



iCombi® Pro.

Nowy standard.



Pomysły, które nikomu wcześniej nie przyszły do głowy.

Kto ustanawia nowe standardy, potrzebuje innowacyjnych pomysłów. Pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze, frytowanie, gotowanie w niskiej temperaturze – wszystkie te zadania można wykonać jeszcze sprytniej, prościej i bardziej wydajnie. Dlatego też firma RATIONAL, dzięki swojemu 45-letniemu doświadczeniu w zakresie termicznego przyrządzania potraw popatrzyła na branżę z szerszej perspektywy i przyjrzała się problemowi braku wykwalifikowanego personelu, zmieniającym się trendom żywieniowym oraz sposobom zarządzania kuchnią. I zmieniła kierunek myślenia. Zachowując jeden cel: stale dążyć do perfekcji.

➔ **Rezultat**
iCombi Pro. Inteligentny, elastyczny, wydajny. Nowy standard.

iCombi Pro. Jestem.

Nowy. Jestem doświadczony, myślę, uczę się, nic nie zapominam, obserwuję i dostosowuję się. Gdy znam pożądane rezultaty, automatycznie dostosowuję wilgotność, prędkość powietrza – innymi słowy: dzięki mojej inteligencji dynamicznie reaguję na wymagania użytkownika. Drzwi komory są otwarte zbyt długo? Stek grubszy niż zwykle? Więcej frytek niż dotychczas? Samodzielnie dostosowuję ustawienia i dostarczam pożądane rezultaty. Za każdym razem. Z wysoką wydajnością. Po to w końcu posiadam moją inteligencję.

- ➔ **Jak wpływa to na pracę w kuchni?**
Można zyskać ogromną swobodę. Oraz pewność osiągnięcia pożądanych rezultatów. Spełniających wszystkie wymagania.

rational-online.com/pl/iCombiPro

Intuicyjna obsługa

Nowa koncepcja obsługi urządzenia w obrazkowy i logiczny sposób jasno przedstawia poszczególne etapy pracy oraz instrukcje działania procesu produkcji. W ten sposób praktycznie każdy może od razu zacząć pracę.

Inteligencja kulinarna

iCookingSuite wie jak osiągnąć pożądane rezultaty i umożliwia ich wielokrotne powtarzanie. Z zachowaniem najwyższej jakości. Dodatkowo sposób przyrządzania potrawy można w każdej chwili zmodyfikować lub zmienić pojedynczy załadunek na załadunek mieszany. Oto prawdziwa swoboda i elastyczność.

➔ Strona 08

Wbudowane WiFi

Za pomocą wbudowanej karty WiFi iCombi Pro łączy się z internetem tak samo prosto jak smartfon, zapewniając dostęp do ConnectedCooking. Gwarantuje tym samym jeszcze większą wygodę, bezpieczeństwo i mnóstwo inspiracji.

➔ Strona 14

Partner ENERGY STAR®

Znakomite – tak brzmi ocena urządzenia w aspekcie wydajności energetycznej. W tym celu urządzenie iCombi Pro zostało przetestowane w ramach jednego z najsurowszych programów certyfikacyjnych.

Wydajna produkcja potraw

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

➔ Strona 10

Błyskawiczne czyszczenie

Czyszczenie w ok. 12 minut – to udaje się tylko iCombi Pro. Nawet czyszczenie standardowe oszczędza 50%* czasu i środków czyszczących. Czystość, mniej przestojów, wydłużenie czasu produkcji.

➔ Strona 12

Dobrze przemyślane

Większa ilość wentylatorów, zoptymalizowana geometria komory gotowania oraz lepsza wydajność odprowadzania wilgoci umożliwiają nawet o 50%* większe załadunki. Oraz jeszcze lepszą jakość potraw. A dodatkowo jeszcze większą wydajność produkcyjną.

➔ Strona 06

* W porównaniu z poprzednim modelem.





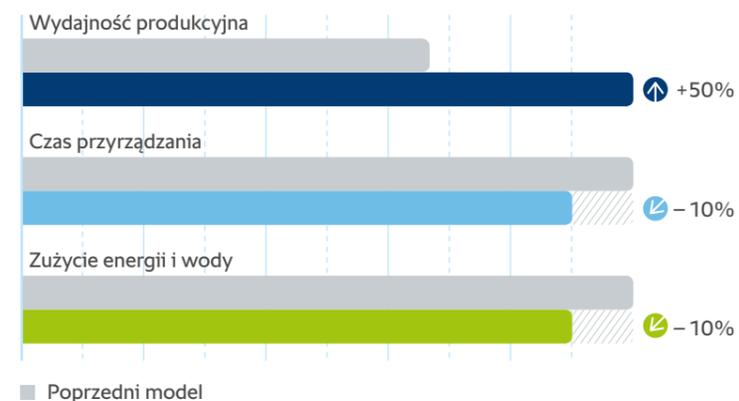
Wszystkie czynności
można teraz wykonywać
jeszcze lepiej.

