



Supermercato.

Creare un mondo di delizie.

L'incentivo quotidiano: clienti soddisfatti.

Discount, servizi online, negozi di alimenti biologici, mercati settimanali: il business tradizionale del supermercato è messo sotto pressione, da più lati. L'imperativo del momento: nuove idee, offerte e concept orientati al futuro, che aumentano il tempo di permanenza, promuovono la varietà, aumentano le aspettative e le soddisfano. Con un bistrot, street food o un banco per i prodotti caldi. In viaggio, per il pranzo, per casa. Mantenendo la qualità allo stesso livello di un ristorante. Anche se non sei un cuoco. E anche se l'offerta di personale qualificato è insufficiente. Perché c'è un partner competente per questo: RATIONAL.

● La ricetta

Idee vincenti, implementate con professionalità: è così che si fidelizzano più clienti e si produce più fatturato.





Consulenza e ideazione.

Da una concorrenza agguerrita ad un generatore di fatturato a tutto tondo.

I concept standardizzati raramente funzionano. Questo rende ancora più importante la consulenza individuale: su misura per rispondere alle tue richieste principali e con le tue esigenze in primo piano. Che si tratti di uno o più supermercati poco importa e neppure che il supporto sia necessario in uno o più punti vendita. Perché non è la pizza o lo sfornato di pasta a determinare il tuo successo, ma concept olistici e un elevato standard qualitativo implementati con coerenza.



Concept di ristorazione

In linea con il tuo supermercato, la struttura dei tuoi clienti e l'ambiente della tua concorrenza, RATIONAL sviluppa il tuo concept per la ristorazione. Dalla panetteria, al banco dei prodotti caldi, dal banco grab & go alla mensa.



Pianificazione dell'implementazione

Cucina disponibile? Personale esperto a disposizione? Scelta di piatti e pietanze? Volume di produzione? Requisiti tecnici? Questi e altri fattori determinano il concept della cucina. Per una o più sedi.



Concept di formazione

Non funziona senza personale addestrato. Standardizzazione, funzionamento dei sistemi di cottura, processi di produzione ottimizzati: i concept di formazione RATIONAL sono adattati alle tue esigenze personali.



Concept di assistenza

Per un'assistenza rapida, RATIONAL collabora in tutto il mondo con Service Partner certificati che propongono anche offerte di manutenzione personalizzate. Affinché i tuoi sistemi di cottura durino a lungo e siano sempre pronti all'uso.



Sviluppo del concept

Oggi il top, domani un flop. Per far sì che ciò non avvenga, RATIONAL controlla regolarmente, su richiesta, la tua scelta di piatti e pietanze, i tuoi processi di produzione e, se necessario, propone suggerimenti per eventuali modifiche.

➔ **Il tuo vantaggio**
Interlocutori esperti,
consulenza individuale,
realizzazione concreta.

Lasciati ispirare.

Perché il tuo supermercato può fare più di quanto pensi.

Isola per degustazioni, banco dei prodotti caldi, servizio grab & go, panetteria, rosticceria, produzione centralizzata e decentralizzata: dove collocarli? In quali punti si adattano meglio? Davanti ai tuoi clienti? Lasciati ispirare e fatti mostrare le possibilità e gli esempi d'impiego. Perché RATIONAL conosce bene il commercio al dettaglio di prodotti alimentari, dal concept della cucina alla produzione degli alimenti.

➤ Un buon esempio

Produzione flessibile, ampia selezione di piatti, qualità eccezionale, più ospiti.

