



Kindergarten und Schule.

Gesund. Lecker.
Abwechslungsreich.



Essen muss Spaß machen. Und gesund sein.

Kindergärten und Schulen denken um. Pasta, Pommes und Pizza haben immer häufiger ausgedient. Zu viel Fett, zu viel Zucker, zu ungesund. Neu denken lautet das Motto – Gemüse, Vollkornprodukte, mageres Fleisch stehen auf dem Speiseplan. Denn gesunde Ernährung ist die Basis für eine gesunde Entwicklung. Aber lecker muss es sein. Trotz wenig Budget, wenig Fachkräften, wenig Platz. Die Unterstützung kommt von intelligenter Technik, die Arbeit abnimmt, mitdenkt und das gewünschte Ergebnis immer und immer wieder produziert.

➔ **Kochen Sie schlau**

Intelligente Kochsysteme helfen Ihnen, gesundes und leckeres Essen zu servieren. Ohne Mehrarbeit, ohne Mehrkosten, ohne großes Aufheben.

iCombi Pro und iVario Pro.

Die Kraft, alles zu verändern.

Ein großes Versprechen. Das zwar auf den ersten Blick paradox erscheint, aber mit dem Einsatz zweier intelligenter Kochsysteme Sinn macht. Mit zwei Kochsystemen, die über 95 % aller herkömmlichen Kochanwendungen abdecken. Die intelligent sind. Die das gleiche, leichte Bediensystem haben. Die schnell zu verstehen sind. Die für große Mengen entwickelt wurden. Die enorme Vielfalt produzieren können. Die zuverlässig immer wieder das gleiche Ergebnis liefern. Die die hygienischen Anforderungen erfüllen.

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



Beeindruckende Qualität

Die Garintelligenz in beiden Kochsystemen, die Größe, Menge, Bräunung und Zustand der Speisen erkennt, produziert Wunschergebnisse auf Knopfdruck. Immer und immer wieder.

➔ Seite 6 und 8

Vielfalt

Zwei, die (fast) alles schaffen und immer punktgenau produzieren. Selbst angelernte Kräfte können das schnell und sicher.

➔ Seite 10

Gesundheit und Wohlbefinden

Weniger Fett, mehr Vitamine, alles auf den Punkt gegart – so geht gesundes Kochen mit den RATIONAL-Kochsystemen.

➔ Seite 12

Kaum Lebensmittelabfälle

Ist doch logisch: Hochwertige Qualität in der Ausgabe, punktgenau vorproduziert und nur bei Bedarf nachproduziert. Da sind Lebensmittelabfälle kaum noch der Rede wert.

➔ Seite 14

Hygiene und Ergonomie

Der iCombi Pro: ultraschnelle Zwischenreinigung, phosphatfreier Reiniger. Der iVario Pro: höhenverstellbar, ohne scharfe Kanten, kalter Tiegelrand. Alles für Hygiene und Sicherheit.

➔ Seite 16

Nachhaltigkeit

Weniger Strom, weniger Wasser, weniger Rohwaren im Vergleich zu herkömmlicher Küchentechnik, aber auch zu älteren Kombidämpfern. Das freut die Umwelt und die Kasse.

➔ Seite 20

Vielfalt und Inspiration

Internationale Rezepte, einfache Übertragung neuer Rezepte auf alle Kochsysteme, Suchassistenten für Empfehlungen. Können sie alles. Einfach und flexibel.

➔ Seite 22

Damit es in Ihrer Küche an nichts fehlt.

Der iCombi Pro.

Im Grunde genommen hat der iCombi Pro nur eine Aufgabe: zuverlässig das identische, gute Ergebnis zu liefern. Daher ist er mit jeder Menge Intelligenz ausgestattet und überzeugt mit Produktivität, Einfachheit und Qualität. So erkennt er beispielsweise, ob ein oder ob 200 Hähnchenschnitzel zubereitet werden sollen und regelt alles automatisch. Oder unterstützt Sie mit zeit- oder energieoptimierten Produktionsplänen. Beispielsweise zur optimalen Nachproduktion.

➔ 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. Schnell und dennoch präzise. Jede Speise individuell und trotzdem kostengünstig. Hochwertig mit wenig Personal. Denn Großküche muss Gegensätze vereinen, um wirtschaftlich zu sein. Wie der neue iVario Pro, der Präzision, Produktivität, Schnelligkeit und Flexibilität in Ihre Küche bringt.

