



Szkoły i przedszkola.

Zdrowie. Dobry smak.
Różnorodność.



Posiłki muszą sprawiać radość. I być zdrowe.

Przedszkola i szkoły zmieniają podejście do żywienia. Makarony, frytki i pizze odchodzą do przeszłości. Zbyt dużo tłuszczu, zbyt dużo cukru, niezdrowe. Podstawą nowych menu są warzywa, produkty pełnoziarniste, chude mięso. Ponieważ zdrowa żywność stanowi bazę dla zdrowego rozwoju. Ale musi smakować. Mimo okrojonych budżetów, braku pracowników, ograniczonej przestrzeni. Wsparcie gwarantuje inteligentna technologia, przejmująca pracę, działająca w przemyślny sposób i zawsze produkująca pożądane rezultaty.

➔ **Zachęcamy do gotowania w przemyślny sposób**

Inteligentne urządzenia pomagają serwować zdrowe i smaczne potrawy. Bez dodatkowego nakładu pracy, bez dodatkowych kosztów, bez wielkiego zamieszania.

iCombi Pro oraz iVario Pro.

Moc, aby wszystko zmienić.

To wielka obietnica. Co na pierwszy rzut oka wydaje się paradoksalne, ma sens z wykorzystaniem dwóch inteligentnych urządzeń. 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 zostały opracowane z myślą o dużych ilościach. Które potrafią produkować niezwykle różnorodne potrawy. Które niezawodnie dostarczają niezmiennie rezultaty. Które spełniają wymogi względem higieny.

➔ Jakie korzyści płyną z tego dla Państwa?

Gwarancja większej wydajności produkcyjnej, elastyczności i bezpieczeństwa.



Imponująca jakość

Inteligencja gotowania w obu urządzeniach rozpoznaje rozmiar, ilość, stopień przyrumienienia i stan potraw, zapewniając pożądane rezultaty za naciśnięciem jednego przycisku. Za każdym razem.

➔ Strona 6 i 8

Różnorodność

Dwa urządzenia, które dadzą sobie radę (praktycznie) ze wszystkim i produkują z ogromną precyzją. Nawet pracownicy pomocniczy poradzą sobie z tym szybko i niezawodnie.

➔ Strona 10

Zdrowie i dobre samopoczucie

Mniej tłuszczu, więcej witamin oraz precyzyjny stopień dogotowania — w ten sposób urządzenia RATIONAL zapewniają zdrowe odżywianie.

➔ Strona 12

Znikome straty żywności

To logiczne: Wysoka jakość i wydajność, precyzyjna produkcja wstępna oraz produkcja dodatkowych potraw tylko w razie potrzeby. Marnotrawienie żywności przechodzi do historii.

➔ Strona 14

Higiena i ergonomia

iCombi Pro: ultraszybkie mycie krótkie bez użycia fosforanów. iVario Pro: regulacja wysokości, bez ostrych krawędzi, zimna krawędź kadzi. Wszystko dla higieny i bezpieczeństwa.

➔ Strona 16

Trwałość

Mniejsze zużycie prądu, wody i surowców w porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi oraz starszymi piecami konwekcyjno-parowymi. Jest to korzystne dla środowiska i portfela.

➔ Strona 20

Różnorodność i inspiracja

Przepisy kulinarne z różnych kuchni świata, łatwe przesyłanie przepisów do wszystkich urządzeń, asystent wyszukujący rekomendacje. Nie ma rzeczy niemożliwych. Prosty i elastyczny.

➔ Strona 22

Aby w kuchni nic nie brakowało.

iCombi Pro.

W gruncie rzeczy iCombi Pro ma tylko jedno zadanie: niezawodnie dostarczać nieprzerwanie doskonałe rezultaty. Dlatego też jest wyposażone w wiele inteligentnych funkcji i przekonuje w kwestiach wydajności produkcyjnej, prostoty i jakości. W związku z tym rozpoznaje np. czy przyrządzonych ma zostać jeden czy 200 kotletów z piersi kurczaka i automatycznie dostosowuje wszystkie ustawienia. Lub wspiera użytkownika, dostarczając plany produkcji z optymalnym czasem lub poborem energii. Przykładowo w celu zapewnienia optymalnej produkcji dodatkowych porcji.