Ristorante self-service
Proprio all'ingresso, vicino al banco dei prodotti caldi, in modo che i tuoi clienti possano andare a prendersi il loro pasto.
➤ Pagina 10

Banco dei prodotti caldi
Il posto migliore per prodotti ad alta rotazione come polpette di carne, insalata di patate fatta in casa, cotolette e lasagne. Sempre possibile, a condizione che la qualità sia quella giusta.
➤ Pagina 12

Rosticceria
Pollo arrosto: un classico del supermercato. La grande arte della preparazione: pelle croccante e interno succulento. Senza odori sgradevoli. Con i sistemi di cottura RATIONAL.
➤ Pagina 12

Panetteria
Panini, dolci di pasta sfoglia, grissini al formaggio sempre freschi, sempre fragranti. E prodotti di fronte al cliente. Tutto il giorno.
➤ Pagina 14

Grab and go
Banco con insalate, wrap, sandwich. Vegetariano e vegano. Questa è la tendenza che puoi assecondare con il supporto di RATIONAL. Prepara i piatti e falli portare a casa dai clienti.
➤ Pagina 14

Banco del pesce
Ispira i tuoi clienti con pesce appena preparato: filetto arrosto, trota intera, curry di pesce. Anche i sistemi di cottura RATIONAL possono farlo.
➤ Pagina 16

Asia Corner
Sorprendi i tuoi clienti con dim sum, ramen e yakitori di seitan. E' realizzabile anche senza uno chef asiatico. Perché i sistemi di cottura RATIONAL conoscono le ricette originali.
➤ Pagina 16

Il nuovo standard.

Minor ingombro. Maggiori prestazioni.

Una grande promessa. L'utilizzo di due sistemi di cottura intelligenti fa diventare sensato quello che a prima vista può sembrare paradossale. Due sistemi di cottura che possono svolgere il 90% di tutte le comuni cotture in cucina: sono intelligenti, facili da utilizzare, e sviluppati per grandi quantità. Garantiscono in modo affidabile lo stesso risultato e rispondono con flessibilità ai cambiamenti. In breve: sono i due sistemi di cottura con cui puoi realizzare le tue idee e i tuoi concept. Flessibili, sicuri ed efficienti.

Concetto operativo intuitivo
Grazie a immagini, passaggi di lavoro logici e istruzioni chiare e interattive, il nuovo concetto operativo guida attraverso il processo di produzione. Così tutti possono lavorare sin da subito senza commettere errori.

Produzione efficiente degli alimenti
La funzione iProductionManager programma i processi di produzione e indica in che momento e quali alimenti si possono preparare insieme. Ottimizza i processi di lavoro, fa risparmiare tempo ed energia.

Flessibilità straordinaria
Offerte promozionali? Adattamenti stagionali del menù? Anche iCombi Pro si adatta. Basta riprodurre una nuova ricetta sul sistema di cottura e si è pronti per proseguire.

Lavaggio ultrarapido
Da sporco a pulito in circa 12 minuti. Automaticamente. Sempre pulito, meno momenti di inattività e più produttività.

Pensato con attenzione
Maggiore produttività, qualità eccellente grazie alla camera di cottura ottimizzata, maggiore capacità di deumidificazione ed elevato apporto di energia all'alimento. 50%* di carico in più.

* Rispetto al modello precedente.

Velocità

Con la funzione opzionale di cottura a pressione puoi ridurre i tempi di cottura fino al 35%*. L'aumento e la riduzione automatica della pressione rendono iVario Pro veloce e facile da usare.

Sistema efficace di gestione dell'energia

Il sistema di cottura iVarioBoost coniuga forza, velocità e precisione, con potenza e distribuzione precisa del calore su tutta la superficie, per far sì che la cottura si svolga in modo ottimale. Fino a 4 volte più veloce e con il 40% di consumo energetico in meno rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali.

Funzioni intelligenti

Elevata qualità degli alimenti senza obbligo di controllo, semplicità d'uso, produzione accelerata, flessibilità efficiente: è questa l'evoluzione del lavoro con un sistema di cottura intelligente.

Le migliori condizioni di lavoro

Con iVario Pro la cucina diventa ergonomica, sicura, efficiente e fa risparmiare energia. Perfetto per la giornata lavorativa. Ideale per la salute.

➔ **Quali sono i vantaggi per te?**
Tanta libertà. E la certezza di raggiungere i tuoi obiettivi. Esattamente come te li immagini.



Standardizzazione

In entrambi i sistemi di cottura puoi memorizzare i tuoi programmi collaudati per poterti accedere in qualsiasi momento. Se iCombi Pro o iVario Pro sono collegati tramite ConnectedCooking, puoi trasferire i programmi ai rispettivi apparecchi con un solo clic. Per avere la stessa elevata qualità su tutti i sistemi di cottura. La standardizzazione non potrebbe essere più semplice.



