iCookingSuite воплощает ваши идеи.



Выберите продукт и/или способ приготовления.

Задайте результат.



Выполните загрузку.

Готово!

RATIONAL

iCookingSuite

iCookingSuite

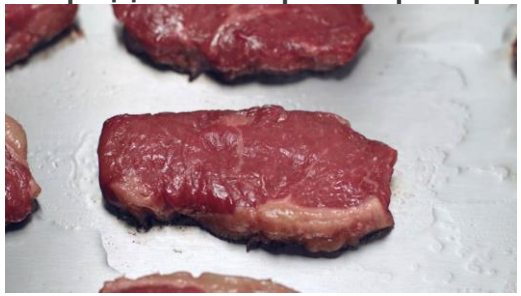
Учится у Вас, думает вместе с Вами и контролирует

В зависимости от желаемого результата он принимает нужные решения и регулирует

- температуру
- время приготовления

в соответствии с потребностями блюда.

Определение размера продукта



Обределения объема загрузки

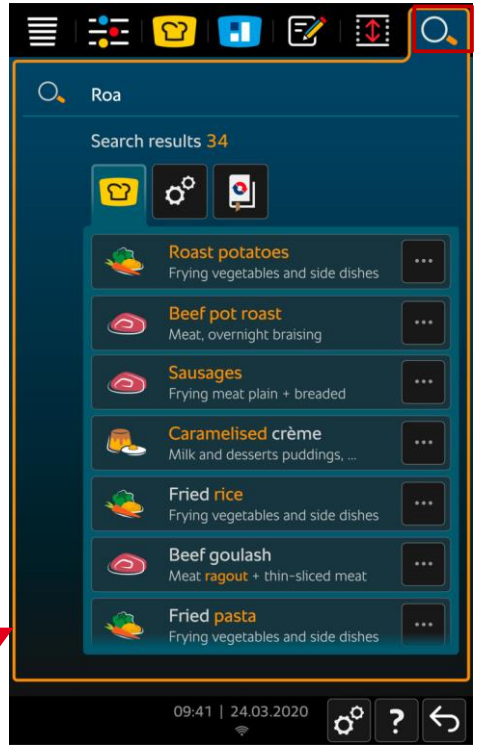
RATIONAL

Новая функция поиска

iCookingSuite

Простое и интуитивно понятное управление

- Процесс приготовления можно запустить прямо из помощника по поиску
- Поиск местных или интернациональных блюд осуществляется независимо от настройки языка



Функция доступна с начала производства

iCookingSuite

Обзор преимуществ

- Лучшие результаты без необходимости в контроле (интеллектуальные процессы приготовления)
- Простое управление, не требует специальных навыков
- Стабильное качество
- Экономия до 10 % исходных продуктов по сравнению с традиционным оборудованием
- Возможность внесения изменений в процесс приготовления

iCookingSuite

AutoLift

Автоматическое подъёмное устройство для варки, приготовления во фритюре, поширования или бланширования.

- Положить продукт в корзину, задать желаемый результат — готово
- Никакого трудоёмкого контроля
- Идеально приготовленные блюда
- Варка с экономией воды

iCookingSuite

iZoneControl

iZoneControl

Интеллектуальная гибкость

С помощью системы iZoneControl вы можете разделить дно чаши на отдельные зоны нагрева (до 4) и установить для них разные температуры или пути приготовления. Неиспользуемые зоны не нагреваются.

Так из одной чаши можно создать несколько мини-аппаратов iVario

- Наилучшие результаты в любой зоне
- Ещё больше гибкости
- Экономия времени и энергии

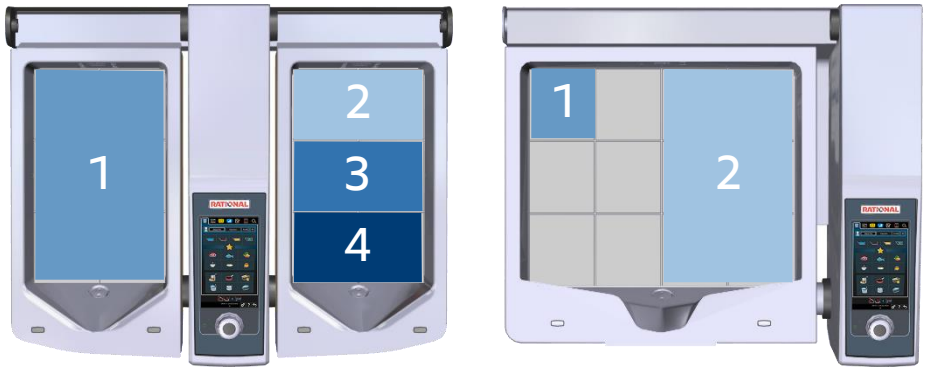
iZoneControl

Четыре аппарата в одном iVario

Дно чаши в аппарате iVario можно разделить на 4 независимые зоны:

- До 4 зон в 2 чашах аппаратов 2-XS и 2-S
- До 4 зон в чаше аппарата L и XL
- Режимы приготовления «жарение» и «варка» / «приготовление во фритюре» в одной чаше комбинироваться не могут

