



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 L de RATIONAL** con 1 cuba de 100 litros.

¿Quieres asistir a una DEMO RATIONAL?

apuntate aqui: [QUIERO DEMO](#)

Catálogo de variocooking de Rational

El **iVario Pro L de Rational** es una máquina pensada para rendir al máximo nivel. Con una cuba de 100 litros y una potencia de 27 kW, es la elección lógica para cocinas profesionales que producen **entre 100 y 300 raciones diarias** y necesitan hacerlo con fiabilidad, rapidez y eficiencia energética.

Con este variocooking puedes cocer, freír, hervir o trabajar a baja temperatura de forma automatizada, precisa y sin esfuerzo. No es solo una máquina, es **un centro de**

coCCIÓN inteligente que revoluciona tu día a día.

Características técnicas de iVario Pro L

- **Capacidad útil:** 100 litros (39 dm³)
- **Producción estimada:** 100 a 300 comidas
- **Dimensiones (AnxProfxAIt):** 1030 x 894 x 485 mm
- **Potencia de conexión:** 27 kW
- **Tensión:** 3 NAC 400 V
- **Peso aprox.:** (no especificado, estimado similar al XL: >130 kg)
- **Opciones incluidas o configurables:** coCCIÓN con presión, baja temperatura, iZoneControl
- **Instalación versátil:** compatible con múltiples soportes, mesas, estructuras móviles y montaje en zócalo
- **Accesorios disponibles:** tapas, cubas extra, bastidores, ruedas, módulos de control digital, etc.

¿Necesitas un variocooking para cocinar en grandes volúmenes?

Si trabajas en una cocina central, comedor colectivo o centro hospitalario sabes lo que significa cocinar para 200 personas cada día. El **iVario Pro L** está diseñado para hacerlo **sin errores, sin quemaduras, sin pérdida de control**. Su cuba profunda, su potencia de calentamiento y la tecnología iZoneControl lo convierten en el compañero ideal de los equipos de cocina profesional más exigentes.

iVario Pro L: máxima capacidad, mínimo esfuerzo

Gracias a su diseño ergonómico y a su sistema de coCCIÓN inteligente, este equipo **reduce los tiempos de cocinado, el consumo energético y los recursos**

humanos necesarios para una producción eficiente. Cada receta queda exactamente igual cada vez, sin depender de quién esté al mando.

Y con el sistema iZoneControl puedes dividir la gran cuba en zonas virtuales, cocinando distintos productos simultáneamente sin mezcla de sabores ni diferencias de cocción.
Una máquina, múltiples procesos al mismo tiempo.

El iVario Pro L está pensado para cocinas con mucho ritmo, grandes servicios, cocinas industriales y colectividades. Si estás en ese perfil, sabrás que tener este equipo **es tener un pulmón en tu cocina.** Lo amortizas desde el primer mes en ahorro de tiempo, personal y energía.

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

Considera:

- La cantidad de producción diaria y los picos de servicio
- El tipo de elaboraciones más frecuentes (pastas, caldos, salsas, guarniciones, cocciones lentas)
- Si requieres cocción a presión o baja temperatura
- La integración con otros equipos de cocina (zonas calientes, refrigeración, etc.)
- Limitaciones físicas de espacio, altura y ergonomía

El variocooking **iVario Pro L** no solo cocina, **optimiza tu flujo de trabajo.**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque lo hemos instalado en cocinas con problemas de capacidad, y ha dado la vuelta al servicio. Cuando tienes un Rational trabajando, sabes que la cocina **cumple plazos, evita desperdicios y mantiene la calidad.**

Este modelo es **para quienes necesitan potencia real y rendimiento diario.** Si estás en ese nivel, no busques más.

Sobre RATIONAL

Rational es sinónimo de cocción profesional. Fundada con la misión de mejorar la cocina profesional con tecnología, hoy es un líder global con innovación constante y servicio técnico ejemplar.

En **EquipoH** confiamos en Rational porque **nos permite prescribir sin dudar**. Y si hay que reclamar o adaptar, **respondemos nosotros**.

¿Estás evaluando si el iVario Pro L es lo que necesitas?

Chatea con nosotros y te asesoramos como técnicos.

En EquipoH no vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1030X894X608mm