➔ 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 ponadto 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. Szybko, ale mimo to precyzyjnie. Każde danie przygotowywane jest indywidualnie, ale niedrogo. Wysoka jakość przy niewielkiej liczbie pracowników. Ponieważ kuchnie komercyjne muszą łączyć przeciwieństwa, aby były ekonomiczne. Dzięki nowemu iVario Pro w kuchni może zawitać precyzja, wydajność produkcyjna, szybkość i elastyczność.

➔ Dla Państwa kuchni

Aby precyzyjnie i szybko
wzbudzać prawdziwy zachwyt.

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

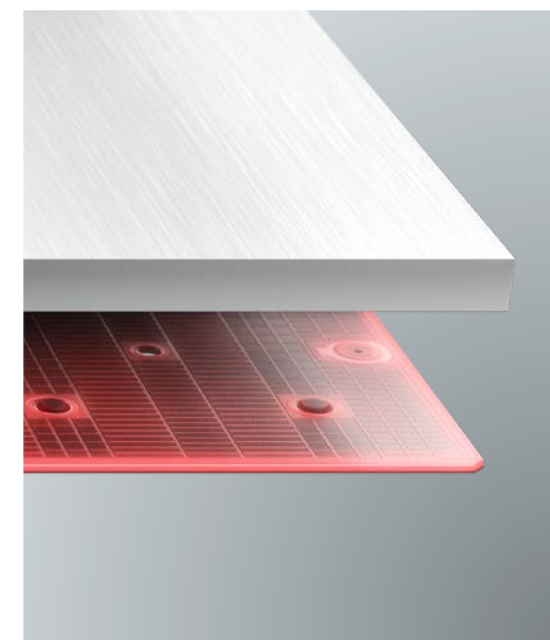


Ogromna różnorodność na najmniejszej przestrzeni z wykorzystaniem funkcji iZoneControl. Pozwala ona podzielić dno kadzi aż na cztery dowolne strefy, które można indywidualnie dostosować pod względem wielkości, rozmieszczenia i kształtów. W jednej kadzi można przyrządzać identyczne lub różne potrawy. 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



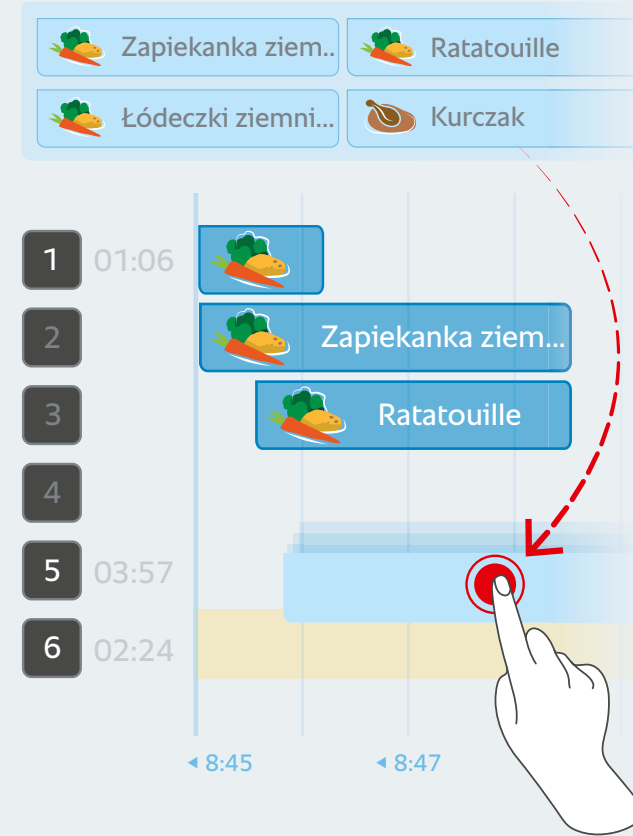
Połączenie ceramicznych elementów grzewczych z wysoce wydajnym, odpornym na zadrapania dnem kadzi gwarantującym szybkie reakcje zapewnia niezwykłą skuteczność, zachwycającą prędkość i równomierne rozprowadzanie temperatury. Zintegrowany system zarządzania energią iVarioBoost pozwala zużywać nawet o 40% 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.