➔ **Für Ihre Küche**
Damit Sie präzise und schnell für Wow-Effekte sorgen können.

rational-online.com/de/iVarioPro



iCookingSuite

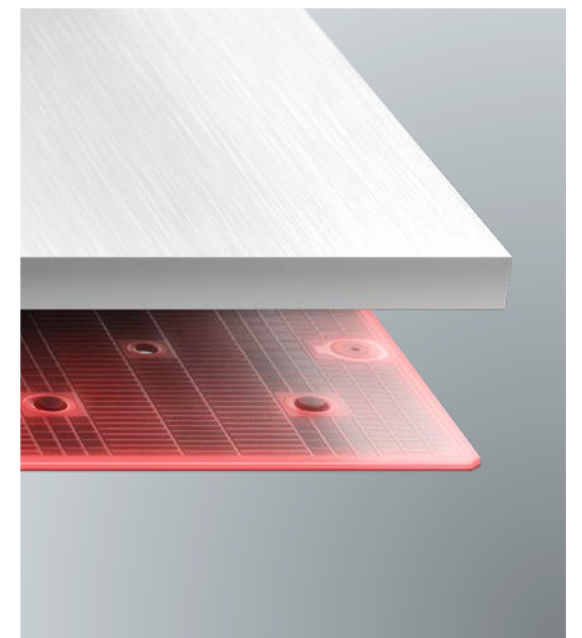
Intelligente Regelung, auf Knopfdruck. Mit der iCookingSuite, der Kochintelligenz im iVario. Die den Garpfad an den Speisen ausrichtet, alles zum gewünschten Ergebnis führt, die von Ihnen lernt, sich Ihren Kochgewohnheiten anpasst und Sie ruft, wenn Sie aktiv werden müssen, um etwa das Steak zu wenden. 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.





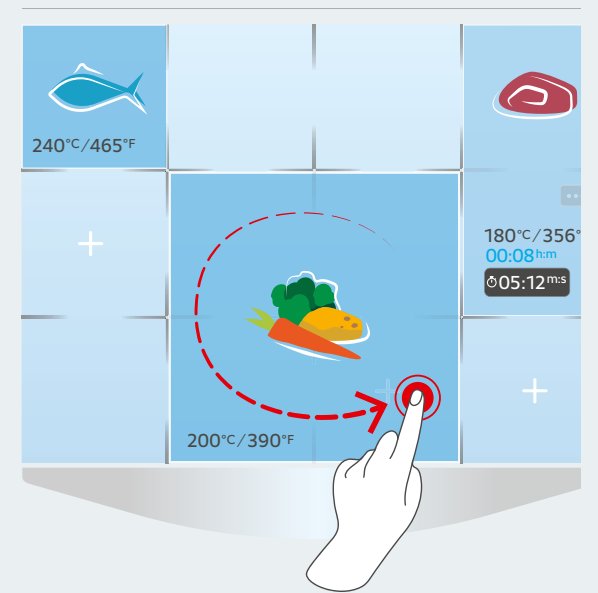
Hier punktet der Geschmack. Mit einem Alleskönner im Hintergrund.

Frisch, Convenience, tiefgefroren. Fleisch, Fisch, Geflügel, Beilagen. Der iCombi Pro und iVario Pro schaffen alles. Auf den Punkt, in Nullkommanichts. Schließlich erkennen die Kochsysteme Zustand und Größe des Lebensmittels und passen entsprechend den Garvorgang an. Damit der Brokkoli grün bleibt, die Nudeln al dente werden, das Putensteak leckere Grillstreifen bekommt. Alles wird immer gleich gut. Mit dem iProductionManager können Sie sogar verschiedene Speisen gleichzeitig zubereiten. Und der iVario Pro lässt sich mit iZoneControl in bis zu vier Zonen einteilen. Für unterschiedliche Produkte, in gleicher Qualität.



iProductionManager

Wenn logistische Herausforderungen gemeistert werden müssen, übernimmt der iProductionManager: Einfach Speise auf dem Display platzieren und schon sehen Sie, was wann gemeinsam produziert werden kann. Das System überwacht jeden Einschub einzeln, so dass die Garzeiten intelligent an Menge und Wunschergebnis angepasst werden.



iZoneControl

Wenn zuverlässig, schnell, effizient gearbeitet werden muss. Einfach den Tiegelboden des iVario in bis zu vier Zonen einteilen, Größe, Position und Form frei gestalten. In einem Tiegel können Sie nun gleiche oder unterschiedliche Speisen zubereiten. Zeitgleich oder zeitversetzt, gleiche oder unterschiedliche Temperatur. Ohne Überwachungsaufwand, ohne zusätzliches Küchenequipment.



