

iVario

Přehled novinek



Od 30 do 30 000 jídel – vždy to správné řešení

Dvě série



iVario – přesný. Robustní. Výkonný. Modulární
všestranné zařízení pro malé restaurace.

iVario Pro – zcela nový standard.
Od 50 jídel na výdej.

Multifunkční

Zařízení iVario nahrazuje mnoho konvenčních kuchyňských spotřebičů



iVario 2-XS



iVario Pro 2-S



iVario Pro L



iVario Pro XL



iVario - ideální pro restaurace



iVario - nepřekonatelné řešení pro zajišťovatele stravování

iVario 2-XS



Cenově výhodný varný systém pro malé restaurace

- › Optimální poměr cena-výkon
- › Okamžitě připraven k provozu, protože součástí dodávky je i balíček příslušenství.
- › Rozmanitá produkce potravin na nejmenším prostoru
- › Příprava Mise en Place bez jakéhokoli stresu,
- › efektivní servis à la carte.

Modulární všestranné zařízení pro menší restaurace od 30 jídel na výdej.



iVario 2-XS



Cenově výhodný varný systém pro malé restaurace

- › Není určeno pro vaření v tlaku
- › lze dovybavit následujícím: iZoneControl, vaření za nízké teploty a bezdrátová síť LAN

Modulární všestranné zařízení pro menší restaurace od 30 jídel na výdej.



iVario - nová třída výkonu



Vaření Restování Fritování.

Vše v jednom zařízení.

Až 4krát rychlejší vaření a

až o 40 % nižší spotřeba energie*.



*oproti běžně používaným multifunkčním varným zařízením

iVario Pro



Nová výkonnostní třída pro společné stravování

- › Kompaktní varný systém s velkým výkonem
- › Základ každé moderní kuchyně
- › Sklopná pánev, varný kotel, tlakový hrnec, fritéza i sporák jsou minulostí.
- › Nejkratší doba návratnosti

Od 50 do 30.000 jídel na výdej.



Nové iVario



3 inteligentní asistenti pro výrazně vyšší přínos pro zákazníka

iVarioBoost

Patentovaná technologie ohřevu využívající keramické topné prvky a rychle reagující dno nádoby zaručuje nejvyšší produktivitu, aniž by se cokoliv připálilo nebo rozvařilo.

iCookingSuite

Inteligence vaření zajišťuje jednoduchou obsluhu a co největší podporu při vaření a vynikající výsledky vaření bez ohledu na kulinářské schopnosti.

iZoneControl

Patentované individuální rozdělení dna nádoby na zóny s rozdílným teplotním rozmezím zajišťuje inteligentní flexibilitu. Tak šetříte čas i energii.

iVarioBoost

Více výkonu, přesnosti a rychlosti



Patentovaná technologie ohřevu zahřeje celé dno nádoby za méně než 2,5 minuty rovnoměrně na 200 °C a v případě potřeby tuto teplotu mimořádně rychle sníží. Díky výkonovým rezervám jsou v případě velkého množství usazenin rychle absorbovány výkyvy teploty.

Špičkovou kvalitu pokrmů, vyšší produktivitu, nižší úbytek hmotnosti při restování a nižší spotřebu energie.

*90 sekund u 2-XS a 2-S, 140 sekund u L a XL



Topný systém iVarioBoost

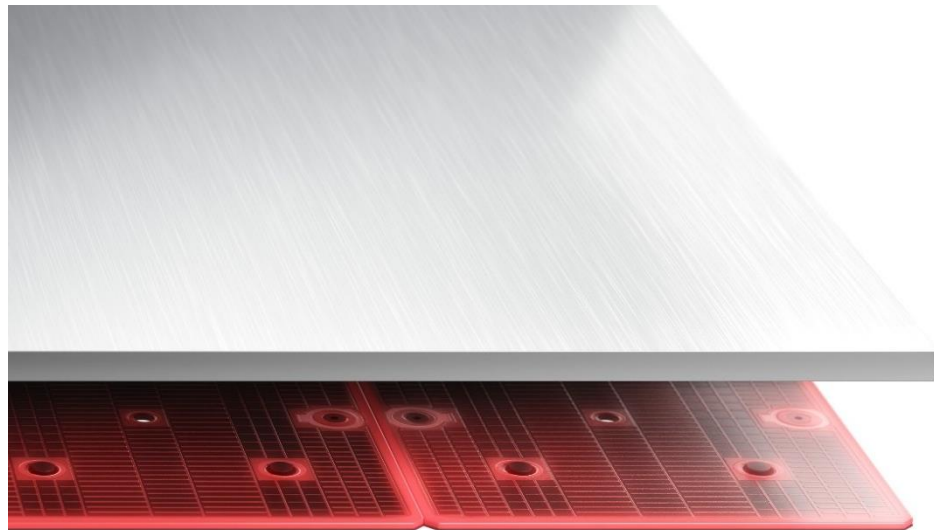
Keramické topné prvky



Nádobu ohřívá několik keramických topných prvků.

Každý topný prvek je řízen individuálně, takže tepelná energie je přiváděna tam, kde je to zapotřebí.

- › Vynikající rovnoměrnost
- › při částečném nebo úplném naplnění
- › Velmi malá spotřeba energie



iVarioBoost 

Topný systém iVarioBoost

Snímače

Každý topný prvek má vlastní snímače. Teplota se tak velmi citlivě měří po celé ploše dna nádoby během několika sekund a využívá se inteligentní řízení teploty specifické pro jednotlivé zóny.