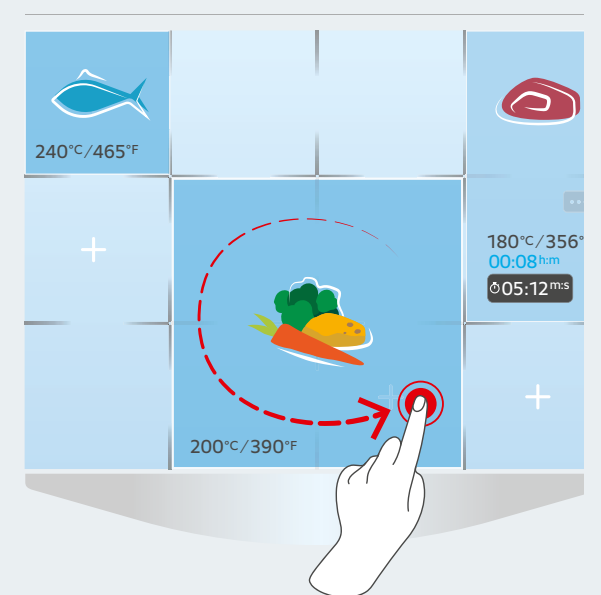
Tutaj wartość nadaje smak. W tle działa wszechstronny talent.

Produkty świeże, convenience, mrożone. Mięso, ryby, drób, dodatki. iCombi Pro oraz iVario Pro poradzą sobie ze wszystkim. Precyzyjnie, błyskawicznie. Urządzenia rozpoznają stan i wielkość produktów i odpowiednio dostosowują proces przyrządzania. Aby brokuły pozostały zielone, makarony były ugotowane al dente, stek z indyka uzyskał klasyczne paski grillowe. Z zachowaniem niezmiennie wysokiej jakości. Dzięki iProductionManager można nawet przyrządzać kilka różnych potraw jednocześnie. A dzięki iZoneControl można podzielić iVario Pro nawet na cztery strefy. Umożliwia to przyrządzanie różnych potraw z zachowaniem identycznej jakości.



iProductionManager

Gdy trzeba sprostać wyzwaniom logistycznym, dowodzenie przejmuje iProductionManager: wystarczy umieścić potrawy na ekranie i od razu widać, które z nich można przyrządzać jednocześnie. System nadzoruje każdy załadunek osobno, aby inteligentnie dostosować czasy przyrządzania do ilości produktów i żądanych rezultatów.



iZoneControl

Gdy wymagana jest niezawodna, szybka i wydajna praca. Wystarczy podzielić dno kadzi iVario na cztery strefy, które można dowolnie dostosować pod względem wielkości, rozmieszczenia i kształtów. W jednej kadzi można przyrządzać identyczne lub różne potrawy. Jednocześnie lub z przesunięciem czasowym, z zastosowaniem tej samej lub innej temperatury. Bez konieczności nadzorowania, bez dodatkowego wyposażenia.



- ➔ **Na nich można polegać**
Państwo dbają o przepisy spełniające wymagania dzieci, iCombi Pro oraz iVario Pro zapewniają higieniczną produkcję smacznych potraw.



Kolorowe dania.

