



Supermarket.

Świat wyjątkowych smaków.

Codzienna motywacja: zadowoleni klienci.

Dyskonty, sklepy internetowe, sklepy ekologiczne, targi – klasyczne punkty gastronomiczne w supermarketach odczuwają presję ze wszystkich stron. Aktualna konieczność: unikalny wyróżnik oferty. Nowe idee, koncepcje, oferty. Zorientowane na przyszłość. Zwiększające długość pobytu w sklepie. Różnorodne. Wzbudzanie oczekiwań, spełnianie oczekiwań. Za pomocą bistro, street food, gorących bufetów. W drodze, w czasie przerwy obiadowej, w domu. Niezawodnie i z zachowaniem jednakowej jakości. Na poziomie restauracji. Nawet bez kwalifikacji kucharza. Nawet jeżeli brakuje pracowników. Ponieważ można liczyć na kompetentnego partnera: RATIONAL.

● Przepis na sukces

Dopracowane koncepcje, profesjonalna realizacja – w ten sposób można pozyskać nowych klientów i zwiększyć obroty.





Doradztwo i koncepcja.

Od walki z konkurencją do większych zysków.

Gotowe koncepcje rzadko się sprawdzają. Tym ważniejsze jest indywidualne doradztwo. Skrojone z myślą o konkretnych zapytaniach. Dostosowane do danych potrzeb. Niezależnie od tego, czy chodzi o jeden lub kilka supermarketów. Niezależnie od tego, czy wsparcie jest wymagane w jednym czy kilku miejscach. Ponieważ o sukcesach decyduje nie pizza czy zapiekanka makaronowa, ale kompleksowe koncepcje i wysoki standard jakości. Oraz konsekwentna realizacja.



Koncepcja gastronomiczna

Firma RATIONAL opracowuje indywidualne koncepcje gastronomiczne, dostosowane do potrzeb danego supermarketu, struktury klientów, konkurencji. Od piekarni, gorącego bufetu, przez stoisko z przekąskami po ofertę obiadową.



Plan realizacji

Jak wygląda kuchnia? Czy dostępni są pracownicy z kwalifikacjami? Jak wygląda menu? Wielkość produkcji? Warunki techniczne? Na koncepcję kuchni wpływ mają między innymi powyższe czynniki. Dla jednej lub kilku lokalizacji.



Koncepcja szkoleń

Nic nie uda się bez odpowiednich kwalifikacji personelu. Standaryzacja, obsługa urządzeń, zoptymalizowane procesy produkcji – koncepcje szkoleń RATIONAL są dostosowane do indywidualnych potrzeb.



Koncepcja serwisowania

Aby zapewnić szybką pomoc, firma RATIONAL współpracuje z certyfikowanymi punktami Service Partner, posiadającymi w ofercie indywidualne usługi serwisowania urządzeń. Aby urządzenia były gotowe do pracy w każdej chwili i przez długi czas.



Przyszłościowa koncepcja

Dziś doskonała jakość, jutro wprost przeciwnie. Aby temu zapobiec, firma RATIONAL może na życzenie regularnie kontrolować ofertę potraw oraz procesy produkcyjne i w razie potrzeby dostarczać sugestie odnośnie modyfikacji.

➔ Zalety

Doświadczone osoby kontaktowe, indywidualne doradztwo, konkretna realizacja.

Zachęcamy do zaczerpnięcia inspiracji.

Ponieważ supermarket potrafi więcej, niż mogłoby się wydawać.

Wyspa z przekąskami, gorąca lada, grab & go, piekarnia, pieczenie z różną, produkcja centralna, produkcja rozproszona – gdzie stoją poszczególne sprzęty? Co pasuje do poszczególnych lokalizacji? Do danej grupy klientów? Zapraszamy do zaczerpnięcia inspiracji i obejrzenia możliwości i przykładów realizacji. Firma RATIONAL posiada wiedzę i doświadczenie zarówno w zakresie koncepcji kuchni, jak i produkcji potraw w handlu detalicznym.

➤ **Dobry przykład**
Elastyczna produkcja, bogata oferta, wyjątkowa jakość, więcej gości.

