



iVario® Pro.

Az új teljesítményszint
a közétkeztetésben.



Amit a mai konyhának tudnia kell.

Sütés, főzés, blansírozás, olajban sütés, ételkészítés kukta funkcióval, éjjel, tökéletesre és mindent egyszerre: A közétkeztetés még soha nem követelt ennyi mindent. Ilyen gyorsan és igényesen. Ennyi nemzetközi és helyi fogással. Ilyen sokoldalúan és rugalmasan. Eljött az intelligens főzőrendszer ideje, amely a modern konyha igényeinek nem csak megfelel, hanem a legjobbat hozza ki belőle. Amelyik a 45 évnyi kutatást, tapasztalatot és innovációt egy új dimenzióba helyezi. Amelyik minden konyhában megmutatja annak erősségeit. Amelyik az ételleket egyszerűen és mindig a kívánt módon készíti el. 300 vagy 3000 vendég számára. Amelyik csökkenti a munkát, ahol az automatizálható. Amelyik a betanított munkaerő számára sem jelent feladványt.

- **Felülmúlja az elvárásokat**
Egy főzőrendszer, amely messze meghaladja, amit Ön egy billenőserpenyőtől, tartálytól vagy fritőztől megszokott.

Az iVario Pro.

Egyedülálló. Minden szempontból.

Úgy néz ki, mint egy billenőserpenyő, de többet tud: Főzés, sütés, pírítás és ételkészítés nyomás alatt – az iVario Pro szinte minden hagyományos főzőberendezést felvált. Mert erős: Egyedülálló fűtőtechnológiája a teljesítményt precizitással ötvözi. Mert intelligens asszisztensei vannak, akik együtt gondolkodnak Önnel, tanulnak és támogatnak. Mert akár négyszer gyorsabb és akár 40% -kal kevesebb energiát fogyaszt, ráadásul jóval helytakarékosabb, mint a hagyományos főzőberendezések. Vagy egyszerűen: Mert sokra képes. A kiváló ételminőségért ellenőrzés és felügyelet nélkül.

Hatékony energiagazdálkodás

Az iVarioBoost fűtőrendszerében egyesül az erő, a sebesség és a precizitás. Teljesítménytartalékokkal és a teljes felületre kiterjedő pontos hőelosztással, hogy a főzési folyamat a hűsütésnél és az érzékeny ételek elkészítésénél is optimális legyen.

➔ 06. oldal

Nagyobb rugalmasság

A szabadalmaztatott iZoneControllal egy tartályaljból sok kis iVario lesz. A különböző ételekhez. A nagyobb szabadságért. A még több kreativitás érdekében.

➔ 12. oldal

Gyorsaság

Az opcionális kukta funkcióval akár 35%-kal rövidebb főzési időt is elérhet. Az automatikus nyomásnövelés- és csökkentés gyorsá és kényelmessé teszi az iVario Pro készülék használatát.

➔ 10. oldal

A legjobb munkakörülmények

Az iVario Pro segítségével a konyha ergonomikus, energiatakarékos, biztonságos és hatékony helyé válik. Jót tesz a munkanapnak. Jót tesz az egészségnek.

A kívánt eredmény felügyelet nélkül

Az iCookingSuite integrált főzési intelligenciának köszönhetően egyszerűen minden sikerül. Semmi nem ég oda, semmi nem fő túl. És az iVario Pro csak akkor hívja Önt, amikor az igazán szükséges. Az Ön kívánságainak megfelelő főzési eredményért. ➔ 8. oldal