➔ Darauf können Sie sich verlassen

Sie konzentrieren sich auf kindgerechte Rezepte, iCombi Pro und iVario Pro produzieren Essen, das schmeckt und hygienisch einwandfrei ist.



Treiben Sie es bunt.

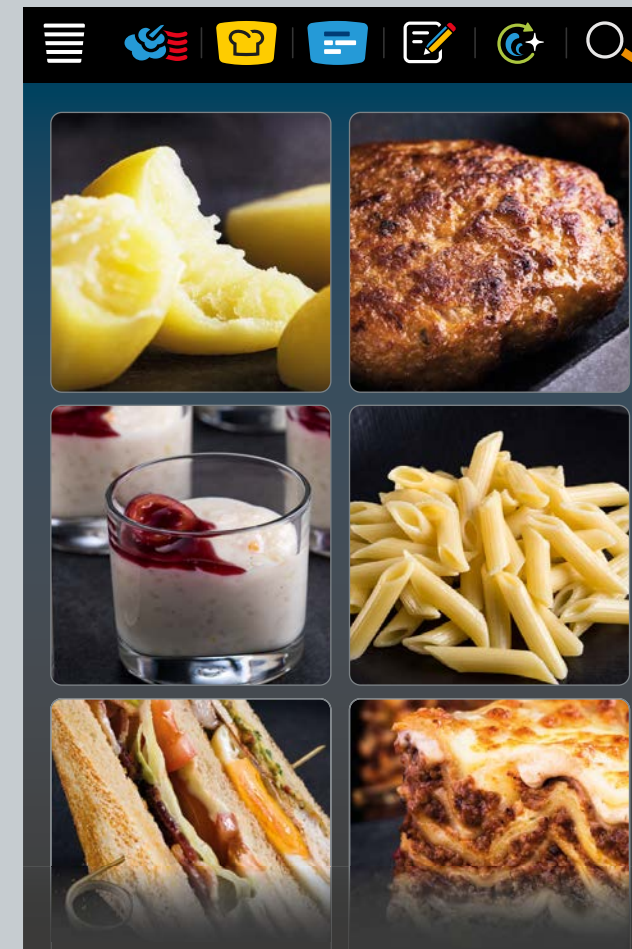
Mit Vitaminen, die schmecken.

Bunt, gesund, lecker – so muss Schulessen sein. Jeden Tag. Für jede Altersstufe. Mit 95 %* weniger Fett, bis zu 40 %* weniger Kalorien, weniger Lebensmittelabfall, weniger Überproduktion, weniger laufende Betriebskosten. Dafür mehr Vitamine, Farbe, Mineralstoffe, Geschmack. Deswegen gart der iCombi Pro schonend mit 100 % Frischdampf. Deswegen verfügen iCombi Pro und iVario Pro über so viel Power, dass kein Fleischsaft austritt und die Mineralstoffe erhalten bleiben. Und deswegen ist der iVario Pro so schnell, dass die Vitamine keine Zeit haben zu fliehen.

* Im Vergleich zu herkömmlicher Küchentechnologie.

➔ Ihr Vorteil

Mit iCombi Pro und iVario Pro schaffen Sie mehr Vitamine ohne Kompromisse bei den Kosten und der Effizienz machen zu müssen.



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 Rezepte hinzufügen oder löschen.



Warenkörbe

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



Kaum Lebensmittelabfälle.

Denn mit nichts können Sie schneller sparen.