Sorprendente.

Cosa può fare per te una cucina intelligente.

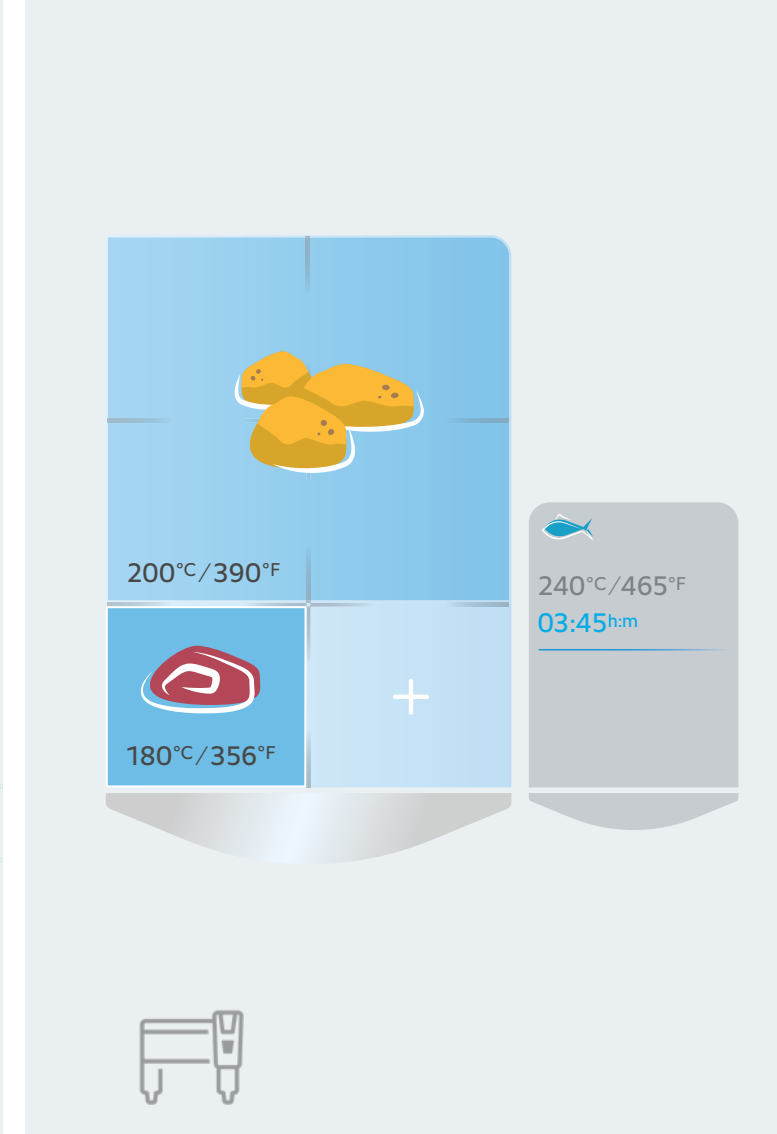
Prodotti freschi, semilavorati, surgelati. Cucina asiatica, europea, americana. Carne, pesce, pollame, contorni, dessert. 100 o diverse migliaia di pasti. O, nello specifico, iCombi Pro 20-1/1 può preparare fino a 160 cordon bleu con un solo carico. Tutti con la stessa doratura uniforme e con un contenuto di grassi notevolmente inferiore rispetto a quello necessario per la cottura in apparecchi tradizionali. E con iVario Pro XL puoi rosolare 20 kg di carne in un solo carico con una perdita in cottura ridotta e una perfetta rosolatura. Tutto cotto alla

perfezione, in men che non si dica. Con una qualità insuperabile che può essere ripetuta in qualsiasi momento. Il segreto: iCookingSuite, l'intelligenza di cottura di entrambi i sistemi, che rileva le dimensioni, la quantità, la doratura e lo stato delle pietanze e adatta di conseguenza i parametri di cottura. I broccoli rimangono verdi, croccanti, ricchi di vitamine, la pasta al dente e la bistecca succulenta all'interno, con un'invitante marcatura all'esterno.

