

iVario® Pro.

Nowa klasa wydajności
w ramach wyżywienia zbiorowego.



Możliwości nowoczesnej kuchni.

Smażenie, gotowanie, blanszowanie, frytowanie, gotowanie pod ciśnieniem, w nocy, precyzyjnie, a do tego wszystko jednocześnie: produkcja żywienia zbiorowego jeszcze nigdy nie była tak wymagająca. Tak szybka i ambitna. Tak międzynarodowa i regionalna. Tak wszechstronna i elastyczna. Czas na inteligentne urządzenie, które nie tylko sprosta wymaganiom nowoczesnej kuchni, ale również zapewni jej optymalne wykorzystanie. Urządzenie przekładające 45 lat badań, doświadczeń i innowacji na nowy wymiar gotowania. Gwarantujące korzyści w każdej kuchni. Przyrządzające potrawy zawsze zgodnie z preferencjami. Dla 300 lub 3000 osób. Ułatwiające pracę wszędzie tam, gdzie możliwa jest automatyzacja. Które będzie łatwe w obsłudze również dla pracowników pomocniczych.

- **Więcej, niż można by pomyśleć**
Urządzenie tak różne od tego, czego można oczekiwać od patelni przechylnych, kotłów i frytownic.

iVario Pro.

Niecodzienny. W każdym aspekcie.

Wygląda jak patelnia przechylna, ale umie więcej: gotować, smażyć, frytować i gotować pod ciśnieniem – iVario Pro zastępuje praktycznie wszystkie tradycyjne sprzęty kuchenne. Ponieważ posiada wystarczającą moc: wyjątkową technologię grzewczą łączącą wydajność z precyzją. Ponieważ dysponuje inteligentnymi funkcjami pomocniczymi, które myślą, uczą się i wspierają. Ponieważ jest nawet 4 razy szybszy, przy nawet o 40% mniejszym zużyciu energii i znacznej oszczędności przestrzeni w porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi. Lub innymi słowami: ponieważ potrafi. Z gwarancją najwyższej jakości potraw, bez konieczności nadzorowania i kontrolowania.

Najlepsze warunki pracy

Dzięki iVario Pro kuchnia staje się ergonomiczna, oszczędza siły, jest bezpieczna i wydajna. Odpowiednia do pracy. Odpowiednia dla zdrowia.

Pożądany rezultat bez nadzorowania

Dzięki wbudowanej inteligencji iCookingSuite udaje się po prostu wszystko. Nic się nie przypala, nic nie kipi. A iVario Pro wzywa użytkownika wyłącznie, jeżeli jest on potrzebny. Gwarantując rezultaty przyrządzania zgodne z preferencjami.

➔ Strona 08

Intuicyjna obsługa

Prosto, logicznie i wydajnie. W ten sposób praca z wykorzystaniem iVario Pro jest nie tylko wygodna, ale również sprawia przyjemność. Od samego początku.

Skuteczne zarządzanie energią

System grzewczy iVarioBoost łączy w sobie moc, prędkość i precyzję. Dzięki rezerwom mocy i precyzyjnemu rozprowadzaniu temperatury na całej powierzchni tak, aby proces przyrządzania przebiegał optymalnie podczas podsmażania mięsa i delikatnych potraw.

➔ Strona 06

Wyższa elastyczność

Za pomocą opatentowanego systemu iZoneControl jedno dno kadzi można przekształcić w kilka iVario. I zyskać możliwość przyrządzania różnych potraw. Większą swobodę. Większą kreatywność.

