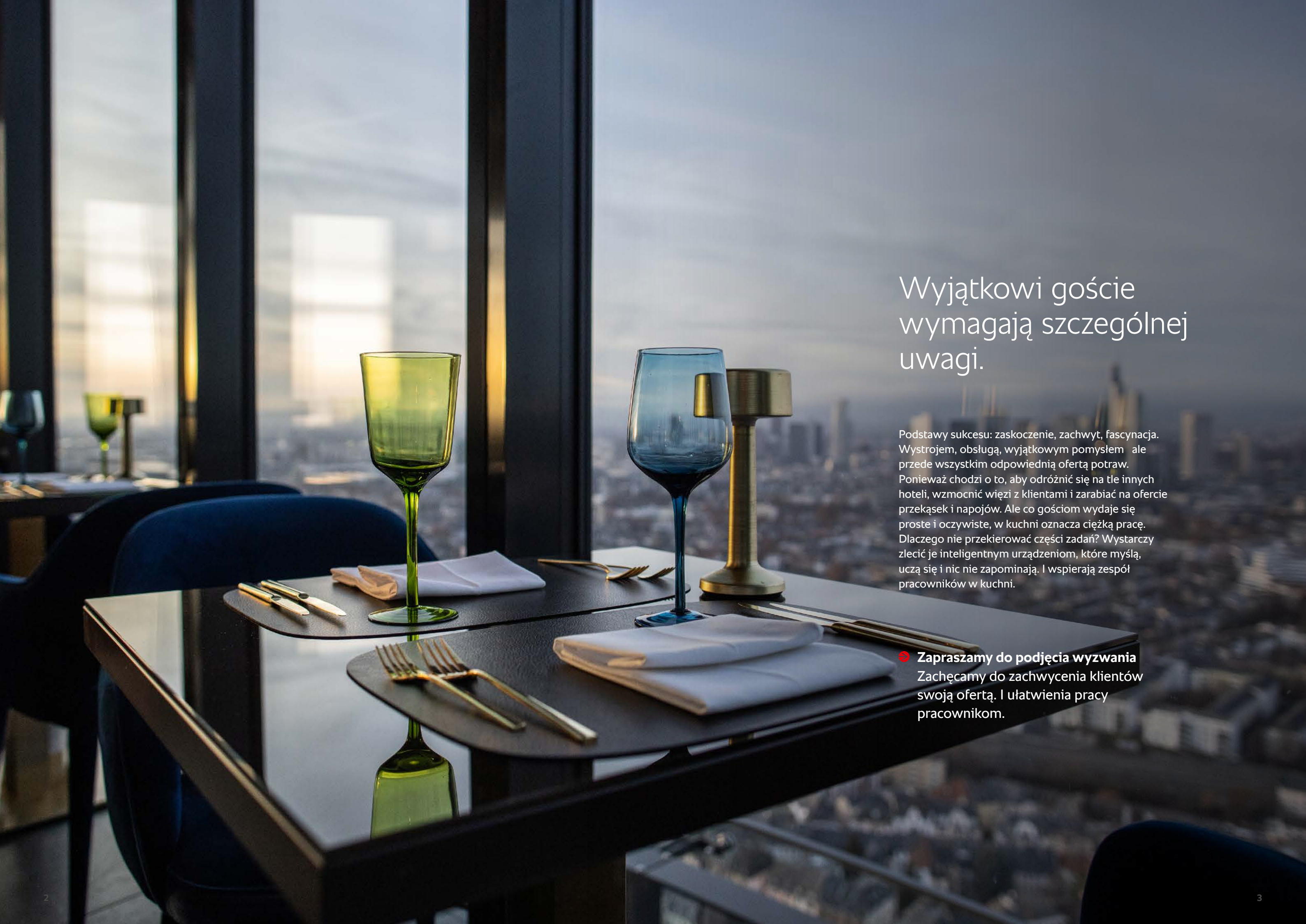




Hotele o pełnym zakresie usług.

Cel podróży: najlepszy smak.



Wyjątkowi goście wymagają szczególnej uwagi.

Podstawy sukcesu: zaskoczenie, zachwyt, fascynacja. Wystrojem, obsługą, wyjątkowym pomysłem ale przede wszystkim odpowiednią ofertą potraw. Ponieważ chodzi o to, aby odróżnić się na tle innych hoteli, wzmocnić więzi z klientami i zarabiać na ofercie przekąsek i napojów. Ale co gościom wydaje się proste i oczywiste, w kuchni oznacza ciężką pracę. Dlaczego nie przekierować części zadań? Wystarczy zlecić je inteligentnym urządzeniom, które myślą, uczą się i nic nie zapominają. I wspierają zespół pracowników w kuchni.

🔴 **Zapraszamy do podjęcia wyzwania**
Zachęcamy do zachwycenia klientów swoją ofertą. I ułatwienia pracy pracownikom.

