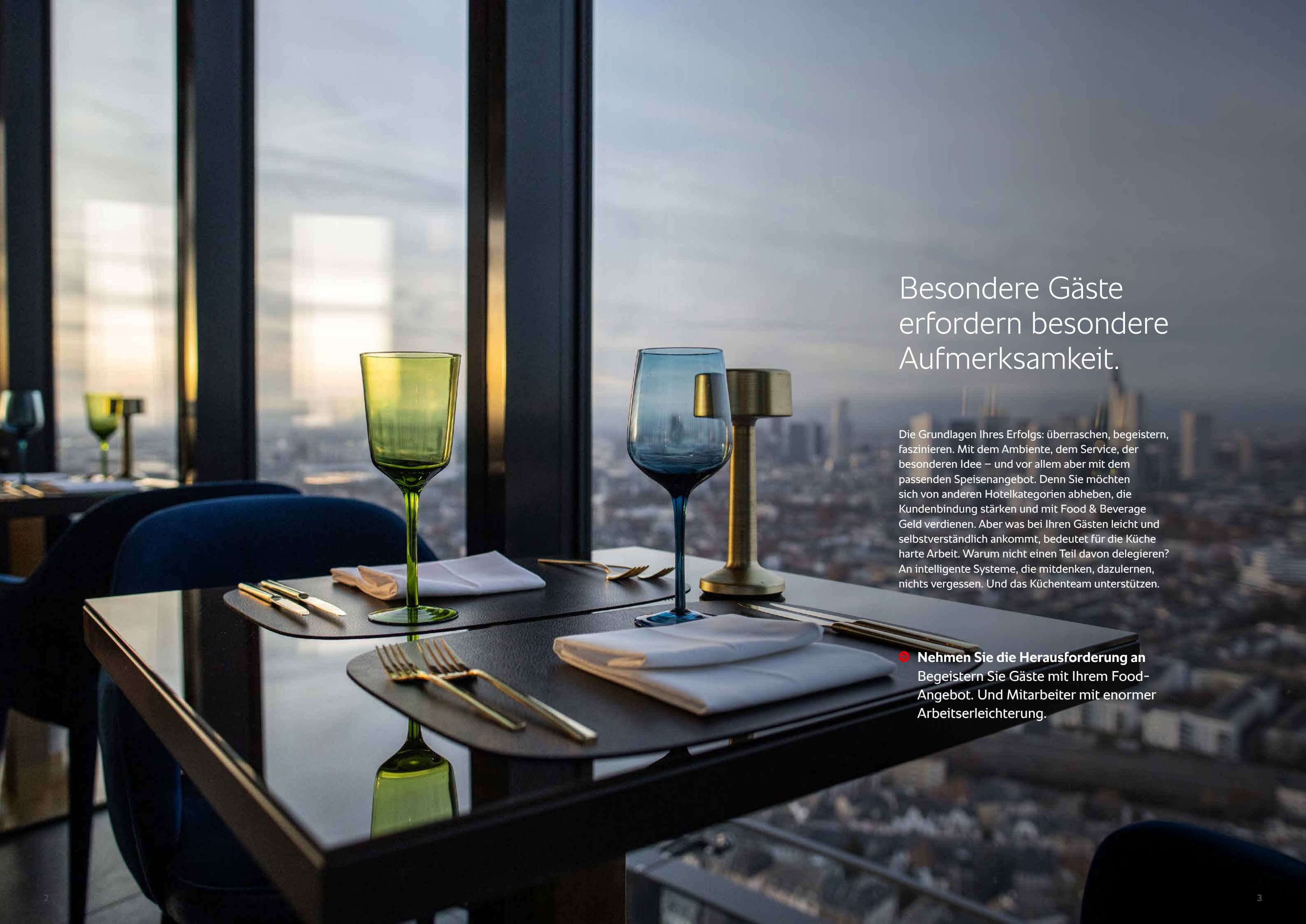




Full Service Hotels.
Destination Genuss.

A photograph of a restaurant table set for two, featuring a green wine glass and a blue wine glass, with a cityscape visible through the large windows in the background.

Besondere Gäste erfordern besondere Aufmerksamkeit.

Die Grundlagen Ihres Erfolgs: überraschen, begeistern, faszinieren. Mit dem Ambiente, dem Service, der besonderen Idee – und vor allem aber mit dem passenden Speisenangebot. Denn Sie möchten sich von anderen Hotelkategorien abheben, die Kundenbindung stärken und mit Food & Beverage Geld verdienen. Aber was bei Ihren Gästen leicht und selbstverständlich ankommt, bedeutet für die Küche harte Arbeit. Warum nicht einen Teil davon delegieren? An intelligente Systeme, die mitdenken, dazulernen, nichts vergessen. Und das Küchenteam unterstützen.

🔴 **Nehmen Sie die Herausforderung an**
Begeistern Sie Gäste mit Ihrem Food-
Angebot. Und Mitarbeiter mit enormer
Arbeitserleichterung.

Der neue Standard.

Weniger Platzbedarf. Mehr Leistung.

Ein großes Versprechen. Das zwar auf den ersten Blick paradox erscheint, in der Realität aber neue Möglichkeiten des Kochens sowie der Küchengestaltung eröffnet. Mit zwei Kochsystemen, die über 90 % aller herkömmlichen Kochanwendungen abdecken. Die intelligent sind. Die das gleiche leichte Bediensystem haben. Die schnell zu verstehen sind. Die flexibel einsetzbar sind, für große und kleine Mengen. Die enorme Vielfalt produzieren können. Die zuverlässig immer wieder das gleiche Ergebnis liefern. Die die hygienischen Anforderungen erfüllen.