› Расширение возможностей применения



iZoneControl

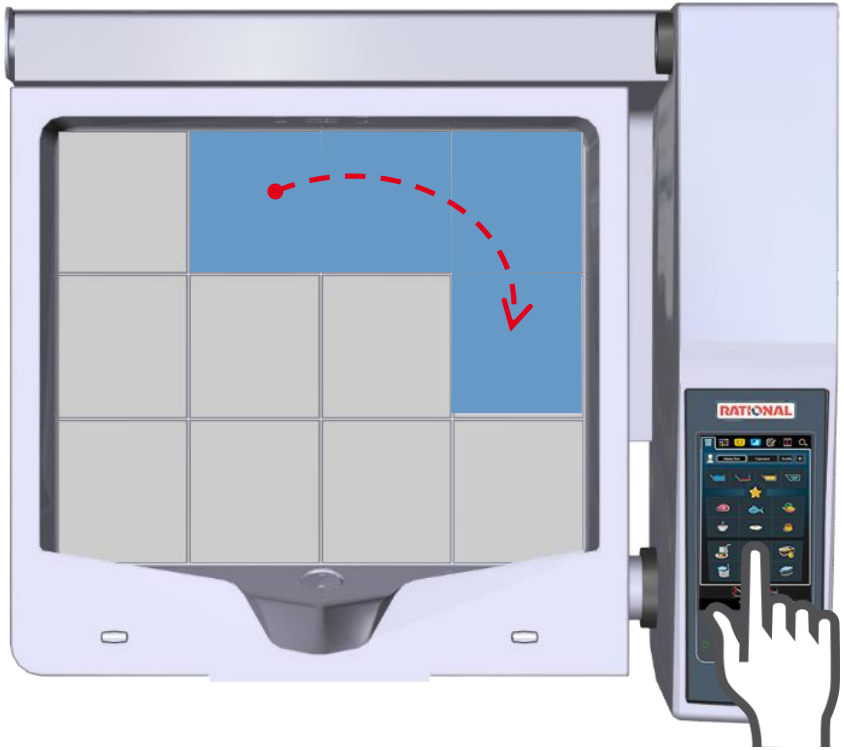
Так же индивидуален, как и Вы

iZoneControl

Зоны можно выбирать произвольно по форме, размеру и расположению простым касанием пальца. Таким образом, нагревается только та поверхность, которая используется.

› Простое управление

› Экономия энергии



iZoneControl

Гарантированные результаты приготовления

Вы можете одновременно использовать в одной чаше ручные и интеллектуальные процессы с термозондом или без, пока работают зоны со способом приготовления «Жарение».

Каждая зона может контролироваться с помощью таймера.