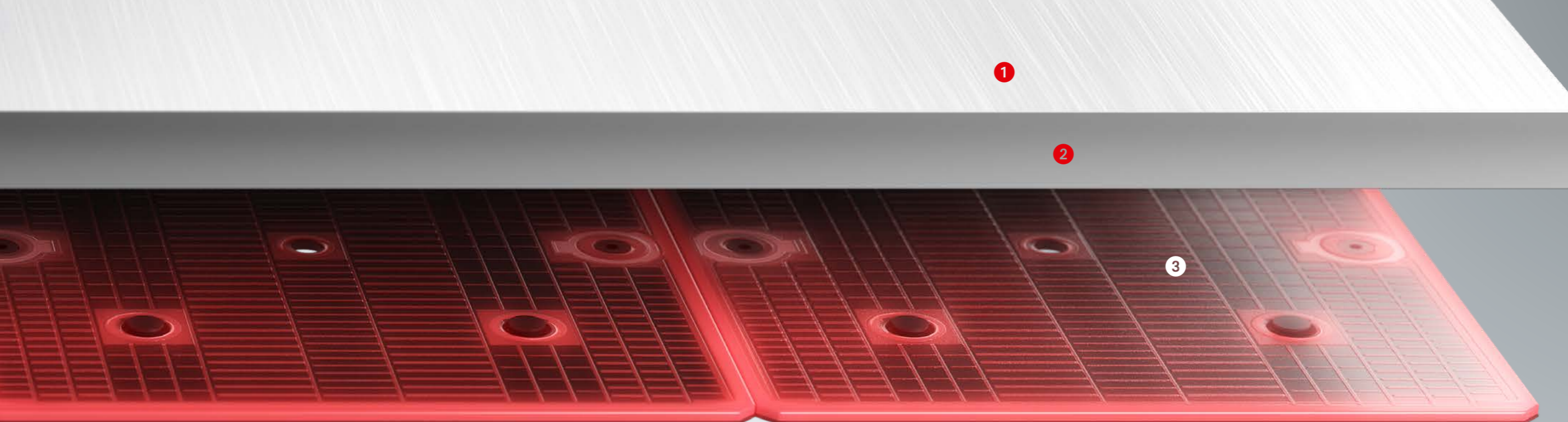
Intuitív kezelőfelület

Egyszerű, logikus és hatékony. Így az iVario Pro készülékkel a munka nem csak könnyű, hanem szórakoztató is. Az első naptól fogva.

➔ Mit jelent ez Önnek?

Az egyik legmodernebb főzőrendszer a kimagasló produktivitás, rugalmasság és egyszerűség szolgálatában.

rational-online.com/xx/iVarioPro



Az Ön teljesítményszolgáltatója.
Ugyanolyan pontos, mint amilyen gyors.

iVarioBoost-fűtőrendszer

Meggyőző teljesítmény	iVario Pro XL
15 kg tészta	22 perc
45 kg bélszín stroganoff módra	20 perc
120 liter tejberiz leégésmentesen	70 perc
30 kg csicseriborsó beáztatva (kukta funkció)	42 perc
120 kg pörkölt (kukta funkció)	88 perc

iVarioBoost

Vannak lassan melegedő, lassú reakcióidejű, vastag aljú tartályok. Vannak egyenetlen hőelosztású, az ételeket odaégető, vékony aljú tartályok. És van az iVarioBoost, ami kerámia fűtőelemek és gyorsan reagáló, karcálló aljjal készült tartályok kombinációja. A nagy hatásfokért, a kiemelkedő gyorsaságért és az egyenletes hőelosztásért.

Az integrált iVarioBoost energiamenedzsment lényegesen kevesebb energiát fogyaszt a hagyományos főzőberendezésekhez képest. És még így is nagyvonalú energiatakarékokat biztosít. Hogy Ön gyorsan piríthasson, és a hideg alapanyagok hozzáadása ne okozzon érzékelhető hőcsökkenést, mint a hagyományos technológia esetén.

1 Speciális tartályalj

Az erős, karcálló, nagy teljesítményű acélból készült tartályalj gondoskodik a gyors felmelegedésről és a pontos hőátadásról. A finom pirult ízért, az egyenletes pirításért és a szaftos húserért.

2 Intelligens hőmérséklet-szabályozás

Minden fűtőelemnek saját, integrált érzékelői vannak. Ezek a tartályalj teljes felületén érzékenyen mérik a hőmérsékletet. Ezek a mérési adatok képezik az intelligens, zónaszpecifikus hőmérséklet-szabályozás alapját. A kiváló eredmények érdekében alacsony energiafogyasztás mellett. Kiváltképp érzékeny ételekhez, mint amilyenek a tejalapú ételek.