Intuitives Bedienkonzept

Das neue Bedienkonzept führt mit Bildsprache, logischen Arbeitsschritten und klaren, interaktiven Anweisungen durch den Produktionsablauf. So kann jeder auf Anhieb fehlerfrei arbeiten.

Effiziente Speisenproduktion

Der iProductionManager übernimmt die Planung von Produktionsabläufen und zeigt an, wann welche Speisen am besten zusammen zubereitet werden. Strafft Arbeitsabläufe, spart Zeit und Energie.

ENERGY STAR®-Partner

Ausgezeichnet – so lauten die Werte in puncto Energieeffizienz. Dafür wurde der iCombi Pro von einem der strengsten Zertifizierungsprogramme getestet.

Ultraschnelle Reinigung

In ca. 12 Minuten von schmutzig zu sauber. Sogar die Standardreinigung spart 50 %* Zeit und Reiniger. Eine saubere Sache, für weniger Ausfallzeiten, mehr produktive Zeit.

Gut durchdacht

Mehr Lüfterräder, optimierte Garraumgeometrie, höhere Entfeuchtungsleistung erlauben Ihnen bis zu 50 %* mehr Beschickung. In noch besserer Speisenqualität. Für noch höhere Produktivität. Und einfachere Bedienung.

* Im Vergleich zum Vorgängermodell.

Schnelligkeit

Mit der optionalen Druckgarfunktion erzielen Sie bis zu 35 %* kürzere Garzeiten. Automatischer Druckauf- und -abbau machen den iVario Pro schnell, sicher für den Anwender und komfortabel.

Effektives Energiemanagement

Das iVarioBoost-Heizsystem vereint Kraft, Geschwindigkeit und Präzision. Mit Leistungsreserven und genauer Wärmeverteilung über die gesamte Fläche, damit das Garen optimal verläuft. Bis zu 4-mal schneller, bis zu 40 % weniger Energieverbrauch gegenüber herkömmlicher Küchentechnologie.

Intelligente Funktionen

Hohe Speisenqualität ohne Überwachungsaufwand, einfache Bedienung, beschleunigte Produktion, effiziente Flexibilität – das ist modernes Arbeiten mit einem intelligenten Kochsystem.

Beste Arbeitsbedingungen

Mit dem iVario Pro wird Küche ergonomisch, kräftesparend, sicher und effizient. Gut für den Arbeitstag. Gut für die Gesundheit.

➔ **Was Sie davon haben**
Für mehr Produktivität,
mehr Flexibilität, mehr
Sicherheit.



Damit es in Ihrer Küche an nichts fehlt.

Der iCombi Pro.

Im Grunde genommen hat der iCombi Pro nur eine Aufgabe: Zuverlässig die Speisen so zuzubereiten, wie Sie es wünschen. Daher ist er mit jeder Menge Intelligenz ausgestattet und überzeugt mit Produktivität, Einfachheit und Qualität. So erkennt er beispielsweise von allein, ob ein oder ob 20 Steaks zubereitet werden sollen und regelt alles automatisch. Oder unterstützt Sie mit zeit- oder energieoptimierten Produktionsplänen. Beispielsweise zum optimalen Befüllen des Frühstücksbuffets.

➔ Das Ziel

Alles, damit Sie Zeit, Energie und Rohwaren sparen.

rational-online.com/de/iCombiPro



iCookingSuite

Die macht den iCombi Pro intelligent – damit das Wunschergebnis zuverlässig und automatisch erreicht wird. Dazu erkennen Sensoren Größe, Menge, Bräunung und Zustand der Speisen und passen Garparameter wie Temperatur, Garraumklima, Luftgeschwindigkeit und Zeit automatisch an. Einfach zu bedienen. Für mehr Zeit, weniger Rohwaren und Energie.

iProductionManager

Das Organisationstalent. Er weiß, welche Produkte gemeinsam zubereitet werden können, wie die optimale Reihenfolge aussieht und sorgt dafür, dass der einmal definierte Standard immer eingehalten wird. Energieoptimiert, zeitoptimiert? Entscheiden Sie. Alles im Griff ohne Kontrolle, ohne Überwachung. Für mehr Effizienz und Standardisierung.

iDensityControl

iDensityControl – das intelligente Klimamanagement organisiert das Zusammenspiel von Sensoren, Heizsystem und Frischdampfgenerator sowie aktiver Entfeuchtung. Damit immer das passende Garraumklima herrscht. Für mehr Produktivität. 100 % Qualität.

iCareSystem

Das Reinigungs- und Pflegesystem erkennt den Verschmutzungsgrad und schlägt Reinigungsstufe sowie Chemiemenge vor. Und kann sogar eine ultraschnelle Zwischenreinigung in ca. 12 Minuten. Jede Reinigungsstufe mit phosphatfreier Chemie und geringem Energieverbrauch. Das Ergebnis: hygienisch sauber, schnell einsatzbereit.

Es geht um Leistung. In jeder Hinsicht. Der iVario Pro.



Intelligente Technik kocht, brät und frittiert in einem Kochsystem. Und ersetzt damit viele Einzelgeräte wie Kipper, Kessel und Fritteuse. Das spart Platz, verringert die Investitionskosten und garantiert herausragende Speisenqualität. In der Bankettküche, als Tischgerät im Frontcooking. Wie der neue iVario Pro, der Präzision, Produktivität, Schnelligkeit und Flexibilität in Ihre Produktion bringt.