Nowy standard.

Niewielka przestrzeń. Większa moc.

To wielka obietnica. Na pierwszy rzut oka brzmi to paradoksalnie, ale w rzeczywistości otwiera nowe możliwości przyrządzania potraw i wyposażenia kuchni. 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 umożliwiają elastyczne zastosowanie w przypadku zarówno małych, jak i dużych ilości. Które potrafią produkować niezwykle różnorodne potrawy. Które niezawodnie dostarczają niezmiennie rezultaty. Które spełniają wymogi względem higieny.



Intuicyjna obsługa

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

Wydajna produkcja potraw

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

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.

Błyskawiczne czyszczenie

Doskonała czystość w ok. 12 minut. Nawet czyszczenie standardowe jest o połowę krótsze i oszczędza 50%* środków czyszczących. Czystość, mniej przestojów, wydłużenie czasu produkcji.

Dobrze przemyślane

Więcej wentylatorów, zoptymalizowana geometria komory gotowania oraz lepsza wydajność odprowadzania wilgoci umożliwiają nawet o 50%* większe załadunki. Orz jeszcze lepszą jakość potraw. A dodatkowo jeszcze większą wydajność produkcyjną. I prostszą obsługę.

* W porównaniu z poprzednim modelem.

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, wygodna i bezpieczna dla użytkownika.

Skuteczne zarządzanie energią

System grzewczy iVarioBoost łączy w sobie wydajność, 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.

➔ Jakie korzyści płyną z tego dla Państwa?

Oto gwarancja większej wydajności produkcyjnej, elastyczności i bezpieczeństwa.

Aby w kuchni nic nie brakowało.

iCombi Pro.

W gruncie rzeczy urządzenie iCombi Pro ma tylko jedno zadanie: niezawodnie przyrządzać potrawy zgodnie z preferencjami użytkownika. Dlatego też jest wyposażone w wiele inteligentnych funkcji i przekonuje w kwestiach wydajności produkcyjnej, prostoty i jakości. Dlatego też automatycznie rozpoznaje, czy ma zostać przyrządzonych jeden czy 20 steków i automatycznie dostosowuje wszystkie ustawienia. Lub wspiera użytkownika, dostarczając plany produkcji z optymalnym czasem lub poborem energii. Gwarantując tym samym doskonale zapelnienie bufetu śniadaniowego.

➔ 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 ponad 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. Zastępując przy tym wiele pojedynczych urządzeń, takich jak patelnie przechylne, kotły i frytownice. Pozwala to oszczędzić miejsce, ogranicza koszty inwestycji i gwarantuje wyjątkową jakość potraw. W kuchni bankietowej, jako urządzenie stołowe w kuchni pokazowej. Jak 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

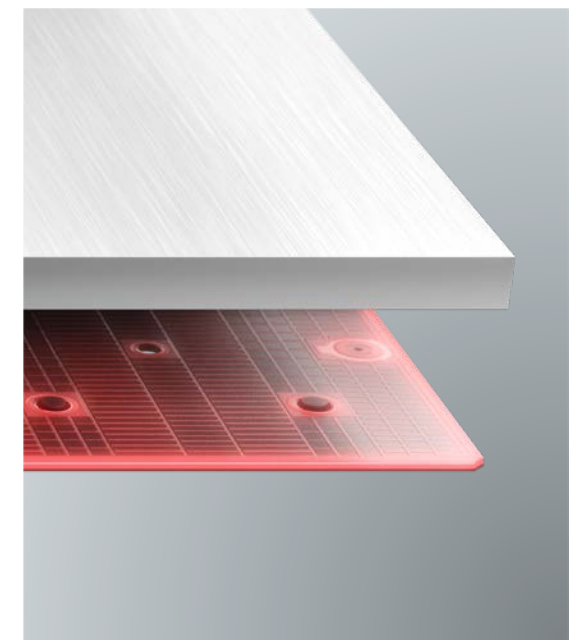
Inteligentna regulacja, jednym przyciskiem. Z wykorzystaniem funkcji iCookingSuite, inteligencji gotowania w iVario. Dostosowuje ona ścieżkę przyrządzania do potrawy, prowadzi do pożądanego rezultatu, uczy się od użytkownika, dopasowuje do jego przyzwyczajeń i wzywa go, gdy konieczne jest podjęcie działania, 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.





