



Wyżywienie zbiorowe.
Produkcja bez kompromisów.

Przestoje. Nikt nie może sobie na to pozwolić.

Wyżywienie dla pracowników, w szpitalach i domach spokojnej starości, catering na imprezach – różne grupy klientów, różne potrawy, ale wciąż te same wyzwania: niedobory umiejętności, standaryzacja, elastyczne godziny posiłków, specjalne diety, presja kosztowa. Jednocześnie potrawy powinny być kreatywne, świeże, jednorodne i innowacyjne. Sprzęt kuchenny musi być w stanie dotrzymać kroku, umożliwić wszechstronność. Liczy się też inteligentna produkcja. W systemie, który myśli, posiada doświadczenie, uczy się i nic nie zapomina. Jednocześnie zajmuje niewiele miejsca i ma wielkie możliwości. Zupełnie jak w przypadku połączenia iCombi Pro i iVario Pro.

- ➔ **Cel**
Większa produktywność i elastyczność.
Bez utraty jakości.

iCombi Pro oraz iVario Pro.

Moc, aby wszystko zmienić.

To wielka obietnica. Co na pierwszy rzut oka wydaje się paradoksalne, ma sens z wykorzystaniem dwóch inteligentnych urządzeń. Z wykorzystaniem dwóch urządzeń, które pokrywają ponad 90% metod przyrządzania potraw. Które są inteligentne. Które posiadają identyczny, prosty system obsługi. Które są łatwe w zrozumieniu. Które zostały opracowane z myślą o dużych ilościach. Które potrafią produkować niezwykle różnorodne potrawy. Które niezawodnie dostarczają niezmiennie rezultaty. Które spełniają wymogi względem higieny.

➔ Jakie korzyści płyną z tego dla Państwa?

Oto gwarancja większej wydajności produkcyjnej, elastyczności i bezpieczeństwa.



Zgrany zespół

Dzięki koncepcji intuicyjnej obsługi nawet niewykwalifikowani pracownicy mogą szybko zapoznać się z systemami gotowania. W ten sposób praktycznie każdy może od razu zacząć pracę.

➔ Strona 06

Imponująca jakość

Inteligencja gotowania w obu systemach rozpoznaje rozmiar, ilość, przyrumienienie i stan potraw, zapewniając pożądane rezultaty za naciśnięciem jednego przycisku. Za każdym razem.

➔ Strona 08

Zdrowie i dobre samopoczucie

Mniej tłuszczu, więcej witamin oraz precyzyjny stopień dogotowania — w ten sposób systemy RATIONAL zapewniają zdrowe odżywianie.

➔ Strona 10

Różnorodność i inspiracja

Przepisy kulinarne z różnych kuchni świata, łatwe przesyłanie przepisów do wszystkich urządzeń, asystent wyszukujący rekomendacje. Nie ma rzeczy niemożliwych. Prosty i elastyczny.

➔ Strona 12

Znikome marnotrawstwo żywności

To logiczne: Wysoka jakość i wydajność, precyzyjna produkcja wstępna oraz produkcja dodatkowych potraw tylko w razie potrzeby. Marnotrawienie żywności przechodzi do historii.

➔ Strona 14

Trwałość

Mniejsze zużycie prądu, wody i surowców w porównaniu z tradycyjną technologią kuchenną oraz starszymi piecami konwekcyjno-parowymi. Jest to korzystne dla środowiska i portfela.