➔ Für Ihre Küche

Damit Sie präzise und schnell für Wow-Effekte sorgen können.

rational-online.com/de/iVarioPro

iCookingSuite

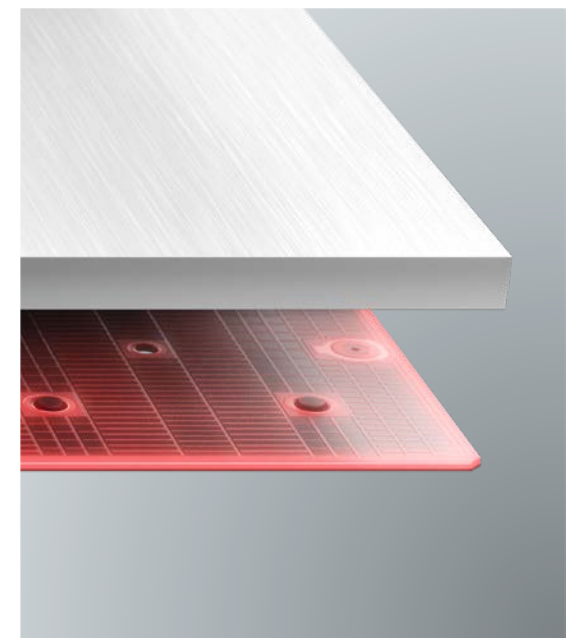
Intelligente Regelung, auf Knopfdruck. Mit der iCookingSuite, der Kochintelligenz im iVario. Die den Garpfad an den Speisen ausrichtet, alles zum gewünschten Ergebnis führt, die von Ihnen lernt, sich Ihren Kochgewohnheiten anpasst und Sie ruft, wenn Sie aktiv werden müssen, um etwa das Steak zu wenden. Nichts brennt an oder kocht über. Wenn Sie den Speisen Ihre eigene Note geben möchten, greifen Sie in den Garverlauf ein.

iZoneControl

Viel Abwechslung auf kleinem Raum mit der Option iZoneControl. Damit können Sie aus einem Tiegelboden bis zu vier Zonen machen, die Sie in Größe, Position und Form frei gestalten können. In einem Tiegel können Sie nun gleiche oder unterschiedliche Speisen zubereiten. Zeitgleich oder zeitversetzt, gleiche oder unterschiedliche Temperatur. Mit Kerntemperaturfühler oder nach Zeit. Immer ohne Überwachungsaufwand, ohne zusätzliches Küchenequipment, ohne Energieverschwendung.

iVarioBoost

Die Kombination aus Keramik-Heizelementen und reaktionsschnellem, kratzfestem Hochleistungs-Tiegelboden für einen hohen Wirkungsgrad, herausragende Geschwindigkeit und gleichmäßige Wärmeverteilung. Das integrierte iVarioBoost-Energiemanagement verbraucht bis zu 40 % weniger Energie als herkömmliche Kochgeräte. Und hat trotzdem Leistungsreserven. Damit Sie schnell größere Mengen anbraten und es beim Hinzufügen kalter Zutaten nicht zu einem Temperaturabfall kommt.



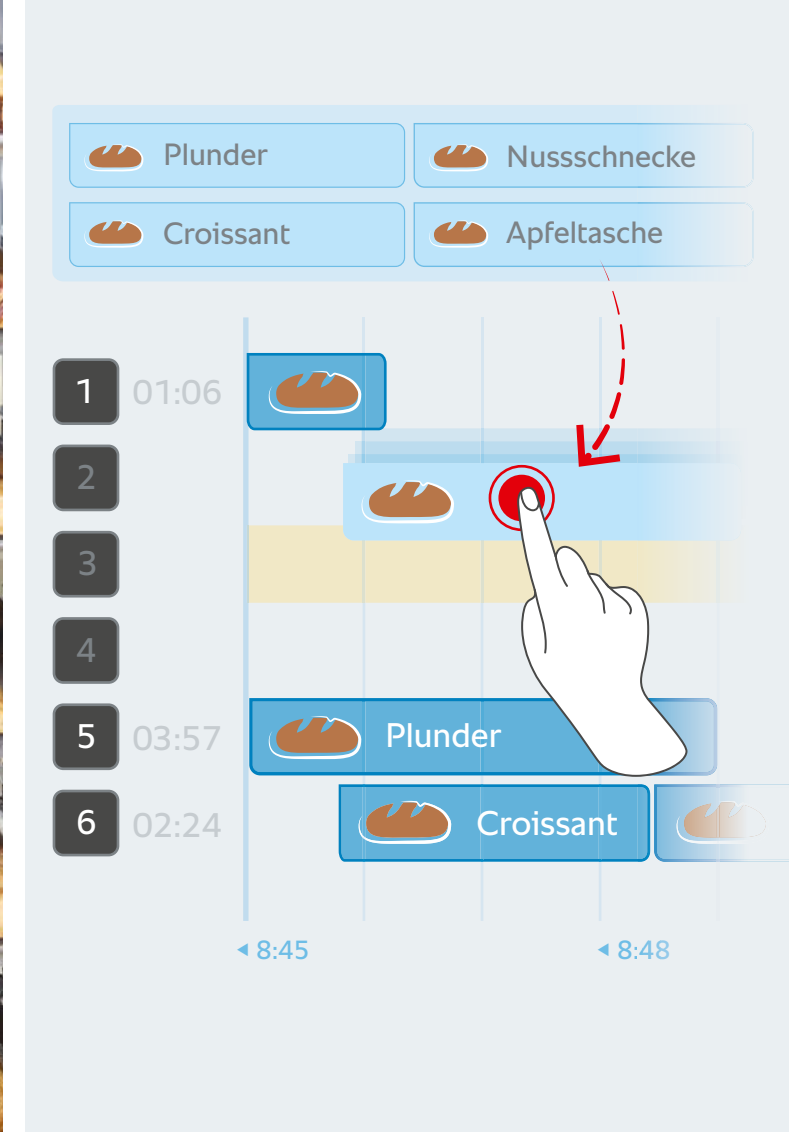


Abwechslung ist harte Arbeit. Die sich jetzt zwei teilen.

