



## RATIONAL IVARIO PRO L

Antal portioner per  
serveringstillfälle 100–300  
Kapacitet 39 dm<sup>2</sup>, 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 pannbotten. 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 pannbotten 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.