



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN.
Übersicht
TECHNIK & SERVICE.

RATIONAL iVario Pro 2-S



Produktnummer: RAT.WY9ENRA.0002066



Beschreibung

Multifunktionales Gargerät geeignet zum Kochen, Braten und Frittieren, sowie Niedertemperatur Garen, Sous vide Garen, Konfieren, Delta-T Garen, Sensitiv Kochen für das schonende Garen von sensiblen Produkten und weiteren gängigen Garmethoden. Das Gerät ist mit automatischen Garprozessen ausgestattet. Der Garverlauf passt sich immer automatisch an die Größe des Gargutes und an die Beladungsmenge an. Die Bräunung und die Kerntemperatur können frei eingestellt werden. Grafische Anzeige des Garablaufs mit allen Garparametern sowie dem errechneten Garzeitende. Automatische Anpassungen des Garverlaufs werden angezeigt. Die Steuerung von Garvorgängen und Energie erfolgt über Mikroprozessoren. |

Das Gerät verfügt über selbstlernende Bedienung die sich an das individuelle Nutzerverhalten anpasst. Der Tiegelboden kann in flexible Zonen mit unterschiedlichen Temperaturen aufgeteilt werden. Manuelles Garen möglich mittels frei einstellbarer Flüssigkeitstemperatur, Tiegelbodentemperatur oder Öltemperatur. Das Gerät verfügt über zwei gleich große, separate und getrennt ansteuerbare Tiegel. Erkennung des Garmediums im Tiegel: kein Verbrennen von Öl möglich. Der Tiegelboden muss innerhalb von weniger als drei Minuten von der Raumtemperatur bis auf +200 °C vorheizen. Das Gerät ist frei programmierbar (Bilder, Zubehör und Texte) mit mindestens 1.000 Garprogrammen mit bis zu 12 Schritten. Verschiedene Benutzerprofile und Nutzerrechte können konfiguriert werden. Das Gerät verfügt über eine automatische, motorbetriebene und zeitlich einstellbare Hebe- und Senkautomatik zum Kochen und Frittieren mit Garkörben. Das Gerät verfügt über einen automatischen, litergenauen Wassereinfluss zum Befüllen des Gartiegels. Der Wassereinfluss ist im Deckel integriert. |

Erstellt am 07.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN.
TECHNIK & SERVICE.

Produktinformationen

Leistung (W):	21.000 Watt 21kW
Material:	Edelstahl
Spannung (V):	400V
Tagesleistung:	50-100 Essen
Volumen:	2 x 25 Liter

Erstellt am 07.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.