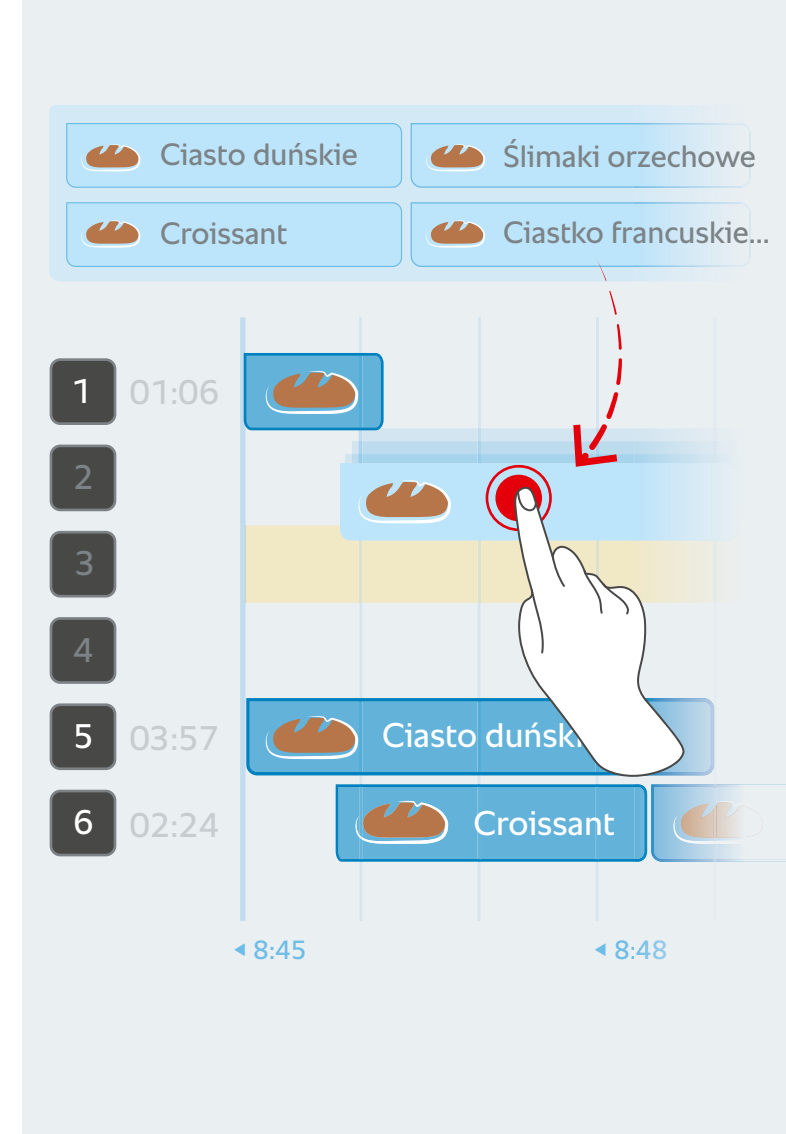
Różnorodność to ciężka praca.

Którą można teraz podzielić na dwa.

Rano, w południe, wieczorem. Śniadania, bankiety, obiady à la carte, room service. A w międzyczasie przekąski, ciasta, wyżywienie dla pracowników. Ponieważ obsługa gości trwa nieprzerwanie i wymaga perfekcji. Tym ważniejsze jest posiadanie przemyślanej koncepcji kuchni. Opartej na urządzeniach przejmujących czynności rutynowe, dających sobie radę ze wszystkimi metodami przyrządzania potraw, gwarantujących elastyczne zastosowanie, produkujących nieprzerwanie najwyższą jakość i pracujących inteligentnie dzięki iCookingSuite. 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 zapiekanek, pieczeni czy warzyw.



➔ Rezultat
Duża wydajność produkcyjna,
wysokie standardy jakości.
Niezależnie od tego, kto
obsługuje urządzenia.



Na dobry początek dnia.

Dla gości i dla pracowników.

Różnorodne, zdrowe, na zimno, na gorąco – oto doskonałe śniadanie. Pyszne i pozostawiające dobre wrażenie na gościach. Wyzwanie dla kuchni: zaprezentować w ramach bufetu nie za dużo i nie za mało, oczywiście wszystko musi być świeże, chrupiące i mieć doskonałą konsystencję. Najlepiej przez kilka godzin. Brzmi jak ogromne wyzwanie, ale wcale nie musi takie być. Ponieważ bekon, kielbaski, jajecznica i tosty można umieścić w iCombi Pro razem. Lub pomidory z grilla i placki ziemniaczane. Lub bułki, croissantsy i bagietki. iProductionManager informuje, co można przyrządzać razem, dostosowuje procesy pracy i automatycznie wzywa do załadunku i rozładunku.

➔ Z jednego powodu

Ogromna różnorodność doskonałej jakości niewielkim nakładem pracy. Lub innymi słowy: najwyższa wydajność produkcyjna.