› Всё под контролем

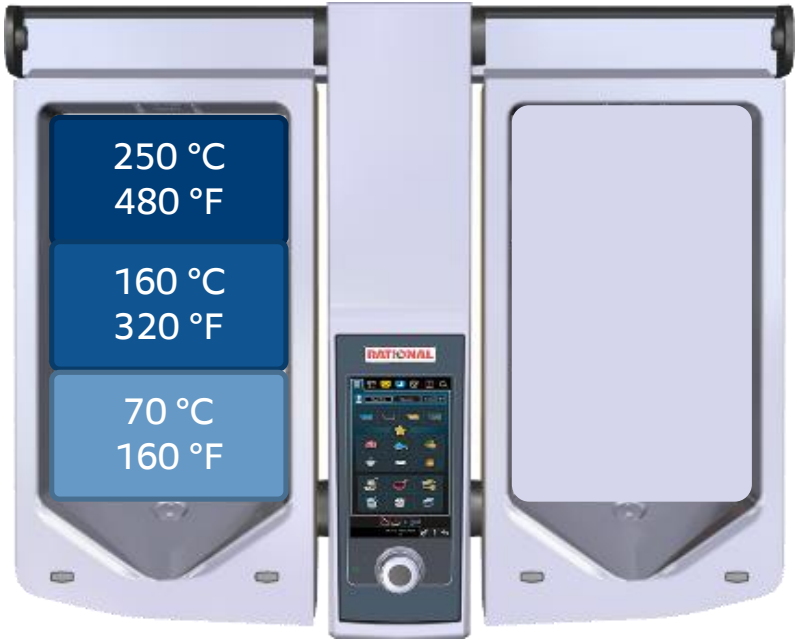
› Идеально приготовленные блюда

iZoneControl

iZoneControl

Разная температура в одной чаше

Три зоны в одной чаше

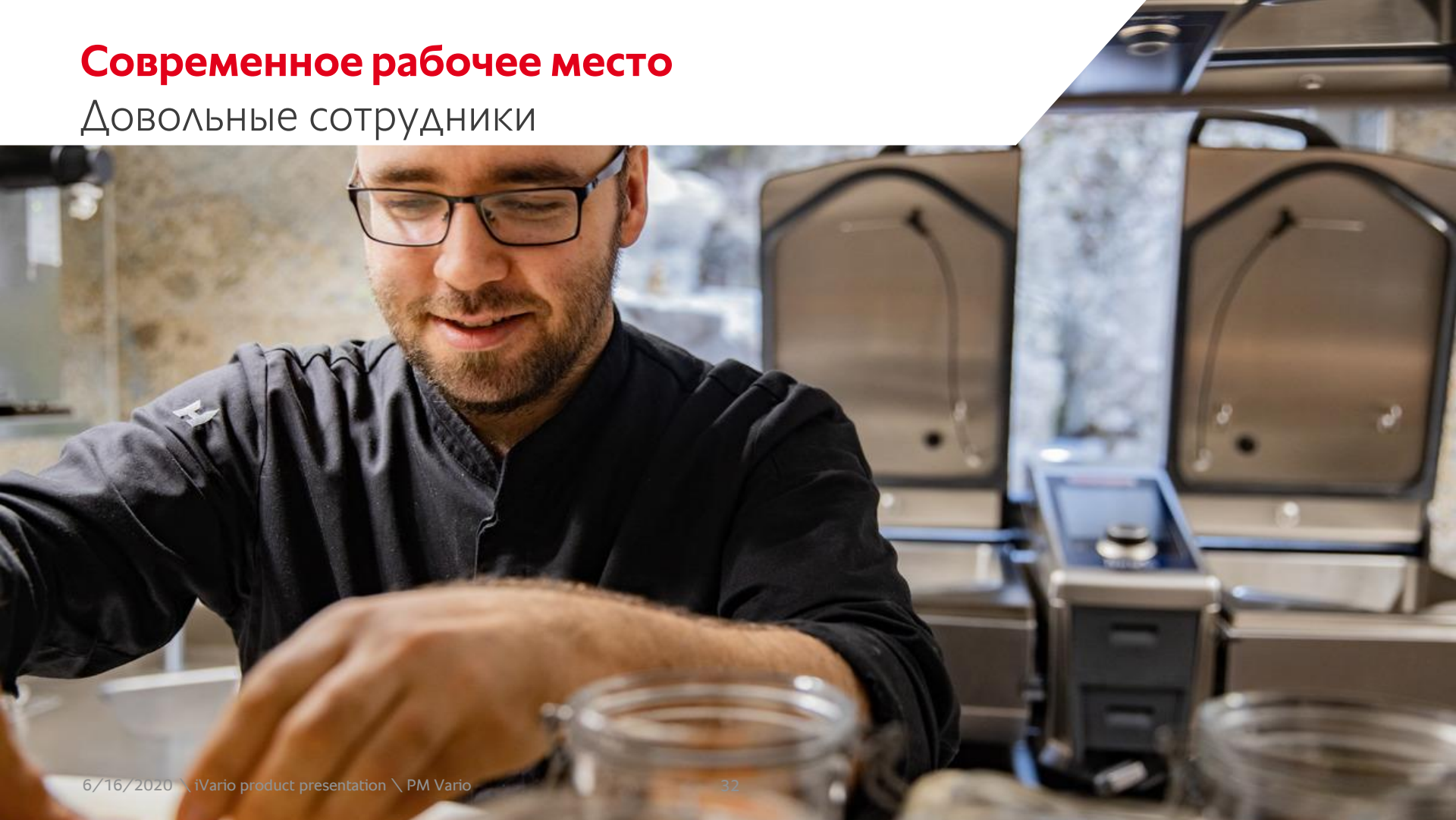


Две зоны в одной чаше

RATIONAL

Современное рабочее место

Довольные сотрудники



Новый iVario

Современный и эксклюзивный дизайн

- Большой сенсорный дисплей с диагональю 10,1 дюйма
- Новый поворотный регулятор с вставками из нержавеющей стали
- Плоский бесшовный дизайн
- Степень защиты IP X5

Для высокой гигиенической безопасности и простого управления

Концепция интуитивного управления

Стартовый экран с современным интерфейсом

- В строке меню Вы можете выбрать ручные режимы работы, четыре помощника, а также функцию поиска.
- Во время выполнения пути приготовления можно переключиться на другую функцию.
- Выбранная функция визуально выделяется в строке меню.

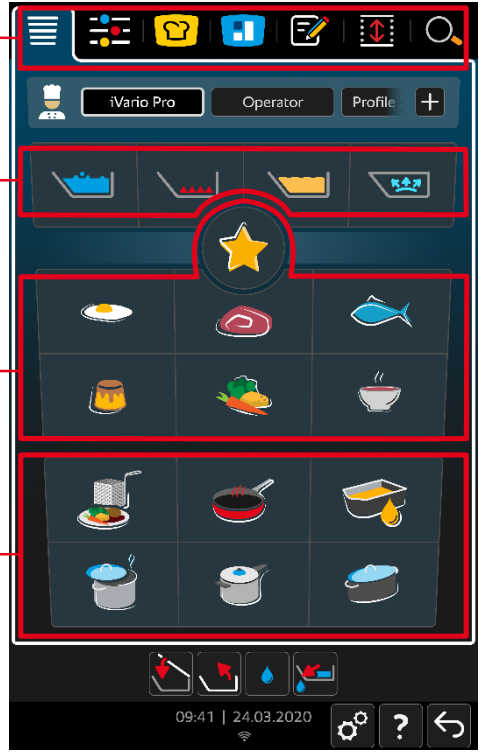
Интуитивно понятное управление по аналогии с привычными современными концепциями управления, например, смартфонами