Morgens, mittags, abends. Frühstück, Bankett, À-la-carte-Lunch, Zimmerservice. Und zwischendurch noch einen Snack, ein Stück Kuchen, die Mitarbeiterverpflegung. Der Dienst am Gast kennt keine Pause, nur Perfektion. Umso wichtiger ist ein durchdachtes Küchenkonzept. Mit Kochsystemen, die Routinearbeiten abnehmen, alle denkbaren Kochanwendungen beherrschen, die flexibel einsetzbar sind, die immer wieder und wieder die gleiche Qualität produzieren, die dank der iCookingSuite intelligent arbeiten. Wie der iVario Pro unter anderem für Nudeln, Ragout, Pudding. Ohne Anbrennen, ohne Überkochen, dafür mit außerordentlicher Präzision. Oder der iCombi Pro. Für Aufläufe, Braten und Gemüse.



➔ Das Ergebnis
Hohe Produktivität, hoher Qualitätsstandard. Egal, wer die Geräte bedient.



Ein guter Start in den Tag.

Für Ihre Gäste und das Personal.

Vielfältig, gesund, kalt, warm – so geht Frühstück. Das ist lecker und hinterlässt Eindruck bei den Gästen. Ihre Herausforderung: Nicht zu viel, nicht zu wenig auf dem Buffet präsentieren und natürlich alles frisch, knusprig und perfekt in der Konsistenz. Am besten für mehrere Stunden. Hört sich aufwendig an, muss es aber nicht sein. Denn Bacon, Würstchen, Rührei und French Toast können zeitgleich in den iCombi Pro. Oder Grilltomate und Rösti. Oder Brötchen, Croissants und Baguette. Der iProductionManager sagt, was zusammen zubereitet werden kann, regelt die Produktionsabläufe und meldet sich automatisch zum Be- und Entladen.

- ➔ **Aus dem einen Grund**
Große Abwechslung in großer Qualität mit kleinem Aufwand. Anders ausgedrückt: ein Höchstmaß an Produktivität.

Warenkörbe

Mit dem iCombi Pro können Sie Gerichte immer wieder in der gleichen Qualität servieren. Ohne Aufwand. Denn im Gerät sind sogenannte Warenkörbe hinterlegt, die auf Basis Ihres Food-Konzepts die Speisen enthalten, die zusammen gegart werden können. Für die Produktion gewünschten Warenkorbs, z.B. Frühstück, auf dem Display antippen, Speise auf den Einschub ziehen, iCombi Pro beladen und das Gerät startet.



Vielfältig. Gut. Punktgenau.

Damit Sie alle Wünsche im À-la-carte erfüllen.

Die Anforderungen im À-la-carte-Geschäft: Vielfältig muss es sein, gut muss es sein, punktgenau fertig muss es sein. Da müssen die Abläufe durchdacht sein und das Küchenteam flexibel reagieren können. Zum Beispiel, indem Sie Speisenproduktion und Ausgabe konsequent voneinander trennen. Und damit Qualität garantieren. Etwa mit Finishing im iCombi Pro: vorproduzieren, Teller anrichten, gekühlt lagern und erst mit der Bestellung servierfertig auf Temperatur bringen.



- ➔ Ihre Vorteile**
Hoher Qualitätsstandard, enorme Flexibilität, keine Überproduktion. Damit es läuft.



iCombi Pro beladen, Programm wählen, nach maximal 12 Minuten sind die Teller servierfertig.

Zeigen Sie beim Bankett, was Sie können. Teller für Teller.

400 Gäste, 3 Menüs zur Auswahl, zur selben Zeit serviert. Mit Finishing. Sie bereiten die Speisen in aller Ruhe, etwa im Cook-&-Chill-Verfahren, unabhängig vom Zeitpunkt der Veranstaltung zu. Richten sie auf den Tellern an und bewahren sie gekühlt auf. Jetzt haben Sie Zeit für Ihr Tagesgeschäft. Bis kurz vor dem Servieren mit Finishing im iCombi Pro alle Teller gleichzeitig auf die richtige Temperatur gebracht werden. Das geht natürlich auch mit mehreren tausend Essen. Immer in der gleich guten Qualität. Immer in dem von Ihnen festgelegten Standard. Denn der iCombi Pro regelt alles alleine und meldet sich nur zum Be- und Entladen der Speisen.



Hilton, Birmingham

➔ **So gelingt jedes Bankett**
Ohne Stress. Ohne zusätzlichen Personalaufwand. Mit viel Qualität.