Koszyki na zakupy

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



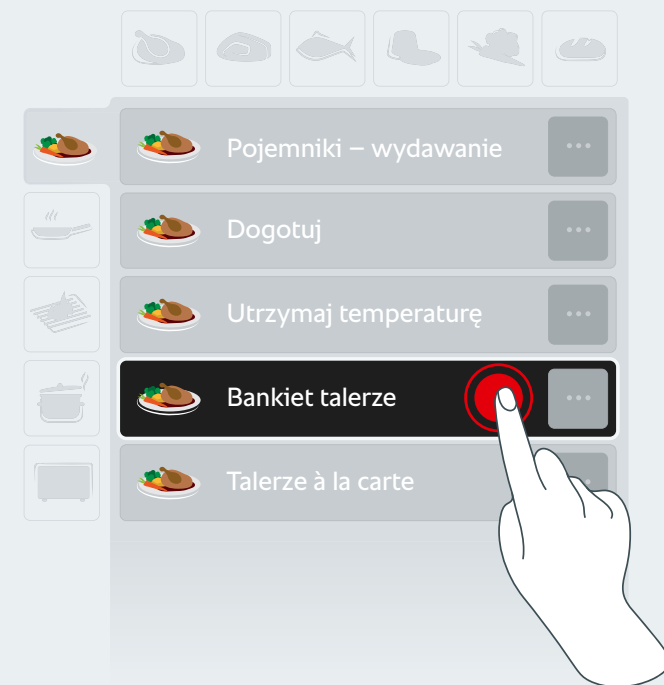
Wszechstronność. Jakość. Precyzja.

Aby spełnić wszystkie życzenia w trybie à la carte.

Wymagania w ramach obsługi à la carte: różnorodne potrawy wysokiej jakości, gotowe na czas. Procesy pracy muszą być dobrze przemyślane, a zespół pracowników powinien być w stanie reagować elastycznie. Przykładowo dzięki konsekwentnemu rozdzielaniu produkcji od wydawania potraw. Z gwarancją jakości. Np. z wykorzystaniem funkcji Finishing w iCombi Pro: wystarczy wstępnie wyprodukować potrawy, ułożyć je na talerzach, przechowywać w chłodni i dopiero po wpłynięciu zamówienia podgrzewać do odpowiedniej temperatury.



- ➔ **Zalety**
Wysoki standard jakości, niesłychana elastyczność, brak nadprodukcji. Aby praca przebiegała sprawnie.



Załadować iCombi Pro, wybrać program, po upływie maksymalnie 12 minut talerze są gotowe do podania.

Zachęcamy do zaprezentowania swoich umiejętności w obsłudze bankietów.

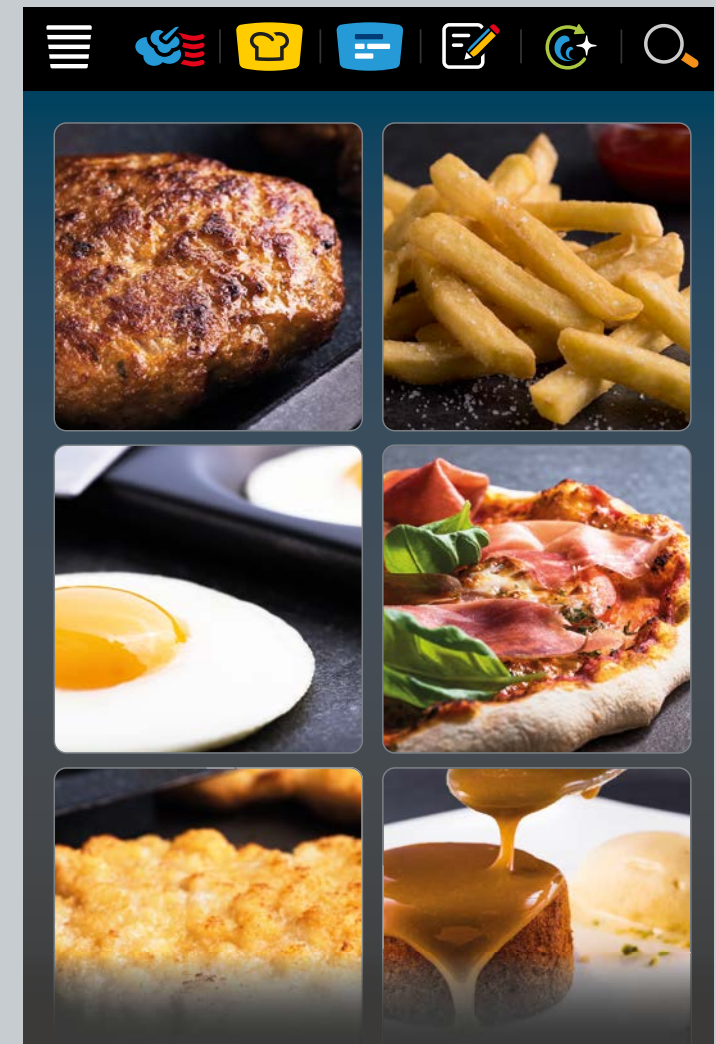
Talerz po talerzu.