Większa wydajność produkcyjna

iDensityControl 

Nowy wymiar wydajności: Zajmujące wiele przestrzeni sprzęty kuchenne odchodzą już do przeszłości, ich zadanie przejmują teraz iCombi Pro. Na powierzchni zaledwie 1 m². Mięso, ryby, drób, warzywa, wypieki. À la carte, catering, dostawy posiłków, casual dining. Dzięki połączeniu inteligentnych funkcji urządzenie wykonuje wiele zadań. iDensityControl dzięki wydajnej cyrkulacji powietrza i odprowadzaniu wilgoci zapewnia o ok. 50%* większą wydajność produkcyjną w czasie krótszym o ok. 10%*. Zapewniając w ten sposób równomierne rezultaty przyrządzania w każdym miejscu. Jednocześnie intuicyjna koncepcja obsługi urządzenia gwarantuje użytkownikom optymalne wsparcie i minimalizuje występowanie błędów. A produkcja trwa i trwa i trwa i trwa.

* W porównaniu z poprzednim modelem.



iDensityControl
Oznacza większą wydajność
produkcyjną, pozwalającą
oszczędzać czas i pieniądze. I
gwarantującą lepszy smak.

[rational-online.com/pl/
iDensityControl](https://rational-online.com/pl/iDensityControl)

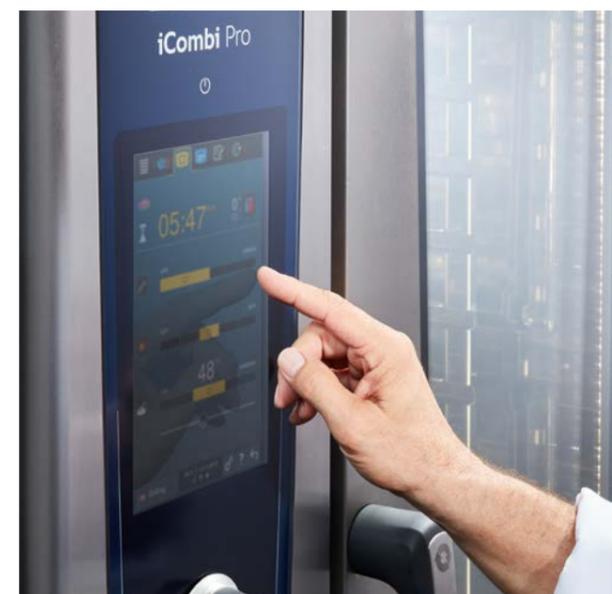


Wystarczy podać pożądaný rezultat,
iCombi Pro wie, jak go osiągnąć.

Niezawodne rezultaty

iCookingSuite

Zachęcamy do realizacji swoich celów bez żadnych kompromisów z pomocą inteligentnego urządzenia iCombi Pro. Przykład: Raz jednocześnie musi być gotowych 5, a raz 100 steków. Zawsze z zachowaniem identycznej jakości. W tym celu iCombi Pro bez przerwy porównuje stan produktów z ustalonym pożądanym rezultatem, oblicza postępy w procesach pracy i inteligentnie dostosowuje temperaturę. Goście przyszli wcześniej, a warzywa z grilla nie są jeszcze gotowe? Wystarczy zmienić załadunek pojedynczy na załadunek mieszany. iCombi Pro dostosuje parametry przyrządzania potrawy w taki sposób, aby oba załadunki były gotowe jednocześnie. Zmieniły się potrzeby pod względem pożądaných rezultatów? Wtedy wystarczy wejść w proces przyrządzania i zmienić cel. iCombi Pro optymalnie dostosuje temperaturę i czas. Rezultaty będą przekonujące. I będzie je można w każdej chwili powtórzyć. Niezależnie od tego, kto obsługuje urządzenie.



iCookingSuite
Takie inteligentne przyrządzenie potraw przewyższa najsmielsze oczekiwania. Skutecznie, prosto, niezawodnie.