➔ Strona 16

Higiena i ergonomia

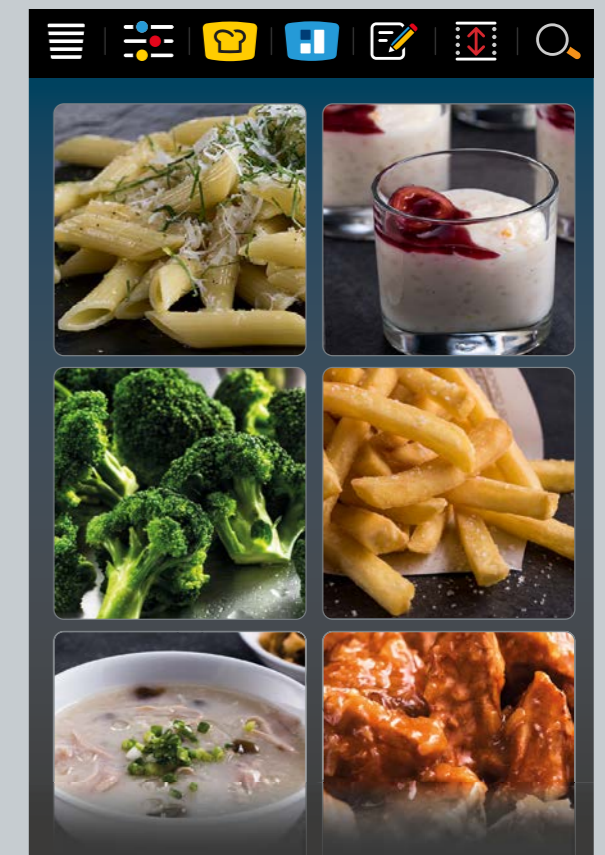
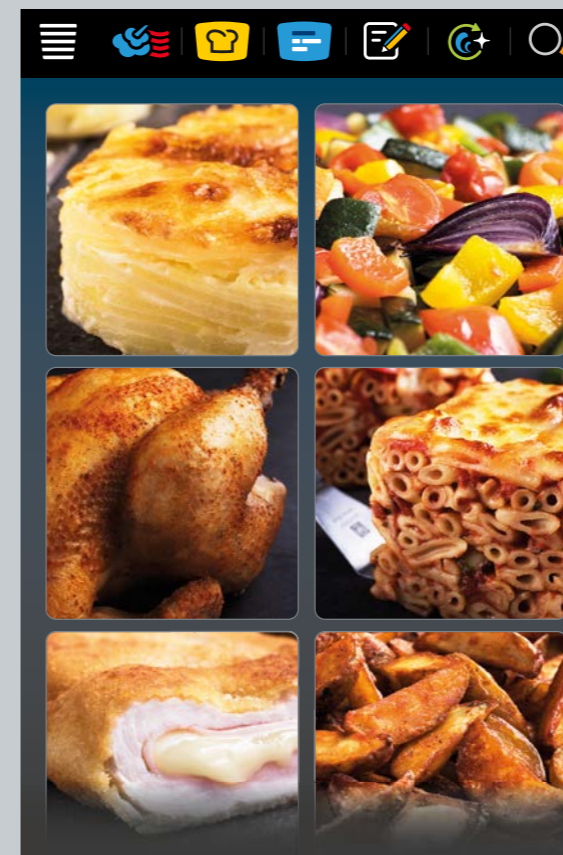
iCombi Pro: ultraszybkie mycie krótkie bez użycia fosforanów. iVario Pro: regulacja wysokości, bez ostrych krawędzi, zimna krawędź kadzi. Wszystko dla higieny i bezpieczeństwa.

➔ Strona 18



Zgrany zespół. Dzieli się pracą.

Bufet, menu, free flow – catering firmowy jest zróżnicowany, wyrafinowany. Pomiedzy przekąską, sałatką i pizzą. Aby zapewnić dobre wrażenia klientom. Istotne jest przemyślane planowanie i doskonałe mise en place. Urządzenia, które są łatwe w użyciu dzięki identycznemu systemowi operacyjnemu, przejmują rutynową pracę, zapewniając niezmiennie wysoką jakość i inteligentne działanie. Jak np. iVario Pro podczas przyrządzania makaronów, ragout i budyniów. Bez przypalania, bez kipienia, ale za to z niedoścignioną precyzją. Lub iCombi Pro. Do przyrządzania zapiekaneek, kurczaka czy warzyw. W razie korzystania z ConnectedCooking można obsługiwać urządzenia nawet w biegu.



- ➔ **Rezultat**
Duża wydajność produkcyjna,
wysokie standardy jakości.
Niezależnie od tego, kto
obsługuje urządzenie.

Koncepcja obsługi
iCombi Pro i iVario Pro wykonują pracę,
aby zapewnić komfortową obsługę klienta.

MyDisplay
Bezbłędna obsługa, zawsze jednakowe
standardy jakości dzięki MyDisplay: różne,
wybrane przez użytkownika potrawy są
wyświetlane na ekranie jako zdjęcia lub
ikony. Wystarczy dotknąć, a urządzenia
się uruchomią. W tak samo prosty sposób
można dodawać lub usuwać przepisy.
W końcu urządzenia powinny dostosować
się do Państwa potrzeb.



Standaryzacja

W obu urządzeniach można zapisać własne, inteligentne ścieżki przyrządzania, które będą w każdej chwili dostępne. Gdy iCombi Pro lub iVario Pro są podłączone do ConnectedCooking, jednym kliknięciem można przesłać ścieżki przyrządzania na poszczególne urządzenia. To gwarancja wysokiej jakości potraw przyrządzanych we wszystkich posiadanych sprzętach. Niezależnie od tego, kto obsługuje urządzenie. Niezależnie od tego, gdzie stoi urządzenie.

To imponujące, co potrafi inteligentna kuchnia.