3 kerámia fűtőelemek*

Óriási teljesítmény és mindig a megfelelő mennyiségű energia a megfelelő helyen a kerámia fűtőelemeknek köszönhetően, melyek gondoskodnak az egyenletes, teljes felületre kiterjedő hőátadásról.

*szabadalmi oltalom alatt áll: EP 1 671 520 B1

➔ **Mit jelent az Ön számára**
Nincs odaégés. Nincs túlfőzés.
Szaftos hús. Finom pirult íz.
Kiemelkedően egyenletes eredmény.

rational-online.com/xx/iVarioBoost

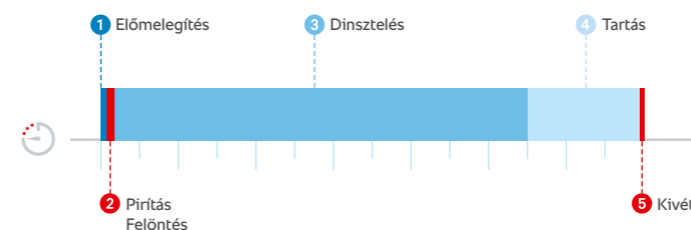


Biztonságosan a kívánt
eredményig.
Felügyelet nélkül.

Intelligens konyha

iCookingSuite

Intelligens vezérlés gombnyomásra. Az iVario Pro készülékben rejlő iCookingSuite főzési intelligenciával. A főzési utat az egyedi ételek szerint alakítja, mindent a kívánt főzési eredményhez állít be, tanul Öntől, igazodik a főzési szokásaihoz, és csak akkor hívja, amikor az Ön beavatkozására van szükség. Például a steak megfordításához. Semmi nem ég oda vagy fő túl. Alacsony hőmérsékleten történő főzés, érzékeny édesség - nem jelent problémát. Az AutoLift segítségével még a tészta is automatikusan kiemelkedik a vízből. Ha pedig saját kézjegyével szeretné ellátni az ételeket, beavatkozhat a főzési folyamatba.



Éjszaka is Önért dolgozik

Töltse be az iVario Pro készüléket az éjszakai főzéshez, indítsa el a főzési folyamatot, és másnap reggel csak vegye ki az elkészült ételt.

iCookingSuite

Kiváló ételminőség felügyelet nélkül, egyszerű kezelés szinte betanulás nélkül. Ez az a támogatás, amivel elkerülhetők a hibák és segít időt spórolni.

rational-online.com/xx/iCookingSuite



Gyorsan és kíméletesen éri el a célt. A kukta funkció.

Gyorsabb folyamatok

Nyomásfejlesztés, hogy kisebb legyen a nyomás: Ha gyakran kell gyorsnak lenni, akkor az iramot az opcionális kukta funkcióval tudja tartani. A belső zárral biztonságosan rögzített fedél alatt a raguk, pörköltök, alaplevek, levesek és egytálételek akár 35%-kal is gyorsabban elkészülnek. Természetesen minőségromlás nélkül. Karbantartás nélkül. Mert az iVarioBoost fűtőrendszer egy gombnyomással beállítja a nyomást, és azt állandó értéken tartja. A teljes főzési folyamat alatt. Így kíméli az étel sejtszerkezetét, azt mégis a lehető legrövidebb időn belül készíti el, hogy a legjobb eredmények, pontosan kerüljenek az asztalra.

	Főzés	Nyomás alatti főzés	Megtakarítás
Báránycsülök	117 perc	86 perc	↓ 26%
Csicseriborsó beáztatás nélkül	65 perc	42 perc	↓ 35%
Marha párolva	170 perc	135 perc	↓ 21%

➔ **Az Ön előnye**
Az Ön számára ez több kapacitást, rövidebb főzési időt és nagyobb termelékenységet jelent.