➔ Strona 12

Szybkość

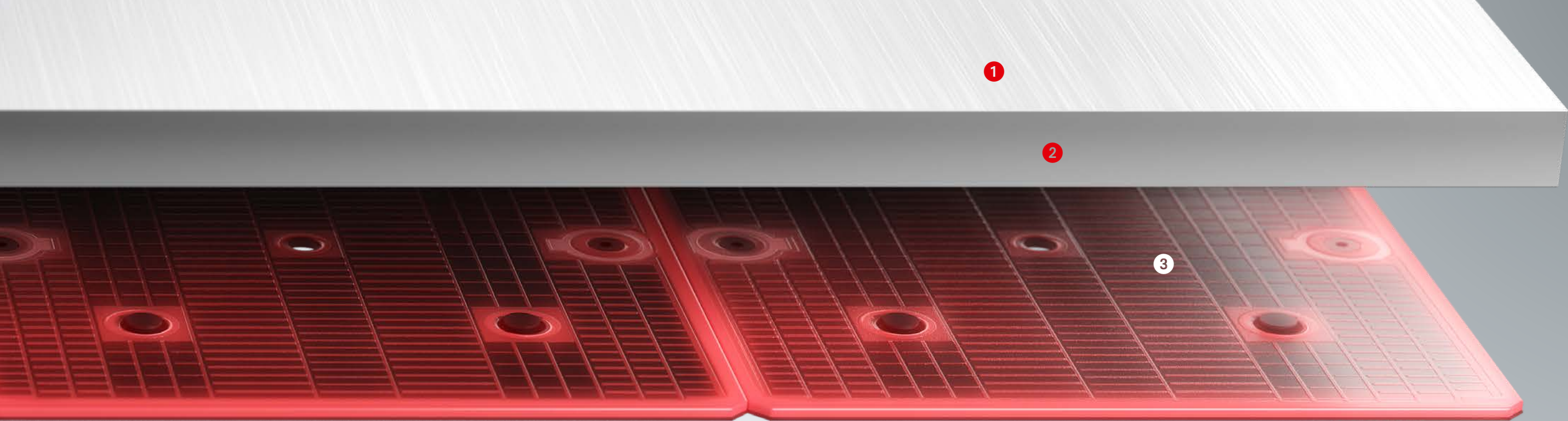
Dostępna opcjonalnie funkcja gotowania pod ciśnieniem gwarantuje czasy przyrządzania krótsze nawet o 35%. Automatyczne zwiększanie i zmniejszanie ciśnienia sprawia, że praca z wykorzystaniem iVario Pro jest szybka i wygodna.

➔ Strona 10

➔ Przegląd korzyści:

Jedno z najnowocześniejszych urządzeń gwarantujących niesłyszalną wydajność produkcyjną, elastyczność i prostotę.

rational-online.com/pl/iVarioPro



Nowy nośnik mocy. Tyle samo precyzji i szybkości.

System grzewczy iVarioBoost

Przekonująca moc	iVario Pro XL
15 kg makaronu	22 min.
45 kg filetu wołowego Strogonow	20 min.
120 l mleka na ryżu	70 min.
30 kg namoczonej ciecierzycy (ciśnienie)	42 min.
120 kg gulaszu z sosem (ciśnienie)	88 min.

iVarioBoost

Istnieją grube dna kadzi o długich czasach rozgrzewania i powolnej reakcji. Istnieją cienkie dna kadzi o nierównomiernym rozprowadzaniu temperatury, na których potrawy przypalają się. Istnieje również iVarioBoost, połączenie ceramicznych elementów grzewczych z odpornym na zadrapania dnem kadzi, gwarantującym szybkie reakcje. O niezwyklej skuteczności, wyjątkowej prędkości i równomiernym rozprowadzaniu ciepła.

Zintegrowany system zarządzania energią iVarioBoost pozwala zużywać znacznie mniej energii niż tradycyjne sprzęty kuchenne. Ale mimo to posiada ogromne rezerwy mocy. Aby można było podsmażyć szybciej, a przy dodawaniu zimnych składników nie dochodziło do znacznego obniżania temperatury jak w przypadku urządzeń tradycyjnych.

1 Specjalne dno kadzi
Dno kadzi z wytrzymałej, odpornej na zadrapania, wysoce wydajnej stali gwarantuje szybkie rozgrzewanie i precyzyjne rozprowadzanie temperatury. Dzięki temu potrawy zyskują pyszne aromaty pieczenia, równomierne przyrumienienie i soczyste mięso.

2 Inteligentne zarządzanie temperaturą
Każdy element grzewczy posiada własne, zintegrowane czujniki. W ten sposób precyzyjne pomiary temperatury są wykonywane na całej powierzchni kadzi. Wyniki tych pomiarów stanowią podstawę dla inteligentnego zarządzania temperaturą w poszczególnych strefach. To gwarancja wyjątkowych rezultatów przy niskich wartościach zużycia. Przede wszystkim w przypadku wrażliwych produktów, takich jak potrawy mleczne.

3 Ceramiczne elementy grzewcze*
Wyjątkowa moc i zawsze odpowiednia ilość energii w pożądanym miejscu dzięki opatentowanym* ceramicznym elementom grzewczym, gwarantującym równomierne rozprowadzanie temperatury na całej powierzchni.