Produkty świeże, convenience, mrożone. Mięso, ryby, drób, dodatki, desery. Cook & Chill, Cook & Hold, Cook & Serve. 100 lub kilka tysięcy porcji. W iCombi Pro 20-1/1 można przyrządzić nawet 160 cordon bleu w ramach jednego załadunku. Wszystkie z jednakowym przyrumienieniem. Z wykorzystaniem mniejszej ilości tłuszczu niż w przypadku tradycyjnych sprzętów do gotowania. W iVario Pro XL można podsmażyć 20 kg mięsa na raz. Z minimalnymi stratami, uzyskując pyszne aromaty. Precyzyjnie, błyskawicznie. Osiągając niesłychaną jakość, którą da się za każdym razem powtórzyć.

Sekret: iCookingSuite, inteligencja obu urządzeń, rozpoznająca wielkość, ilość i stan potraw oraz odpowiednio dostosowująca parametry przyrządzania. Brokuły pozostają zielone, sprężyste, pełne witamin, makaron jest ugotowany al dente, stek z indyka jest soczysty w środku, a z zewnątrz pokryty pięknymi paskami grillowymi. Produkcja dodatkowych porcji jest równie łatwa: iCombi Pro przygotowuje jednocześnie różne produkty spożywcze a iVario Pro można podzielić na nawet cztery strefy. Różne produkty, ta sama jakość.

➔ **Nowoczesna produkcja**
Duże ilości, wysoka jakość. Łatwa produkcja. Za każdym razem.

rational-online.com/pl/iCookingSuite



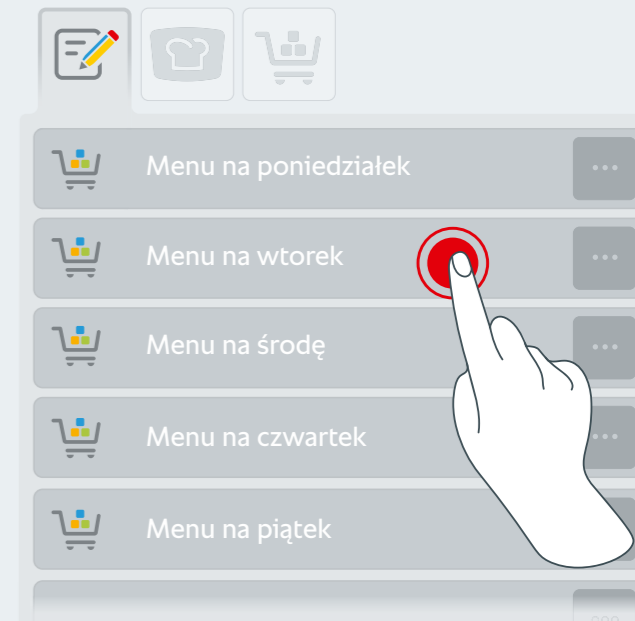
Zdrowie i dobre samopoczucie. Pełne smacznych witamin.

Kolorowe, zdrowe i pyszne – takie musi być żywienie zbiorowe. Codziennie. Z uwzględnieniem życzeń specjalnych. 95%* mniej tłuszczu, nawet o 40%* mniej kalorii, mniej odpadów żywnościowych, mniejsza nadprodukcja, niższe koszty eksploatacji. Za to więcej witamin, minerałów, kolorów i smaku. iCombi Pro gotuje w sposób delikatny i w 100% na świeżej parze. Systemy iCombi Pro oraz iVario Pro mają tak dużą moc, że nie następuje wyciek soków z mięsa, a minerały zostają zachowane. iVario Pro jest tak szybki, że witaminy nie mają czasu na ucieczkę.

* W porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi.



- ➔ **Zalety**
iCombi Pro gwarantuje
niezwykłą wydajność i
przejrzystość kosztów bez
uszczerbku na jakości potraw.



Nowe pomysły.

Aby goście pozostali pod wrażeniem nawet na drugi dzień.

Kto dziś nie znajduje się w branżowej czołówce żywienia zbiorowego, jutro nie będzie mieć gości w hotelu. Dlatego też ważne jest, aby regularnie kontrolować koncepcje, wprowadzać innowacje i realizować nowe pomysły. Dotyczy to nie tylko atmosfery w restauracji firmowej, ale także sposobu podawania oraz zakresu potraw. Właśnie w tym pomaga firma RATIONAL. Oferując swoje doświadczenie. Oraz wiedzę. I nowe pomysły. Oczywiście z urządzeniami, które dostosowują się do zmian, można przyrządzać przepisy z różnych kuchni świata i pokrywać 90% wszystkich konwencjonalnych metod przyrządzania potraw. Nie ma trendu, który zmieniałby się tak szybko, abyśmy nie byli w stanie za nim nadążyć.

➔ **Dla Państwa oznacza to swobodę**
Zachęcamy do wdrażania nowych pomysłów i koncepcji. Z dwoma urządzeniami, które mogą zrobić prawie wszystko.

