



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 Pro 2-S de RATIONAL** . con 2 cubas de 25 litros cada una.

# ¿Quieres asistir a una DEMO RATIONAL?

apuntate aqui: QUIERO DEMO

# Catálogo de variocooking de Rational

El **iVario Pro 2-S de Rational** representa el equilibrio perfecto entre tamaño y rendimiento. Este equipo está pensado para cocinas que requieren una producción alta pero disponen de un espacio limitado. El modelo 2-S permite trabajar en dos cubas independientes con máxima precisión y ahorro energético.

Es ideal para **restaurantes con una producción de 50 a 100 raciones**, servicios de catering, colectividades e incluso hoteles que busquen agilidad y precisión en sus procesos de cocción.

### Características técnicas de iVario Pro 2-S

### **IVARIO PRO Pro 2-S de RATIONAL**



• Capacidad: 2 x 25 litros (2 x 19 dm³ útiles)

• Producción estimada: de 50 a 100 comidas

• Dimensiones (AnxProfxAlt): 1100 x 938 x 485 mm

• **Peso**: 134 kg

• Potencia total: 21 kW

• Tensión de alimentación: 3 NAC 400 V

- Opciones disponibles: cocción a presión, cocción a baja temperatura, iZoneControl
- Montaje: disponible en múltiples formatos (zócalo, mesas con ruedas, estructura de acero inoxidable, etc.)
- Accesorios y personalización: cubas, guías, bastidores, tapas y módulos opcionales según necesidad

# ¿Necesitas un variocooking potente pero que encaje en tu cocina?

En las cocinas reales el espacio manda. Si necesitas **versatilidad, precisión y potencia** sin sacrificar tu encimera, el **iVario Pro 2-S** es para ti. Su diseño permite **preparar múltiples elaboraciones a la vez**, en dos zonas independientes, sin mezclas de sabor ni sobrecocciones. Perfecto para ritmos exigentes y alta rotación.

## iVario Pro 2-S: doble cuba, doble rendimiento

Este variocooking profesional permite freír, hervir, cocer o trabajar a baja temperatura **con eficiencia energética y sin errores**. El sistema iZoneControl convierte cada cuba en múltiples zonas de cocción virtual, lo que se traduce en mayor productividad sin aumentar la huella del equipo.

Cada zona se puede controlar de forma independiente: tiempos, temperaturas, tipos de cocción. Olvídate de pasarte horas vigilando ollas: el **iVario Pro 2-S lo hace por ti**.



Ahorra tiempo, personal, energía y espacio. Los clientes de Rational destacan el retorno de inversión acelerado, por la reducción de errores, tiempos muertos y consumos. Y si algo falla, Rational y EquipoH están ahí para darte soporte real.

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

#### Analiza:

- El número de raciones en hora punta
- La variedad de técnicas de cocción que necesitas (presión, baja temperatura, sellado rápido...)
- La posibilidad de automatizar parte del proceso sin perder calidad
- Las limitaciones de espacio y ergonomía
- Necesidades de instalación (zócalo, ruedas, altura regulable)

El variocooking **iVario Pro 2-S** es la alternativa moderna a múltiples marmitas, ollas y sartenes. Todo en un solo equipo.

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque lo hemos prescrito en cocinas donde antes se quemaban, se saturaban o necesitaban cuatro operarios más. Y ha funcionado.

Este modelo **es ideal para chefs que quieren precisión, libertad y control**, sin complicarse la vida. Confiamos en Rational porque sabemos que responden, y **si hay que reclamar, ahí está EquipoH para ti**.

### Sobre RATIONAL

**Rational** es un gigante en innovación para cocina profesional. Con presencia internacional y estándares técnicos muy por encima del mercado, su línea iVario ha revolucionado la forma de cocinar en cocinas exigentes.

Desde EquipoH colaboramos con Rational porque sabemos que **es tecnología que da la talla en el día a día profesional**.

### **iVARIO PRO Pro 2-S de RATIONAL**



¿Estás valorando si este variocooking es el que mejor se adapta a tu cocina?

Pregúntanos en el chat. Te ayudaremos a decidir con criterio. No vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona.

### Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1100x938x485mm