* chronione patentem: EP 1 671 520 B1

Oznacza
Brak przypalania. Brak kipienia. Soczyste mięso. Pyszne aromaty pieczenia. Wyjątkową równomierność.

rational-online.com/pl/iVarioBoost

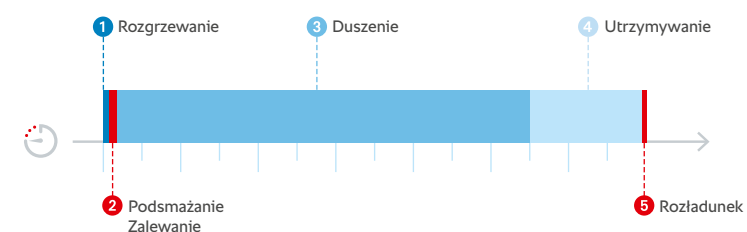


Niezawodne osiągnięcie
pożądanych rezultatów.
Bez nadzorowania.

Inteligentna kuchnia

iCookingSuite 

Inteligentna regulacja, jednym przyciskiem. Z funkcją iCookingSuite, inteligencją gotowania w iVario Pro. Indywidualnie dostosowuje ona ścieżkę przyrządzania do konkretnej potrawy, prowadząc do osiągnięcia pożądanych rezultatów. Uczy się od użytkownika, dopasowuje do jego przyzwyczajeń i wzywa, jeżeli konieczne jest podjęcie działania. Np. obrócenie steku. Nic się nie przypala ani nie kipi. Gotowanie w niskiej temperaturze, delikatne desery – wszystko to nie sprawia żadnego problemu, a dzięki AutoLift makaron jest nawet automatycznie wyjmowany z wody. A w razie konieczności nadania potrawom wyjątkowej nuty smakowej, użytkownik może zmienić przebieg przyrządzania.



Pracuje nawet w nocy.

W ramach gotowania w nocy załadować iVario Pro, rozpocząć proces przyrządzania, a rano po prostu wyjąć gotowe potrawy z urządzenia.

 iCookingSuite

Wysoka jakość potraw bez konieczności nadzorowania, łatwa obsługa bez pracochłonnej nauki. Oto wsparcie ograniczające błędy i oszczędzające czas.

rational-online.com/pl/iCookingSuite



Szybko i delikatnie do celu.
Funkcja gotowania pod ciśnieniem.

Przyspieszona produkcja

Aby zmniejszyć presję, wystarczy podnieść ciśnienie: jeżeli wymagana jest szybka praca, można uzyskać pomoc od opcjonalnej, inteligentnej funkcji gotowania pod ciśnieniem. Zamknięte za pomocą wewnętrznej blokady gulasze, potrawy duszone, wywary, zupy i potrawy są gotowe nawet o 35% szybciej. Oczywiście bez uszczerbku na jakości. Bez konieczności konserwacji. Po naciśnięciu przycisku system grzewczy iVarioBoost zwiększa ciśnienie i utrzymuje je na stałym poziomie. Przez cały proces przyrządzania. W ramach tej delikatnej metody struktura komórkowa produktów pozostaje zachowana, ale mimo to potrawy trafiają na stół w błyskawicznym tempie.

	Gotowanie	Gotowanie pod ciśnieniem	Oszczędność
Udziec jagnięcy	117 min.	86 min.	↓ 26%
Ciecierzyc	65 min.	42 min.	↓ 35%
Duszona wołowina „Tafelspitz”	170 min.	135 min.	↓ 21%

➔ Zalety
Większa wydajność produkcyjna, krótsze czasy przyrządzania, wyższa skuteczność.

rational-online.com/pl/podcisnieniem

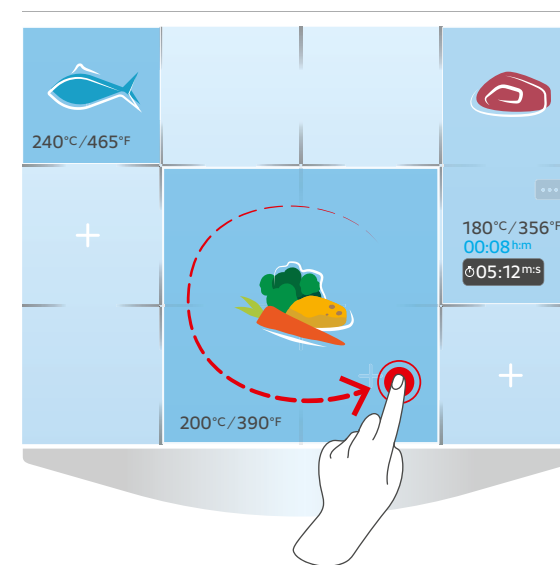
Doskonałe rezultaty
w każdym aspekcie.