- › Co nejvyšší přesnost pro vynikající výsledky vaření
- › Již nic nepřipálíte ani nerozvaříte, a to ani choulostivé produkty jako jsou mléčné pokrmy.

iVarioBoost 



Topný systém iVarioBoost

Dno nádoby

iVarioBoost 



Speciální dno nádoby z pevné, vysoce kvalitní oceli odolné proti poškrábání

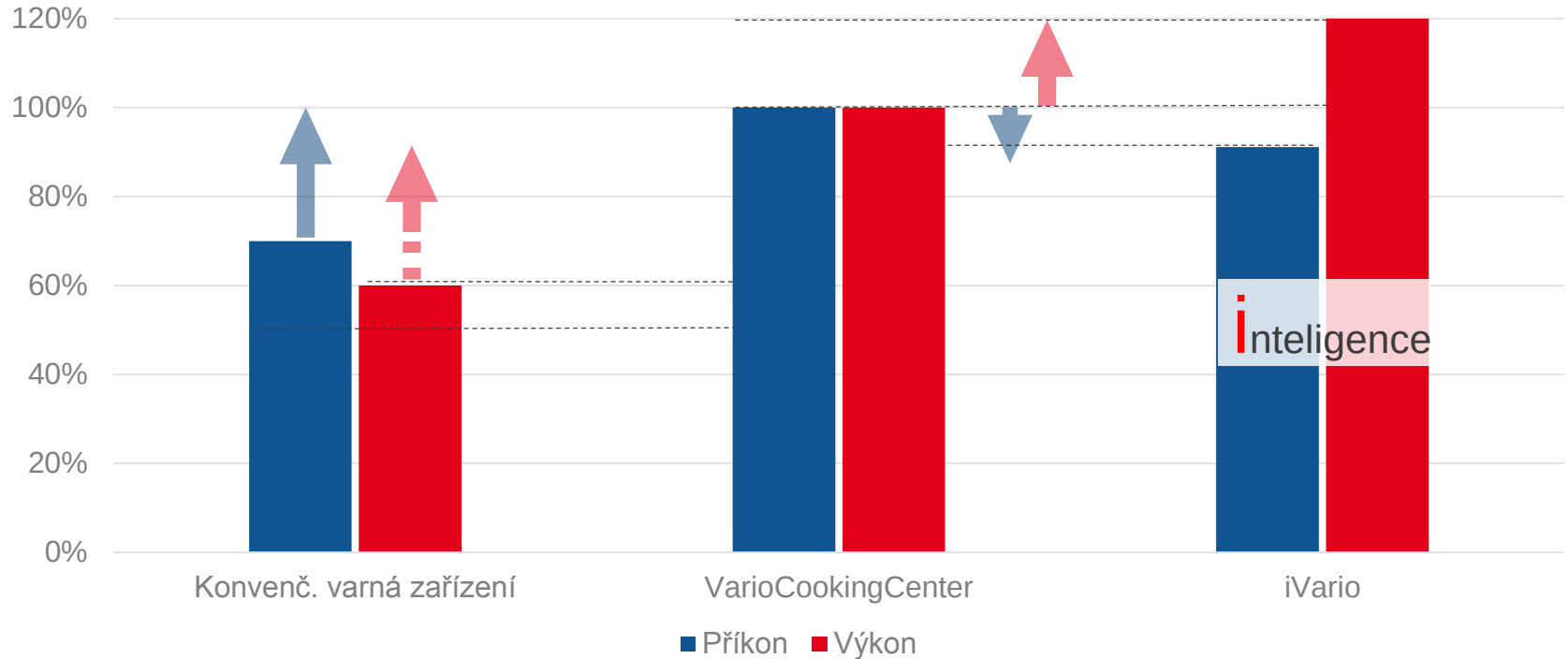
zajišťuje rychlé zahřívání a přenos tepla s přesností na jednotlivé stupně.

- › Žádná deformace dna nádoby
- › Díky nevyhříváným stěnám nádoby nehrozí nebezpečí popálení
- › Snadné čištění



iVarioBoost-řízení spotřeby energie

iVarioBoost 



iVarioBoost

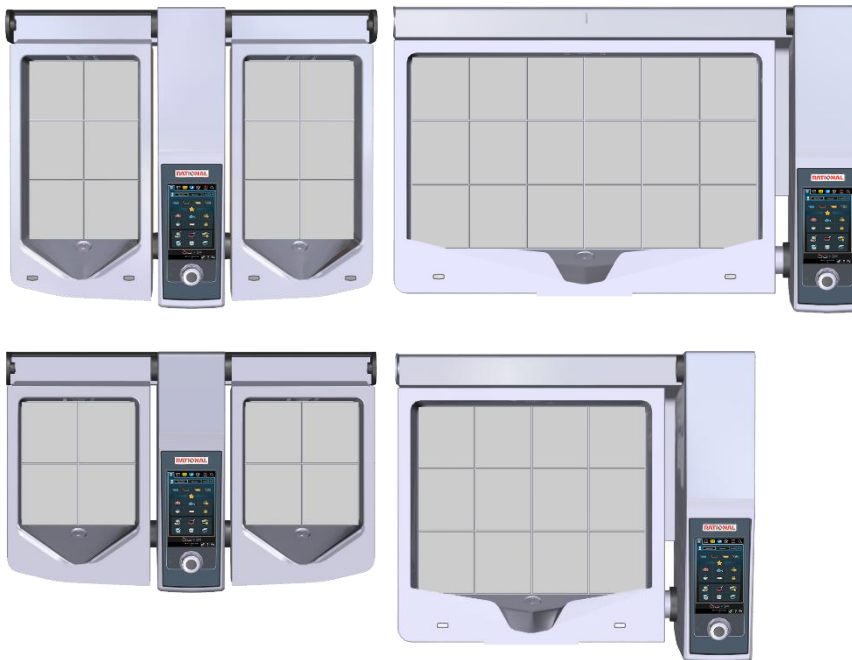
Co je nové?