rational-online.com/pl/iCookingSuite

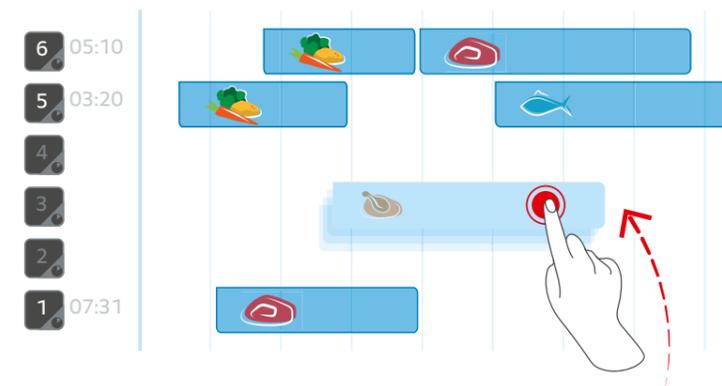
Kompleksowe procesy produkcyjne wymagają prostych rozwiązań.

Optymalne planowanie



iProductionManager

Praca w kuchni: stres i pośpiech, potrawy muszą być gotowe jednocześnie i na czas. To wyzwanie logistyczne, któremu można sprostać z ołówkiem i kartką w rękę lub za pomocą odpowiedniego oprogramowania. Tak było dotychczas. Teraz zadanie to przejmuje iCombi Pro i iProductionManager: wystarczy umieścić potrawy na ekranie i od razu widać, które z nich można przyrządzać jednocześnie. Należy przy tym określić, czy proces przyrządzania ma być oszczędny pod względem czasu czy pod względem energii. System nadzoruje każdy załadunek osobno, aby inteligentnie dostosować czasy przyrządzania do ilości produktów i żądanych rezultatów. Można zdecydować, czy potrawy mają być gotowe w tym samym czasie lub czy ich produkcja ma zostać rozpoczęta jednocześnie. W każdym przypadku iCombi Pro sygnalizuje, kiedy poszczególne potrawy mają zostać umieszczone w komorze i gotowe: podano do stołu.

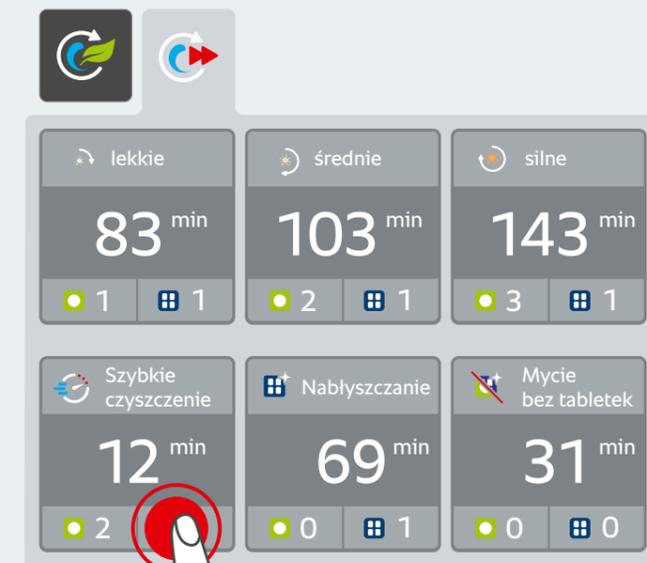


iProductionManager
Oszczędność nakładów logistycznych, usprawnienie produkcji i zminimalizowanie kosztów personelu. Przy stałej jakości potraw. Praca w kuchni przyszłości: spokój i równowaga.

rational-online.com/pl/iProductionManager

Doskonale.
Nie widać po nim
wielu godzin pracy.

Skuteczne czyszczenie



Błyskawiczne wyszukiwanie i aktywacja szybkiego czyszczenia: wystarczy umieścić tabletki czyszczące w sitku odpływowym w dniu urządzenia i uruchomić czyszczenie. Już po upływie ok. 12 minut można kontynuować produkcję.

iCareSystem⁺

Każda ilość grillowanych potraw pozostawia uporczywe ślady, co oznacza, że iCombi Pro nie może być natychmiast użyty do przygotowania innych potraw. Ale istnieje iCareSystem. Umożliwiający między innymi błyskawiczne mycie w ok. 12 minut. Następnie można od razu rozpocząć przyrządzanie brokułów, bez obaw o przenikanie smaków i uciążliwych zapachów. A gdy na koniec dnia konieczne jest gruntowne czyszczenie, iCombi Pro informuje, czy zabrudzenia są silne, średnie czy lekkie. Można wybrać czyszczenie Eco lub standardowe. Oczywiście z odkamienianiem. Z odkamienianiem. W nocy. Z 50% mniejszą ilością środków chemicznych. Bez fosforanów i zawsze idealnie czysty. iCombi Pro zapamiętuje preferencje użytkownika i następnym razem wskazuje odpowiedni program czyszczenia.