Строка меню

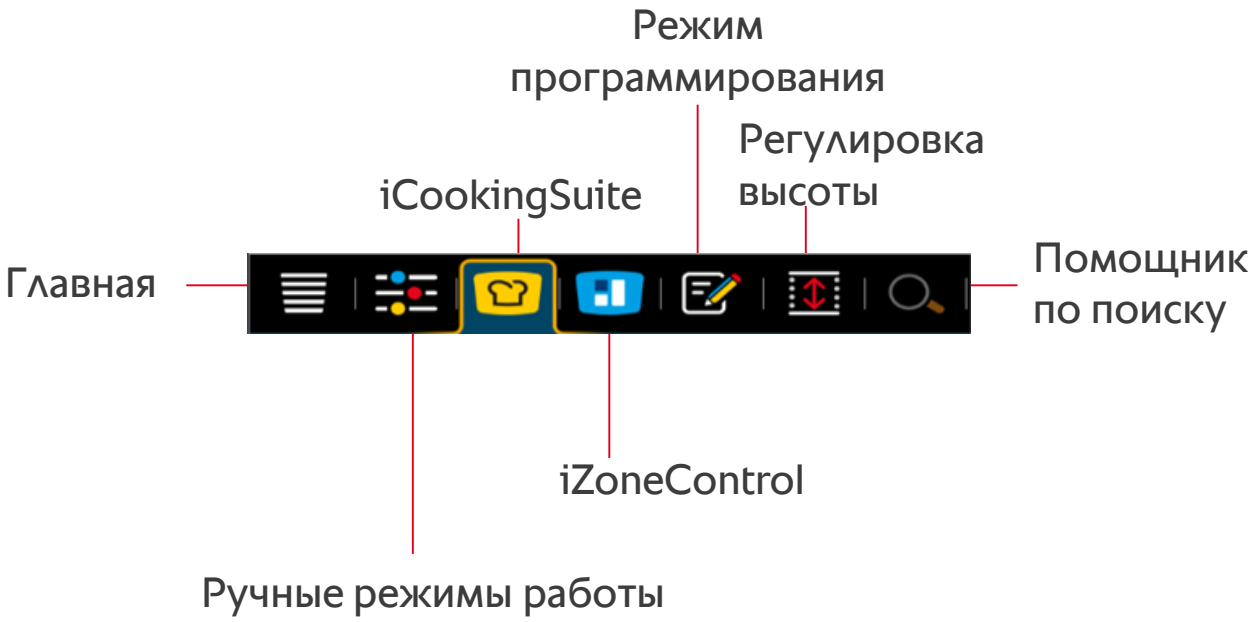
Ручные режимы работы

Интеллектуальные режимы работы и избранное

Способы приготовления



Новая строка меню

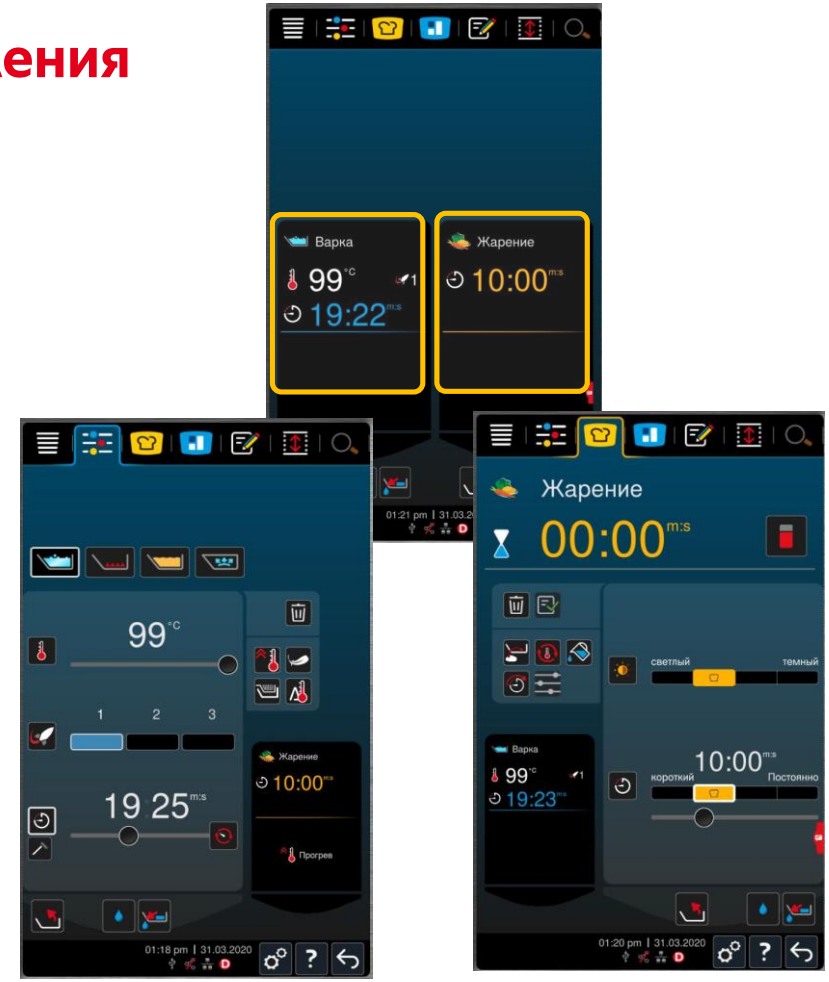


Концепция интуитивного управления

Всё под контролем

Процессы приготовления 2 чаш отображаются на одном дисплее

- В моделях 2-XS и 2-S
- Полный обзор обеих чаш
- Простое переключение



Для повышения удобства и безопасности при использовании

Новая опция - регулировка высоты

Всё-таки рост имеет значение

- Плавная регулировка высоты* аппарата iVario до 200 мм:
  - От 900 до 1100 мм
  - Управление и электропитание напрямую от iVario

Оптимальная рабочая высота для каждого сотрудника, а также идеальная рабочая высота в процессе приготовления.

* Опция для всех моделей

Современное рабочее место

Разница в деталях

Подача воды (12 л/мин)