rational-online.com/xx/pressure

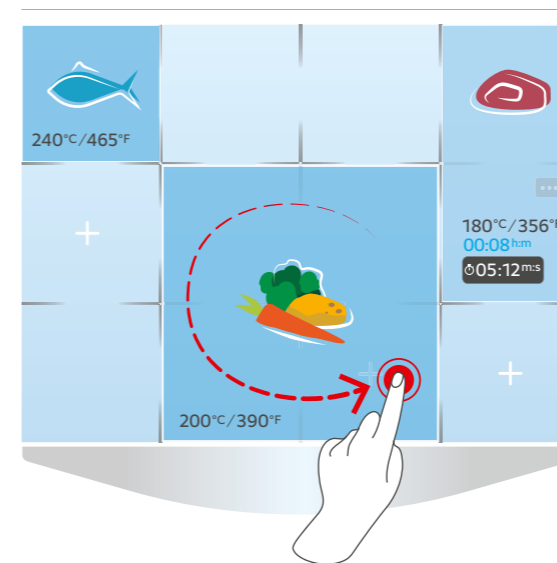
Minden területen a legjobb eredmények.

Hatékony rugalmasság



iZoneControl

A rugalmasság a közétkeztetésben is elengedhetetlen. A különleges étrendhez, az extra kívánságokhoz vagy a személyzet menüjéhez. Éppen ezekhez kell a nagy konyhákban is a kisebb adagokat gyorsan és hatékonyan elkészíteni. Pontosan erre való az iZoneControl. Ez lehetővé teszi az Ön számára az iVario legfeljebb négy zónára való felosztását, amelyeknek a méretét, helyzetét és alakját Ön szabadon alakíthatja. Egy tartályban egyszerre egyforma vagy különböző ételeket készíthet el. Ugyanabban az időben vagy késleltetéssel, azonos vagy eltérő hőmérsékleten. Ön csak azt a területet melegíti fel, amelyre valóban szüksége van. Ezzel energiát és sok más konyhai felszerelést takarít meg.



Egy, kettő, három, négy. A szükséges tartályzónák az iZoneControl révén egy ujjal a kijelzőn kezelhetők. Egyszerű és biztonságos.

iZoneControl
Csak annyira melegíti fel a tartály alját, amennyire az valóban szükséges. A nagyobb hatékonyság és rugalmasság érdekében. Még kis adagoknál is.

rational-online.com/xx/iZoneControl

Modern munkafolyamatok.

Átgondolt, hogy biztonságos legyen.

A hajolgatás, emelgetés, cipekedés és megégés a konyhai hétköznapok része. Mostantól azonban mindez a múlté. Mert az iVario Pro segítségével a konyha ergonomikus, energiatakarékos és hatékony helyé válik. Mert a RATIONAL megfigyelte a világ séfjeit, és számtalan olyan műszaki megoldást fejlesztett ki, amelyek megóvják a hátat és megakadályozzák a megégést, miközben megkönnyítik az életet és védik az egészséget.

➔ **Ez biztos**
A nyugodt és biztonságos munka kevesebb állásidőt, jobb termelékenységet és nagyobb hatékonyságot jelent. És ami ugyanilyen fontos: több motivációt.

1 Vízbekeresztés és 2 vízleeresztés

Nem kell többet vizet cipelni, mert a tartály a vízbekeresztéssel literre pontosan megtölthető. Az integrált lefolyón keresztül pedig kényelmesen kiüríthető.

3 Magasságállítás (opcionális)

Ön akár alacsony, akár magas, az iVario Pro 16 másodperc alatt 200 mm-rel magasabbra állítható az ergonomikus magasságbeállítóval kezelője testmagasságának megfelelően.

4 integrált kézi zuhany, beépített aljzat külön áram-védőkapcsolóval (opcionális) és USB-porttal.

5 Egyszerű tisztítás

Mivel az iVario Pro készülékben semmi nem ég oda, alapvetően alig van mit tisztítani. És ez a kevés is elintézhető két perc alatt.

6 AutoLift

Tészta al dente. Teljesen automatikusan. Az emelő- és süllyesztő funkcióknak köszönhetően a kosár mindig időben emelkedik ki a vízből.

7 Egyszerű kiürítés

A tartály speciális felfüggesztésének köszönhetően a kiürítés pontos, biztonságos, és nem okoz hátrproblémákat.

Hideg tartályperem

Soha többé nem égeti meg magát a tartályperemmel. Nyugodtan ráteheti a kezét, kockázatok nélkül.