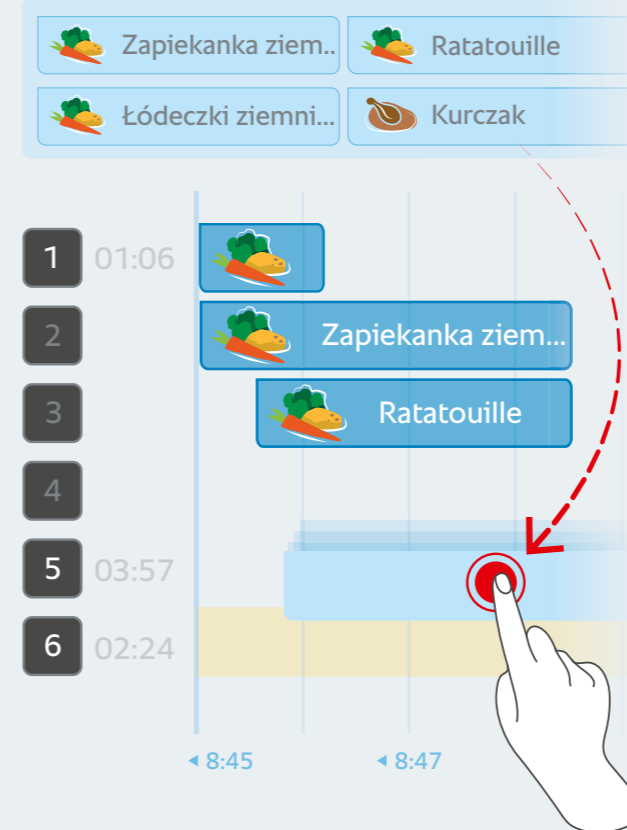
Koszyki na zakupy

Za pomocą iCombi Pro można zawsze serwować potrawy jednakowej jakości. Bez trudu, bez wykwalifikowanych pracowników. W urządzeniu zapisane są tzw. koszyki na zakupy zawierające produkty z oferty danej kuchni, które można przyrządzać jednocześnie. Aby rozpocząć produkcję żądanego koszyka, należy dotknąć np. opcji „menu na wtorek” na ekranie, przeciągnąć potrawę na dany poziom i załadować iCombi Pro, które następnie uruchomi się automatycznie.



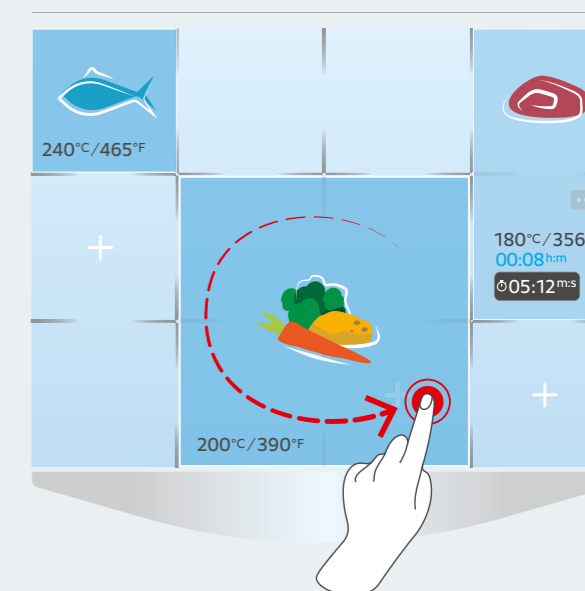
Znikome marnotrawstwo żywności. Najszybszy sposób na oszczędność.

Potrzebna jest różnorodna żywność w dużych ilościach. Dania przyrządzane na czas, pyszne i zdrowe. Bez zbędnych odpadów. Tak jak w przypadku funkcji Finishing do przechowywania pojemnikach. Potrawy można przygotować metodą Cook-&-Chill, a następnie zapakować próżniowo lub przechowywać w pojemnikach w chłodni. Dzięki temu możliwe są zakupy i produkcja na zapas. Kiedy potrawy są potrzebne, wystarczy podgrzać je w iCombi Pro do odpowiedniej temperatury. Aby podawać świeże, chrupiące warzywa, które wciąż są pełne witamin. Bardzo łatwe, bardzo bezpieczne, bardzo elastyczne. Ponieważ oczywiście możesz przygotowywać jednocześnie różne produkty. Bez uszczerbku na jakości. Szybko i łatwo. Tak samo bezproblemowa jest produkcja dodatkowych porcji.



iProductionManager

Gdy trzeba sprostać wyzwaniom logistycznym, dowodzenie przejmuje iProductionManager: wystarczy umieścić potrawy na ekranie i od razu widać, które z nich można przyrządzać jednocześnie. System nadzoruje każdy załadunek osobno, aby inteligentnie dostosować czasy przyrządzenia do ilości produktów i żądanych rezultatów.



iZoneControl

Gdy wymagana jest niezawodna, szybka i wydajna praca. Wystarczy podzielić dno kadzi iVario na cztery strefy, które można dowolnie dostosować pod względem wielkości, rozmieszczenia i kształtów. W jednej kadzi można przyrządzać identyczne lub różne potrawy. Jednocześnie lub z przesunięciem czasowym, z zastosowaniem tej samej lub innej temperatury. Bez konieczności nadzorowania, bez dodatkowego wyposażenia.