Restauracja z samoobsługą
Zaraz przy wejściu, blisko gorącego bufetu, aby klienci mogli odbierać swoje posiłki.
➤ **Strona 10**

Gorąca lada
Najlepsze miejsce dla błyskawicznych przekąsek, jak klopsy, domowa sałatka ziemniaczana, sznycle czy lazania. One nigdy nie tracą na atrakcyjności, o ile zachowana jest odpowiednia jakość.
➤ **Strona 12**

Pieczenie z różną
Kurczak – klasyczna przekąska supermarketowa. Wysoka sztuka przyrządzania: chrupiąca skórka i soczyste wnętrze. Bez nieprzyjemnych zapachów. Z wykorzystaniem urządzeń RATIONAL.
➤ **Strona 12**

Piekarnia
Bułki, ciasto duńskie, paluszki serowe – zawsze świeże, zawsze pachnące. Produkowane na oczach klientów. Przez cały dzień.
➤ **Strona 14**

Grab and go
Bar sałatkowy, wrapy, sandwiche. Wegetariańskie i wegańskie. Są w modzie, łatwo można je przyrządzić ze wsparciem RATIONAL, tak aby klienci mogli kupować je na wynos.
➤ **Strona 14**

Stoisko rybne
Zachęcamy do zaskoczenia swoich klientów świeżymi potrawami rybnymi: smażonymi filetami, całymi pstrągami, rybą w sosie curry. Również to uda się z wykorzystaniem urządzeń RATIONAL.
➤ **Strona 16**

Kącik azjatycki
Można zadziwić swoich klientów takimi specjałami, jak dim sum, ramen czy seitan yakitori. Uda się to również bez azjatyckiego kucharza. Ponieważ urządzenia RATIONAL znają oryginalne przepisy.
➤ **Strona 16**

Nowy standard.

Niewielka przestrzeń. Większa wydajność.

To wielka obietnica. Co na pierwszy rzut oka wydaje się paradoksalne, ma sens z wykorzystaniem dwóch inteligentnych urządzeń. Dwóch urządzeń, które pokrywają ponad 90% metod przyrządzania potraw. Które są inteligentne. Które gwarantują prostą obsługę. Które zostały opracowane z myślą o dużych ilościach. Które niezawodnie dostarczają niezmiennie rezultaty. Które elastycznie reagują na zmiany. Krótko mówiąc: oto dwa urządzenia, dzięki którym można doskonale realizować własne pomysły i koncepcje. Elastycznie, bezpiecznie i wydajnie.

Intuicyjna obsługa

Nowa koncepcja obsługi w obrazkowy i logiczny sposób i za pomocą jasnych, interaktywnych instrukcji prowadzi użytkownika przez proces produkcji. W ten sposób każdy od razu może pracować łatwo i bezbłędnie.

Wydajna produkcja potraw

iProductionManager przejmuje planowanie procesów produkcyjnych i wskazuje, które potrawy można przyrządzać jednocześnie. Usprawnia procesy pracy, oszczędza czas i energię.

Niezwykła elastyczność

Oferty promocyjne? Sezonowe karty dań? iCombi Pro dostosuje się do wszystkiego. Wystarczy wgrać nowy przepis na urządzenie i już można kontynuować pracę.

Błyskawiczne czyszczenie

Doskonała czystość w ok. 12 minut. Automatycznie. Czystość, mniej przestojów, wydłużenie czasu produkcji.

Dobrze przemyślane

Większa wydajność produkcyjna, najwyższa jakość – dzięki zoptymalizowanej komorze gotowania, wyższej mocy odprowadzania wilgoci i doprowadzaniu większej ilości energii do produktów. Dzięki temu możliwe są o 50%* większe załadunki.

Szybkość

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

Skuteczne zarządzanie energią

System grzewczy iVarioBoost łączy w sobie moc, prędkość i precyzję. Gwarantuje rezerwy mocy, precyzyjne rozprowadzanie temperatury na całej powierzchni i optymalny przebieg przyrządzania. Nawet 4 razy szybciej i przy nawet o 40% mniejszym zużyciu energii w porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi.

Inteligentne funkcje

Wysoka jakość potraw bez konieczności nadzorowania, prosta obsługa, przyspieszona produkcja, wydajna elastyczność – oto nowoczesna praca z wykorzystaniem inteligentnych urządzeń.