Speisenvielfalt in großen Mengen ist gefragt. Punktgenau, lecker und gesund serviert. Ohne unnötig Abfall zu produzieren. Wie beim Finishing in Behältern. Die Speisen werden zubereitet, etwa im Cook-&-Chill-Verfahren, anschließend vakuumiert oder im Behälter im Kühlhaus gelagert. Da können Sie auf Vorrat einkaufen und auf Vorrat produzieren. Und genau dann, wenn Sie die Speisen benötigen, werden sie im iCombi Pro auf Verzehrttemperatur gebracht. Um etwa knackig-frisches Gemüse zu servieren, das noch voller Vitamine steckt. Ganz leicht, ganz sicher, ganz flexibel. Denn natürlich können Sie auch unterschiedliche Produkte gleichzeitig fertig zubereiten. Ohne Qualitätsverlust. Schnell und unkompliziert. Genauso wie die Nachproduktion.

➔ **Das haben Sie davon**
Immer heiße Speisen in der Ausgabe. Knackig, frisch. Voller Vitamine und Farbe. Mit weniger Fett. Ohne Überproduktion.

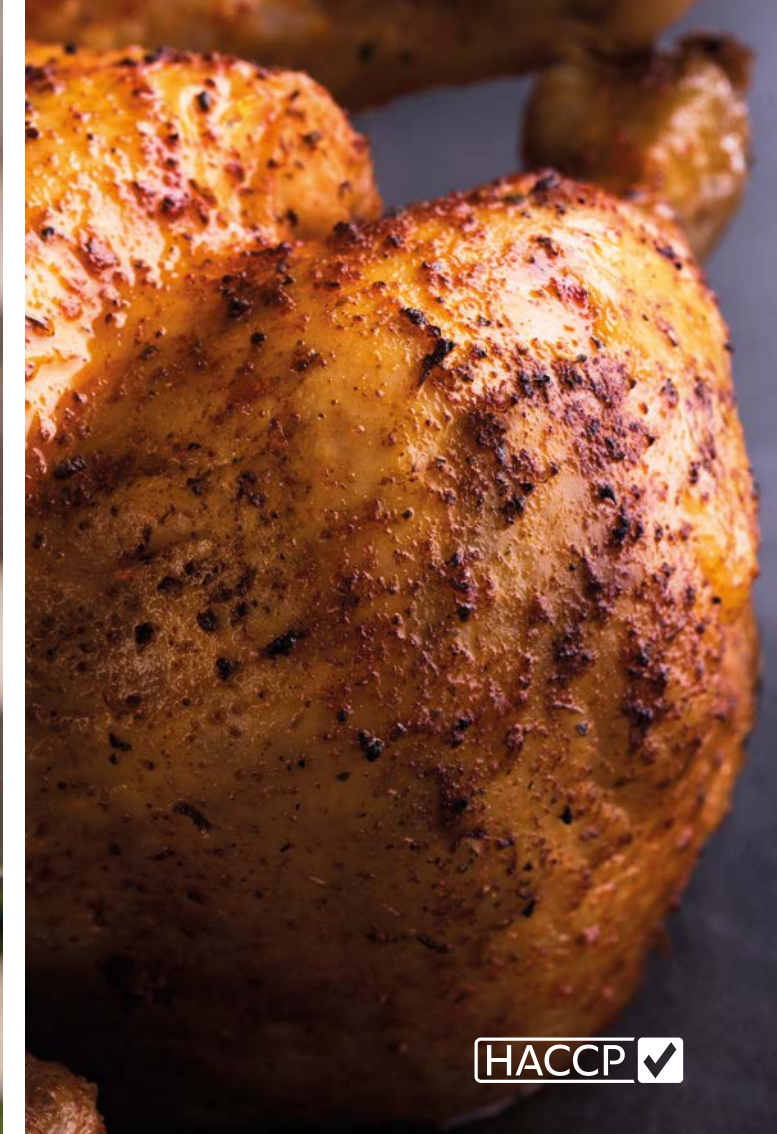
rational-online.com/de/finishing

Tipp: Finishing

12 Uhr mittags. Die Pausenglocke tönt, hungrige Kinder stürmen die Mensa, das Zeitfenster ist eng. Jetzt kommt Finishing, die konsequente Trennung von Ausgabe und Produktion, ins Spiel. In Kindergarten und Schule empfiehlt sich das Behälter-Finishing, um beispielsweise effizient knackig-frisches Gemüse zu servieren. Dazu werden vorproduzierte, gekühlte Lebensmittel nur noch in den iCombi Pro gegeben und auf Knopfdruck auf die richtige Temperatur gebracht. Ganz leicht, ganz sicher. Ohne Qualitätsverlust.