400 gości, 3 różne menu, serwowane w tym samym czasie. Dzięki funkcji Finishing. Potrawy można w spokoju przyrządzić metodą cook & chill – przed imprezą, niezależnie od jej terminu. Następnie należy umieścić je na talerzach i przenieść do chłodni. Dzięki temu można zyskać czas na codzienną działalność. Na krótko przed zaserwowaniem, wszystkie talerze są jednocześnie podgrzewane w iCombi Pro do odpowiedniej temperatury z wykorzystaniem funkcji Finishing. Jest to również możliwe w przypadku kilku tysięcy porcji. Z zachowaniem niezmiennie wysokiej jakości. Zawsze zgodnie z ustalonym standardem. Ponieważ iCombi Pro samodzielnie podejmuje wszystkie ustawienia i informuje o konieczności załadunku oraz rozładunku urządzenia.



Hilton, Birmingham

➔ Tak uda się każdy bankiet
Bez stresu. Bez konieczności zatrudniania dodatkowych pracowników. Z zachowaniem najwyższej jakości.



To podstawa zadowolenia gości.

Oliwka koktajlowa nie jest przekąską w barze.

Wyśmienite przekąski barowe, room service przez całą dobę, drobne przysmaki w międzyczasie. Słodkie i słone. Innowacyjne kreacje własne, sprawdzone produkty convenience, legendarne klasyki – zachęcamy do serwowania swoim klientom małych smakołyków przez całą dobę. Urządzenie iCombi Pro jest tak proste w obsłudze, że aby osiągać najlepsze rezultaty, niekoniecznie trzeba być kucharzem. MyDisplay gwarantuje pewność, że potrawy zostaną przyrządzone odpowiednio. Wystarczy nacisnąć jeden przycisk, aby udały się podplomyki, wypieki lub cokolwiek dusza zapragnie.

- ➔ **Wszystko w jednym celu:** aby zagwarantować wysokiej jakości przekąski, niezawodną jakość, szybką produkcję. Wszystko to stanowi gwarancję zadowolonych gości.

MyDisplay

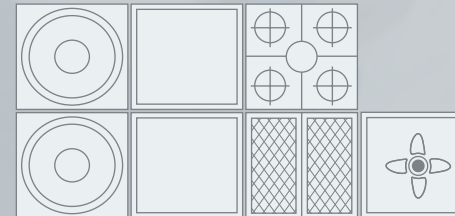
Bezbłędna obsługa, zawsze jednakowe standardy jakości dzięki MyDisplay: różne, wybrane przez użytkownika potrawy są wyświetlane na ekranie jako zdjęcia lub ikony. Wystarczy dotknąć je palcem, a iCombi Pro od razu rozpocznie pracę. W ten samo prosty sposób można dodawać lub usuwać nowe produkty.

W modzie: działalność dodatkowa

Czego goście nie dostaną w hotelu, kupią gdzie indziej: najczęściej w supermarketach, barach, lokalach z dostawą. Ale pizze, burgery, frytki itp. można produkować na miejscu. Przykładowo w urządzeniu iCombi Pro, które można w ten sposób jeszcze lepiej wykorzystać. I wygenerować dodatkowe zyski. W barze. W ramach room service. Z pomocą niewielkiej liczby pracowników.



Wyposażenie kuchni Przed



- 2 × kocioł
- 2 × patelnia przechylna
- 1 × kuchenka
- 1 × frytownica
- 1 × piec konwekcyjny

Wyposażenie kuchni Po



- 1 × kuchenka
- 1 × iCombi Pro 20-1/1
- 1 × iVario Pro L

- Oszczędności:**
- Nawet o 60% mniejsza przestrzeń
 - Nawet o 25% niższe koszty inwestycji
 - Nawet o 60% mniej prądu
 - Nawet o 25% mniej pracowników
 - Nawet o 20% mniejsze zużycie surowców