➔ Przegląd korzyści:

Gwarancja serwowania gorących potraw. Chrupiące, świeże. Z zachowaniem witamin i kolorów. Mniej tłuszczu. Bez nadprodukcji.

rational-online.com/pl/finishing

Zrównoważony rozwój.

Dobry dla środowiska, jeszcze lepszy dla portfela.



Zrównoważony rozwój chroni zasoby i pozwala oszczędzać pieniądze: wydajna energetycznie produkcja i logistyka, nowe standardy w zakresie oszczędności energii i recykling starych urządzeń są dla RATIONAL oczywistością. Tak samo oczywisty jest zrównoważony rozwój w kuchni – dzięki zastosowaniu iCombi Pro oraz iVario Pro: w porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi można oszczędzić energię. Można zużywać mniej surowców. Można minimalizować nadprodukcję. A dodatkowo przyrządzają zdrowsze potrawy.

- ➔ **Z myślą o środowisku**
Aby zagwarantować zdrowe potrawy i zapewnić bilans ekologiczny godny Państwa firmy.

rational-online.com/pl/green

Opłacalność.

Tę kwestię można rozpatrywać w różnych kategoriach: tutaj wszystko się zgadza.

iCombi Pro oraz iVario Pro odznaczają się inteligencją nie tylko w kwestiach gotowania, ale również w aspekcie oszczędności. Przykładowo w zakresie zużycia energii, nakładów pracy, zapotrzebowania na przestrzeń, zużycia surowców i tłuszczu. Krótko mówiąc: to całkiem atrakcyjny bilans.


- ➔ **To się opłaca**
Urządzenie odznacza się ekstremalnie krótkim czasem amortyzacji, a co za tym idzie większą radością z pracy.

rational-online.com/pl/invest



↓ 70% 


Nawet o 70% niższe zużycie energii*
Krótkie czasy rozgrzewania sprawiają, że tryb gotowości staje się zbędny. Taśmowe załadunki z wykorzystaniem iProductionManager w iCombi Pro, ogrzewanie wybranych stref kadzi za pomocą iZoneControl w iVario Pro pozwalają ponadto oszczędzać energię.

↓ 1–2 godz./dzień 

Krótszy czas pracy*
Nie ma konieczności wykonywania takich czynności rutynowych, jak obracanie, ciągle kontrolowanie i dodatkowa regulacja. Błyskawiczne czyszczenie w iCombi Pro oraz niezwykle łatwe czyszczenie iVario Pro pozwalają oszczędzić czas. Można zyskać nawet 1–2 godziny czasu wolnego dziennie.