1,60m ✓



HACCP ✓

Für ein gutes Gefühl.

Bestnoten in Hygiene und Arbeitssicherheit.

Bücken, heben, schleppen, verbrennen, stoßen – das ist Küchenalltag. Ab heute der von früher. Denn jetzt wird Küche ergonomisch, kräftesparend, effizient. Denn RATIONAL hat den Köchen dieser Welt zugeschaut und zahlreiche Lösungen entwickelt, die den Rücken schonen, vor Verbrennen schützen, das Leben leichter und gesünder machen. Automatische HACCP-Dokumentation, hygienische Glanzreinigung mit iCareSystem beim iCombi Pro und leichte Reinigung beim iVario Pro. Hohe Arbeitssicherheit im iCombi Pro mit geringer Einschubhöhe von maximal 1,60 m. Kalte Tiegelwände und abgerundete Kanten beim iVario Pro. Und die Sicherheit, dass mit dem 6-Punkt-Kerntemperaturfühler, der sogar Fehlsteckungen erkennt, alles unter Kontrolle ist.



➔ **Gehen Sie auf Nummer sicher**
iCombi Pro und iVario Pro erfüllen in puncto Sicherheit und Hygiene internationale Standards. Alles ist dokumentiert. Für ein gutes Gefühl.



Mehr Ideen. Mehr Effizienz.

Das Training mit RATIONAL.

iCombi Pro und iVario Pro sind selbsterklärend und bereits nach kurzer Einarbeitung auch für ungelerntes Personal leicht und fehlerfrei zu bedienen. Abgestimmt auf Ihr eigenes oder ein von RATIONAL erstelltes Food-Konzept trainieren RATIONAL-Köche Sie und Ihre Mitarbeiter so, dass alles reibungslos funktioniert und ausschließlich Wunschergebnisse produziert werden.

- ➔ **Für Ihren Erfolg.**
Individuelles Training, motivierte Mitarbeiter, zufriedene Kinder.

Maßgeschneiderte Konzepte.

Für eine gute Beziehung zwischen Küche und Kindern.

Auch gesundes Essen macht Spaß. Mit abwechslungsreichen Gerichten, ausgefallenen Ideen und ungewöhnlichen Trends. Da kann es hilfreich sein, regelmäßig die Konzepte zu überprüfen, Input zu generieren und neue Ideen umzusetzen. Für das Mittagessen, den Snack zwischendurch, das Zusatzgeschäft mit frischen Backwaren. Und genau da steht Ihnen RATIONAL zur Seite. Mit Know-how. Mit der nötigen Expertise. Mit vielen neuen Ideen. Immer auf der Basis dessen, was schon gemeinsam geschafft wurde.

- ➔ **Was die Zukunft bringt?**
Jede Menge neue Ideen und Konzepte, damit Sie auch weiterhin bei Ihren Kindern punkten können.



Eine Investition, die sich lohnt.

Für Umwelt, Kasse und Zukunft.

Machen Sie sich ein Bild von den Einsparungen, die Sie mit dem Einbau von einem oder mehreren iCombi Pro und iVario Pro erzielen können. Da geht es um jede Menge Platz: Da kann die Küche schon mal bis zu 60 %* kleiner werden. Um Investitionskosten: Mit einem iCombi Pro und iVario Pro ist die Anschaffung zahlreicher weiterer Kochgeräte erst gar nicht notwendig. Um die Umwelt: Nachhaltige Produktion und geringer Energieverbrauch der Kochsysteme auf der einen Seite. Und auf der anderen weniger Überproduktion, weniger Fettverbrauch, weniger Arbeitszeit. Macht zusammen ein großes Plus für Ihre Kasse und die Umwelt.

* im Vergleich zu herkömmlicher Küchentechnologie

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

Wirtschaftlichkeit.

Sie können es drehen und wenden wie Sie wollen: Die Rechnung geht auf.

Der iCombi Pro und der iVario Pro sind nicht nur beim Kochen intelligent, sondern auch beim Sparen. Zum Beispiel bei Energieverbrauch, Arbeitsaufwand, Platzbedarf, Rohwareneinsatz, Fettverbrauch. Kurz: Die Bilanz kann sich sehen lassen.