➔ Produzione moderna

Grandi quantità, straordinaria qualità. Facili da produrre. Ogni volta.

rational-online.com/it/iCookingSuite



Bestseller: i prodotti più richiesti e venduti.

Appena sfornati e subito pronti sul bancone.

Il pollo alla griglia dorato, croccante e succulento è il leader dei piatti consumati fuori casa e ora si può preparare nella metà del tempo* grazie a: iDensityControl, l'intelligente sistema di gestione del clima, iCookingSuite, che conosce il percorso per ottenere il risultato desiderato, e iProductionManager che ti permette di avere sempre un numero sufficiente di prodotti freschi da esporre in vetrina, senza nessuna sovrapproduzione. Ciò vale sia per il pollo che per stinchi di vitello, arrostiti di maiale, polpettoni. E con iZoneControl su iVario Pro puoi suddividere il fondo della vasca in 4 zone e arrostiti contemporaneamente alimenti diversi a temperature diverse.

➔ **È sorprendente.**

Produzione efficiente con garanzia di qualità, minima perdita in cottura e nessun rischio di errore. Per un banco dei prodotti caldi pronto in tempo record senza che nessuno debba aspettare.

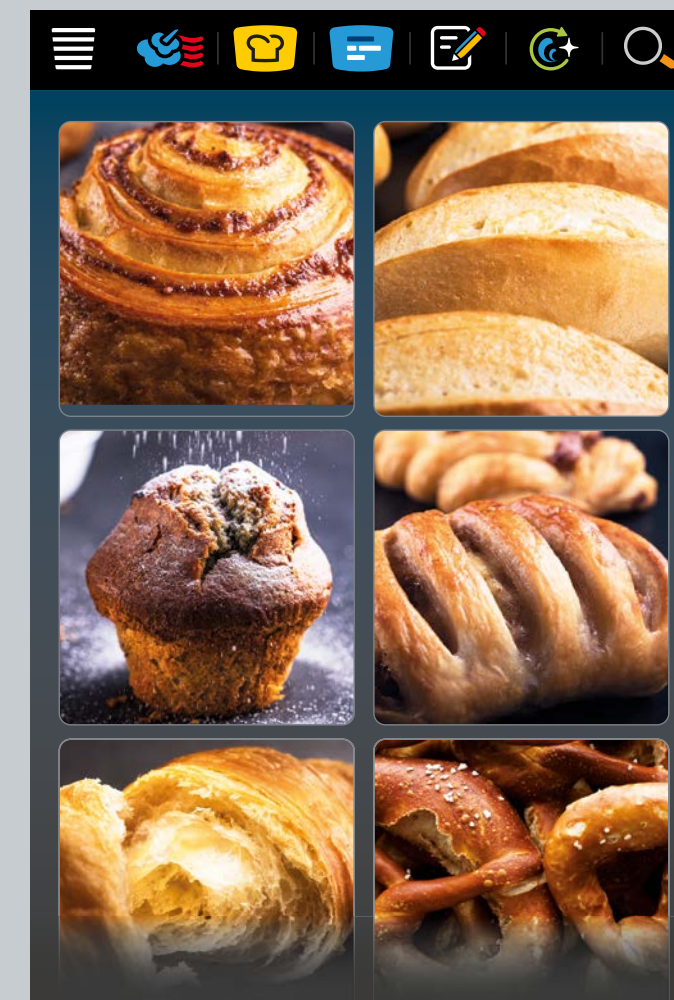
* Rispetto al comune girarrosto.

iProductionManager

Con iCombi Pro puoi servire i tuoi piatti sempre con la stessa qualità, senza fatica né personale esperto. Perché nel sistema di cottura sono salvati i cosiddetti carrelli che, in base alla tua proposta gastronomica, contengono le pietanze che possono essere cotte insieme. Tocca il carrello desiderato sul display, per esempio "Menù settimana 32", trascina l'alimento sul ripiano, carica iCombi Pro e il sistema di cottura si avvia automaticamente.

iZoneControl

Quando è necessario lavorare in modo affidabile, rapido ed efficiente. Basta suddividere il fondo della vasca di iVario in quattro zone e configurare liberamente dimensioni, posizione e forma. In un'unica vasca puoi preparare gli stessi piatti o pietanze diverse, in contemporanea o in tempi diversi, con la stessa temperatura o temperature diverse. Senza necessità di monitoraggio né attrezzature aggiuntive.