* W porównaniu z poprzednim modelem.



iCareSystem
iCareSystem pozwala oszczędzać środki czystości, wodę i czas, a dodatkowo wyróżnić się w kwestiach czystości i ochrony środowiska.

rational-online.com/pl/iCareSystem



ConnectedCooking. Wszystko pod kontrolą.

➔ ConnectedCooking

Skuteczne rozwiązanie sieciowe RATIONAL. Aby wszystko zawsze było pod kontrolą.

rational-online.com/pl/ConnectedCooking

Wszyscy mówią o tworzeniu sieci. iCombi Pro jest podłączony do sieci. Za pośrednictwem seryjnie wbudowanego WiFi jest podłączony do ConnectedCooking, niezawodnej platformy internetowej 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. Szukają Państwo inspiracji? Wystarczy zajrzeć do bazy przepisów. Aktualizacja oprogramowania? Można ją jednym przyciskiem wczytać na urządzenia. Wyświetlić dane HACCP? Wystarczy jedno kliknięcie. A na życzenie iCombi Pro sam poinformuje pracownika technicznego w razie konieczności serwisowania urządzenia.

Opłacalność.

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

iCombi Pro jest nie tylko inteligentny podczas gotowania, ale także jeśli chodzi o oszczędzanie. Na przykład, nawet o 70%* mniejsze zużycie energii, do 60%* mniej nakładów pracy, ponad 30%* mniej wymaganego miejsca, do 25%* mniej surowców, do 95%* mniejsze zużycie tłuszczu.

➔ **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	Podstawa obliczeń na miesiąc	Dodatkowy zysk na miesiąc	Zapraszamy do kalkulacji
Mięso/ryby/drób			
Średnio o 25%* mniejsze zapotrzebowanie na surowce dzięki precyzyjnej regulacji oraz iCookingSuite.	Koszty zakupu produktów 10 340 zł	= 2 585 zł	
	Koszty zakupu produktów z wykorzystaniem iCombi Pro 7 755 zł		
Energia			
Wyjątkowa wydajność przyrządzania potraw, iProductionManager i najnowocześniejsza technologia regulacji gwarantuje nawet o 70%* niższe zużycie energii.	Zużycie 7 352 kWh × 0.94 zł na kWh	= 4 837 zł	
	Zużycie dla iCombi Pro 2 206 kWh × 0.94 zł na kWh		
Tłuszcz			
Do przyrządzania potraw praktycznie nie potrzeba tłuszczu. Koszty zakupu i utylizacji tłuszczu ulegają obniżeniu nawet o 95%*.	Koszty zakupu produktów 984 zł	= 935 zł	
	Koszty zakupu produktów z wykorzystaniem iCombi Pro 49 zł		
Czas pracy			
iProductionManager skraca czas produkcji nawet o 60%*. Eliminacja czynności rutynowych dzięki iCookingSuite.	108 godz. mniej × 30 zł	= 3 240 zł	
Zmiękczenie wody/odkamienianie			
Dzięki iCareSystem koszty te są całkowicie eliminowane.	Koszty w przypadku tradycyjnych urządzeń 248 zł	= 248 zł	
	Koszty dla iCombi Pro 0 zł		
Dodatkowy zysk miesięczny		= 11 845 zł	
Dodatkowy zysk w okresie rocznym		= 142 140 zł	

Przeciętna restauracja wydająca 200 porcji na dzień z dwoma urządzeniami iCombi Pro 10-1/1.
* w porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi

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: 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.

iCombi Pro wytrzyma wiele. Przez cały rok.

Codziennosc w kuchni: ciężka praca. Dlatego też piece konwekcyjno-parowe RATIONAL są solidnie wykonane, dzięki czemu są w stanie znieść naprawdę wiele. Gwarancją wysokiej jakości urządzeń jest produkcja w Niemczech, a dodatkowo obowiązująca zasada „jedna osoba – jedno urządzenie”. Oznacza to, że każda osoba na produkcji przejmuje pełną odpowiedzialność za jakość systemu przyrządzania potraw. 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



Szczegóły techniczne.