Najlepsze warunki pracy

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

➔ Korzyści dla użytkownika

Można zyskać ogromną swobodę. Oraz pewność osiągnięcia pożądaných rezultatów. Spełniających wszystkie wymagania.

* w porównaniu z poprzednim modelem.



Standaryzacja

W obu urządzeniach można zapisać własne, sprawdzone programy, które będą w każdej chwili dostępne. Gdy iCombi Pro lub iVario Pro są podłączone do ConnectedCooking, jednym kliknięciem można przesłać programy na poszczególne urządzenia. To gwarancja wysokiej jakości potraw przyrządzanych we wszystkich posiadanych sprzętach. Standaryzacja nie mogłaby być prostsza.



To imponujące.

Co potrafi inteligentna kuchnia.

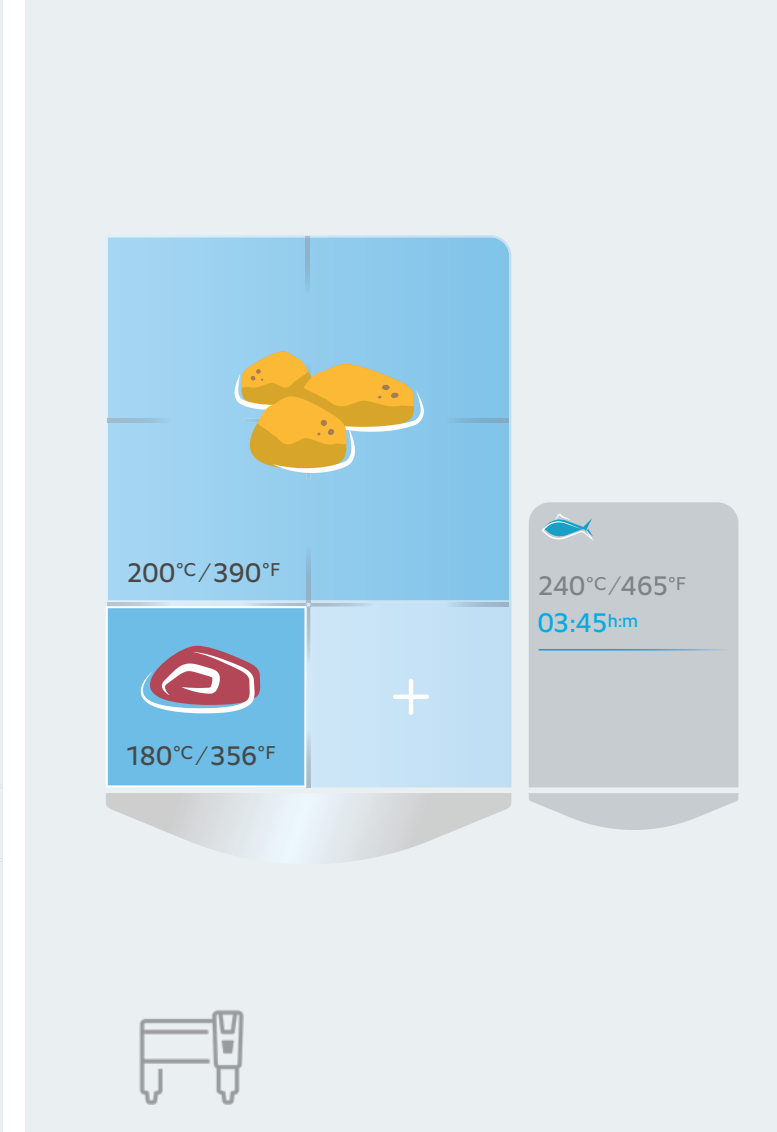
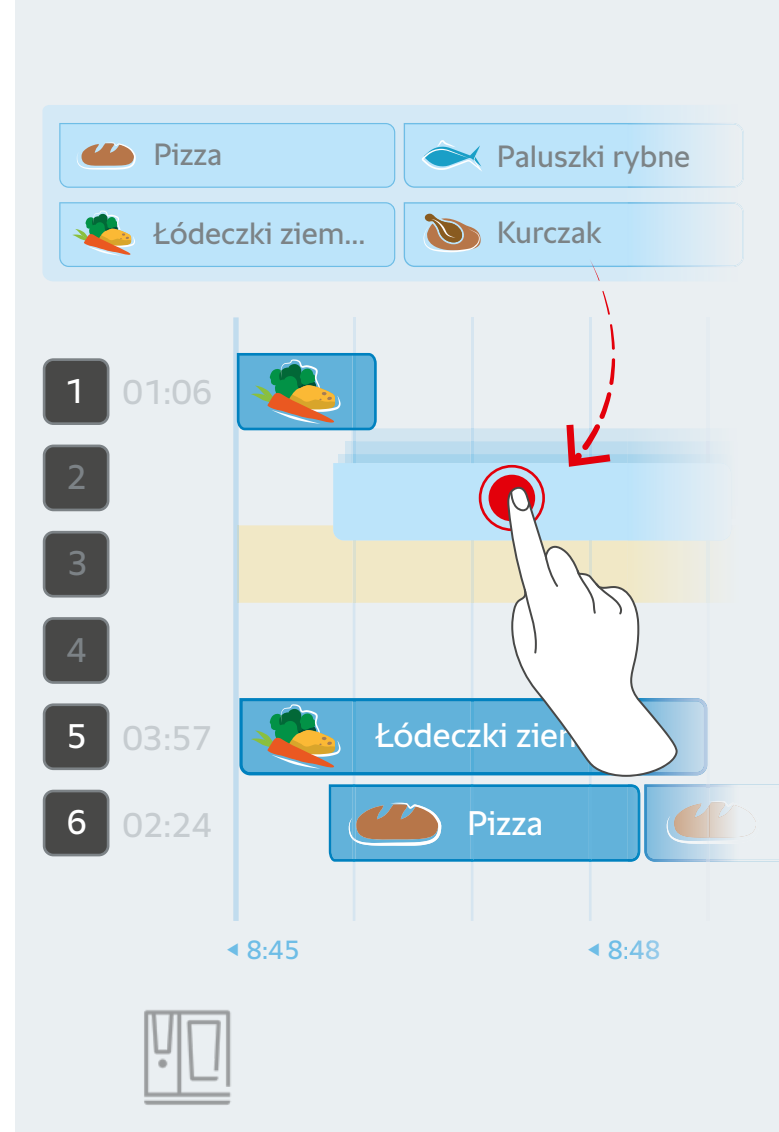
Produkty świeże, convenience, mrożone. Azjatyckie, europejskie, amerykańskie. Mięso, ryby, drób, dodatki, desery. 100 lub kilka tysięcy porcji. Lub całkiem konkretnie: w iCombi Pro 20-1/1 można przyrządzić nawet 160 cordon bleu w ramach jednego załadunku. Wszystkie z jednakowym przyrumienieniem. Z wykorzystaniem znacznie 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 niesłyszana jakość, którą można w każdej chwili powtórzyć. Sekret: iCookingSuite, inteligencja obu urządzeń, rozpoznająca wielkość, ilość, stopień przyrumienienia 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.

