



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 XL de RATIONAL** con 1 cuba de 150 litros.

¿Quieres asistir a una DEMO RATIONAL?

apuntate aqui: [QUIERO DEMO](#)

¡ATENCIÓN HAY SUPEROFERTA!

Catálogo de variocooking de Rational

El **iVario Pro XL** es el modelo más potente de toda la gama Rational. Diseñado para entornos con necesidades de producción masiva, este variocooking profesional permite cocinar hasta **500 raciones diarias** con precisión milimétrica, eficiencia energética y una reducción drástica en tiempos y recursos operativos.

Es la elección perfecta para **cocinas industriales, hospitales, comedores escolares, empresas de catering y centros de producción alimentaria** que requieren fiabilidad y constancia a gran escala.

Características técnicas de iVario Pro XL

- **Capacidad útil:** 150 litros (59 dm³)
- **Producción estimada:** 100 a 500 comidas
- **Dimensiones (AnxProfxAIt):** 1365 x 894 x 485 mm
- **Potencia de conexión:** 41 kW
- **Tensión:** 3 NAC 400 V
- **Opciones disponibles:** cocción con presión, cocción lenta, iZoneControl
- **Instalación:** compatible con montaje fijo, mesas, ruedas, estructuras en zócalo, etc.
- **Accesorios disponibles:** tapas, bandejas, separadores, válvulas, mesas de soporte, etc.

¿Necesitas un variocooking para producciones a gran escala?

Si tu cocina prepara centenares de platos al día y necesitas una herramienta que **reduzca tiempos, evite errores y ofrezca control absoluto**, el **iVario Pro XL** es tu nuevo aliado. Gracias a su capacidad y a su inteligencia integrada, puedes cocinar caldos, arroces, pastas, salsas o freír con una sola máquina, con resultados siempre uniformes y sin pérdidas.

iVario Pro XL: control total para grandes producciones

Este variocooking incluye **zonas de cocción independientes (iZoneControl)**, que permiten dividir su enorme cuba en hasta 4 áreas distintas. Cada una puede cocinar un alimento diferente con su propio control de tiempo y temperatura.

Además, su sistema de cocción inteligente **detecta la carga, ajusta la potencia automáticamente y evita el sobrecalentamiento o quemado de producto**, garantizando una cocina sin errores, sin estrés y con gran ahorro de personal.

El iVario Pro XL no es grande: es justo lo que necesitas. Su eficiencia te permite reducir un 30% el tiempo de producción, hasta un 40% el consumo energético y evitar errores humanos en procesos repetitivos.

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

Puntos clave:

- Volumen de producción diario
- Variedad de preparaciones simultáneas
- Presupuesto de personal operativo
- Limitaciones de espacio
- Necesidad de automatización en cocina

Este equipo **es una inversión para grandes producciones**, donde cada minuto y cada kilo de comida cuenta.

¿Por qué lo recomienda Equipoh?

Porque lo hemos instalado en cocinas que estaban al borde del colapso por falta de equipos adecuados.

El iVario Pro XL ha devuelto el control, ha liberado personal y ha elevado la calidad.

En Rational confiamos porque su tecnología está a la altura del día a día real. Y si algo no va bien, ahí estamos nosotros para mediar y responder.

Sobre RATIONAL

Rational lleva más de 50 años revolucionando la cocina profesional con innovación alemana. Está presente en más de 100 países y es líder en cocción inteligente.

En **Equipoh**, como técnicos, prescribimos Rational porque **sabemos que funciona, y sabemos repararlo si algo pasa.**

¿Tienes una cocina central o una línea de producción y no sabes si este equipo es para ti?

Escríbenos por el chat.

Te ayudamos desde la experiencia, no desde el catálogo.

Ficha técnica:

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