Design

A lekerekített sarkoknak köszönhetően nincs zúzódás és vágás.



Mindig megfelelő.

Válasz minden kihívásra.

Azt asztalon, a konyhapulton, a falra akasztva, a központi blokkon vagy abba beépítve: Az iVario Pro mindenhol illik. A készülék éjjel-nappal rendelkezésre áll az ételkészítéshez. Átalakításnál vagy kiegészítőként minden konyhában megtalálja a helyét és könnyen telepíthető.

A beépített vízelvezetőnek köszönhetően még egy lefolyóra sincs szüksége. A konyha padlója így nem lesz csúszós és ezzel nő a munkahelyi biztonság. Az iVario Pro készülékkel még a konyha alapos kitakarítása sem jelent problémát. Megfelel az IPX5 szabvány magas követelményeinek.

➔ **Az Ön előnye**
Egy olyan munkahely, amelyik alkalmazkodik Önhöz, és nem hagy maga után kívánnivalót.



- ➊ álló készülék
- ➋ fali szerelvény
- ➌ asztali készülék
- ➍ asztali készülék állványon

IPX 5

Letisztultabb konyha.

A kevesebb több. Hely és idő.

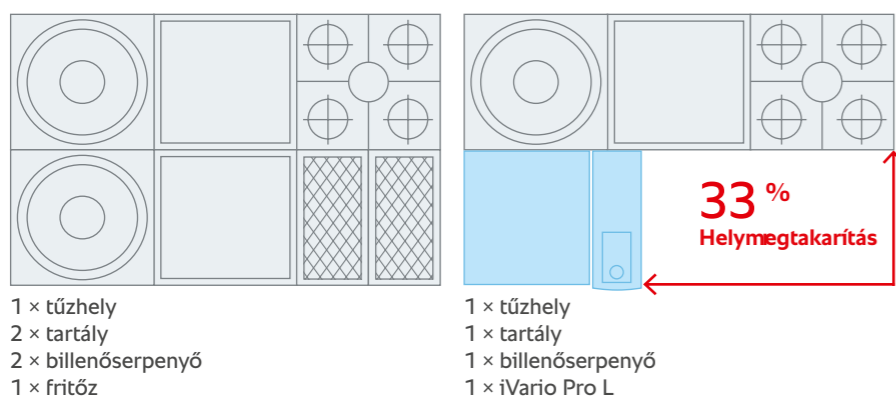
Teljesítmény plusz pontosság egyenlő hatékony ételkészítés. 80 adag étel, 62 perc, elégedett vendégek. Ezt nevezzük felügyelet és minőségromlás nélküli főzésnek. Ilyen a főzés az iVario Pro L készülékkel. Ami ráadásul helytakarékos is, mert kiválthatja a tűzhelyet, a grillezőlapot, a fritőzt, a billenő serpenyőt és a főzőüstöt.

➔ **Takarítson meg** gyártási időt és helyet. Anélkül, hogy lejjebb adna az ételminőségből.