Wydajna elastyczność



iZoneControl

Elastyczność – to podstawa również w ramach żywienia zbiorowego. W przypadku diet specjalnych, wyjątkowych życzeń i żywienia dla pracowników. Właśnie dlatego również w dużych kuchniach wymagane jest przyrządzanie mniejszych porcji. W tym celu została opracowana funkcja iZoneControl. Pozwala ona podzielić dno kadzi aż 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. Można więc rozgrzać wyłącznie tę powierzchnię, która jest potrzebna. Pozwala to oszczędzić energię i koszty związane z funkcjonowaniem wielu innych sprzętów kuchennych.



Jedna, dwie, trzy, cztery. Potrzebne strefy kadzi można obsługiwać w systemie iZoneControl za pośrednictwem ekranu dotykowego. Prosto i niezawodnie.

iZoneControl
Rozgrzewa się tylko ta powierzchnia, która jest naprawdę potrzebna. Gwarancja większej wydajności i elastyczności. Nawet w przypadku małych porcji.

rational-online.com/pl/iZoneControl

Nowoczesna praca.

Z myślą o bezpieczeństwie.

Schylanie, podnoszenie, przenoszenie, oparzenia – oto codzienność w kuchni. Od dziś odchodzi do przeszłości. Dzięki iVario Pro kuchnia staje się ergonomiczna, oszczędza siły i jest wydajna. Firma RATIONAL przyjrzała się kucharzom na całym świecie i opracowała liczne rozwiązania techniczne, dbające o kręgosłup, chroniące przed oparzeniami i sprawiające, że praca staje się jeszcze prostsza i wygodniejsza.

➔ **Niezawodność znaczy tak wiele**
Bezpieczna praca z poczuciem swobody oznacza mniejsze przestoje, większą wydajność produkcyjną, wyższą skuteczność. A co równie istotne: większą motywację.

1 Dopływ i 2 odpływ wody

Brak konieczności noszenia wody – każdą można napełniać odpowiednią ilością za pomocą dopływu wody. A zintegrowany odpływ wody umożliwia jej wygodne opróżnianie.

3 Regulacja wysokości (opcja)

Niski lub wysoki wzrost dzięki ergonomicznej regulacji wysokości iVario Pro pokonuje 200 mm w 16 sekund i doskonale dostosowuje się do wymagań operatora.

4 Zintegrowany spryskiwacz ręczny,

wbudowane gniazdko z oddzielnym wyłącznikiem różnicowoprądowym (opcjonalnie) i złącze USB.

5 Łatwe czyszczenie

Ponieważ w iVario Pro nic się nie przypala, praktycznie nie wymaga ono czyszczenia. A drobne prace porządkowe można wykonać w dwie minuty.

6 AutoLift

Makarony al dente. W pełni automatycznie. Funkcja podnoszenia i opuszczania umożliwia wyjmowanie kosza z wody na czas.

7 Łatwe opróżnianie

Dzięki specjalnej funkcji opróżniania kadzi, rozładunek urządzenia przebiega precyzyjnie i bez bólu pleców.

Zimna krawędź kadzi

Nie można się oparzyć, za to swobodnie położyć na niej dłoń bez ryzyka.

Funkcyjny wygląd

Brak siniaków i skaleczeń dzięki zaokrąglonym narożom.



Zmieści się wszędzie.

Odpowiedź na każde wyzwanie.

Na stole, powierzchni roboczej, na ścianie, na centralnej wyspie, w którą może zostać również wbudowany: iVario Pro zmieści się wszędzie. Będzie w zasięgu ręki w dzień i w nocy, gwarantując dodatkowe moce produkcyjne. Urządzenie sprawdzi się w każdej kuchni, zarówno jako urządzenie niezależne, jak i uzupełniające. Jego instalacja jest niezwykle prosta.