iVarioBoost 



- › Každý topný prvek je sledován a řízen samostatně
- › Optimalizovaný přenos energie dnem nádoby pro rychlé přehřívání, větší zatížení a úsporu času při restování
- › Jednoduché podmínky připojení se sníženými náklady na připojení

iVario - rychlejší a výkonnější * pro lepší výsledky vaření.



v porovnání s předchozími modely

Funkce vaření v tlaku

iVarioBoost 



Funkce vaření v tlaku

Rychleji a šetrně k cíli.



Kromě vaření, restování a fritování je vaření v tlaku čtvrtým provozním režimem zařízení iVario Pro*. Díky inteligentní funkci tlakového vaření jsou ragú, dušené pokrmy, fondy, polévky a „eintopf“ připraveny o dalších 35 % rychleji. A to samozřejmě bez ztráty kvality, protože iVarioBoost udržuje tlak po celou dobu vaření konstantní.

- › Až o 35 % rychleji hotovo
- › Perfektní výsledky vaření, struktura buněk
- › potraviny zůstává zachována
- › Bezúdržbový systém

*Volitelně pro všechny modely iVario Pro



Funkce vaření v tlaku

Co je nové?

- › Až 17 % úspora času oproti předchozím modelům díky zvýšenému tlaku pro rychlejší vaření (přetlak 300 mbar zvyšuje teplotu varu o 8 °C)
- › Zamykací systém integrovaný do pánve pro zjednodušení čištění a bezpečnosti práce
- › Stejně vnější rozměry pro tlaková i beztlaková zařízení
- › Možnost pro iVario Pro 2-S, L a XL

iVarioBoost 



Přehled výhod pro Vás

- › Až o 100 % vyšší výkon při pečení*
- › Až o 40 % nižší spotřeba energie*
- › Až o 70 % nižší spotřeba vody*
- › Nic se nepřipalí ani nerozvaří
- › Další zkrácení doby vaření o 35 % díky možnosti tlakového vaření**

* v porovnání s tradičním kuchyňským vybavením

** v porovnání s vařením bez přetlaku



Popis výhod iVarioBoost

iVarioBoost 



iVarioBoost je patentovaný topný systém tvořený keramickými topnými prvky, které jsou spojeny s rychle reagujícím, výkonným dnem nádoby odolným proti poškrábání. Pomocí tohoto ohřevu zařízení iVario rovnoměrně zahřeje celé dno nádoby za méně než 2,5 minuty na 200 °C a v případě potřeby tuto teplotu rychle sníží. Současně jsou k dispozici dostatečné výkonové rezervy k tomu, aby se i v případě velkého restovaného množství nebo při podlévání rychle vyrovnaly výkyvy teploty.

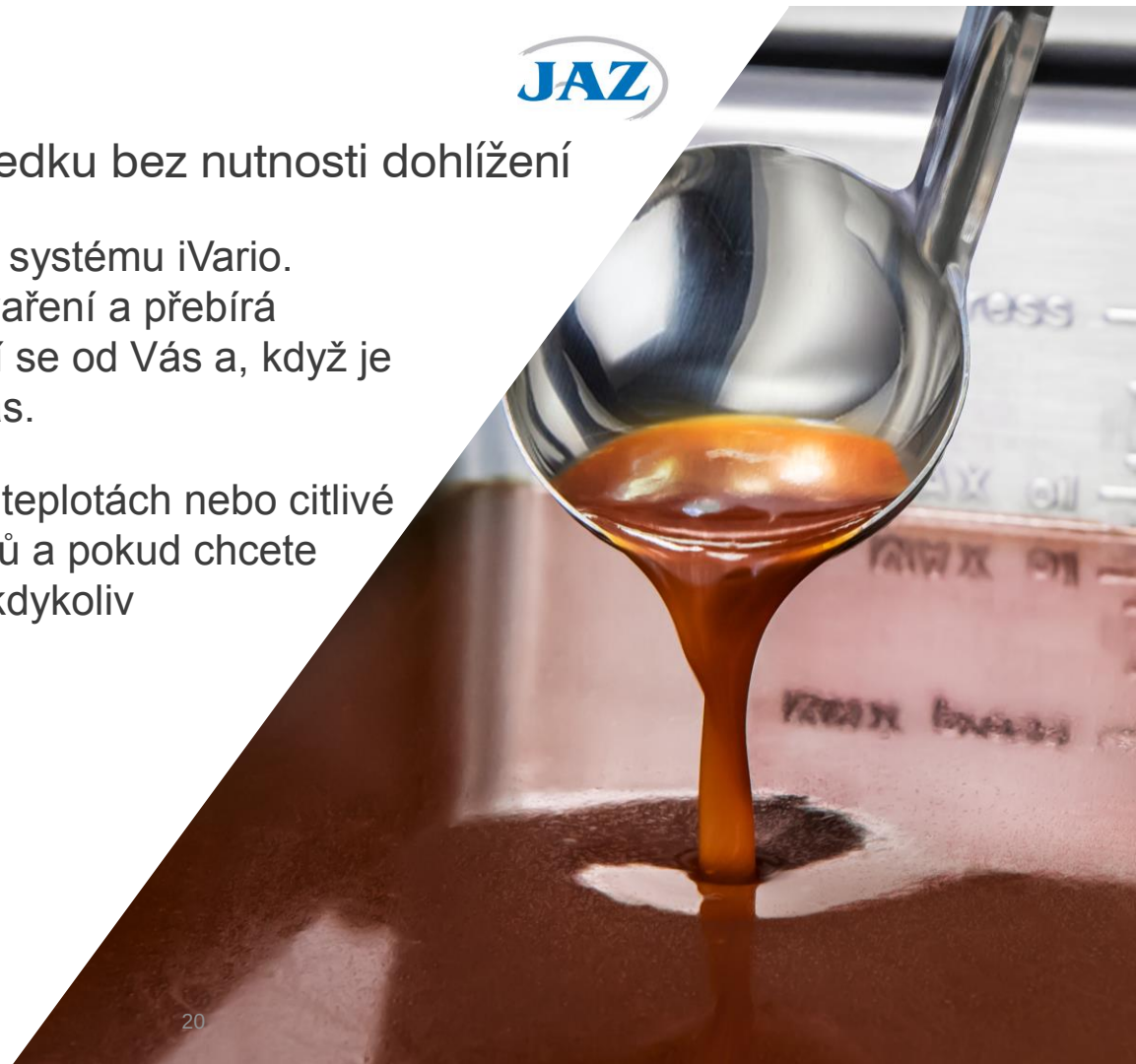
Pro vás to znamená nejvyšší výkon a přesto žádné připálení, žádné překypění. Zato ale špičková kvalita pokrmů, až 4krát vyšší produktivita, o 17% nižší úbytek hmotnosti při pečení a o 40 % nižší spotřeba energie.