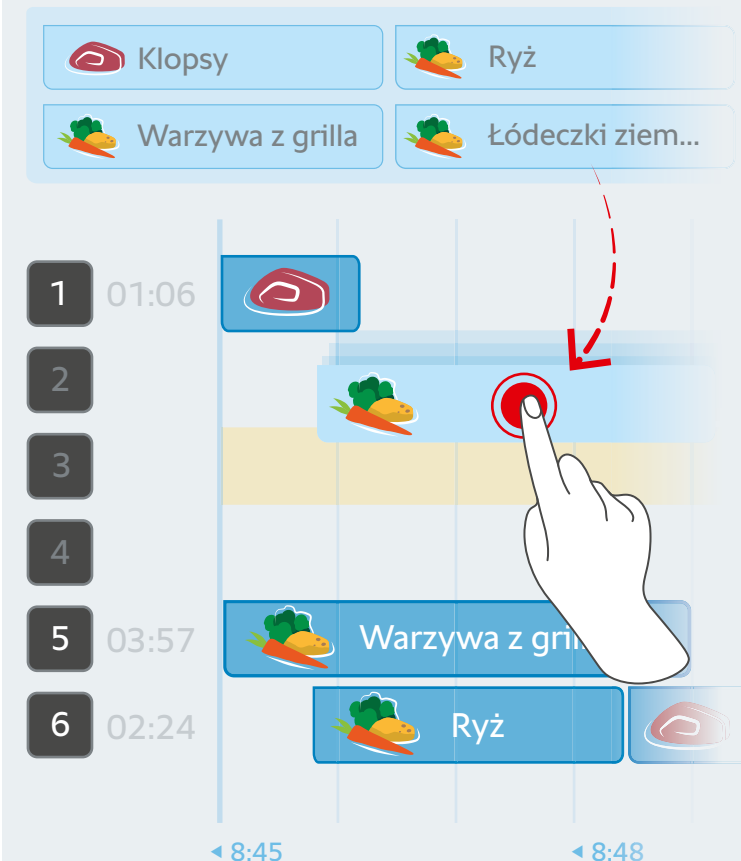
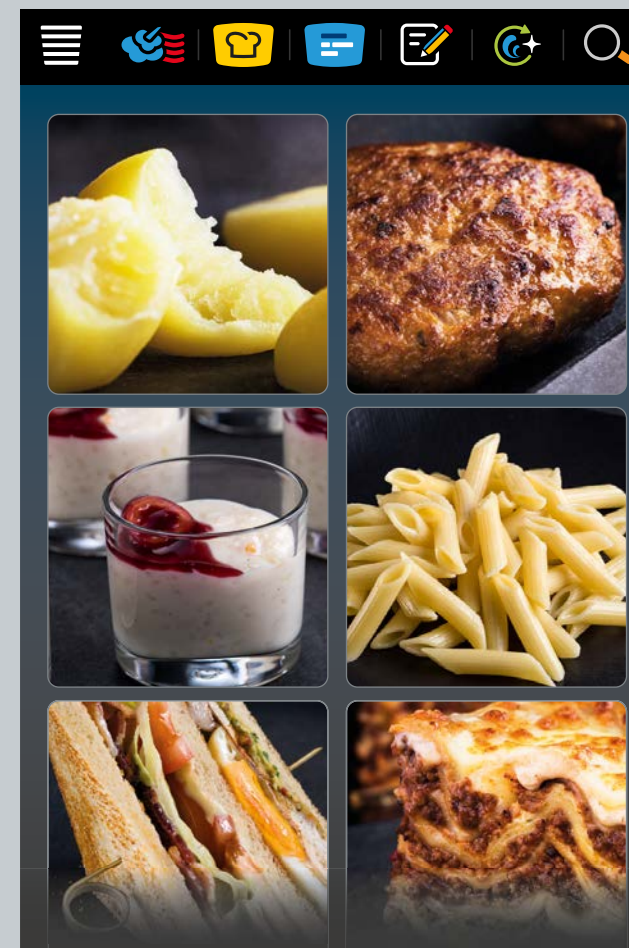
Pełne smacznych witamin.