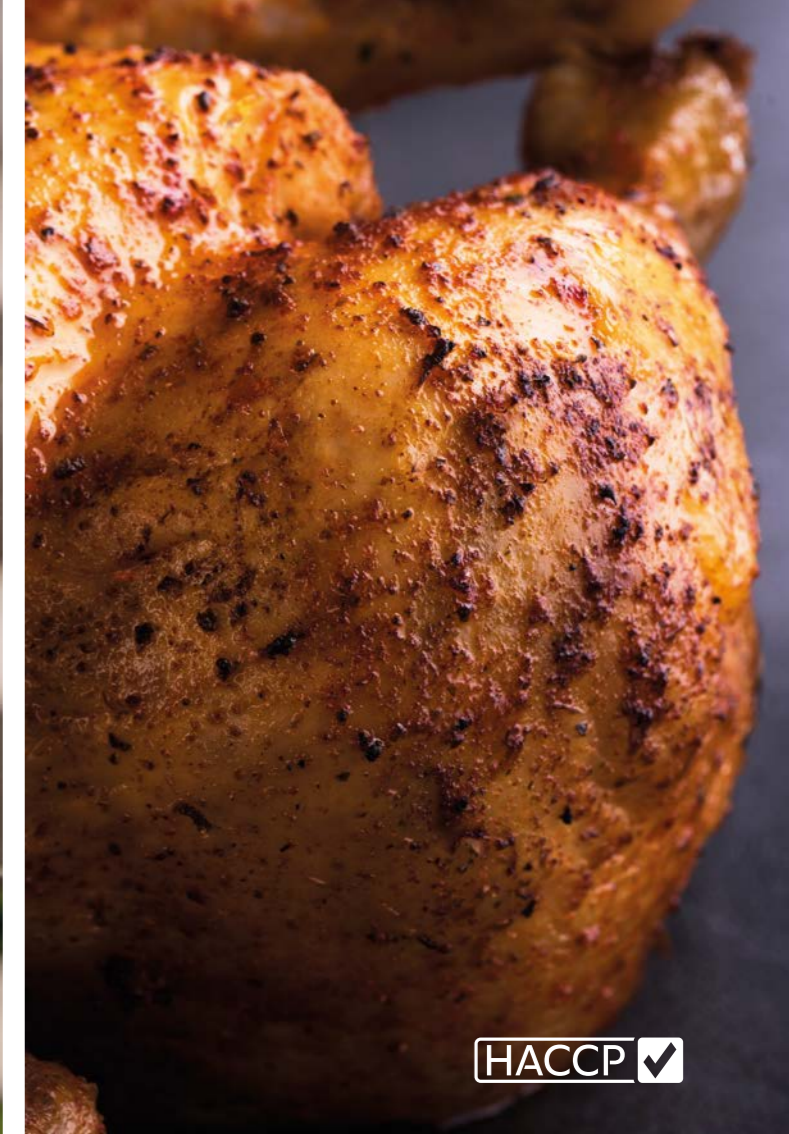
↓ 30% 

O 30% mniejsza przestrzeń*
iCombi Pro oraz iVario Pro zastępują razem ok. 90% tradycyjnych sprzętów kuchennych. Oznacza to, że można pozbyć się patelni przechylnej, kotła i frytownicy – a zyskać swobodę ruchów. Lub dodatkową powierzchnię sprzedaży.

↓ 25% 

Nawet o 25% niższe zużycie surowców*
iCombi Pro precyzyjnie dostosowuje procesy przyrządzania, co pozwala ograniczyć utratę masy i straty podczas krojenia. W iVario Pro nic się nie przypala, nic nie kipi. Nie ma więc żadnych strat. Oznacza to nawet o 25% mniejsze zużycie surowców.

* W porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi



Higiena i ergonomia.

Gwarancja dobrego samopoczucia.

Schylanie się, podnoszenie, przesuwanie, oparzenia, uderzenia – oto codzienność w kuchni. A od dziś odchodzi do przeszłości. Teraz kuchnia będzie ergonomiczna, energooszczędna i wydajna. Firma RATIONAL przyjrzała się kucharzom na całym świecie i opracowała liczne rozwiązania, dbające o kręgosłup, chroniące przed oparzeniami i zapewniające jeszcze prostszą i wygodniejszą pracę. Automatyczna dokumentacja HACCP, higieniczne czyszczenie z połyskiem dzięki iCareSystem w iCombi Pro i łatwe czyszczenie w iVario Pro. Wysokie bezpieczeństwo pracy z iCombi Pro dzięki niskiej wysokości ładowania wynoszącej maksymalnie 1,60 m. Zimne i zaokrąglone krawędzie kadzi w iVario Pro. Pewność, że wszystko jest pod kontrolą dzięki 6-punktowego czujnika temperatury rdzenia, który wykrywa błędne włączenia.

- ➔ **Niezawodny pewnik**
W zakresie bezpieczeństwa i higieny systemy iCombi Pro oraz iVario Pro spełniają międzynarodowe standardy. Wszystko jest udokumentowane. Gwarancja dobrego samopoczucia.

rational-online.com/pl/ConnectedCooking

Wszystko pod ręką, wszystko pod kontrolą. Dzięki ConnectedCooking, platformie internetowej RATIONAL, można zawsze dmuchać na zimne: automatyczna dokumentacja HACCP, kontrola urządzeń, aktualizacje oprogramowania – wszystko to można kontrolować zza biurka. Nowe przepisy? Również i je można przesłać do kuchni jednym kliknięciem. Jedyne, co jest do tego potrzebne, to komputer, smartfon lub tablet.

Aby w kuchni nic nie brakowało.

iCombi Pro.

W gruncie rzeczy urządzenie iCombi Pro ma tylko jedno zadanie: niezawodnie gwarantować osiągnięcie jednakowych rezultatów. Dlatego też jest wyposażone w wiele inteligentnych funkcji i przekonuje w kwestiach wydajności produkcyjnej, prostoty i jakości. W związku z tym rozpoznaje, czy przyrządzonych ma zostać 20 czy 200 kotletów na burgery i automatycznie dostosowuje wszystkie ustawienia. Lub wspiera użytkownika, dostarczając plany produkcji z optymalnym czasem lub poborem energii. Gwarantując tym samym doskonale zapelnienie bufetów.