➔ **Das lohnt sich**
Macht unterm Strich eine extrem kurze Amortisationszeit, dafür umso mehr Spaß beim Arbeiten.

rational-online.com/de/invest

↓ 70%

Bis zu 70 %* weniger Energiekosten

Kurze Vorheizzeiten machen den Stand-by-Modus überflüssig. Rollierende Beschickung mit dem iProductionManager im iCombi Pro, zonenweises Beheizen des Tiegels mit iZoneControl im iVario Pro sparen ebenfalls Energie.

↓ 1–2 Std./Tag

Weniger Arbeitszeit*

Routinetätigkeiten wie Wenden, Kontrollieren und Nachregeln entfallen. Ultraschnelle Reinigung im iCombi Pro und superleichte Reinigung des iVario Pro sparen Zeit. Macht 1–2 Stunden pro Tag mehr Freizeit.

↓ 30%

30 %* weniger Platzbedarf

Der iCombi Pro und der iVario Pro ersetzen zusammen ca. 90 % des herkömmlichen Küchenequipments. Also raus mit Kipper, Kessel und Fritteuse – und rein mit der Bewegungsfreiheit. Oder zusätzlicher Verkaufsfläche.

↓ 25%

Bis zu 25 %* weniger Rohwareneinsatz

Der iCombi Pro passt seine Garabläufe feinfühlig an, das reduziert Gewichts- und Schnittverlust. Und im iVario Pro brennt nichts an, kocht nichts über. Da entsteht erst gar kein Verlust. Macht zusammen bis zu 25 % weniger Rohwareneinsatz.

* im Vergleich zu herkömmlicher Küchentechnologie



Vernetzung.

Viele Geräte und trotzdem mit einem Klick alles im Blick.

Vernetzung ist auch in der Gemeinschaftsverpflegung immer häufiger zu finden: Speisepläne, Bezahlssysteme, Einkauf, vieles läuft digital, ist aufeinander abgestimmt. So wie bei ConnectedCooking von RATIONAL. Rezeptübertragung, Gerätekontrolle, Hygienedaten, Software-Updates, Service Remote Access – mit der sicheren Vernetzungslösung können Sie zentral alles vom Schreibtisch aus regeln. Für alle vernetzten Geräte. Egal, wie weit Schule oder Kindergarten entfernt sind. Darüber hinaus können Sie von allen Geräten die HACCP-Daten abrufen und speichern. Sie haben neue Rezepte? Auch die reisen mit nur einem Klick in die Küchen. 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

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, Soßen, Hähnchen, Backwaren und Grillgemüse wirklich gelingen. Selbst das Steak bekommt typische Grillstreifen.

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

rational-online.com/de/zubehoer

Modellübersicht.

Welche passen zu Ihnen?

Welche Herausforderungen möchten Sie mit iCombi Pro und iVario Pro meistern? Verschiedene Gerätegrößen und Aufstellungsvarianten ermöglichen individuelle Lösungen. Nicht das Passende dabei? Weitere Varianten finden Sie auf rational-online.com.

- Lassen Sie die Kochsysteme überall ihre Arbeit machen:
- › Geringe Investitionskosten
 - › Weniger Personal
 - › Platzsparend
 - › Flexibilität bei Menüwechsel
 - › Gelingsicherheit
 - › Bis zu 70 % Energieersparnis gegenüber konventioneller Gartechnik



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





ServicePlus.

Der Beginn einer wunderbaren Freundschaft.

Mit dem passenden Service wird aus dem RATIONAL-Kochsystem und Ihrer Küche eine runde Sache: Von der ersten Beratung, dem Probekochen, der Installation über das persönliche Start-Training und Software-Updates bis hin zur ChefLine, der Telefonhotline für individuelle Fragen, ist bei RATIONAL alles dabei. Oder Sie bilden sich in der Academy RATIONAL weiter. Parallel dazu können Sie sich jederzeit an einen der zertifizierten RATIONAL-Fachhändler wenden: Er kennt sich bestens mit den Kochsystemen aus und findet das Passende für Ihre Küche. Und sollte mal der Notfall eintreten, ist der weltweite RATIONAL-Service schnell zur Stelle.

➔ ServicePlus

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/ServicePlus



„Es ist einfach ein Traum, damit zu kochen.“

Küchenleiterin und Hauswirtschaftsmeisterin
Sabine Rieß, Grundschule Kaufering

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