Kolorowe, zdrowe i pyszne – takie musi być wyżywienie szkolne. Codziennie. Dla wszystkich grup wiekowych. 95%* mniej tłuszczu, nawet o 40%* mniej kalorii, mniej odpadów żywnościowych, mniejsza nadprodukcja, niższe koszty eksploatacji. Za to więcej witamin, minerałów, kolorów i smaku. iCombi Pro gotuje w sposób delikatny i w 100% na świeżej parze. Systemy iCombi Pro oraz iVario Pro mają tak dużą moc, że nie następuje wyciek soków z mięsa, a minerały zostają zachowane. iVario Pro jest tak szybki, że witaminy nie mają czasu na ucieczkę.

➔ Zalety

Z wykorzystaniem iCombi Pro oraz iVario Pro można zagwarantować więcej witamin bez kompromisów w kwestii kosztów i wydajności.

* W porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi.



MyDisplay

Bezбłędna 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 tak samo prosty sposób można dodawać lub usuwać przepisy.

Koszyki na zakupy

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 wcisnąć „menu poniedziałek” na ekranie, przeciągnąć potrawę na dany poziom, załadować iCombi Pro, które następnie uruchomi się automatycznie.



Znikome straty żywności.

Najszybszy sposób na oszczędność.

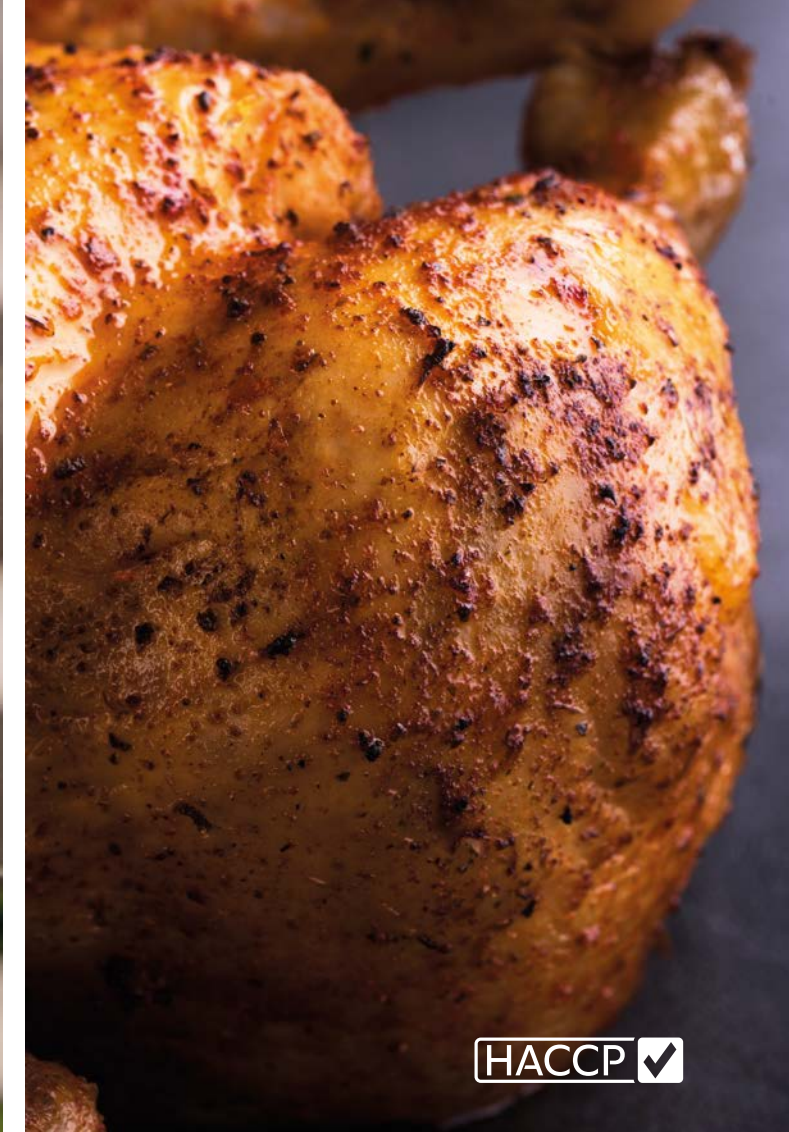
Potrzebna jest różnorodna żywność w dużych ilościach. Dania przyrządzane na czas, pyszne i zdrowe. Bez zbędnych odpadów. Tak jak w przypadku funkcji Finishing do przechowywania pojemnikach. Potrawy można przygotować metodą Cook & Chill, a następnie zapakować próżniowo lub przechowywać w pojemnikach w chłodni. Dzięki temu możliwe są zakupy i produkcja na zapas. Kiedy potrawy są potrzebne, wystarczy podgrzać je w iCombi Pro do odpowiedniej temperatury. Aby podawać świeże, chrupiące warzywa, które wciąż są pełne witamin. Bardzo łatwe, bardzo bezpieczne, bardzo elastyczne. Ponieważ oczywiście możesz przygotowywać jednocześnie różne produkty. Bez uszczerbku na jakości. Szybko i łatwo. Tak samo bezproblemowa jest produkcja dodatkowych porcji.