Bezpečně k požadovanému výsledku bez nutnosti dohlížení

iCookingSuite je inteligence varného systému iVario. Postará se o požadované výsledky vaření a přebírá otravné sledování a rutinní práci. Učí se od Vás a, když je zapotřebí Vaše pozornost, zavolá Vás.

Prudké restování, vaření při nízkých teplotách nebo citlivé mléčné pokrmy - to vše bez problémů a pokud chcete převzít kontrolu, můžete jednoduše kdykoliv zasáhnout do postupu vaření.

Každý den získáte až 2 hodiny a docílíte zaručeně tu nejlepší kvalitu pokrmů.



Více inteligence a větší přínos pro zákazníka

- › rychle a flexibilně přizpůsobí nastavení Vaším požadavkům
- › umožňuje zásah kuchaře a podle toho upravuje postup
- › přípravy
- › umožňuje přepnutí na jiné funkce
- › vaření
- › intuitivní ovládání

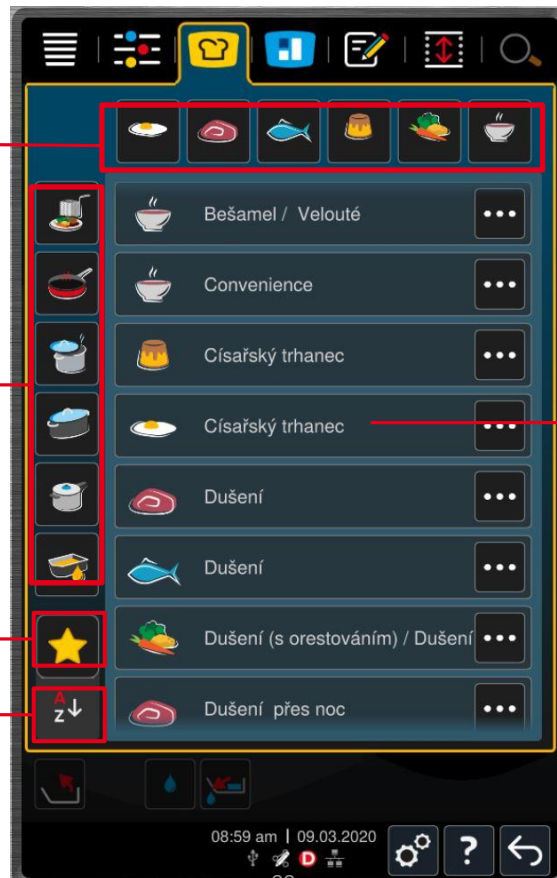


Provozní režimy

Způsob přípravy

Oblíbené

Třídít abecedně



Inteligentní postupy přípravy

Úspěch zaručen pouhým stisknutím tlačítka

Spolehlivě perfektní výsledek

iCookingSuite 

iCookingSuite spolehlivě splní Vaše přání.



Vyberte jídlo, které chcete uvařit, nebo způsob přípravy.



Definujte výsledek.



Vložit.



Hotovo!

V závislosti na požadovaném
výsledku přijímá nezbytná
rozhodnutí a upravuje

- › Teplotu
- › Dobu vaření

pro potřeby vašich pokrmů.

Rozezná velikost



Rozezná množství



Přehled výhod pro Vás

- › Nejlepší výsledky vaření bez neustálých kontrol (inteligentní postupy přípravy)
- › Snadné ovládání i pro pomocný personál
- › Opakovatelný výsledek ve stálé kvalitě
- › Až o 10 % nižší spotřeba surovin ve srovnání s konvenčními zařízeními
- › Je možné aktivně vstupovat do procesu vaření



iCookingSuite



Automatický systém zvedání a spouštění AutoLift

Standardní vestavěné automatické zvedání a spouštění pro vaření, fritování, pošírování nebo blanšírování.