Автоматическое подъемное устройство AutoLift

Современное рабочее место

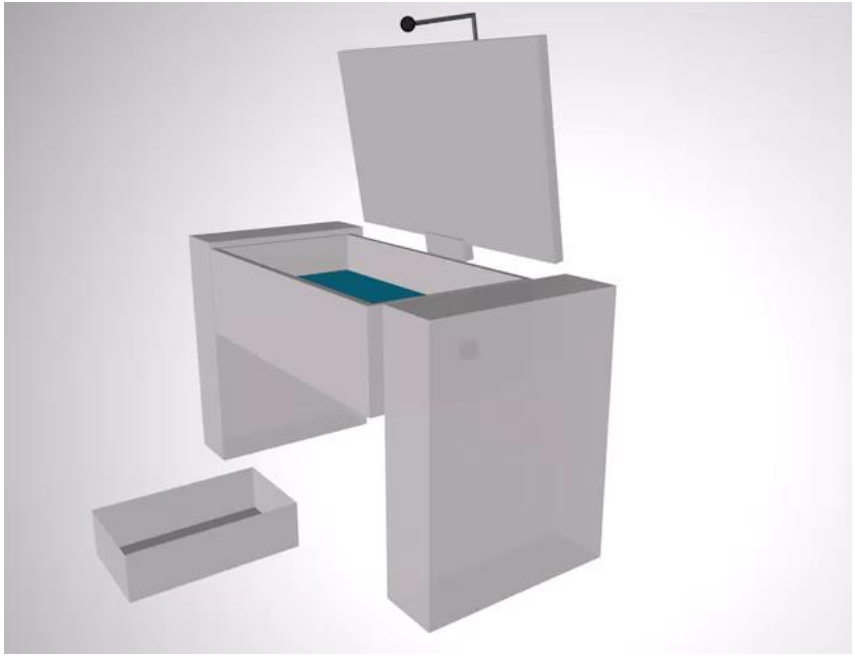
Разница в деталях

Слив воды

Новая геометрия тигеля для быстрого слива

Современное рабочее место

Сравнение поворотных систем чаши

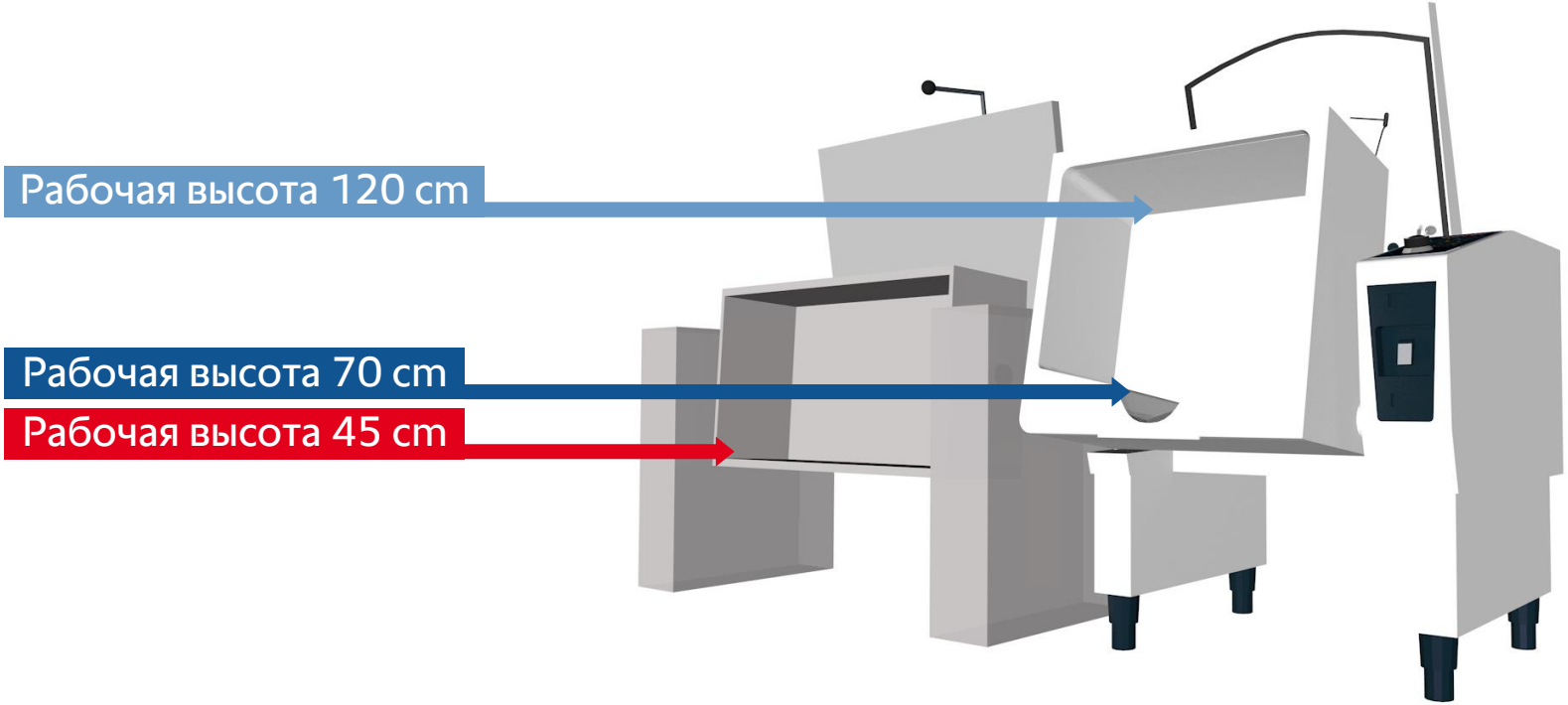


Ось чаши в середине → край чаши движется
Необходимо сопровождать опорожнение чаши

Ось чаши впереди => больше эргономии
Оптимальная рабочая высота во время опорожнения

Современное рабочее место

Сравнение поворотных систем чаши



Современное рабочее место

Разница в деталях

Ручной душ с переключаемой струёй

Розетка во всех моделях

Встроенные интерфейсы

Встроенный интерфейс Wi-Fi для простой интеграции в ConnectedCooking

- Стандарт для iVario Pro
- Опция для iVario 2- XS

Интерфейс Ethernet доступен в виде опции

Снижение затрат на установку, в том числе за счёт отсутствия необходимости в прокладке кабелей.