➔ **Przegląd korzyści:**
Gwarancja serwowania gorących potraw. Chrupiące, świeże. Z zachowaniem witamin i kolorów. Mniej tłuszczu. Bez nadprodukcji.

rational-online.com/pl/finishing

Wskazówka: Finishing

Południe. Rozbrzmiewa dzwonek na przerwę, głodne dzieci wbiegają na stołówkę, czas jest ograniczony. Teraz do gry wkracza Finishing, czyli konsekwentne oddzielenie produkcji potraw od ich serwowania. W przedszkolach i szkołach zaleca się skorzystanie z funkcji Finishing w pojemnikach gwarantujących na przykład możliwość serwowania świeżych warzyw o sprężystej konsystencji. W tym celu wystarczy umieścić w iCombi Pro wstępnie przyrządzone, schłodzone produkty, które jednym przyciskiem są podgrzewane do odpowiedniej temperatury. Bardzo łatwo, bardzo bezpiecznie. Bez uszczerbku na jakości.



Gwarancja dobrego samopoczucia.

Najlepsze oceny w zakresie higieny i bezpieczeństwa pracy.

Schylanie się, podnoszenie, przesuwanie, oparzenia, uderzenia – oto codzienność w kuchni. Od dziś odchodzi do przeszłości. Teraz kuchnia będzie ergonomiczna, energooszczędna i wydajna. Firma RATIONAL przyjrzała się kucharzom na całym świecie i opracowała liczne rozwiązania, dbające o kręgosłup, chroniące przed oparzeniami i zapewniające jeszcze prostszą i wygodniejszą pracę. Automatyczna dokumentacja HACCP, higieniczne czyszczenie z połyskiem dzięki iCareSystem w iCombi Pro i łatwe czyszczenie w iVario Pro. Wysokie bezpieczeństwo pracy z iCombi Pro dzięki niskiej wysokości ładowania wynoszącej maksymalnie 1,60 m. Zimne i zaokrąglone krawędzie kadzi w iVario Pro. Pewność, że wszystko jest pod kontrolą dzięki 6-punktowemu czujnikowi temperatury rdzenia, który wykrywa błędne wklucia.



➔ Niezawodny pewnik
W zakresie bezpieczeństwa i higieny urządzenia iCombi Pro oraz iVario Pro spełniają międzynarodowe standardy. Wszystko jest udokumentowane. Gwarancja dobrego samopoczucia.



Więcej pomysłów. Lepsza skuteczność. Szkolenia z RATIONAL.

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,
zadowolone dzieci.

Koncepcje skrojone na miarę. Aby dbać o relację dzieci z kuchnią.