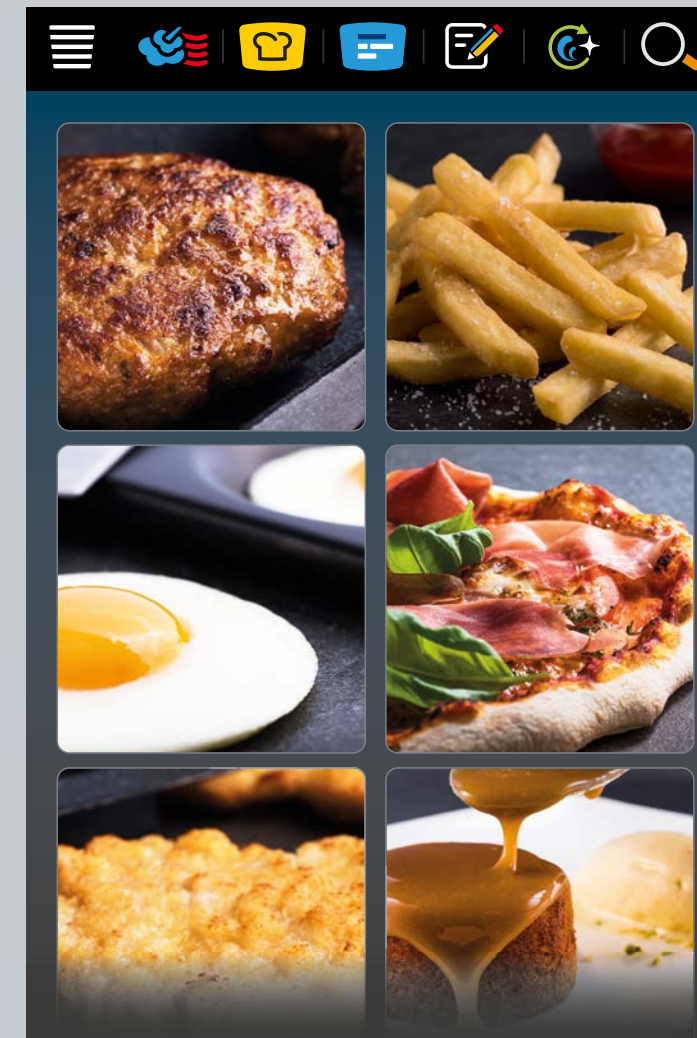


Oberste Regel für zufriedene Gäste.

Eine Cocktail-Olive ist noch kein Barfood.

Exzellentes Barfood, Zimmerservice rund um die Uhr, ein Snack zwischendurch. Süß, herzhaft. Innovative Eigenkreationen, bewährte Convenience-Produkte, legendäre Klassiker – servieren Sie Ihren Gästen rund um die Uhr kleine Gaumenfreuden. Denn der iCombi Pro ist so leicht zu bedienen, dass man nicht unbedingt Koch sein muss, um gute Ergebnisse zu erzielen. Und MyDisplay gibt Ihnen die Sicherheit, dass die Speisen richtig zubereitet werden. Da genügt ein Knopfdruck für Flammkuchen, Gebäck oder was immer Sie zubereiten möchten.

➔ **Für das eine Ziel**
Hochwertige Snacks,
zuverlässige Qualität, schnelle
Produktion. Macht zusammen
zufriedene Gäste.

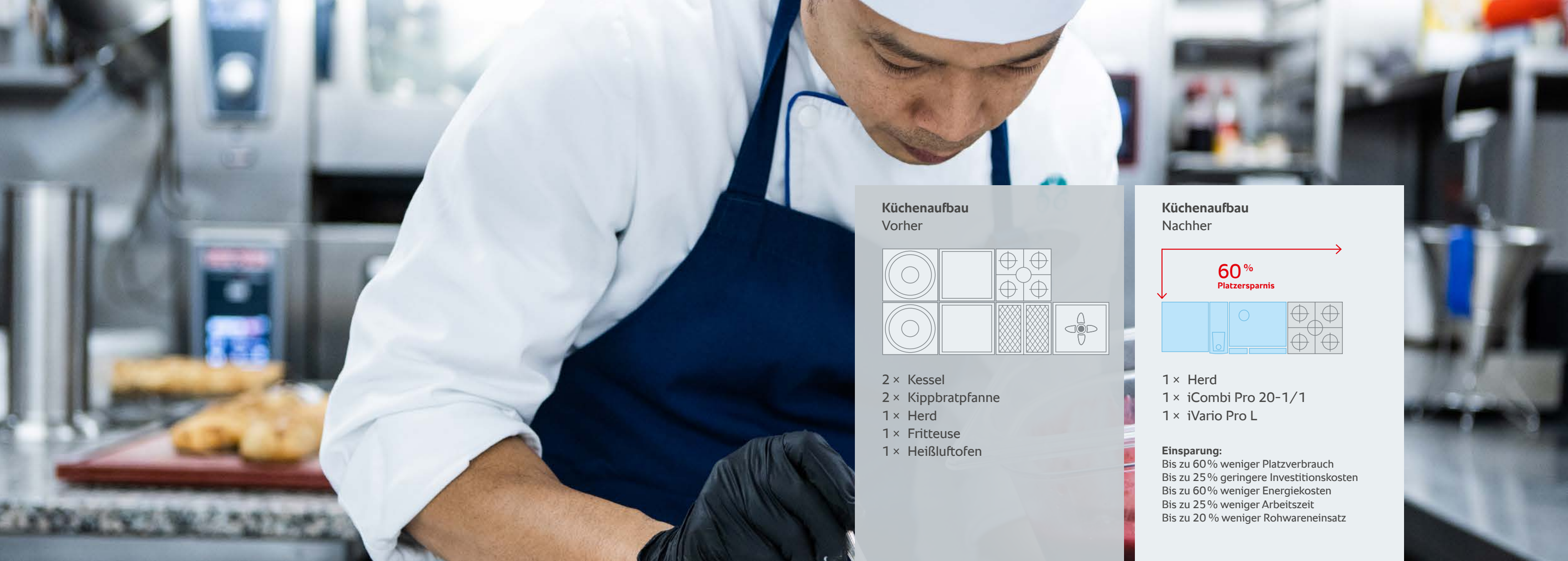


MyDisplay

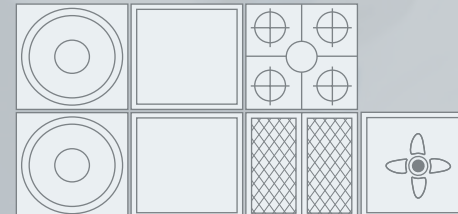
Fehlerfreie Bedienung, immer gleicher Qualitätsstandard mit MyDisplay: Verschiedene, von Ihnen vorgegebene Speisen sind auf dem Display als Bild oder Icon zu sehen. Antippen und schon beginnt der iCombi Pro. Ebenso einfach können Sie neue Produkte hinzufügen oder löschen.