- ➔ **Cel**
Wszystko z myślą o oszczędności czasu, energii i surowców.

rational-online.com/pl/iCombiPro



iCookingSuite

Sprawia, że urządzenie iCombi Pro jest inteligentne – aby automatycznie i niezawodnie osiągnąć pożądane rezultaty. Czujniki rozpoznają ponadto wielkość i ilość produktów oraz ich przyrumienienie i stan, a następnie dostosowują parametry przyrządzania, takie jak temperatura, klimat w komorze, prędkość powietrza i czas. Prosta obsługa. Aby zagwarantować więcej czasu, mniejsze zużycie surowców i energii.

iProductionManager

Talent organizacyjny. Wie, które produkty można przyrządzać jednocześnie, jak wygląda optymalna kolejność i dba o to, aby zawsze przestrzegać ustawionego wcześniej standardu jakości. Z optymalną energią, z optymalnym czasem? To Państwo decydują. Wszystko pod kontrolą, bez konieczności nadzorowania. Gwarancja większej wydajności i standaryzacji.

iDensityControl

iDensityControl – inteligentne zarządzanie klimatem dba o współgranie czujników, systemu grzewczego i generatora świeżej pary oraz o aktywne odprowadzanie wilgoci. Aby w komorze do gotowania zawsze panował odpowiedni klimat. Większa wydajność produkcyjna. 100% jakości.

iCareSystem

System czyszczenia i pielęgnacji rozpoznaje stopień zabrudzeń i proponuje poziom czyszczenia oraz optymalną ilość środka czyszczącego. Dodatkowo gwarantuje błyskawiczne czyszczenie bieżące w zaledwie 12 minut. Każdy poziom czyszczenia wykorzystuje bezfosforanowe preparaty czyszczące i nie zużywa dużej ilości energii. Rezultat: czystość i higiena oraz szybka gotowość do pracy.

Chodzi o wydajność. W każdym aspekcie.

iVario Pro.

Inteligentna technologia przejmuje gotowanie, smażenie i frytowanie w jednym urządzeniu. Szybko, ale mimo to precyzyjnie. Każde danie przygotowywane jest indywidualnie, ale niedrogo. Wysoka jakość przy niewielkiej liczbie pracowników. Ponieważ kuchnie komercyjne muszą łączyć przeciwieństwa, aby były ekonomiczne. Dzięki nowemu iVario Pro w kuchni może zawitać precyzja, wydajność produkcyjna, szybkość i elastyczność.

➔ **Dla Państwa kuchni**

Aby precyzyjnie i szybko
wzbudzać prawdziwy zachwyty.

rational-online.com/pl/iVarioPro



iCookingSuite

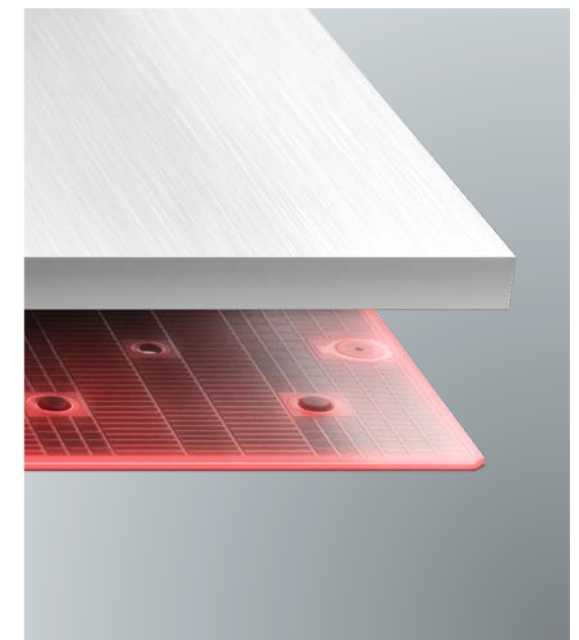
Inteligentna regulacja, jednym przyciskiem. Z wykorzystaniem funkcji iCookingSuite, inteligencji gotowania w iVario. Dostosowuje ona ścieżkę przyrządzania do potrawy, prowadzi do pożądanego rezultatu, uczy się od użytkownika, dopasowuje do jego przyzwyczajeń i wzywa go, gdy konieczne jest podjęcie działania, np. obrócenie steku. Nic się nie przypala ani nie kipi. A w razie konieczności nadania potrawom szczególnej nuty smakowej, użytkownik może zmienić przebieg przyrządzania.

iZoneControl

Ogromna różnorodność na najmniejszej przestrzeni z wykorzystaniem funkcji iZoneControl. Pozwala ona podzielić dno kadzi aż na cztery dowolne strefy, które można indywidualnie dostosować pod względem wielkości, rozmieszczenia i kształtów. W jednej kadzi można przyrządzać identyczne lub różne potrawy. Jednocześnie lub z przesunięciem czasowym, z zastosowaniem tej samej lub innej temperatury. Z czujnikiem temperatury rdzenia lub na czas. Zawsze bez konieczności nadzorowania, bez dodatkowych sprzętów kuchennych, bez marnotrawstwa energii.