Przyrządzanie zdrowych potraw może także sprawiać przyjemność. Różnorodność menu, wyszukane pomysły, niecodzienne trendy. Dlatego ważne jest, aby regularnie kontrolować plany, wprowadzać innowacje i realizować nowe pomysły. Zarówno w ramach oferty obiadowej, przekąsek oraz dodatkowej działalności w postaci wypieków. Właśnie w tym pomaga firma RATIONAL. Oferując swoje doświadczenie. Oraz wiedzę. Nowe idee. 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 małych
podopiecznych.



Inwestycja, która się opłaca.

Z myślą o środowisku naturalnym,
portfelu i przyszłości.

Zapraszamy do zapoznania się z oszczędnościami, które można zapewnić przez zastosowanie jednego lub kilku urządzeń iCombi Pro oraz iVario Pro. W grę wchodzi ogromna przestrzeń: kuchnia może zostać pomniejszona nawet o 60%*. Oraz koszty inwestycji: Dzięki iCombi Pro oraz iVario Pro zakup licznych dodatkowych sprzętów do gotowania jest praktycznie zbędny. Oraz środowisko naturalne: z jednej strony dzięki ekologicznej produkcji i niewielkiemu zużyciu energii. Z drugiej: dzięki mniejszej nadprodukcji, mniejszemu zużyciu tłuszczu i krótszym czasom pracy. Wszystko razem stanowi ogromny plus zarówno dla finansów, jak i dla środowiska naturalnego.

* w porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi

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

Opłacalność.

Tę kwestię 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

Mniej 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 czasu wolnego 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%* mniejsze 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



Rozwiązania sieciowe.

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

Rozwiązania sieciowe są coraz częściej spotykane również w ramach żywienia zbiorowego: menu, system płatności, zakupy, wiele procesów odbywa się cyfrowo i jest ze sobą powiązanych. 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 centralnie zza biurka. Dla wszystkich urządzeń podłączonych do sieci. Niezależnie od tego, jak daleko znajduje się szkoła czy przedszkole. Ponadto można wyświetlać i zapisywać dane HACCP dla wszystkich urządzeń. Nowe przepisy? Również one można przesłać do kuchni jednym kliknięciem. Jedyne, co jest 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

Wypożyczenie 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.

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

rational-online.com/pl/akcesoria

Przegląd modeli.

Który sprawdzi się najlepiej?

Jakim wyzwaniom chcą Państwo sprostać z wykorzystaniem iCombi Pro oraz iVario Pro? Różne wielkości urządzeń i możliwości instalacyjne gwarantują indywidualne rozwiązania. Nie znaleźli Państwo nic odpowiedniego? Pozostałe wersje urządzeń zostały umieszczone na stronie rational-online.com.

Urządzenia wszędzie sprostają swoim zadaniom:

- › Niskie koszty inwestycji
- › Mniejsza liczba pracowników
- › Oszczędność miejsca
- › Elastyczność w razie zmian w menu
- › Gwarancja pożądaných rezultatów
- › Oszczędności energii do 70% w porównaniu z tradycyjną technologią gotowania

➔ **Rezultat**

Wielkość i moc pasuje do codziennych wyzwań w pracy.



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.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Liczba porcji	ponad 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Pojemność użytkowa	2 × 17 l	2 × 25 l	100 l	150 l
Powierzchnia do smażenia	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Szerokość	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Głębokość	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Wysokość (włącznie ze stelażem/podstawą)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Opcje				
Gotowanie pod ciśnieniem	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Gotowanie w niskich temperaturach (w nocy, sous-vide, konfitowanie)	○	●	●	●

● standard ○ opcja



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



„Po obejrzeniu urządzeń RATIONAL na jednym z pokazów na żywo, wiedzieliśmy, że to właśnie ich potrzebujemy w naszej kuchni”.
Margret Imlah, dyrektor, szkoła żeńska St. George's, Edynburg, Szkocja

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