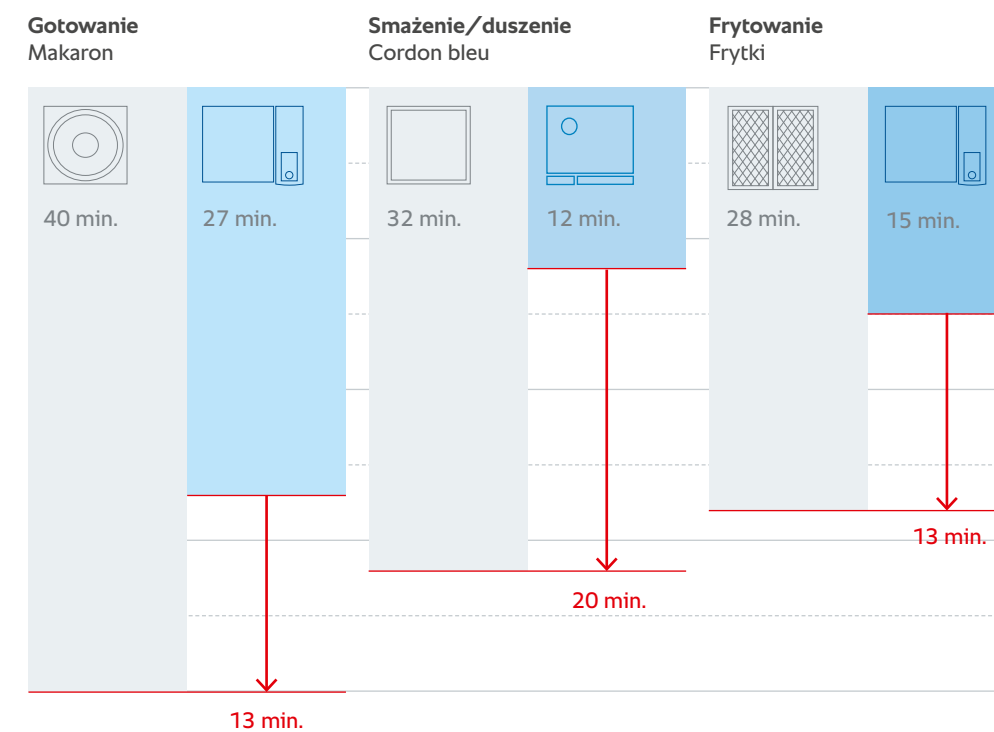
Inwestycja, która się opłaca.

Dla środowiska naturalnego, portfela i hotelu.



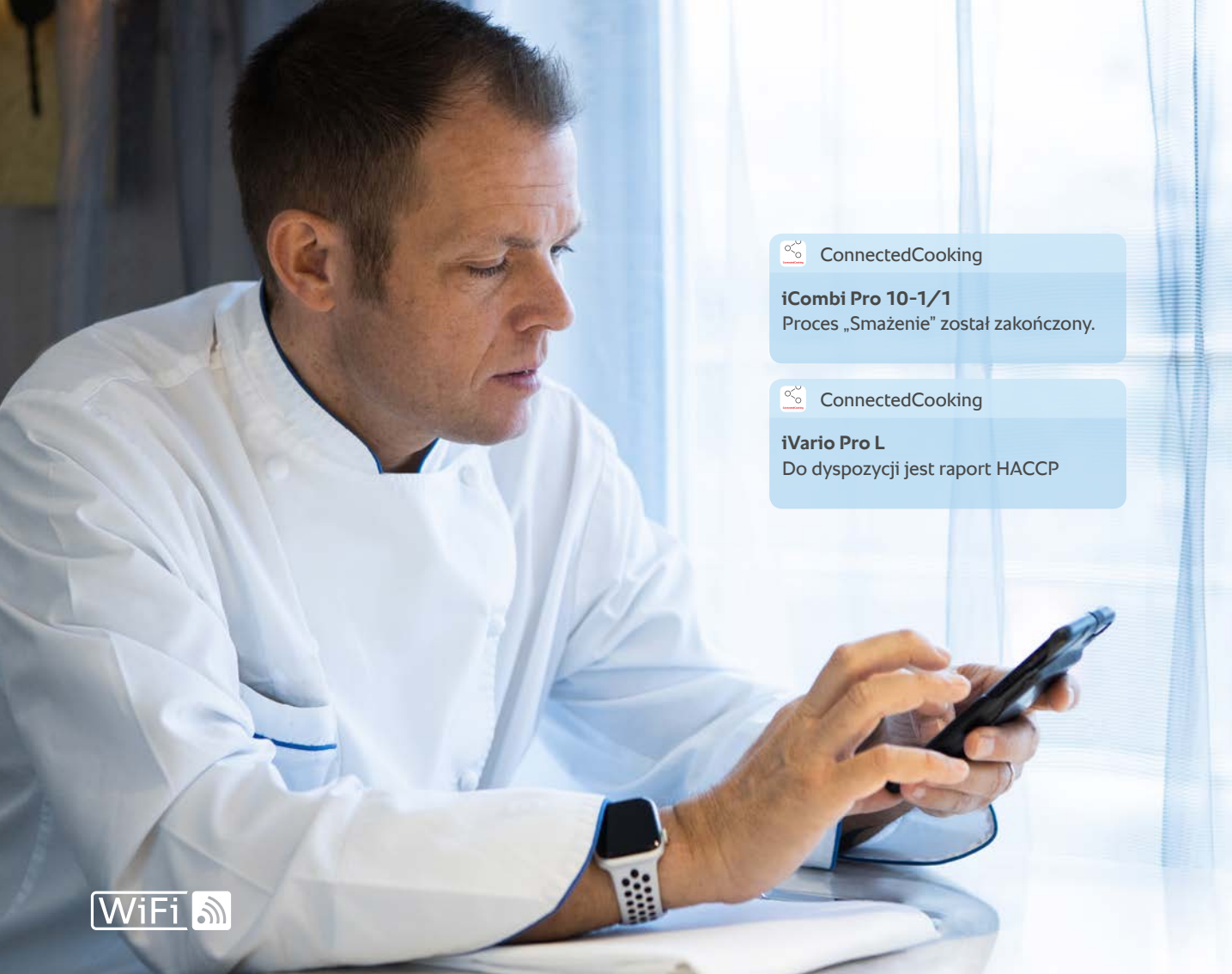
Zapraszamy do zapoznania się z oszczędnościami, które można zapewnić przez zastosowanie jednego lub kilku urządzeń iCombi Pro oraz iVario Pro. Chodzi o dużą przestrzeń i wiele urządzeń, które stają się zbędne: kuchnia pomniejsza się nawet o 60%. Chodzi o koszty inwestycji: dwa urządzenia pokrywają nawet 90% powszechnych metod przyrządzania i sprawiają, że wiele dodatkowych urządzeń staje się zbędne. Chodzi o środowisko naturalne: z jednej strony dzięki ekologicznej produkcji i niewielkim zużyciu energii. Z drugiej strony dzięki mniejszej nadprodukcji, mniejszemu zużyciu tłuszczu, krótszym czasom pracy, mniejszej powierzchni. Wszystko razem stanowi ogromny plus zarówno dla finansów, jak i dla środowiska naturalnego.