USB-порт

- Импорт и экспорт программ приготовления
- Экспорт данных HACCP за последние 10 дней
- Простое обновление ПО

Современное рабочее место

Довольные сотрудники

- Без особых усилий: отсутствие необходимости в подъёме тяжестей, меньше контроля и рутинных операций
- Эргономично: индивидуальная настройка рабочей высоты
- Безопасно: холодные края чаши, отсутствие риска поскользнуться
- Эффективно: оптимизированный подъёмный механизм, быстрое и предельно точное заполнение водой, встроенный регулируемый ручной душ

Для улучшения качества, увеличения производительности и мотивации сотрудников

iVario

Инновационная концепция для удовлетворения индивидуальных потребностей

От 30 до 30 000 порций — всегда подходящее решение

Две серии

iVario — точный, мощный, готовый к работе.
Новые возможности для ресторанов

iVario Pro — новый уровень производительности.
Для крупных предприятий.

iVario 2-XS

Новые возможности для ресторанов

- Оптимальное соотношение цены и качества
- Мгновенная готовность к работе благодаря комплекту аксессуаров, входящих в стандартную комплектацию
- Приготовление разнообразных блюд на минимальной площади
- Предварительная подготовка и обслуживание À-la-carte без стресса и спешки

iVario 2-XS

Новые возможности для ресторанов

- Режим приготовления под давлением не предусмотрен
- iZoneControl, низкотемпературной приготовление и Wi-Fi — это опции, которые доступны для дооснащения

iVario Pro

Новый уровень производительности для предприятий общественного питания

- Компактный и высокопроизводительный аппарат
- Основа любой современной кухни
- Опрокидывающиеся сковороды, котлы, скороварки, фритюрницы и плиты остались в прошлом
- Кратчайший срок окупаемости

Для предприятий с количеством порций от 50 до 30 000.

iVario

Сравнение показателей*

Технические данные	2-XS	2-S	L	XL
Полезный объём [л]	2 x 17 (+3)	2 x 25	100	150
Полезная площадь [дм^2]	2 x 13	2 x 19	39 (-3)	59 (-6)
Ширина аппарата [мм]	1100 (+138)	1100 (-2*)	1031 (-133)	1365 (-177)
Глубина аппарата [мм]	756 (-44)	938 (+30)	894 (-20)	894 (-20)

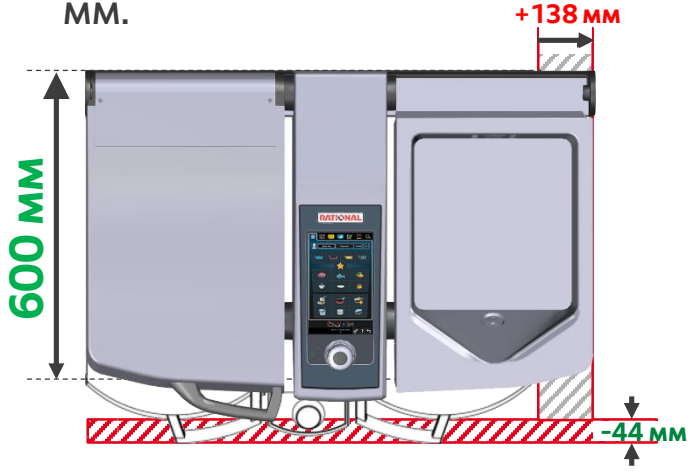
В скобках: отличия от VarioCookingCenter

Компактная конструкция для большей свободы действий при установке

Оптимизированный дизайн аппарата iVario

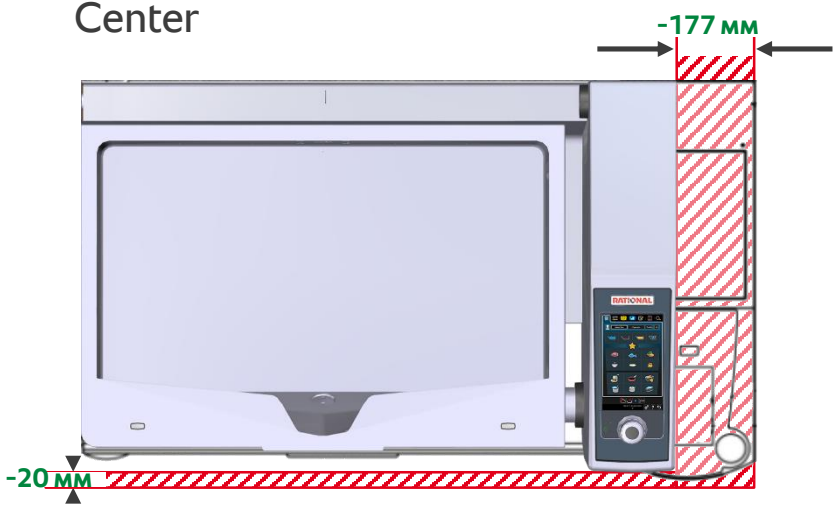
Максимальная производительность на минимальной площади

› Новая геометрия чаши в iVario 2-XS для ещё большего комфорта во время работы и простой интеграции на рабочей поверхности глубиной 600 мм.