Vložit jídlo do koše, nastavit požadovaný výsledek, hotovo

Bez nutnosti sledování

Dokonalé výsledky přípravy

Vaření úsporné na vodu

iCookingSuite 



Popis výhod iCookingSuite

iCookingSuite 



Funkce iCookingSuite je Vaším inteligentním pomocníkem v kuchyni pro snadné ovládání a maximální podporu při vaření.

Inteligentní snímače ve dně nádoby rozpoznají množství náplně, jeho stav a velikost a průběžně přizpůsobují proces vaření. Jakmile je nutné, abyste aktivně provedli nějaký úkon, funkce iCookingSuite Vás přivolá.

Pro vás to znamená pocit jistoty a vysoký standard kvality. Zároveň odpadá nutnost sledování a ušetříte čas, suroviny a energii.

Se systémem iZoneControl můžete individuálně rozdělit dno nádoby až na 4 samostatné topné zóny a nastavovat u nich rozdílné teploty nebo postup přípravy. Nepoužité plochy se také nezahřívají.

Tímto způsobem proměníte jednu nádobu na mnoho malých zařízení iVario

- › Nejlepší výsledky na všech frontách.
- › Pro ještě větší flexibilitu.
- › Úspora času a energie



Tímto způsobem proměníte jednu nádobu na mnoho malých zařízení iVario.

V iVario můžete zřídit až 4 nezávislé zóny:

- Až 4 zóny ve 2 nádobách modelů 2-XS a 2-S
 - Až 4 zóny v nádobě modelů L a XL
 - Metodu pečení a vaření nebo fritování nelze kombinovat v jedné nádobě
- › Rozšíření možností použití



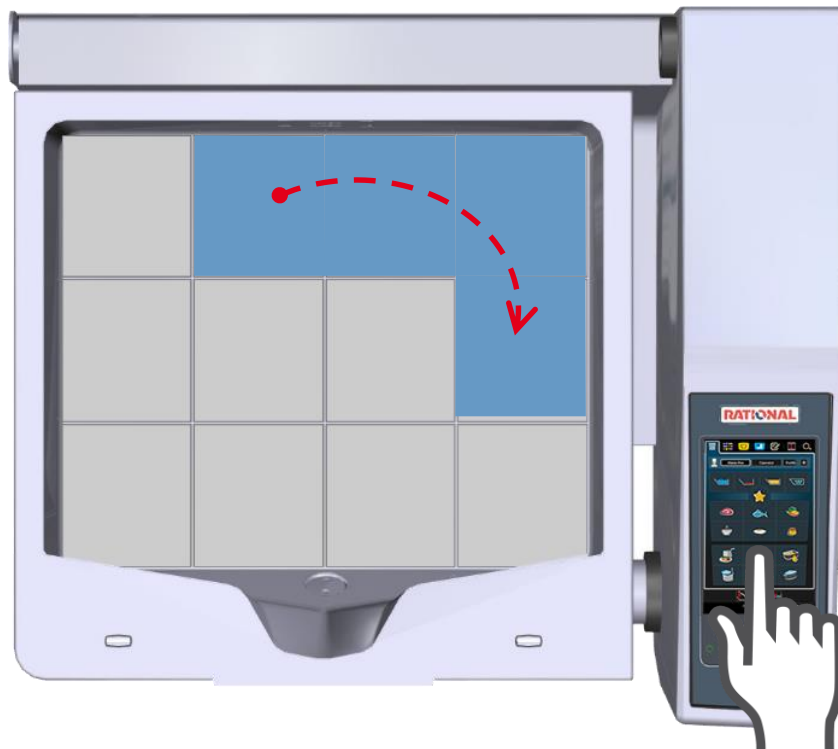
iZoneControl

Tak individuální, jako Vy

Tvar, velikost a poloha zón jsou libovolně nastavitelné jednoduše klepnutím prstu. Ohřívá se tedy pouze plocha, která se skutečně používá

- › Snadno se ovládá
- › Šetří energii

iZoneControl



Garantované výsledky vaření

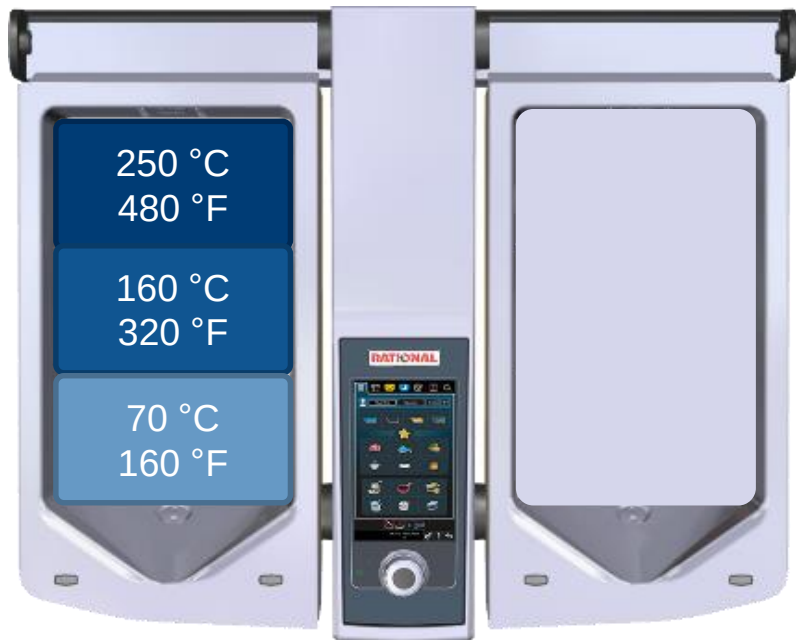
Můžete používat manuální a inteligentní příkazy s KT nebo bez KT současně v jedné nádobě, ale pouze pokud zóny pracují se způsobem přípravy „pečení“.