➔ Nowoczesna produkcja

Duże ilości, wysoka jakość. Łatwa produkcja. Za każdym razem.

rational-online.com/pl/iCookingSuite



Bestsellery, błyskawiczne i sprawdzone rozwiązania.

Przyrządzone na świeżo i od ręki.

Złoto-brązowe, chrupiące i soczyste kurczaki z grilla – prawdziwa atrakcja wśród potraw spożywanych poza domem. Teraz przyrządzane w o połowę krótszym czasie*. Dzięki iDensityControl, inteligentnej funkcji zarządzania klimatem w komorze gotowania. Dzięki iCookingSuite, funkcji, która zna drogę do pożądanego rezultatu. Dzięki iProductionManager, funkcji, która umożliwia zapewnienie lada dostateczną ilością świeżych potraw. Bez nadprodukcji. Co działa w przypadku kurczaków, sprawdza się również podczas przyrządzania udźców cięłych, pieczeni wieprzowych i pasztetów. A dzięki iZoneControl w iVario Pro można podzielić dno kadzi nawet na cztery strefy. Umożliwiają one jednocześnie przyrządzanie produktów w różnych temperaturach.

➔ **Tym można się pochwalić**
Skuteczna produkcja bez błędnej obsługi, bez uszczerbku na jakości, bez strat podczas gotowania. Gorąca lada w rekordowym czasie. Aby nikt nie musiał czekać.

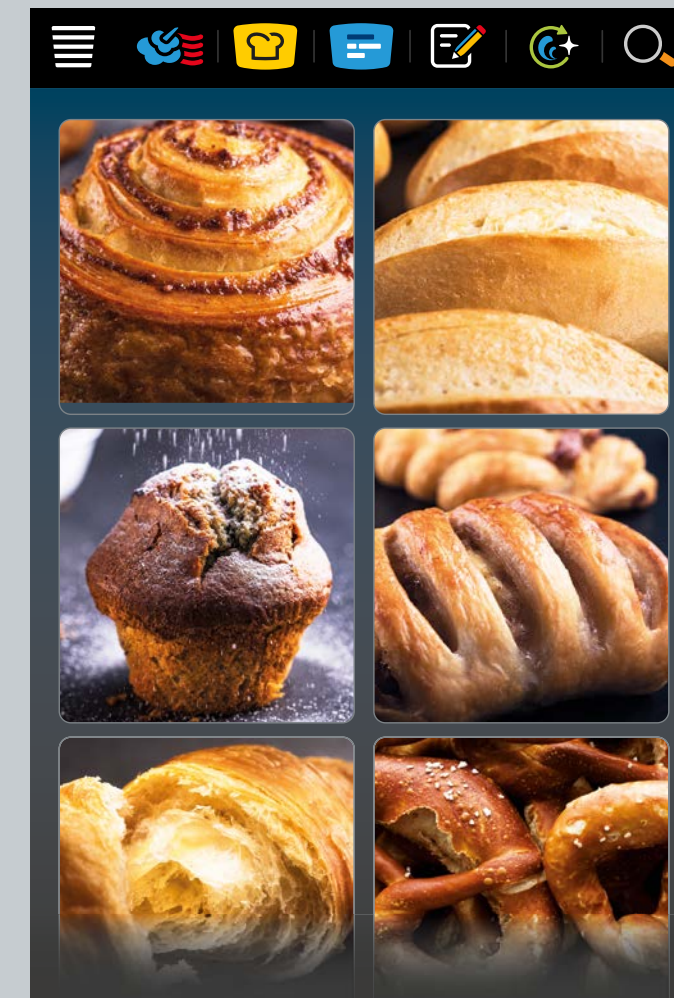
* W porównaniu z tradycyjnym grillem obrotowym.

iProductionManager

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 Menu na przykład na tydzień 32 na ekranie, przeciągnąć potrawę na dany poziom, załadować iCombi Pro, które następnie uruchomi się automatycznie.

iZoneControl

Gdy wymagana jest niezawodna, szybka i wydajna praca. Wystarczy podzielić dno kadzi iVario na maksymalnie 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.



Wszystko świeże.

Wszystko dostępne. Kwestia odpowiedniej organizacji.