2-XS в сравнении с 112T

› На 13 % оптимизированная площадь для установки у моделей iVario L и XL по сравнению с существующим поколением аппаратов VarioCooking Center



XL в сравнении с 311

iVario

Сравнение параметров подключения*

Технические характеристики 3NAC 400 B	**2-XS**		**2-S**		**L**		**XL**	
Общая потребляемая мощность [кВт]	14		21		27		41	
Предохранители [A]	20		32		40		63	
Сравнение со стандартной комплектацией / вариантом Dynamic	-5	0	-8	0	-10	0	-17	0
Сечение проводника [мм^2]	2,5		4		6		10	
Сравнение со стандартной комплектацией / вариантом Dynamic	0	0	-2	0	-4	0	-6	0

Упрощённые условия установки при увеличении производительности на 20 %

*отличия от VarioCookingCenter

iVario

Обзор опций (1/2)

Опции	2-XS	2-S	L	XL
Приготовление под давлением	-	○	○	○
Встроенная розетка (только при наличии нулевого проводника)	✓	✓	✓	✓
Встроенная розетка (может обслуживаться снаружи)	○	○	○	○
iZoneControl	⊙	✓	✓	✓
Низкотемпературное приготовление	⊙	✓	✓	✓
Wi-Fi	⊙	✓	✓	✓

✓ стандарт ○ опция ⊙ опция (можно дозаказать)

iVario

Обзор опций (2/2)

Опции	2-XS	2-S	L	XL
Возможность подключения к установке оптимизации энергопотребления	○	○	○	○
Беспотенциальный контакт	○	○	○	○
Сигнальный выход SOLAS	○	○	○	○
Заблокированный режим приготовления во фритюре	⦿	⦿	⦿	⦿
Запираемая панель управления	○	○	○	○
Интерфейс Ethernet	○	○	○	○
Ножки 45 мм + комплект уплотнений	○	○	-	-
Подключение горячей воды *	-	-	○	○

✓ стандарт ○ опция ⦿ опция (можно дозаказать)

* Доступно после СОП

iVario 2-XS и iVario Pro 2-S

Опция ножки 45 мм

- С опцией ножки 45 мм поставляется комплект уплотнений
- Оптимальное уплотнение между аппаратом и поверхностью установки

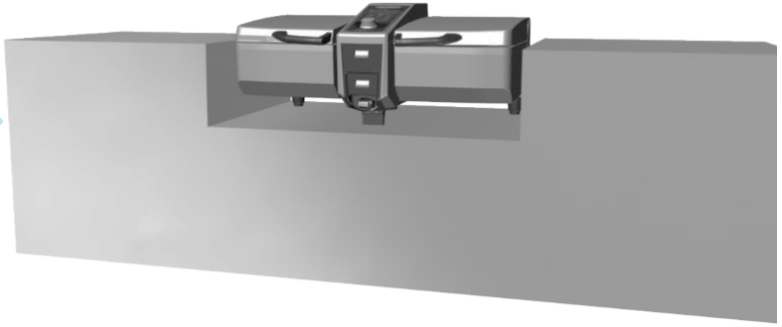
Установка вплотную к поверхности предотвращает скопление грязи и жидкости там, где очистка вызывает затруднения.

iVario — оптимальная установка и интеграция в вашу кухню

Аппараты с 2 чашами

Основной аппарат

Интеграция в кухонный блок или рабочую поверхность



Подставка с ножками

Подставка с колесами

Подставка с ножками из нержавеющей стали и возможностью фиксации

Подставка с регулировкой высоты (+175 мм / - 25 мм)

Установка на цоколе

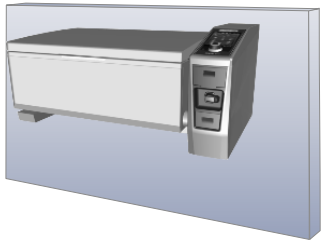
iVario — оптимальная установка и интеграция в вашу кухню

Аппараты с 1 чашей

Основной аппарат

Интеграция в кухонный блок

Настенный монтаж



Основание с ножками

(150 мм)

Основание с роликами

(150 мм)

Основание с ножками из нержавеющей стали

(150 мм)

с регулировкой высоты

(+175 мм / - 25 мм)

Установка на цоколе

(макс. высота цоколя 150 мм)

Основание с местом для хранения

с обшивкой для основания

Интеграция

Подходит для любой кухни

Простая интеграция в существующую или новую кухню.

Различные варианты установки:

- Отдельный аппарат
- Мобильное решение
- Интеграция в производственную линию
- Интеграция в центральный блок
- Настенный монтаж...

И всё это с максимальной свободой действий при подключении.

Установка

Гигиеничная установка вровень со стеной

- Экономия пространства
- Гигиена
- Может быть установлен независимо от высоты стены (по сравнению с VarioCookingCenter)

Планирование, интеграция, установка

Лёгкое выравнивание

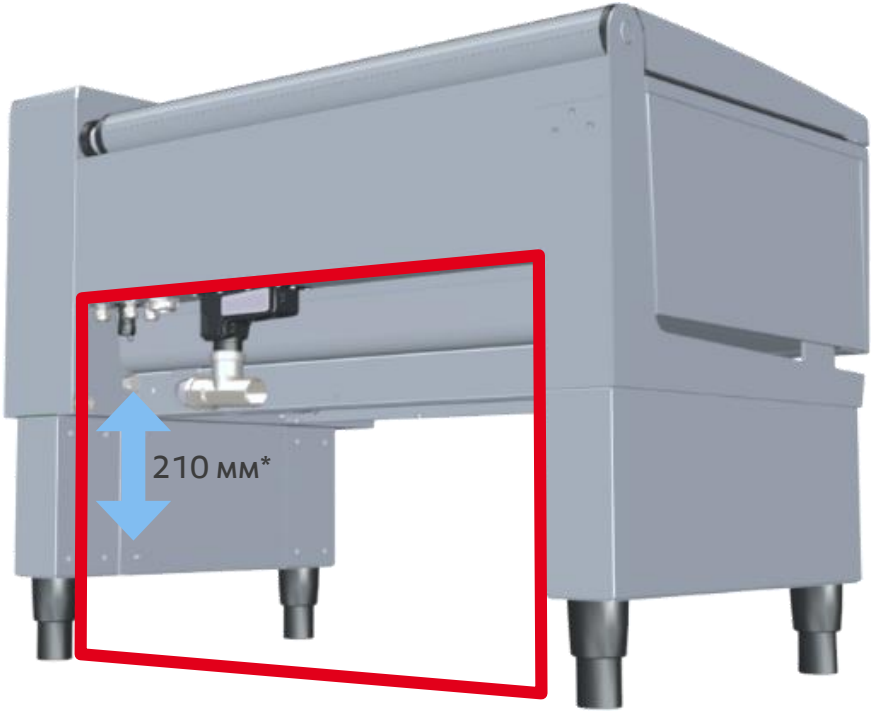
- Для установки не требуется открытие боковых панелей
- Крышка может оставаться закрытой, аппарат не требует подключения к электросети
- Всё очень просто: достаточно вкрутить или выкрутить ножки