Im Trend: Zusatzgeschäft

Was die Gäste nicht im Hotel bekommen, holen sie sich woanders: Supermarkt, Imbiss, Lieferservice sind beliebte Adressen. Dabei könnten Sie Pizza, Burger, Pommes und vieles mehr selbst produzieren. Zum Beispiel im iCombi Pro, den Sie dann noch besser auslasten. Und Zusatzgeschäft generieren. An der Bar. Mit Zimmerservice. Mit wenig Personalaufwand.

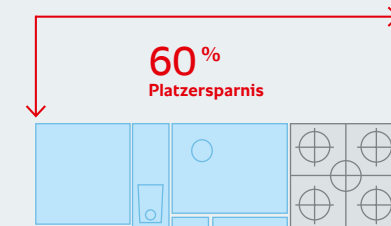


Küchenaufbau Vorher



2 × Kessel
2 × Kippbratpfanne
1 × Herd
1 × Fritteuse
1 × Heißluftofen

Küchenaufbau Nachher



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

Einsparung:
Bis zu 60 % weniger Platzverbrauch
Bis zu 25 % geringere Investitionskosten
Bis zu 60 % weniger Energiekosten
Bis zu 25 % weniger Arbeitszeit
Bis zu 20 % weniger Rohwareneinsatz

Eine Investition, die sich lohnt.

Für Umwelt, Kasse und Ihr Hotel.

Machen Sie sich ein Bild von den Einsparungen, die Sie mit dem Einbau von einem oder mehreren iCombi Pro sowie iVario Pro erzielen können. Da geht es um jede Menge Platz und jede Menge Geräte, die man nicht mehr braucht: Die Küche wird schon mal bis zu 60 % kleiner. Da geht es um Investitionskosten: Die beiden Kochsysteme decken bis zu 90 % der üblichen Kochanwendungen ab und machen damit eine Vielzahl weiterer Geräte überflüssig. Da geht es um die Umwelt: nachhaltige Produktion und geringer Energieverbrauch der Kochsysteme auf der einen Seite. Und auf der anderen weniger Überproduktion, weniger Fettverbrauch, weniger Arbeitszeit, weniger Fläche. Macht zusammen ein großes Plus für Ihre Kasse und die Umwelt.



➔ **Der Bilanz zuliebe**
Das spart jede Menge
Geld. Sowie Energie und
Wasser.

Kochen Nudeln



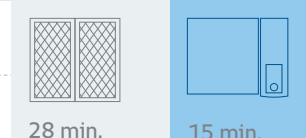
40 min.

Braten/Schmoren Cordon Bleu

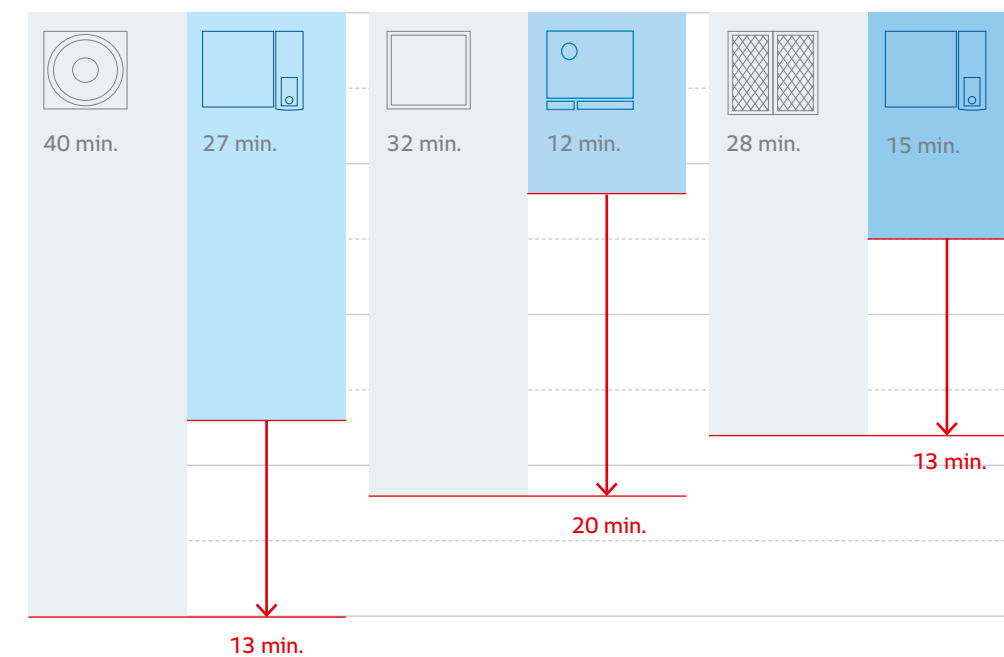


32 min.

Frittieren Pommes Frites



28 min.