Zintegrowany odpływ wody sprawia, że nie potrzeba nawet podłogowej rynny odpływowej, dzięki czemu podłogi nie są śliskie, a wykonywanie prac bezpieczniejsze. Nawet gruntowne czyszczenie kuchni nie stanowi w przypadku i Vario Pro żadnego problemu: urządzenie spełnia surowe wymagania normy IPX5.

➔ **Zalety**

Miejsce pracy dostosowujące się do potrzeb i spełniające wszystkie wymagania.



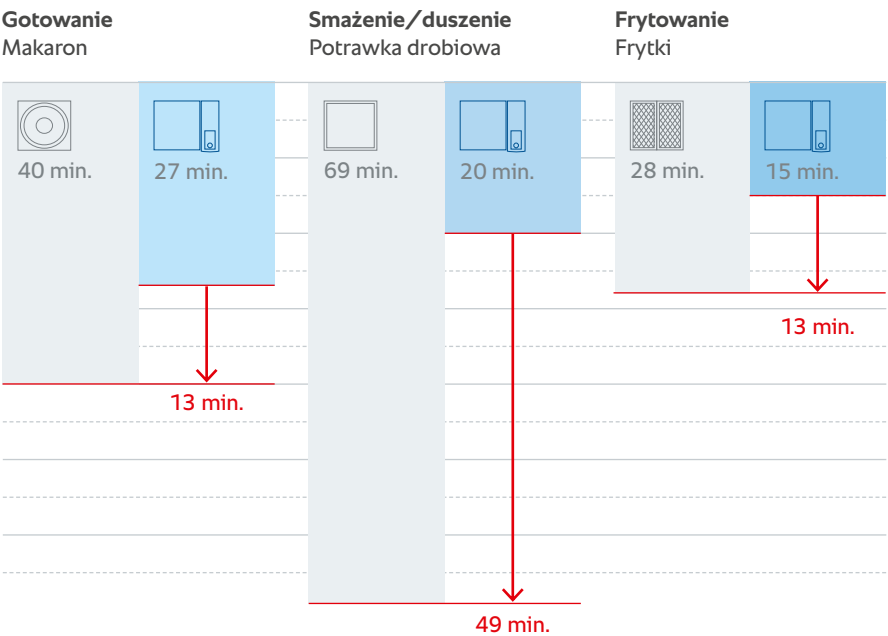
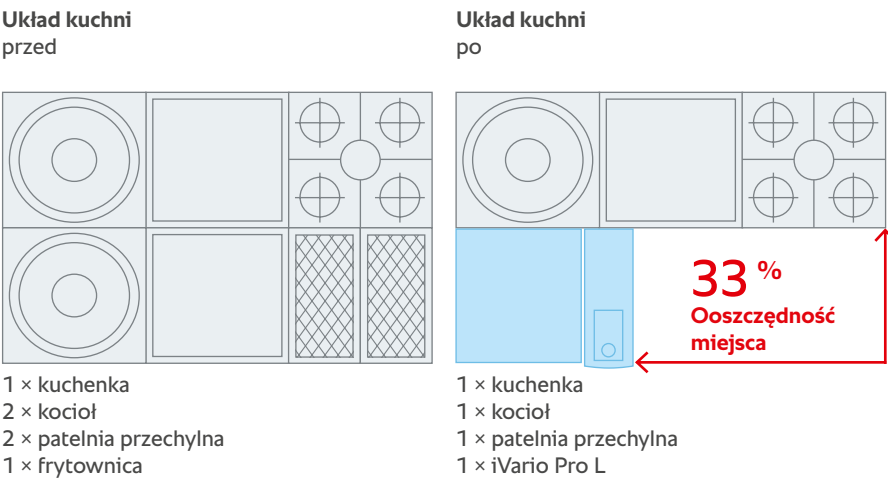
- ❶ Urządzenie wolnostojące ❷ Uchwyt ścienny
❸ Urządzenie stołowe ❹ Urządzenie stołowe na podstawie

IPX 5

Odchudzona kuchnia.

Mniej znaczy więcej. Miejsce i czas.

Moc i precyzja równa się wydajna produkcja. 80 porcji, 62 minuty, zadowoleni goście. Oto gotowanie bez konieczności nadzorowania, bez uszczerbku na jakości. Oto gotowanie w iVario Pro L. Urządzenie nie wymaga dużo przestrzeni, ponieważ może zastąpić kuchenkę, płytę do grillowania, frytownicę, patelnię przechylną i kocioł.