iVarioBoost

Połączenie ceramicznych elementów grzewczych z wysoce wydajnym, odpornym na zadrapania dnem kadzi gwarantującym szybkie reakcje zapewnia niezwykłą skuteczność, zachwycającą prędkość i równomierne rozprowadzanie temperatury. Zintegrowany system zarządzania energią iVarioBoost pozwala zużywać nawet o 40% mniej energii niż tradycyjne sprzęty kuchenne. Ale mimo to posiada rezerwy mocy. Aby możliwe było jeszcze szybsze podsmażanie większych ilości, a podczas dodawania składników nie dochodziło do obniżenia temperatury.



Przegląd modeli.

Który sprawdzi się najlepiej?

20 czy 2000 posiłków? Kuchnia centralna?
Kuchnie dodatkowe? Otwarta kuchnia?
Specjalne diety? iCombi Pro? iVario Pro?
Czy oba? Co najlepiej sprostą Państwa
wymaganiom?

Wszystkie informacje na temat
poszczególnych opcji, cech wyposażenia,
akcesoriów i danych technicznych można
znaleźć na stronie: rational-online.com



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
	Wersja elektryczna	Wersja elektryczna i gazowa	Wersja elektryczna i gazowa	Wersja elektryczna i gazowa	Wersja elektryczna i gazowa	Wersja elektryczna i gazowa	Wersja elektryczna i gazowa
Pojemność	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Dzienna liczba porcji	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Wzdłużny układ prowadnic (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Szerokość	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Głębokość (z klamką)	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Wysokość	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm

XS oraz 20-2/1 w wersji elektrycznej: ENERGY STAR wyklucza te właściwości urządzenia z certyfikacji.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Liczba porcji	ponad 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Pojemność użytkowa	2 × 17 l	2 × 25 l	100 l	150 l
Powierzchnia do smażenia	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm ²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm ²)	2/1 GN (39 dm ²)	3/1 GN (59 dm ²)
Szerokość	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Głębokość	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Wysokość (włącznie ze stelażem/podstawą)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Opcje				
Gotowanie pod ciśnieniem	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Gotowanie w niskich temperaturach (w nocy, sous-vide, konfitowanie)	○	●	●	●

● standard ○ opcja



„Na pracę z wykorzystaniem tego nowoczesnego systemu gotowania zdecydowaliśmy się po wzięciu udziału w pokazie na żywo”.

George Kailis, właściciel i manager TAMALA Café Bar, Kiti, Cypr

ServicePlus.

Oto początek pięknej przyjaźni.

Dzięki optymalnie dopasowanym usługom RATIONAL gwarantuje pomyślny przebieg prac w kuchni: od pierwszego doradztwa, wspólnego gotowania i instalacji przez szkolenia stanowiskowe i aktualizacje oprogramowania po ChefLine, infolinię dla indywidualnych zapytań – oferta usług RATIONAL jest niezwykle bogata. Akademia RATIONAL umożliwia doskonalenie zawodowe. Jednocześnie w każdej chwili można zwrócić się do jednego z dystrybutorów RATIONAL: posiadają oni doskonałą wiedzę na temat urządzeń i wyszukają najlepsze rozwiązanie dla danej kuchni. W nagłych wypadkach szybkiego wsparcia udzielają punkty serwisowe RATIONAL na całym świecie.

➔ ServicePlus

Wszystko w jednym celu: aby długo cieszyli się Państwo ze swojej inwestycji, zawsze optymalnie wykorzystywali swoje urządzenia i nigdy nie skończyły się Państwu pomysły.

rational-online.com/pl/ServicePlus

iKitchen live Foodservice.

Zapraszamy do przekonania się na własne oczy.

Koniec z teorią, nadchodzi czas na praktykę, ponieważ nic nie przekonuje lepiej niż własne doświadczenia: zapraszamy do poznania procesów przyrządzania potraw RATIONAL, obejrzenia działania inteligentnych funkcji i wypróbowania ich w praktyce. Na żywo, bez zobowiązań, w Państwa okolicy. Potrzebują Państwo szczegółowych informacji związanych z konkretnym sposobem zastosowania? Prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy. Szczegółowe informacje, detale, filmy i opinie klientów można znaleźć na stronie rational-online.com.

➔ Zapraszamy do rejestracji

Tel. +48 22 864 93 26
info-poland@rational-online.com

rational-online.com/pl/live

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Bokserska 66
02-690 Warszawa
Polska

Tel. +48 22 864 93 26
Fax +48 22 864 93 28

info@rational-online.pl
rational-online.com

