



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 dm<sup>3</sup>)
- **Producción estimada:** 100 a 300 comidas
- **Dimensiones (AnxProfxAlt):** 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 cocción, 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