Zachęcamy do ograniczenia czasu produkcji na mniejszej powierzchni. Bez kompromisów w kwestii jakości.

rational-online.com/pl/invest

Oszczędność miejsca
iVario Pro zastępuje tradycyjne sprzęty kuchenne i pozwala zaoszczędzić średnio 33% przestrzeni.

Oszczędność czasu
Jedno urządzenie, trzy produkty, 80 porcji: Z wykorzystaniem iVario Pro można pracować znacznie wydajniej niż w przypadku tradycyjnych sprzętów do gotowania i oszczędzać kosztowny czas pracy.

Opłacalność.

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

Warunek sukcesów w kuchni: wysoka wydajność produkcyjna. Wiele zalet iVario Pro sprawia, że stanowi on opłacalną inwestycję. Łączy w sobie funkcje licznych sprzętów kuchennych. Pozwala oszczędzić miejsce, czas pracy, surowce i prąd. I oczywiście: pieniądze.

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

rational-online.com/pl/invest

Zysk	Stawka kalkulacyjna na rok	Dodatkowy zysk na rok	Zapraszamy do kalkulacji
Mięso	Nawet o 10%* mniejsze zużycie surowców podczas przyrządzania dań dnia (potrawki, ragout) dzięki wydajności smażenia iVarioBoost. Nawet o 10%* mniejsze zużycie surowców w przypadku potraw duszonych i gotowania w nocy.	Koszty zakupu produktów dla tradycyjnych kuchenek, patelni przechylnych i kotłów 194 400 zł Koszty zakupu produktów dla iVario Pro 174 960 zł	= 19 440 zł
Energia	Średnia oszczędność wynosząca 68 kWh* na cykl obsługi dzięki wyższemu stopniowi sprawności systemu grzewczego iVarioBoost.	68 kWh × 0,95 zł na kWh	= 32 300 zł
Czas pracy	Średnia oszczędność to 120 minut dziennie na jedno urządzenie dzięki szybkości systemu grzewczego iVarioBoost, automatycznemu gotowaniu z wykorzystaniem iCookingSuite oraz możliwości przyrządzania potraw w nocy.	1000 godz. × 30 zł (Kalkulacja mieszana, stawka godzinowa kucharz / pomoc sprzątająca)	= 30 000 zł
Czyszczenie	Średnia roczna oszczędność wody i płynu do mycia naczyń*. Mniejsza liczba garnków i patelni do umycia.	600 l wody na cykl obsługi × 4,50 zł/m³ i 50 l płynu do mycia naczyń na rok	= 1 650 zł
Dodatkowy zysk w okresie rocznym		= 83 390 zł	

Statystyczna restauracja zakładowa wydająca 600 porcji dziennie (2 cykle obsługi), posiadająca iVario Pro L oraz XL, zysk dodatkowy w porównaniu z pracą z wykorzystaniem tradycyjnej kuchenki, patelni przechylnej i frytownicy.
* W porównaniu z tradycyjnymi patelniami przechylnymi, kotłami i frytownicami.

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, mniejsze zużycie materiałów i odbiór starych urządzeń są dla RATIONAL oczywistością. Tak samo oczywisty jest zrównoważony rozwój w kuchni – dzięki zastosowaniu iVario Pro: w porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi można oszczędzić nawet 40% energii. Zużywać mniej surowców. Odnosić mniejszą nadprodukcję.

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

rational-online.com/pl/green



Sprawdzona jakość produktu.

iVario Pro
wytrzyma niejedno.
Przez cały rok.

Codziennosc w kuchni: ciężka praca. Dlatego też produkty firmy RATIONAL są solidnie wykonane, dzięki czemu są w stanie zniesć naprawdę wiele. Odpowiada za to zasada „jedna osoba – jedno urządzenie”. Oznacza to, że każda osoba w produkcji przejmie pełną odpowiedzialność za jakość jednego iVario Pro. Łatwo to rozpoznać po nazwisku umieszczonym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tak samo wymagający jesteśmy wobec naszych dostawców: skupiamy się wysokich standardach jakości, nieprzerwanej modernizacji, gwarancji niezawodności i długiej żywotności produktów.

- ➔ **Na nich można polegać**
Do codziennego użytku, solidne, trwałe to niezawodni towarzysze w pracy.

rational-online.com/pl/company





Wypożyczenie dodatkowe.

