



Los equipos de cocción convencionales como las sartenes basculantes, los hervidores, las cocinas y las freidoras ahora están reunidos en un equipo multifuncional **la iVARIO PRO 2-XS de RATIONAL** . Así se reduce hasta un 30 % la necesidad de espacio en tu cocina.

¿Quieres asistir a una DEMO RATIONAL?

apuntate aqui: QUIERO DEMO

Catálogo de variocooking de Rational

La **iVario Pro 2-XS de Rational** es la solución definitiva para chefs exigentes, diseñada para cocinas profesionales que requieren **máxima productividad en el mínimo espacio**. Este versátil variocooking combina tecnología de punta con un diseño compacto y robusto, ideal para restaurantes, colectividades, caterings y hoteles.

Características técnicas de iVario Pro 2-XS

- Capacidad: 2 cubas de 17 litros (13 dm³ útiles cada una)
- Producción: a partir de 30 comidas

IVARIO PRO 2-XS de RATIONAL



• Dimensiones (AnxProfxAlt): 1100 x 756 x 485 mm

• **Peso**: 117 kg

Potencia de conexión: 14 kW

Tensión de alimentación: 3 NAC 400 V

- Opciones de cocción: cocción con presión, cocción a baja temperatura, iZoneControl
- **Sistemas de instalación y mesas opcionales**: patas, zócalo, mesas móviles, mesas regulables en altura, etc.
- Accesorios disponibles: múltiples variantes de montaje, bastidores, cubas, tapas, etc.

¿Necesitas un variocooking compacto pero de uso intensivo?

Si gestionas una cocina profesional, sabes lo que es ir a contrarreloj. El espacio escasea, los equipos no dan abasto y cada minuto cuenta. La **iVario Pro 2-XS** está hecha para ti: combina **potencia, rapidez y control extremo de cocción**, todo en un equipo compacto que cabe en cualquier cocina. Di adiós al exceso de maquinaria: con este variocooking lo haces todo en menos tiempo y con resultados perfectos.

iVario Pro 2-XS: rendimiento industrial en formato compacto

Este modelo permite cocinar simultáneamente platos diferentes en sus dos cubas, cada una con control independiente. Puedes freír, cocer, hervir o cocinar a baja temperatura con una eficiencia energética sin precedentes. Gracias al sistema **iZoneControl**, divides la cuba en zonas inteligentes, cocinando diferentes preparaciones sin transferencias de sabor ni pérdida de precisión.

La iVario Pro 2-XS **reduce tiempos, mano de obra y consumo energético**, lo que se traduce en un **retorno de inversión real y rápido**. Además, Rational es garantía de durabilidad, tecnología y soporte postventa.



¿Qué debes tener en cuenta para elegir el variocooking que realmente necesitas?

Evalúa:

- Cantidad de raciones diarias
- Tipo de preparaciones habituales (fritura, cocción lenta, cocción a presión...)
- Necesidad de automatización y precisión
- Espacio disponible en cocina
- Tipo de instalación (mesa, zócalo, movilidad)

Una cocina profesional necesita un equipo que **optimice el flujo de trabajo**, sea fácil de limpiar, seguro y multifunción. Eso es la iVario.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque conocemos Rational y hemos visto cómo estos variocookings transforman las cocinas desde dentro. Es un equipo ideal para restaurantes de alto ritmo, colectividades y obradores donde la **eficiencia, la precisión y el espacio importan**. Confiamos en él porque **hemos visto lo que puede hacer**, y porque si algo falla, nosotros damos la cara.

Sobre RATIONAL

Rational es un referente mundial en cocción inteligente. Sus productos están presentes en miles de cocinas profesionales en más de 100 países. Con décadas de experiencia y una apuesta continua por la innovación, Rational lidera la evolución de la cocina moderna.

En EquipoH confiamos en Rational porque, como nosotros, **van de cara y responden**.

¿Tienes dudas sobre si la iVario Pro 2-XS es lo que necesitas?

Escríbenos en el chat, sin compromiso.

No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

IVARIO PRO 2-XS de RATIONAL



Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1100x756x485mm