rational-online.com/xx/invest

Konyhialakítás előtte

Konyhialakítás után

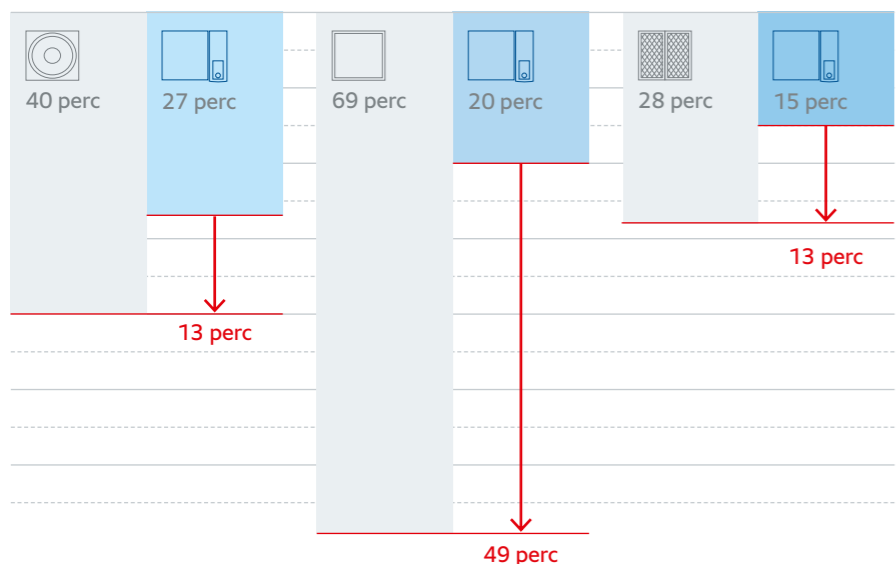


Helymegtakarítás
Az iVario Pro készülékkel sok hagyományos főzőberendezést kivált és átlagosan 33 % helyet takarít meg.

Főzés tészta

Sütés/Dinsztelés szárnyasragu

Olajban sütés hasábburgonya



Időmegtakarítás
Egy főzőrendszer, három termék, 80 adag étel: Az iVario Pro készülékkel Ön sokkal hatékonyabban dolgozik, mint a hagyományos főzőberendezésekkel, és értékes munkaidőt takarít meg.

Gazdaságosság.

Csűrheti, csavarhatja, ahogy csak akarja: a számla önmagáért beszél.

Egy sikeres konyha előfeltétele: a nagy termelékenység. A számos funkciónak köszönhetően az iVario Pro egy olyan befektetés, amelyik gyorsan kifizetődik. Mert számos konyhai készülék funkcióját egyesíti. Ön helyet, munkaidőt, alapanyagokat, áramot és vizet takarít meg. És természetesen: pénzt.

➔ **Megéri**
Erről a rendkívül rövid megtérülési idő és a szórakoztatóbb munka is tanúskodik.

rational-online.com/xx/invest

Az Ön nyeresége	Számítási módszer évente	Az Ön extra bevétele évente	Számolja ki saját maga
Hús			
Akár 10%-kal kevesebb alapanyagigény a napi menü elkészítésénél (szeletelt hús, ragu) az iVarioBoost sütési teljesítményének köszönhetően.	Alapanyagigény hagyományos tűzhelyekkel, billenőserpenyőkkel és üstökkel		
Akár 10%-kal kisebb* nyersanyag-felhasználás a sütőben éjszaka készülő egytálételekhez	Alapanyagigény az iVario Pro használatával	= 4.950€	
Energia			
68 kWh átlagos megtakarítás naponta az iVarioBoost fűtőrendszerének magas hatásfoka révén*.	68 kWh × 0,18 € / kWh	= 6.120 €	
Munkaidő			
120 perc átlagos munkaidő-megtakarítás naponta az iVarioBoost fűtőrendszernek, az iCookingSuite automatikus főzés funkciójának és az éjszakai üzemmódnak köszönhetően.	1000 óra × 26 € (vegyes számítás: szakács/takarítószemélyzet órábéré)	= 26.000 €	
Tisztítás			
Víz és mosogatószer átlagos éves megtakarítása*. Kevesebb edényt és serpenyőt kell megtisztítani.	600 liter víz naponta × 1,00 €/m ³ és 50 liter mosogatószer évente	= 360 €	
Az Ön éves többletbevétele		= 37.430 €	

Naponta 600 adag ételt készítő (2 szerviz) átlagos üzemi étterem egy iVario Pro L és XL készülékkel, többletérték egy hagyományos tűzhellyel, billenőserpenyővel, főzőüsttel és fritőzzel dolgozó konyhához képest.

* A hagyományos billenőserpenyőkkel, főzőüstökkel és olajsütőkkel összehasonlítva.

Fenntarthatóság.

Jó a környezetnek,
még jobb a kasszának.



A fenntarthatóság erőforrásokat takarít meg, és pénzt spórol: A RATIONAL számára magától értetődő az energiahatékony ételkészítés és logisztika, az energiamegtakarítás új normái, a csökkentett anyagfelhasználás és a régi készülékek visszavétele. És az iVario Pro révén pontosan ugyanilyen magától értetődő lesz a fenntarthatóság az Ön konyhájában: A hagyományos konyhai eszközökhöz képest Ön akár 40% energiát is megtakarít. Kevesebb nyersanyagot használ. Kevesebb felesleg keletkezik.