- ➔ **Z myślą o pozytywnym bilansie**
Pozwala to oszczędzić dużo pieniędzy. Oraz energię i wodę.



Oszczędność miejsca
iCombi Pro oraz iVario Pro zastępują liczne tradycyjne sprzęty kuchenne, takie jak patelnia przechylna, kocioł czy frytownica. Dlatego też od razu można zaplanować mniejszą powierzchnię kuchni i przeznaczyć więcej miejsca dla gości.

Oszczędność czasu
Szybkie rozgrzewanie iVario Pro, brak konieczności nadzorowania w iCombi Pro sprawiają, że produkcja 80 porcji zajmuje znacznie mniej czasu.



ConnectedCooking.

Wszystko pod kontrolą.

Rozwiązania sieciowe to w hotelach podstawa: System rezerwacji, rozliczenia, 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 firmy serwisowej – niezawodne rozwiązanie sieciowe umożliwia zajęcie się wszystkim zza biurka. Dla wszystkich urządzeń RATIONAL podłączonych do sieci. Na całym świecie. Ponadto można wyświetlić i zapisać dane HACCP dla wszystkich urządzeń. Nowa karta dań? Również ją można jednym kliknięciem rozesać do lokalizacji na całym świecie. 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



Serwis RATIONAL.

Pomyśleliśmy o wszystkim.

W RATIONAL usługi są zawarte w cenie. Od pierwszego doradztwa, wspólnego gotowania, 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 ramach Akademii RATIONAL. W nagłych wypadkach szybkiego wsparcia udzielają punkty serwisowe RATIONAL na całym świecie.

- ➔ **Wszystko w jednym celu:**
aby jak najdłużej cieszyć się z inwestycji, zawsze optymalnie wykorzystywać swoje urządzenia i nigdy nie cierpieć na brak pomysłów.

rational-online.com/pl/service



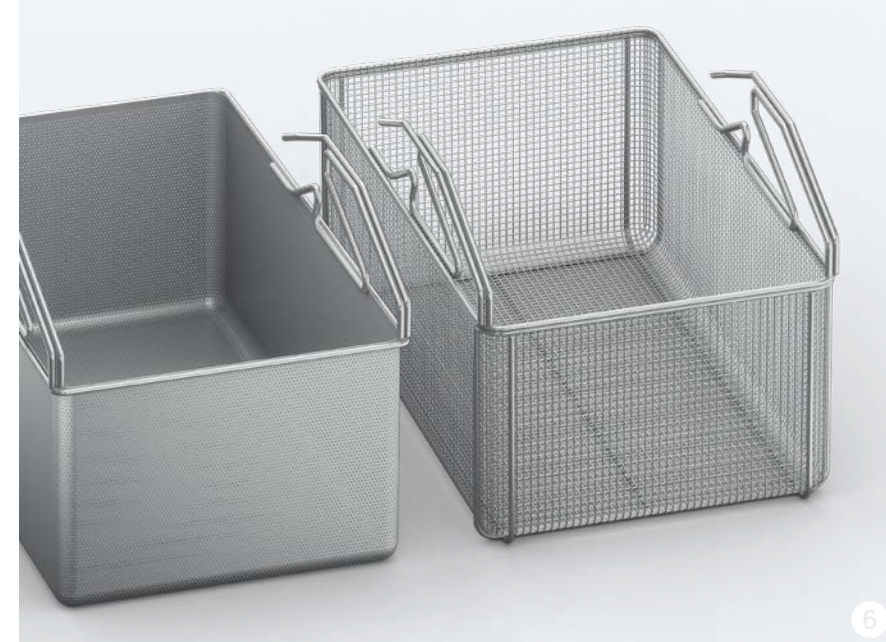
1



2



5



6



3



4



7



8

Wyposażenie dodatkowe.