Tutto fresco.

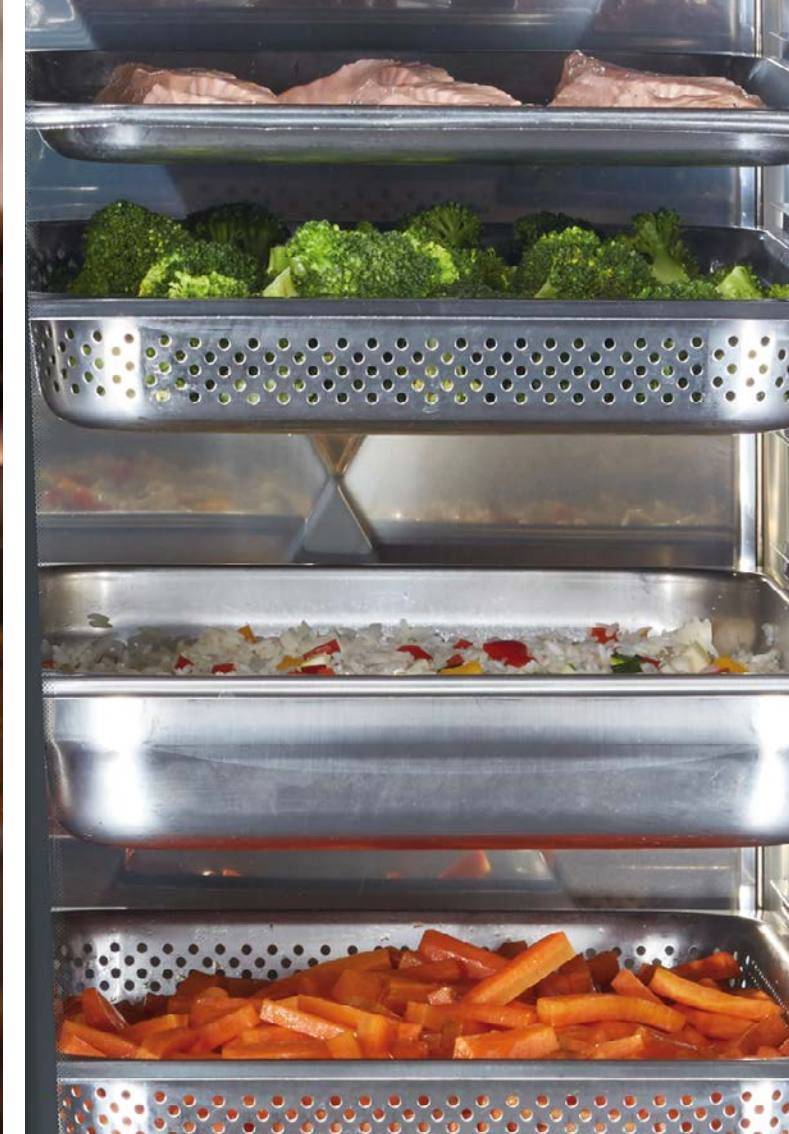
Tutto disponibile. Tutta questione di organizzazione.

Il primo afflusso del mattino è terminato ed è il momento della seconda produzione. La sfida: non troppo, ma neanche troppo poco, in modo da avere sempre prodotti freschi da esporre in vetrina. Ed è tempo di gustose prelibatezze come biscotti, muffin, pizze e panini. Ci vuole del talento organizzativo. Ci vuole iProductionManager che ti dice cosa si può preparare insieme e ti suggerisce anche una sequenza ottimizzata in termini di tempo o di consumo energetico. Prodotti surgelati, pasta fresca, piccola pasticceria e biscotti, una o più piastre, tutto senza problemi. Basta avviare il solito percorso di cottura ed ecco fatto. Per una produzione standardizzata e un delizioso caricamento misto. Anche nel Front cooking. Perché iCombi Pro è dotato di una propria cappa aspirante che rende superflua la presenza di un sistema di aspirazione.