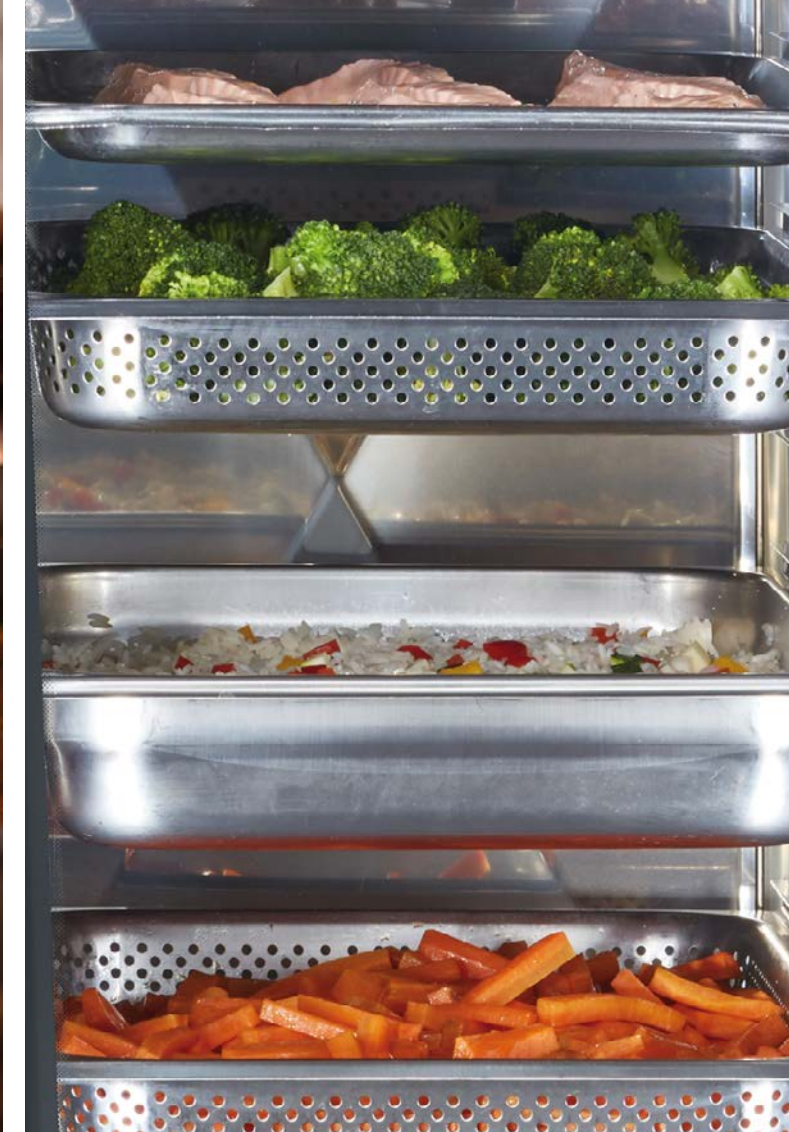
Skończył się pierwszy poranny natłok gości, czas na produkcję dodatkowych porcji. Trudność: nie za dużo, nie za mało, aby produkty w witrynie zawsze były świeże. Nadszedł czas na takie przysmaki, jak ciasteczka, muffiny, wrapy i kanapki. Potrzebny jest talent organizacyjny. Potrzebny jest iProductionManager. Sugeruje on, które potrawy można przyrządzać jednocześnie i proponuje kolejność z optymalnym czasem lub optymalną energią. Produkty mrożone, świeże ciasta, małe lub duże wypieki, jedna lub kilka blach – to wszystko żaden problem. Wystarczy uruchomić ścieżkę przyrządzania i gotowe. Standardowa produkcja dodatkowych porcji, pyszne załadunki mieszane. Nawet w ramach gotowania pokazowego. Ponieważ urządzenie iCombi Pro jest wyposażone we własny okap, dzięki któremu system wentylacyjny staje się zbędny.

➔ Prościej się nie da

Zachęcamy do wyróżnienia się na tle konkurencji i gwarantowania swoim klientom najwyższej różnorodności. Bez dodatkowych sprzętów.

MyDisplay

Bezbłędna obsługa, zawsze jednakowe standardy jakości dzięki MyDisplay: różne, wybrane przez użytkownika produkty są wyświetlane na ekranie jako zdjęcia lub ikony. Wystarczy dotknąć je palcem, a iCombi Pro od razu rozpocznie pracę. W tak samo prosty sposób można dodawać lub usuwać przepisy.



Konsekwencja to podstawa.

Najważniejsza jest prostota.

Nawet w największym stresie można zachować zimną krew. Jeżeli wymagane są różne potrawy w dużych ilościach. Lub jeżeli potrawy produkowane są w kuchni centralnej, ale sprzedawane w różnych lokalizacjach. Np. metodą cook & chill: w tym przypadku można przyrządzić gorące składniki dań w iCombi Pro lub iVario Pro, szybko je schłodzić i przechować. Dzięki temu możliwe są zakupy i produkcja na zapas. Dzięki temu potrzebne potrawy można rozgrzać do odpowiedniej temperatury. Dzięki temu można wyprodukować swoją własną linię convenience do menu potraw na zimno. Dzięki temu można wyprodukować dodatkowe porcje. Szybko, prosto. A smak, witaminy, kolory i struktura potraw nie ulegają zmianie.