- ➔ **A környezetünk megóvásáért**
Az Ön nevéhez méltó egészséges ételek és a környezetvédelem érdekében.

rational-online.com/xx/green



Tesztelt termékminőség.

Egy iVario Pro
hosszú ideig kitart.
Évekig.

A konyhai hétköznapok kemények. Ezért a RATIONAL-termékek strapabíróak és gondosan vannak összeszerelve. Ez az „egy ember - egy eszköz” elvnek köszönhető. Ez azt jelenti, hogy a gyártás során mindenki teljes mértékben felelős a maga készített iVario Pro minőségéért. Könnyen felismerhető a nevéről és az adattáblájáról. Ugyanilyen igényesek vagyunk a beszállítóinkkal is: A hangsúly a magas minőségi színvonalon, a folyamatos fejlesztésen, valamint a termékek megbízhatóságának és hosszú élettartamának biztosításán van.

- ➔ **Rájuk bízhatja magát**
A mindennapok strapabíró, tartós, megbízható partnere.

rational-online.com/xx/company





Kiegészítők.

Megfelelő tartozékok az Ön sikeréhez.

Robusztusnak kell lennie, minden nap ki kell tartania, és állnia kell a professzionális konyhák megpróbáltatásait - ezt a RATIONAL állványkocsijai ugyanúgy teljesítik, mint a márka főző- és sütőkosarai, a VarioMobil és a lapátok. Mert csak az eredeti RATIONAL-tartozékokkal tudja kihasználni az iVario Pro kiemelkedő jellemzőit és képességeit azok teljes spektrumában. Hogy a lassú főzés, a tészta és a ragu tényleg sikerüljön.

➔ **Eredeti RATIONAL tartozékok**
A könnyebb élet az átgondolt tartozékoknak köszönhető.

rational-online.com/xx/accessories



ConnectedCooking

iVario Pro 2-S
A pároló „sütés” befejeződött

ConnectedCooking

iVario Pro L
HACCP-jelentés elérhető



ConnectedCooking.

Minden kézben tartva, minden ellenőrzés alatt.

Mindenki a hálózatépítésről beszél. Az iVario Pro hálózatképes. A standard WiFi-interfészsel a RATIONAL biztonságos, ConnectedCooking nevű internetes platformjához csatlakoztatható. Bevált a pulykamellrecept? Akkor töltsse le a hálózatba kapcsolt összes főzőrendszerre. Nem számít, hol találhatóak. Melyik főzőrendszer működik? Nézze meg az okostelefonon. Ihletre van szüksége? Böngéssze át a recept-adatbázist. Szoftverfrissítés? Automatikus letöltődik éjszaka a főzőrendszerre. HACCP-adatok letöltése? Egy kattintás az egész.

➔ **ConnectedCooking**
A RATIONAL hatékony hálózata. Hogy Ön mindig mindent az ellenőrzése alatt tarthasson.

rational-online.com/xx/ConnectedCooking

Az iVario modell áttekintése.

Melyik illik Önhöz?

30 adag étel vagy 3000? Sok hely? Kevés hely? Az iVario Pro alkalmazkodik az Ön igényeihez, és kiemelkedő teljesítménnyel támogatja. Nappal és éjjel. És hamarosan az Ön konyhájában is.

Mindent megtalál a lehetőségekről, szolgáltatásokról és tartozékokról a rational-online.com weboldalon.



iCombi Pro – Az új mércé.

Az iCombi Pro intelligens, hatékony és rugalmas. És biztosítja az Ön által kívánt eredményeket. Újra és újra. Nem számít, hogy ki kezeli. Az iVario Pro-val együtt verhetetlen csapatot alkotnak a nagyüzemi konyhákban.



iCombi Classic - a technológia és a mestermunka találkozása.