Každou zónu může monitorovat časovač.

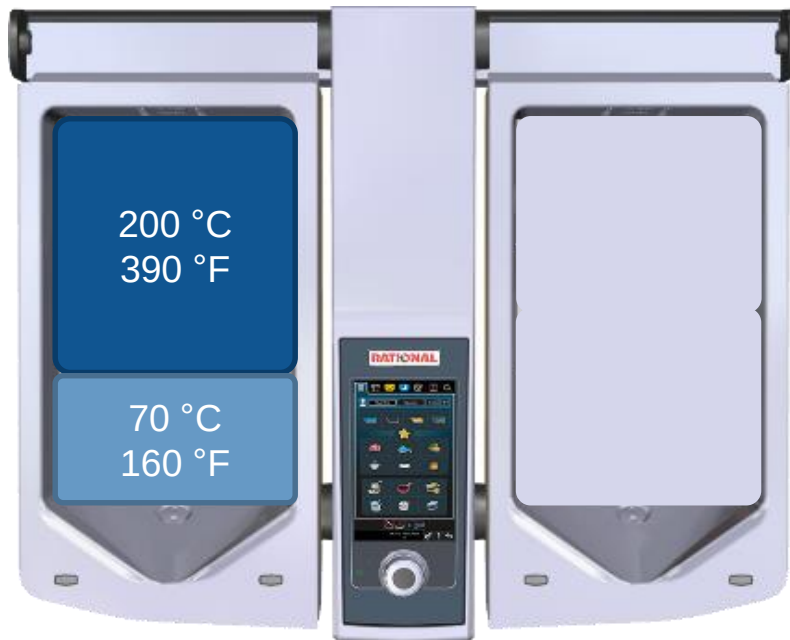
- › Všechno pod kontrolou.
- › Dokonalé výsledky přípravy



Tři zóny v jedné nádobě



Dvě zóny v jedné nádobě



Popis výhod iZoneControl



S patentovaným systémem iZoneControl můžete zcela individuálně rozdělit dno nádoby na jednotlivé topné zóny a nastavovat u nich rozdílné teploty nebo postup přípravy. Nepoužité plochy se také nezahřívají.

Tímto způsobem proměníte jedno velké zařízení iVario až na čtyři malá. Zadáte požadovaný výsledek a spustíte jeho přípravu v požadovaných zónách. Tyto zóny mají nyní automaticky takovou teplotu, pomocí které je dosaženo požadovaného výsledku.

To pro vás znamená vysokou flexibilitu, úsporu času a mít neustále vše pod kontrolou.

Nové iVario

Aktuální a kvalitní design

- › Velký dotykový displej 10,1“
- › Nové ovládací kolečko s vložkami z nerezové oceli
- › Plochý a těsný design
- › Třída krytí IP X5

Pro vysokou hygienickou bezpečnost a snadné ovládání



Intuitivní koncepce ovládání



Osvědčená domovská obrazovka s moderním vzhledem

- › Pomocí panelu nabídek můžete vybrat manuální provozní režimy, čtyři asistenty a funkci vyhledávání
- › Během jednoho postupu přípravy můžete přepnout na jinou funkci
- › Vždy zvolená funkce je opticky zvýrazněna na liště nabídky

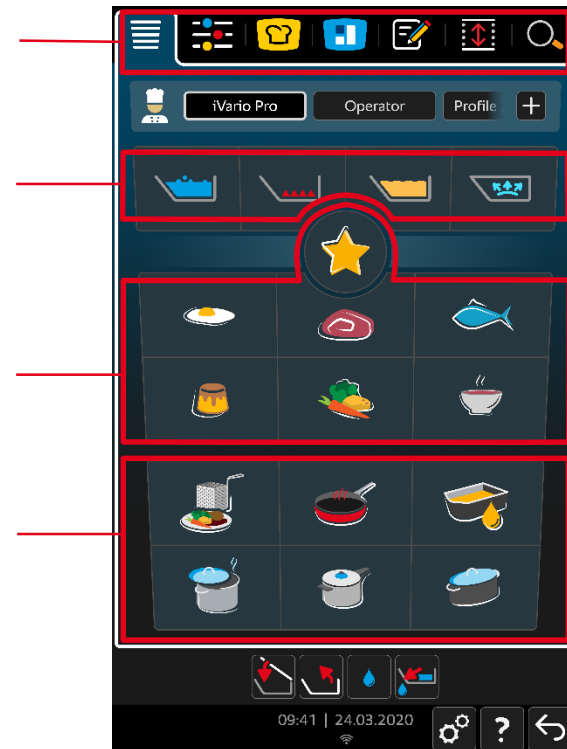
Intuitivní obsluha jako s běžnými známými moderními koncepcemi ovládání, jako např. s chytrým telefonem