- ➔ **Dodatkowe punkty za jakość**
Od teraz potrawy na wystawie są świeże, higieniczne i w odpowiedniej ilości. Gorące lub zimne.

Metoda Finishing

Finishing potraw w pojemnikach doskonale sprawdza się przede wszystkim w przypadku większych ilości, np. gorącej lody. Wystarczy umieścić w iCombi Pro wstępnie przyrządzone, schłodzone produkty i jednym przyciskiem podgrzać je do odpowiedniej temperatury. W ten sposób można zawsze przyrządzać odpowiednią ilość świeżych potraw. Pozwala to ograniczyć odpady spożywcze. Bardzo łatwo, bardzo bezpiecznie. Nawet w przypadku produktów convenience.



Najlepsze osiągi.

Najlepsze oceny w zakresie higieny.

Higieniczne czyszczenie bieżące w ok. 12 minut lub czyszczenie gruntowne, również w nocy – za pomocą iCareSystem w iCombi Pro. Bardzo prosto i bez ryzyka, z wykorzystaniem bezfosforanowych tabletek myjących. Za pomocą programu czyszczenia, który zapamiętuje preferencje użytkownika i automatycznie uruchamia wybrany proces mycia. Urządzenie iVario Pro doskonale radzi sobie bez programu czyszczenia, ponieważ można je wytrzeć do czysta w zaledwie 2 minuty. Aby również przestrzeń pod urządzeniami oraz wokół nich była higieniczna, dostępne są różne warianty rozstawienia ułatwiające czyszczenie.



➔ Niezawodny pewnik
iCombi Pro oraz iVario Pro łatwo utrzymywać w czystości. Aby zapewnić dobre samopoczucie w kuchni. Oraz więcej czasu dla klientów.



Szkolenia z RATIONAL.



Aby Państwa nowa koncepcja żywienia odniosła sukces.

Obsługa urządzeń iCombi Pro oraz iVario Pro jest zrozumiała, dzięki czemu pracę z wykorzystaniem urządzeń błyskawicznie opanuje nawet personel bez kwalifikacji. W oparciu o własną koncepcję żywienia lub koncepcję opracowaną przez RATIONAL kucharze RATIONAL przeszkolą Państwa pracowników tak, aby wszystko działało bez zarzutu i mogli Państwo produkować wyłącznie pożądane rezultaty.

- **To gwarancja sukcesu.**
Indywidualne szkolenia,
zmotywowani pracownicy,
zadowoleni klienci.

Chcieć. Móc. Zrobić.



Wspólnie tworzyć przyszłość.

Kto dziś nie znajduje się w czołówce sprzedaży, jutro straci klientów. Dlatego też ważne jest, aby regularnie kontrolować koncepcje, wprowadzać innowacje i realizować nowe pomysły. Dotyczy to zarówno wyposażenia marketu, jak i obiadów czy przekąsek. Właśnie w tym pomaga firma RATIONAL. Oferując swoje doświadczenie. Oraz wiedzę. Nowe idee. Oraz elastyczne urządzenia. Zawsze w oparciu o to, co już zostało osiągnięte wspólnymi siłami.

- **Co przyniesie przyszłość?**
Wiele nowych idei i koncepcji,
aby zawsze mogli Państwo
zachwycać swoich klientów.



Rozwiązania sieciowe.

Kilka lokalizacji, a mimo to wszystko pod kontrolą jednym kliknięciem.

Rozwiązania sieciowe są coraz częściej stosowane również w supermarketach: system kas, zarządzanie towarami, planowanie zatrudnienia – wszystko odbywa się w trybie cyfrowym, wszystko jest ze sobą powiązane. Jak w przypadku ConnectedCooking firmy RATIONAL. Transfer przepisów, kontrola urządzeń, dane dotyczące higieny, aktualizacje oprogramowania, zdalny dostęp serwisu – niezawodne rozwiązanie sieciowe umożliwia zajęcie się wszystkim z biurka. Dla wszystkich urządzeń podłączonych do sieci. We wszystkich przypadkach. Ponadto można wyświetlać i zapisywać dane HACCP dla wszystkich urządzeń. Nowa karta dań? Można ją jednym kliknięciem przesłać do wszystkich lokalizacji. Jedyne, co do tego potrzebne, to komputer, smartfon lub tablet. Standaryzacja nie mogłaby być prostsza.