Az iCombi Classic robusztus, könnyen kezelhető és ugyanolyan precíz, mint Ön. Ezért személyre szabott megoldást kínál azok számára, akik tapasztalattal rendelkeznek és kombinált sütő-párolójukat kézi vezérléssel kívánják használni.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Adagszám	tól 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Hasznos űrtartalom	2 × 17 liter	2 × 25 liter	100 liter	150 liter
Főzőfelületek	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)
Szélesség	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Mélység	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Magasság (beleértve az alsó állványt/talapatot)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Tömeg	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Vízellátás	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Vízlefolyó	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Csatlakozási érték (3 NAC 400V)	14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
Biztosíték (3 NAC 400V)	20 A	32 A	40 A	63 A
Opciók				
Kukta funkció	–	◦	◦	◦
iZoneControl	◦	•	•	•
Lassú főzés (éjszaka, szuvidálás, konfitálás)	◦	•	•	•
WiFi	◦	•	•	•
Mennyiség (tartálynként)				
Szárnyasragu pirítás (hús)	4,5 kg	7 kg	15 kg	24 kg
Sütési idő	5 Perc	5 Perc	5 Perc	5 Perc
Pörkölt (hús és sajt)	17 kg	25 kg	80 kg	120 kg
Főzési idő kukta funkció nélkül	102 Perc	102 Perc	102 Perc	102 Perc
Főzési idő a kukta funkcióval	–	↓ -14% 88 Perc	↓ -14% 88 Perc	↓ -14% 88 Perc
Csicseriborsó beáztatva	4 kg	7 kg	20 kg	30 kg
Főzési idő kukta funkció nélkül	65 perc	65 perc	65 perc	65 perc
Főzési idő a kukta funkcióval	–	↓ -35% 42 perc	↓ -35% 42 perc	↓ -35% 42 perc
Főttburgonya	7 kg	12 kg	45 kg	65 kg
Főzési idő kukta funkció nélkül	49 perc	49 perc	49 perc	49 perc
Főzési idő a kukta funkcióval	–	↓ -14% 42 perc	↓ -14% 42 perc	↓ -14% 42 perc

• Standard ◦ opcionális



„A rendezvényen való részvétel után úgy döntöttünk, hogy ezzel a főzőrendszerrel fogunk dolgozni.”

George Kailis, tulajdonos és menedzser,
TAMALA Café Bar, Kiti, Zypern

ServicePlus.

Egy csodálatos barátság kezdete.

A megfelelő szolgáltatással a RATIONAL főzőrendszere és az Ön konyhája tökéletes párost alkotnak: A RATIONAL mindenben a rendelkezésére áll az első konzultációtól és próbafőzéstől kezdve, a személyes betanításon és szoftverfrissítéseken át egészen a ChefLine szolgáltatásig, az egyéni kérdések forródrótjáig. Vagy képezze tovább magát a RATIONAL-akadémián. Ezzel párhuzamosan bármikor felveheti a kapcsolatot egy hitelesített RATIONAL-szakkereskedővel: Ő jól ismeri a főzőrendszereket és megtalálja az Ön konyhájához legmegfelelőbb berendezést. Ha pedig vészhelyzet történik, a világszerte elérhető RATIONAL-szerviz gyorsan kikerkezik.

➔ ServicePlus

Mindent egy cél vezérel:
Hogy hosszú ideig élvezze a beruházását, mindig a legjobbat hozza ki a berendezéséből, és soha ne fogyjon ki az ötletekből.

rational-online.com/xx/ServicePlus

iVario live.

Ne hagyja magát meggyőzni, próbálja ki saját maga!

De elég az elméletből, ideje gyakorolni, hiszen semmi sem meggyőzőbb a saját tapasztalatnál: Tapasztalja meg a RATIONAL főzőrendszereket működés közben, ismerkedjen meg az intelligens funkciókkal, és próbálja ki, milyen velük dolgozni. Élőben, kötelezettség nélkül és egészen közel Önhöz. Kérdései vannak, személyes felvilágosítást szeretne, vagy információkra van szüksége a felhasználásról? Akkor hívjon fel minket vagy küldjön nekünk e-mailt. További információkat, részleteket, filmeket és vásárlói visszajelzéseket a rational-online.com weboldalon is talál.

➔ Regisztráljon most

Tel.: +36307523310
info@rational-online.com

rational-online.com/xx/live



RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 71 727 9090
Fax +41 71 727 9080

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