Lišta nabídky

Režimy ručního ovládání

Inteligentní provozní režimy a oblíbené

Způsob přípravy



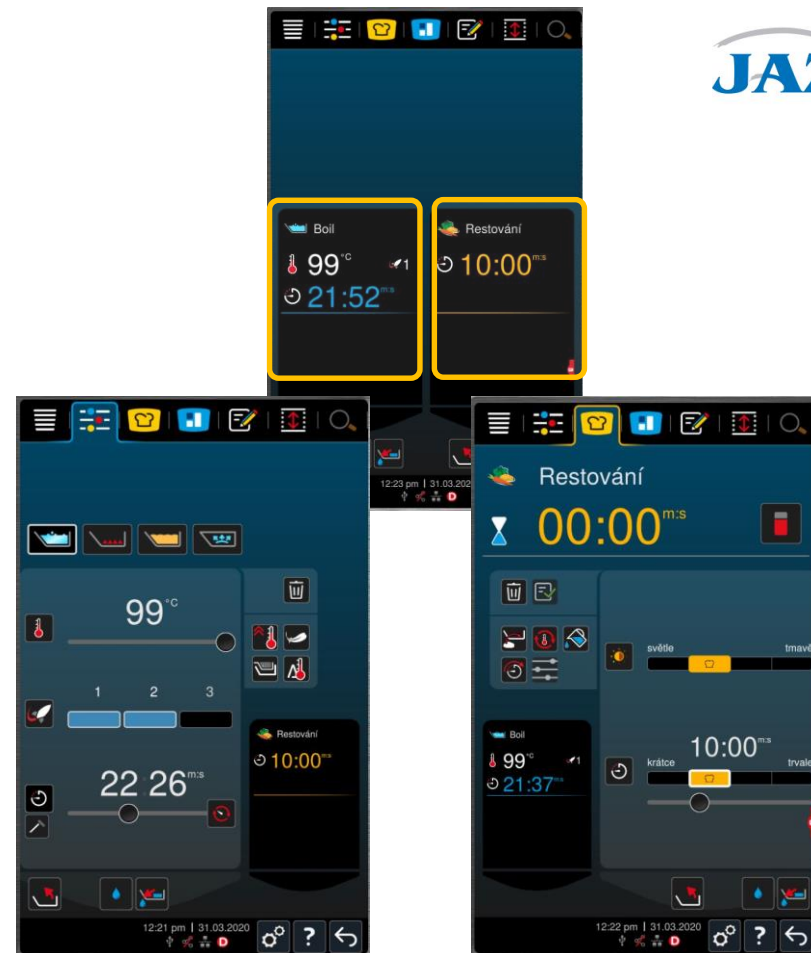
Intuitivní koncepce ovládání

Vše stále pod kontrolou

Znázornění 2 nádob na jednom displeji

- › U 2-XS a 2-S
- › Kompletní přehled o obou nádobách
- › Snadné přepínání tam a zpět

Pro snadnější použití a vyšší bezpečnost



Nové nastavení výšky

Na velikosti záleží

- › Plynulé nastavení výšky* iVario až o 200 mm:
 - Od 900 do 1100 mm
 - Ovládání a napájení přímo přes iVario

Optimální pracovní výška pro každého zaměstnance a ideální pracovní výška během jednotlivých postupů přípravy.

*Volitelně pro všechny modely



Moderní práce

Rozdíl spočívá v detailech



Průtok vody (12 l/min.)



Funkce automatického zvedání a spouštění
AutoLift

Moderní práce

Rozdíl spočívá v detailech



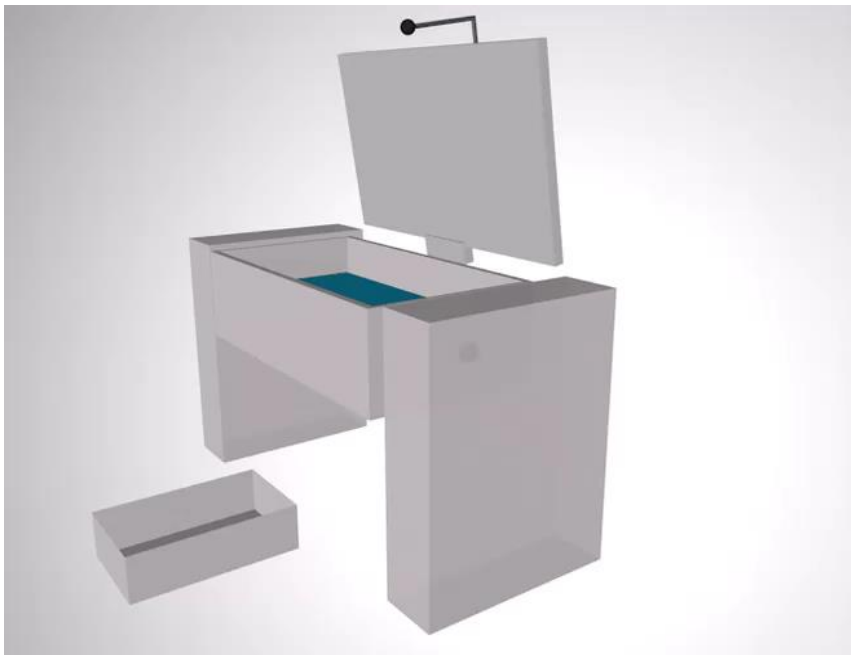
Odtok vody



Nový tvar výlevky pro rychlé vyprázdnění

Moderní práce

Srovnání výklopných otočných systémů



Střed osy vany → Pohyby hrany vany
Musíte doprovázet vyprazdňování potravin



Přední osa vany → hrana vany na stejném místě
Optimální pracovní výška při vyprazdňování

Moderní práce

Rozdíl spočívá v detailech



Ruční sprcha s možností přepínání tvaru vodního paprsku

Zásuvka na všech modelech

Integrovaná rozhraní



Integrované rozhraní WLAN pro jednoduché připojení ke ConnectedCooking

- › Standard pro iVario Pro
- › Volitelně pro iVario 2- XS

Rozhraní ethernet k dispozici volitelně

Minimální náročnost instalace, mimo jiné tím, že není zapotřebí kabeláž.