Właściwe składniki gwarantujące sukces.

Muszą być wytrzymałe, być w stanie znieść codziennie użytkowanie w kuchniach profesjonalnych – wymagania te dotyczą zarówno stelaży na talerze, tac do grillowania i pieczenia pizzy, jak i ramion do automatycznego systemu podnoszenia i opuszczania oraz koszy do gotowania firmy RATIONAL. Dopiero oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL jest w stanie zagwarantować wyjątkowe rezultaty urządzenia iCombi Pro oraz iVario Pro i pełny zakres ich możliwości. Tylko dzięki niemu może udać się przyrządzanie produktów wstępnie smażonych, zup, sosów, kurczaków, wypieków i warzyw z grilla. Nawet stek otrzymuje typowe paski z grilla.

Aksesoria do iCombi Pro

- 1 Taca do grillowania i pieczenia pizzy o optymalnym przewodnictwie termicznym
- 2 System Finishing ze stelażem na talerze, pokrowcem Thermocover, wózkiem transportowym
- 3 Blachy do smażenia i pieczenia zapewniające optymalne przyrumienienie mięsa, drobiu i wypieków
- 4 Multibaker do przyrządzania jaj sadzonych i omletów w dużych ilościach

Aksesoria do iVario Pro

- 5 Szpatułki (perforowane, nieperforowane) do opróżniania i porcjowania
- 6 Kosze do gotowania i frytowania
- 7 VarioMobil do opróżniania kadzi i transportowania potraw
- 8 AutoLift automatyczny system podnoszenia i opuszczania koszy do gotowania i frytowania

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

rational-online.com/pl/akcesoria



1



2



4



3



5



6



7



8

Zmieści się wszędzie.

Odpowiedź na każde wyzwanie.

Jakim wyzwaniem chcą Państwo sprostać z wykorzystaniem iCombi Pro? Różne wielkości urządzeń i możliwości instalacyjne gwarantują indywidualne, elastyczne rozwiązania. W razie zainstalowania bezpośrednio przy urządzeniu okapu UltraVent Plus nie potrzeba zewnętrznego przyłącza i dodatkowego systemu wentylacyjnego w miejscu ustawienia urządzenia. Prościej się nie da.

1 iCombi Pro 10-1/1 z okapem kondensacyjnym i podstawą 2 Combi-Duo z dwoma iCombi Pro 6-1/1 oraz zestawem montażowym Combi-Duo 3 iCombi Pro XS z uchwytem ściennym 4 Zestaw montażowy iCombi Pro XS z okapem kondensacyjnym

5 Urządzenie wolnostojące 6 Urządzenie stołowe 7 Urządzenie stołowe na podstawie 8 Uchwyt ścienny

Na stole, powierzchni roboczej, na ścianie, na centralnej wyspie, w którą może zostać również wbudowany: iVario Pro zmieści się wszędzie. Zintegrowany odpływ wody sprawia, że nie potrzeba nawet podłogowej rynny odpływowej, dzięki czemu można zapobiec śliskim podłogom, zwiększyć bezpieczeństwo pracy i zagwarantować elastyczność przy wyborze miejsca ustawienia.

➔ Wynik
Wielkość i moc pasuje do codziennych wyzwań w pracy.

Przegląd modeli.

Który sprawdzi się najlepiej?

200 czy 2000 porcji? Bankiet, śniadanie, à la carte? Liczba kuchni? Wielkość kuchni? Otwarta kuchnia pokazowa? 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.



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 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



Indywidualne usługi doradcze dla hoteli.

Zachęcamy do skorzystania z naszej wiedzy.

Kompleksowe doradztwo, opracowanie koncepcji lub umowy serwisowania, dla jednego lub setek hoteli firma RATIONAL to doświadczony partner w zakresie wsparcia dla hoteli. Niezależnie od tego, czy chodzi o hotele o pełnym czy ograniczonym zakresie usług. Można skorzystać z całego cyklu usługowego lub jednego z wyszczególnionych punktów. A co najważniejsze: można rozpocząć w każdym punkcie cyklu. Wzbudziliśmy Państwa zainteresowanie? Zapraszamy do kontaktu ze specjalistami ds. hoteli RATIONAL pod adresem info-poland@rational-online.com.



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 systemów przyrządzania potraw RATIONAL, obejrzenia działania inteligentnych funkcji i wypróbowania ich w praktyce. Na żywo, bez zobowiązań, w Państwa okolicy lub z wykorzystaniem urządzeń testowych w Państwa kuchni. Mają Państwo pytania lub potrzebują szczegółowych danych dla Państwa zapotrzebowania i możliwości 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