Platzersparnis
iCombi Pro und iVario Pro ersetzen zahlreiche herkömmliche Küchengeräte wie Kipper, Kessel und Fritteuse. Da können Sie gleich mit einer kleineren Küche planen und mehr Platz für die Gäste schaffen.

Zeitersparnis
Schnelles Aufheizen beim iVario Pro, kein Überwachungsaufwand beim iCombi Pro – macht zusammen eine enorme Zeitersparnis bei der Produktion von 80 Essen.



ConnectedCooking.

Alles im Griff, alles unter Kontrolle.

Vernetzung ist im Hotel die Regel: Buchungssystem, Abrechnung, Personalplanung – alles läuft digital, alles ist aufeinander abgestimmt. So wie bei ConnectedCooking von RATIONAL. Rezeptübertragung, Gerätekontrolle, Hygienedaten, Software-Updates, Service Remote Access – mit der sicheren Vernetzungslösung können Sie alles vom Schreibtisch aus regeln. Für alle vernetzten RATIONAL-Geräte. Auf der ganzen Welt. Darüber hinaus können Sie von allen Kochsystemen die HACCP-Daten abrufen und speichern. Sie haben eine neue Speisekarte? Auch die reist per Klick um die Welt. Alles, was Sie dazu brauchen, ist PC, Smartphone oder Tablet. Leichter geht Standardisierung nicht.

➔ **ConnectedCooking**
Die leistungsstarke Vernetzung von RATIONAL. Damit Sie immer alles im Griff haben.

rational-online.com/de/ConnectedCooking



RATIONAL-Service.

An alles gedacht.

Bei RATIONAL ist Service inklusive. Von der ersten Beratung, dem Probekochen, dem Testgerät, der Installation über das weltweite Training und die automatischen Software-Updates bis hin zur ChefLine, der Telefonhotline für individuelle Fragen. Sie können sich auch zu verschiedenen Schwerpunkten, etwa zum Thema Finishing, in der Academy RATIONAL weiterbilden. Und sollte doch mal der Notfall eintreten, ist der weltweite RATIONAL-Service schnell zur Stelle.

➔ **Alles mit dem einen Ziel**
Damit Sie lange Freude an Ihrer Investition haben, immer das Optimum aus Ihren Kochsystemen herausholen, Ihnen die Ideen nicht ausgehen.

rational-online.com/de/service



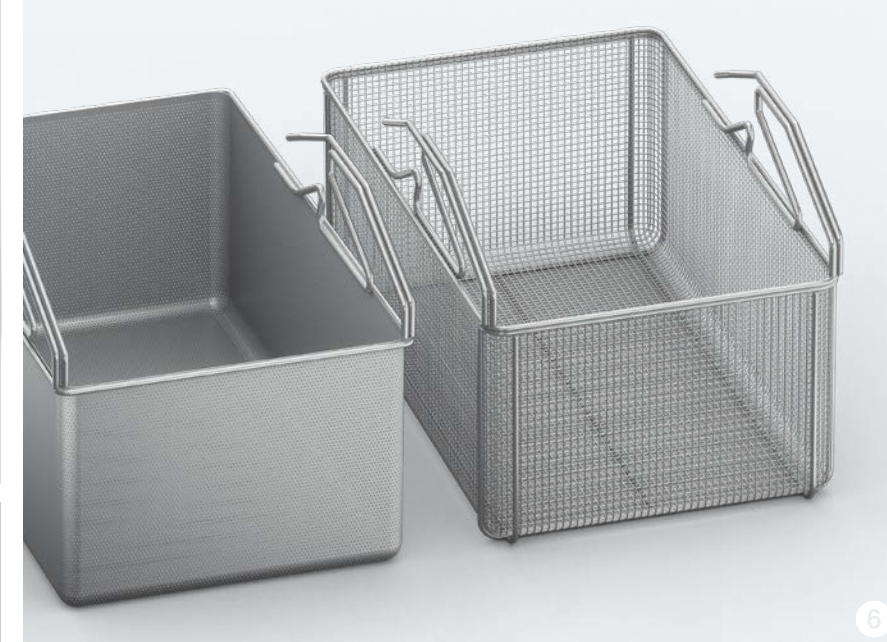
1



2



5



6



3



4



7



8

Zubehör.

Die passenden Zutaten für Ihren Erfolg.

Robust muss es sein, jeden Tag was aushalten und für den harten Einsatz in der Profiküche geeignet sein – das gilt bei RATIONAL für den Hordengestellwagen genauso wie für die Grill- und Pizzaplatte, für den Arm für die Hebe- und Senkautomatik wie für die Kochkörbe. Denn erst mit dem Original RATIONAL-Zubehör können Sie die herausragenden Leistungswerte des iCombi Pro und des iVario Pro in ihrer ganzen Bandbreite nutzen. Damit vorfrittierte Produkte, Suppen, Saucen, Hähnchen, Backwaren und Grillgemüse wirklich gelingen. Selbst das Steak bekommt typische Grillstreifen.

Zubehör für iCombi Pro

1 Grill- und Pizzaplatte mit optimaler Wärmeleitfähigkeit 2 Finishing-System mit Tellerhordengestellwagen, Thermocover, Transportwagen 3 Brat- und Backbleche für die optimale Bräunung von Fleisch, Geflügel und Backwaren 4 Multibaker für Spiegeleier und Omelettes in großen Mengen

Zubehör für iVario Pro

5 Schaufeln (gelocht, ungelocht) zum Entleeren oder Portionieren 6 Koch- und Frittierkörbe zum mühelosen Arbeiten 7 VarioMobil zum Entleeren des Tiegels und Transportieren der Speisen 8 AutoLift – automatische Hebe- und Senkfunktion für Koch- und Frittierkörbe

➔ **Original RATIONAL-Zubehör**
Und es liegt doch am durch-
dachten Zubehör, wenn die
Ergebnisse beeindruckend sind.

rational-online.com/de/zubehoer



1



2



3



4



5



6



7



8

Passt immer.