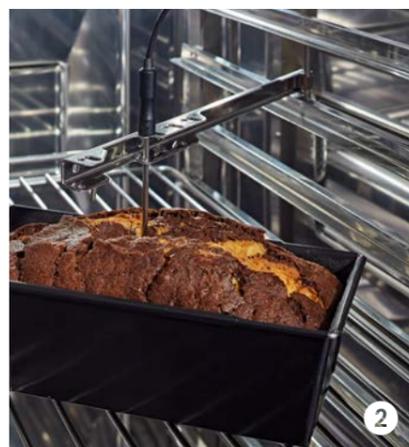
Pomyśleliśmy o wszystkim.

Wyposażenie dodatkowe.

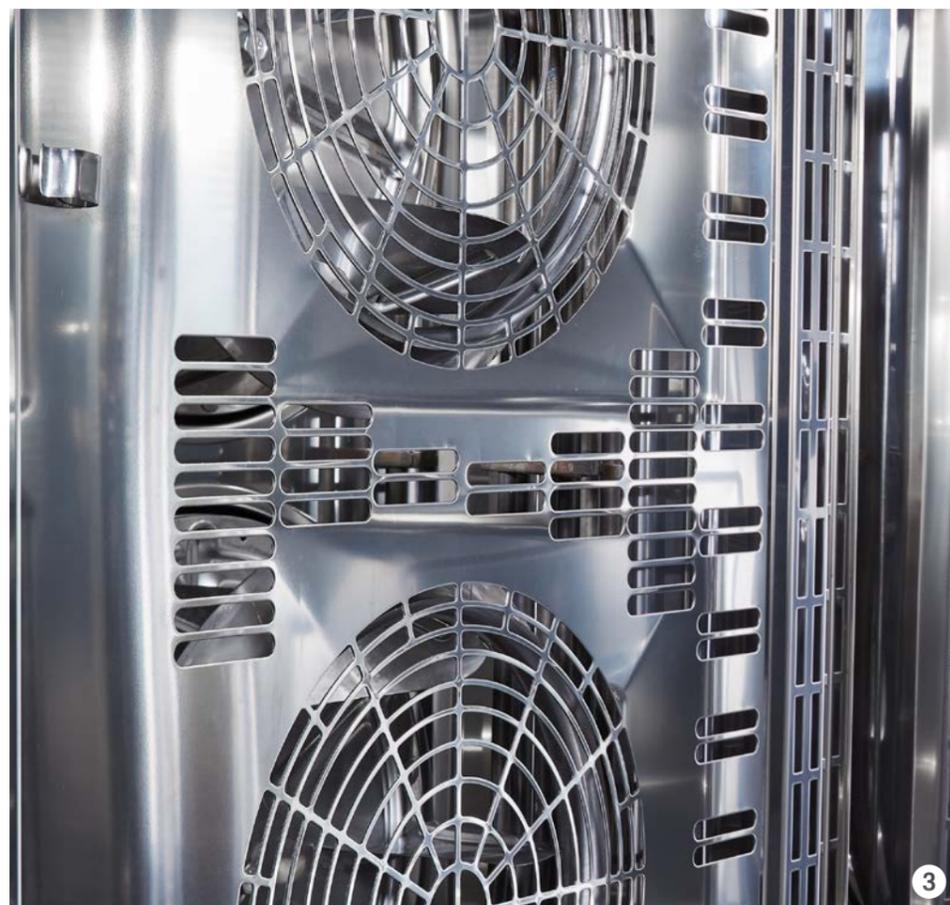
Właściwe składniki gwarantujące sukces.



1



2



3



6

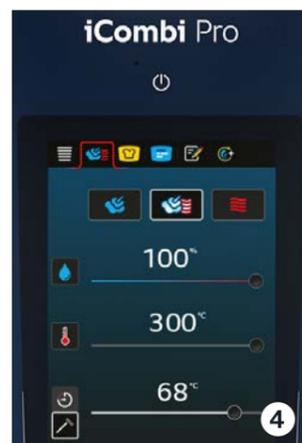


7

iCombi Pro ustanawia nowe standardy w zakresie inteligencji i wyposażenia technicznego:

- 1 oświetlenie LED z sygnalizacją gotowego załadunku
- 2 6-punktowy czujnik temperatury rdzenia
- 3 dynamiczna cyrkulacja powietrza
- 4 maksymalna temperatura w komorze 300°C
- 5 zintegrowany spryskiwacz ręczny ze strumieniem punktowym i prysznicowym
- 6 generator świeżej pary
- 7 drzwi komory z potrójną szybą
- 8 VarioSmoker (Akcesoria): optymalne wyniki wędzenia dzięki zintegrowanym ścieżkom gotowania

Ponadto: wskaźnik zużycia energii, nowa technologia uszczelnienia urządzeń podłogowych, WiFi bez anteny zewnętrznej



4



5



8

Muszą być wytrzymałe, być w stanie znieść codziennie użytkowanie w kuchniach profesjonalnych wymogi te dotyczą zarówno stelaży ruchomych, tac do grillowania i pieczenia pizzy, jak i opaków czy pojemników stalowych RATIONAL. Dopiero zastosowanie oryginalnego wyposażenia RATIONAL pozwala na korzystanie z możliwości oferowanych przez iCombi Pro bez żadnych ograniczeń. Tylko dzięki niemu może udać się przyrządzanie produktów wstępnie smażonych, kurczaków, wypieków i warzyw z grilla. Nawet stek otrzymuje apetyczny wzór grilla.

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

rational-online.com/pl/akcesoria



Przegląd modeli iCombi Pro.

Który sprawdzi się najlepiej?

iCombi Pro jest dostępny w wielu różnych rozmiarach – w końcu jego moc musi pasować do potrzeb danej kuchni, a nie odwrotnie. 20 czy 2000 porcji? Otwarta kuchnia? Wielkość kuchni? Prąd? Gaz? XS? 20-2/1? Który z modeli będzie odpowiedni?

Wszystkie informacje dotyczące opcji, cech i wyposażenia znajdują się na stronie: rational-online.com



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 Pro – Zupełnie inny, ale również od firmy RATIONAL.
Gotowanie, smażenie, frytowanie iVario Pro, urządzenie oparte na kontaktowym przenoszeniu ciepła, to idealne uzupełnienie iCombi Pro. Inteligencja, wygoda, elastyczność. Po prostu niezawodna drużyna.



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 (z klamką)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Wysokość (z rurą odpowietrzającą)	567 (594) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) mm
Średnica przyłącza wody	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Średnica odpływu wody	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Ciśnienie wody	1,0 - 6,0 barów	1,0 - 6,0 barów	1,0 - 6,0 barów	1,0 - 6,0 barów	1,0 - 6,0 barów	1,0 - 6,0 barów	1,0 - 6,0 barów
Wersja elektryczna							
Masa	62 kg	100 kg	130 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Moc przyłączeniowa	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Zabezpieczenie	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Przyłącze do sieci elektrycznej	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Moc dla trybu „Gorące powietrze”	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Moc dla trybu „Para”	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Wersja gazowa							
Masa		114 kg	149 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
Elektryczna moc przyłączeniowa		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Zabezpieczenie		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Przyłącze do sieci elektrycznej		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Średnica przyłącza gazu		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Gaz ziemny/gaz płynny G31/ gaz płynny G30*							
Maks. znamionowe obciążenie cieplne		13 kW/13 kW/ 13,5 kW	22 kW/22 kW/ 23 kW	28 kW/28 kW/ 29,5 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	42 kW/42 kW/ 44 kW	80 kW/80 kW/ 84 kW
Moc dla trybu „Gorące powietrze”		13 kW/13 kW/ 13,5 kW	22 kW/22 kW/ 23 kW	28 kW/28 kW/ 29,5 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	42 kW/42 kW/ 44 kW	80 kW/80 kW/ 84 kW
Moc dla trybu „Para”		12 kW/12 kW/ 12,5 kW	20 kW/20 kW/ 21 kW	21 kW/21 kW/ 22 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	38 kW/38 kW/ 40 kW	51 kW/51 kW/ 53,5 kW

* Aby umożliwić poprawne funkcjonowanie urządzenia, należy zapewnić właściwe dynamiczne ciśnienie na wejściu urządzenia:
Gaz ziemny H G20 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), gaz ziemny L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), gaz LPG G30 ve G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
XS oraz 20-2/1 w wersji elektrycznej: ENERGY STAR wyklucza te właściwości urządzenia z certyfikacji. iCombi Pro (LM100) i iCombi Classic (LM200) posiadają certyfikat NSF, co można zobaczyć na liście NSF.





„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

iCombi 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