Właściwe składniki gwarantujące sukces.

Muszą być wytrzymałe, być w stanie znieść ciężkie codziennie użytkowanie w kuchniach profesjonalnych wymogi te dotyczą zarówno wózków na kosze, koszy do gotowania i frytowania, jak i VarioMobil czy szpatulek. Dopiero oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL jest w stanie zagwarantować wyjątkowe rezultaty urządzenia iVario Pro i pełny zakres jego możliwości. Aby doskonale udawały się potrawy przyrządzane w niskich temperaturach, makarony i ragout.

➔ **Oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL**
Ułatwienia w pracy są zależne od przemysłowych akcesoriów.

rational-online.com/pl/akcesoria



ConnectedCooking.

Wszystko pod kontrolą.

Wszyscy mówią o tworzeniu sieci i społeczności. Urządzenie iVario Pro jest podłączone do sieci. Za pośrednictwem seryjnie wbudowanego złącza WiFi można je połączyć z ConnectedCooking, niezawodną platformą internetową firmy RATIONAL. Przepis na pierś indyka sprawdził się? Można go wczytać na wszystkie urządzenia podłączone do sieci. Niezależnie od tego, gdzie one stoją. Jak wykorzystywane są poszczególne urządzenia? Wystarczy sprawdzić na smartfonie. Brakuje inspiracji? Wystarczy zajrzeć do bazy przepisów. Aktualizacja oprogramowania? Można ją automatycznie wgrać na wszystkie urządzenia w nocy. Wyświetlić dane HACCP? Wystarczy jedno kliknięcie.

➔ **ConnectedCooking**
Skuteczne rozwiązanie sieciowe RATIONAL. Aby wszystko zawsze było pod kontrolą.

rational-online.com/pl/ConnectedCooking

Przegląd modeli iVario.

Który sprawdzi się najlepiej?

30 czy 3000 porcji? Dużo miejsca? Mało miejsca? iVario Pro dostosowuje się do wymagań użytkownika i przekonuje ogromną mocą. W dzień i w nocy. Niedługo również w Państwa kuchni.

Wszystkie informacje dotyczące opcji, wyposażenia i akcesoriów na stronie: rational-online.com



iCombi Pro – nowy test porównawczy.
iCombi Pro jest inteligentny, wydajny i elastyczny. I zapewnia pożądane rezultaty. Za każdym razem. Bez względu na to, kto go obsługuje. Razem z iVarioPro są bezkonkurencyjni, szczególnie w dużych kuchniach komercyjnych.



iCombi Classic – połączenie technologii i rzemiosła.
iCombi Classic jest wytrzymały, łatwy w obsłudze i pracuje tak samo precyzyjnie jak szef kuchni. Dlatego też stanowi skrojone na miarę rozwiązanie dla doświadczonych użytkowników, którzy chcą obsługiwać swój piec konwekcyjno-parowy ręcznie.



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 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
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)
Masa	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Średnica przyłącza wody	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Średnica odpływu wody	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Przyłącze elektryczne (3 NAC 400V)	14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
Zabezpieczenie (3 NAC 400V)	20 A	32 A	40 A	63 A
Opcje				
Gotowanie pod ciśnieniem	–	◦	◦	◦
iZoneControl	◦	●	●	●
Gotowanie w niskich temperaturach (w nocy, sous vide, konfitowanie)	◦	●	●	●
WiFi	◦	●	●	●
Przykładowa wydajność (na kadź)				
Podsmażanie ragout (mięso)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Czas przyrządzania	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Gotowanie gulaszu (mięso i sos)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Czas przyrządzania bez ciśnienia	102 min.	102 min.	102 min.	102 min.
Czas przyrządzania z ciśnieniem	–	↓ –14% 88 min.	↓ –14% 88 min.	↓ –14% 88 min.
Namoczona ciecierzka	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Czas przyrządzania bez ciśnienia	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Czas przyrządzania z ciśnieniem	–	↓ –35% 42 min.	↓ –35% 42 min.	↓ –35% 42 min.
Ziemniaki w łupinach	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Czas przyrządzania bez ciśnienia	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.
Czas przyrządzania z ciśnieniem	–	↓ –14% 42 min.	↓ –14% 42 min.	↓ –14% 42 min.

● 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

iVario live.

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