Eine Antwort auf jede Herausforderung.

Welche Herausforderungen möchten Sie mit einem iCombi Pro meistern? Verschiedene Gerätegrößen und Aufstellvarianten ermöglichen individuelle, flexible Lösungen. So benötigen Sie beispielsweise mit der direkt am Gerät angebrachten UltraVent Plus-Abzugshaube keinen Außenanschluss und ein weiteres Abluftsystem am Stellplatz des Kochsystems ist überflüssig. Einfacher geht's nicht.

1 iCombi Pro 10-1/1 mit Kondensationshaube und Untergestell 2 Combi-Duo mit zwei iCombi Pro 6-1/1 und Combi-Duo-Kit 3 iCombi Pro XS mit Wandhalterung 4 Einbausatz für iCombi Pro XS mit Kondensationshaube

5 Standgerät 6 Tischgerät 7 Tischgerät auf Untergestell 8 Wandaufhängung

Auf dem Tisch, der Arbeitsfläche, an der Wand, auf dem zentralen Herdblock oder sogar darin integriert: Der iVario Pro passt überall. Dank des integrierten Wasserablaufs benötigen Sie nicht einmal eine Bodenablauffrinne. So vermeiden Sie rutschige Küchenböden, erhöhen die Arbeitssicherheit und sind flexibel bei der Auswahl des Stellplatzes.

Das Ergebnis
Da passen Größe und Leistung zu den täglichen Herausforderungen.

Modellübersicht.

Welche passen zu Ihnen?

200 oder 2.000 Essen? Bankett, Frühstück, À-la-carte? Anzahl der Küchen? Größe der Küchen? Frontcooking? iCombi Pro? iVario Pro? Oder gleich beide? Was ist für Ihre Bedürfnisse am besten geeignet?

Alles zu Optionen, Ausstattungsmerkmalen, Zubehör und technischen Daten unter: rational-online.com



iCombi Classic – Technologie trifft Handwerkskunst. Der iCombi Classic ist robust, leicht zu bedienen und arbeitet genauso präzise wie Sie. Deshalb ist er die maßgeschneiderte Lösung für alle, die Erfahrung haben und ihren Kombidämpfer manuell bedienen möchten.



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
	Elektro	Elektro und Gas	Elektro und Gas	Elektro und Gas	Elektro und Gas	Elektro und Gas	Elektro und Gas
Kapazität	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
Anzahl Essen pro Tag	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Längseinschub (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
Breite	655 mm	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Tiefe (inklusive Türgriff)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)	975 mm (1.042 mm)	975 mm (1.042 mm)	847 mm (913 mm)	1.052 mm (1.118 mm)
Höhe (inklusive Entlüftungsrohr)	567 mm (594 mm)	754 mm (804 mm)	1.014 mm (1.064 mm)	754 mm (804 mm)	1.014 mm (1.064 mm)	1.807 mm (1.872 mm)	1.807 mm (1.872 mm)



iVario	2-XS	2-S	L	XL
Anzahl Essen	ab 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Nutzvolumen	2 × 17 Liter	2 × 25 Liter	100 Liter	150 Liter
Bratfläche	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Breite	1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Tiefe	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Höhe (inkl. Untergestell/Unterbau)	485 mm (1.080 mm)	485 mm (1.080 mm)	608 mm (1.078 mm)	608 mm (1.078 mm)
Optionen				
Druckgaren	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Niedertemperaturgaren (Übernacht, Sous vide, Konfieren)	○	●	●	●

● Standard ○ optional





Individuelle Beratungsleistungen für Ihr Hotel.

Profitieren Sie von unserem Know-how.

Ob ganzheitliche Beratung, Konzepterstellung oder Wartungsvertrag, für ein oder mehrere hundert Hotels – RATIONAL ist ein erfahrener Partner, wenn es um das Hotelgeschäft geht. Egal, ob Full oder Limited Service Hotels. Sie können den gesamten Servicekreislauf nutzen oder nur einen der aufgeführten Punkte. Und ganz wichtig: Sie können an jeder Stelle des Zyklus einsteigen. Ihr Interesse ist geweckt? Dann freuen sich die RATIONAL-Hotelexperten über Ihre Mail unter hotels@rational-online.com.



RATIONAL live.

Lassen Sie sich nichts erzählen, probieren Sie selbst.

Genug Theorie, Zeit für die Praxis, denn nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie die RATIONAL-Kochsysteme im Einsatz, lassen Sie sich die intelligenten Funktionen zeigen und probieren Sie, wie Sie mit ihnen arbeiten können. Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe oder mit Testgeräten in Ihrer Küche. Sie haben Fragen oder wünschen Informationen für Ihren Bedarf und Ihre Einsatzmöglichkeiten? Dann rufen Sie uns an oder schicken uns eine E-Mail. Weitere Informationen, Details, Filme und Kundenstimmen finden Sie auch unter rational-online.com.

Jetzt anmelden
D +49 8191 327-387
A +43 662 832799-0
info@rational-online.com

rational-online.com/de/live

RATIONAL Deutschland GmbH

Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387

Fax +49 8191 327-231

info@rational-online.com

rational-online.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH

Münchner Bundesstraße 142
5020 Salzburg
Austria

Tel. +43 662-832799-0

Fax +43 662-832799-10

info@rational-online.at

rational-online.com