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

rational-online.com/pl/ConnectedCooking

Opłacalność.

Ten aspekt 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, ciągłe kontrolowanie i dodatkowa regulacja. Błyskawiczne czyszczenie w iCombi Pro oraz niezwykle łatwe czyszczenie iVario Pro pozwalają oszczędzić czas. Można zyskać nawet 1-2 godziny wolnego czasu 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



Wypożyczenie dodatkowe.

Składniki gwarantujące sukcesy.

Muszą być wytrzymałe, być w stanie znieść codziennie użytkowanie w kuchniach profesjonalnych – wymogi te dotyczą zarówno rusztów do kurczaków, tac do grillowania i pieczenia pizzy, jak i ramion do automatycznego systemu podnoszenia i opuszczania czy kosze do gotowania firmy RATIONAL. Dopiero oryginalne wyposażenie RATIONAL pozwala na korzystanie z możliwości oferowanych przez urządzenia iCombi Pro oraz iVario Pro bez żadnych ograniczeń. Tylko dzięki nim może udać się przyrządzanie produktów wstępnie smażonych, zup, sosów, kurczaków, wypieków i warzyw z grilla. Nawet stek otrzymuje apetyczne paski z grilla.

- ❶ Forma do smażenia i pieczenia
- ❷ Blachy do smażenia i pieczenia
- ❸ Taca do grillowania i pieczenia pizzy
- ❹ Multibaker
- ❺ Łopatki (perforowane, nieperforowane)
- ❻ Kosze do gotowania i frytowania
- ❼ VarioMobil
- ❽ AutoLift

➔ **Oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL**
Odpowiednie wyposażenie pomaga uzyskać imponujące rezultaty.

rational-online.com/pl/akcesoria

Zrównoważony rozwój.

Dobry dla
środowiska, jeszcze
lepszego 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 można przyrządzać zdrowsze potrawy.

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

rational-online.com/pl/green

Sprawdzona jakość produktu.

Sprostają niejednemu
wyzwaniu. Przez
wiele lat.

Codziennosc w kuchni: ciężka praca. Dlatego też urządzenia firmy RATIONAL są solidnie wykonane, dzięki czemu w stanie znieść naprawę wiele. Odpowiada za to zasada produkcji: „jedna osoba – jedno urządzenie”. Oznacza to, że każda osoba w produkcji przejmuje pełną odpowiedzialność za jakość swojego urządzenia. Łatwo to rozpoznać po nazwisku umieszczonym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tak samo wymagający jesteśmy wobec naszych dostawców: skupiamy się na wysokich standardach jakości, nieprzerwanej modernizacji oraz gwarancji niezawodności i długiej żywotności produktów. Nie dziwi więc, że najstarszy piec konwekcyjno-parowy RATIONAL jest w użyciu od 40 lat.

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

rational-online.com/pl/company



Przegląd modeli.

Który sprawdzi się najlepiej?

20 czy 200 porcji? Kurczaki, wypieki, obiady? Kuchnia centralna? Kuchnie dodatkowe? Kuchnia otwarta? iCombi Pro? iVario Pro? Czy oba? Co najlepiej sprost 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 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	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	powyżej 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Pojemność użytkowa	2 × 17 l	2 × 25 l	100 l	150 l
Powierzchnia 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 z podstawą/szafką)	482 mm (1080 mm)	482 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



Serwis RATIONAL.



Pomyśleliśmy o wszystkim.

W RATIONAL usługi są zawarte w cenie. Od pierwszego doradztwa, gotowania próbnego, urządzenia testowego, instalacji przez szkolenia na całym świecie i automatyczne aktualizacje oprogramowania po ChefLine, czyli infolinię dla indywidualnych zapytań. Można również wziąć udział w szkoleniach uzupełniających o różnej tematyce, np. Finishing, organizowanych w Akademii RATIONAL. W nagłych wypadkach szybkiego wsparcia udzielają punkty serwisowe RATIONAL na całym świecie.

➔ **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/service

RATIONAL 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 urządzeń 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. Dalsze informacje, szczegóły, 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