Rozhraní USB

- › Import a export varných programů
- › Export dat HACCP za posledních 10 dní
- › Jednoduchá aktualizace softwaru



Moderní práce

Pro spokojené spolupracovníky

- › Úspora lidské energie: Žádné těžké zvedání, méně monitorování a rutinních činností
- › Ergonomie: Individuální nastavení pracovní výšky
- › Bezpečnost: Hrany nádob jsou studené a nehrozí riziko popálení
- › Efektivita: Optimalizované chování při nakládání, rychlé a na litr přesné plnění vodou, integrovaná nastavitelná ruční sprcha

Pro lepší kvalitu, vyšší produktivitu a motivované pracovníky



Volitelné možnosti – přehled (1/2)



Volitelné možnosti	2-XS	2-S	L	XL
Tlakové vaření	-	○	○	○
Integrovaná zásuvka	✓	✓	✓	✓
(pouze je-li k dispozici nulový vodič)				
Zásuvka se zajištěnou ochranou FI (lze ovládat externě)	○	○	○	○
iZoneControl	⊙	✓	✓	✓
Vaření při nízkých teplotách	⊙	✓	✓	✓
Bezdrátové připojení LAN	⊙	✓	✓	✓

✓ Standard ○ možnost ⊙ volitelně (lze objednat dodatečně)

Volitelné možnosti – přehled (2/2)



Volitelné možnosti	2-XS	2-S	L	XL
Možnost připojení energetického optimalizačního zařízení	○	○	○	○
Bezpotenciálový kontakt	○	○	○	○
Výstup hlášení SOLAS	○	○	○	○
Zablokovaný režim fritování	⊙	⊙	⊙	⊙
Uzamykatelný ovládací panel	○	○	○	○
Rozhraní Ethernet	○	○	○	○
Warm water connection*	-	-	○	○
45 mm noha + těsnící podstavec	○	○	-	-

✓ Standard

○ možnost

⊙ volitelně (lze objednat dodatečně)

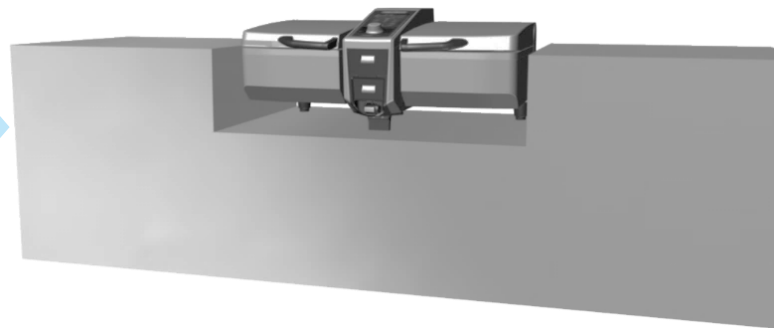
iVario – optimální instalace a integrace do Vaší kuchyně

Varné systémy se 2 nádobami



Základní zařízení

Integrace do bloku nebo na pracovní plochu



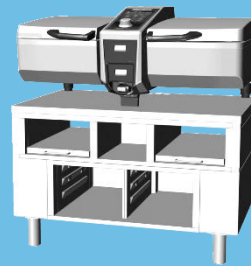
Podstavec s nohama



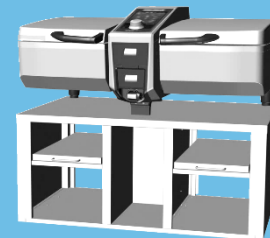
Podstavec s kolečky



Podstavec s nerezovými
nohama a možností fixace



Podstavec s nastavitelnou
výškou (+175 mm / - 25 mm)



Instalace podstavce

iVario – optimální instalace a integrace do Vaší kuchyně

Varné systémy s 1 nádobou

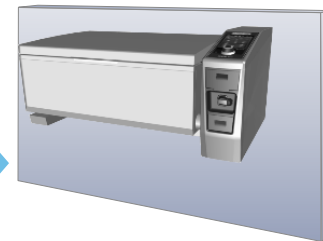


Základní zařízení

Integrace do
Kuchyňského bloku



Držák na stěnu



Podstavec s nohami
(150 mm)



Podstavec s kolečky
(150 mm)



Podstavec s nohami z
ušlechtilé oceli



s nastavitelnou výškou
(+175 mm / - 25 mm)



Instalace podstavce
(max. výška podstavce 150 mm)



Podstavec s úložným
prostorem



s obložením pro
podstavec

Kde?

No predsa u nás!

www.jaz.sk/iVario



NAVŠTÍVTE NÁS

JAZ

RM Gastro - JAZ s. r. o.
Rybárska 1
915 01 Nové Mesto n. Váhom
showroom 700 m²

Pobočka Nitra
Bratislavská 15
949 01 Nitra
showroom 400 m²

Pobočka Bratislava
Rožňavská 1 – R1 Centrum
831 04 BRATISLAVA
showroom 400 m²

OBCHOD
Tel.: 032 7717 061
032 7716 379
E-mail: obchod@jaz.sk

SERVIS
Tel.: 032 7710 807
E-mail: servis@jaz.sk

PROJEKCIA
Tel.: 032 28 51 222
E-mail: projekcia@jaz.sk

WWW.JAZ.SK