Установка

Быстро, гигиенично, гибко

Удобство подключения оценят как специалисты по монтажу, так и проектировщики:

- Больше гибкости и возможностей установки
- Более высокий уровень гигиены
- Снижение затрат

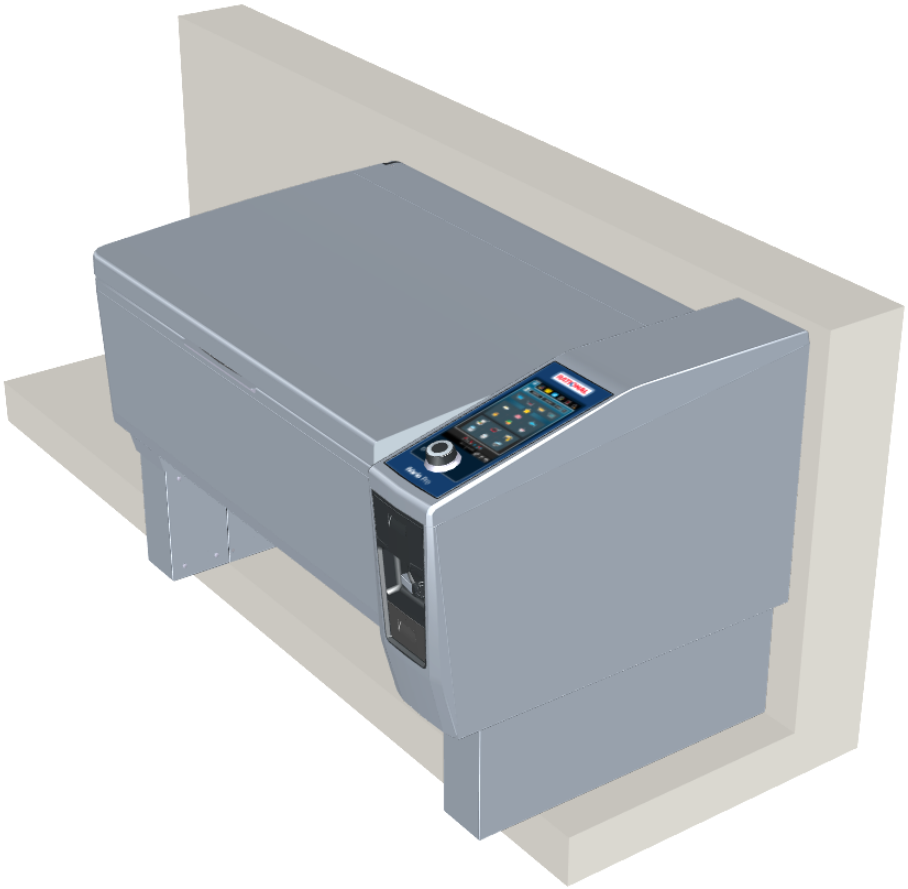


*Доступное свободное пространство для подключения по сравнению с WA18

Установка

Установка на цоколе

- Простой монтаж, достаточно демонтировать ножки
- Без дополнительных расходов на аксессуары
- Упрощённый монтаж в случае с цоколем меньшего размера(фиксация задней части винтом M8)



Установка

Настенный монтаж моделей iVario L и XL

- Монтаж вровень со стеной с обшивкой
- Оптимальное расположение на эргономичной высоте
- Простое выравнивание
- 445 мм свободного пространства под аппаратом для лёгкой очистки

Новый ассортимент iVario

Сравнение типов аппаратов

VarioCookingCenter	112T	-	112L	211	311
Опция (Давление)	-	112+	-	211+	311+

Серии	iVario	iVario Pro		
Тип	2-XS	2-S	L	XL
Опция (Давление)	-	2-S P	L P	XL P

Новый ассортимент iVario

Изменения по сравнению с имеющимся поколением аппаратов

Аппараты	Ограничение
112T	› Модель 2-XS на 135 мм шире чем 112T (1097 мм) › Интеграция в построенный для 112T кухонный блок невозможна
112+	› Опция давление в аппарате этого размера отсутствует
Все модели	› Интерфейс Ethernet LAN предлагается в виде опции

Новый ассотимент iVario

Изменения по сравнению с имеющимся поколением аппаратов

Опция	Ограничение
Vitro Ceran	› Опция недоступна
Dynamic	› Опция недоступна
Комплект уплотнений	› Больше не поставляется в стандартной комплектации (ножки 90 мм без комплекта уплотнений; опционально ножки 45 мм с комплектом уплотнений)
Подключение к горячему водопроводу	› В моделях 2-XS и 2-S данная опция недоступна

Новый iVario

Устанавливает новые стандарты производительности, интеллекта и технического оснащения.

RATIONAL