- ➔ **Più facile di così non si può**
Distinguiti dalla massa, abitua i tuoi clienti alla varietà. Senza bisogno di attrezzatura aggiuntiva.

MyDisplay

Con MyDisplay le attività sono prive di errori e assicurano sempre lo stesso standard di qualità. I vari prodotti che hai salvato possono essere visualizzati sul display sotto forma di immagini o icone. Basta toccarle e iCombi Pro si avvia. Puoi aggiungere o cancellare ricette con la stessa facilità.



Sii coerente.

Semplificati la vita.

Quando l'atmosfera si scalda, mantieni la calma. Quando sono richieste grandi quantità di cibo. Oppure quando la produzione è centralizzata e le vendite sono decentrate. Puoi mantenere la calma, ad esempio, con Cook & Chill che ti consente di preparare in iCombi Pro e in iVario Pro, di raffreddare rapidamente e conservare le varie pietanze. Così hai la possibilità di: fare scorta e produrre in anticipo, portare le pietanze necessarie alla temperatura di consumo, produrre la tua linea di piatti semilavorati per il banco del freddo e organizzare le produzioni successive. Con la massima velocità e senza problemi. E con la possibilità di preservare il gusto, le vitamine, il colore e la consistenza degli alimenti.

➔ **Conquista i tuoi clienti con la qualità**
D'ora in poi potrai esporre le tue pietanze sempre fresche, nel rispetto dell'igiene e nella giusta quantità. Calde o fredde.

Metodo Finishing

Il Finishing per teglie e contenitori è particolarmente adatto per grandi quantità, come il banco dei prodotti caldi. Basta inserire gli alimenti prodotti in anticipo in iCombi Pro e portarli alla giusta temperatura con la semplice pressione di un tasto. Così hai sempre la giusta quantità di alimenti preparati al momento. Riduce gli sprechi alimentari. Massima facilità e sicurezza, anche con i prodotti semilavorati.



Splendido splendente.

Le migliori prestazioni in materia di igiene.

Lavaggio igienico durante il servizio in circa 12 minuti o lavaggio completo, anche di notte, con iCareSystem di iCombi Pro. Massima semplicità e sicurezza con le pastiglie detergenti prive di fosfati. E con un programma di lavaggio che ricorda le tue preferenze e avvia automaticamente il programma desiderato la prossima volta che lo userai. iVario Pro non ha neppure bisogno di programmi di lavaggio, perché lo si pulisce completamente in soli 2 minuti. E per garantire l'igiene sotto e accanto ai sistemi di cottura, sono disponibili diverse opzioni di installazione che facilitano la pulizia.



Vai sul sicuro
iCombi Pro e iVario Pro sono facili da pulire. Per sentirti a tuo agio in cucina. E avere più tempo per i tuoi clienti.



La formazione con RATIONAL.



Per tradurre il tuo nuovo concept alimentare in un successo.

iCombi Pro e iVario Pro sono autoesplicativi e possono essere utilizzati facilmente e senza errori anche da personale poco qualificato dopo un breve periodo di formazione. In base al tuo concept alimentare o a un'idea di RATIONAL, gli chef RATIONAL istruiscono te e i tuoi dipendenti in modo che tutto funzioni perfettamente e che vengano prodotti solo i risultati desiderati.

- ➔ **Per il tuo successo**
Formazione personale, dipendenti motivati e clienti soddisfatti.

Volere è potere.



Insieme per dare forma al futuro.

Se oggi non sei all'avanguardia nel commercio, domani non avrai più clienti. Questo rende ancora più importante rivedere regolarmente il concept proposto, raccogliere riscontri e implementare nuove idee, e vale sia per la definizione del mercato che per la mensa o gli spuntini delle pause. Ed è esattamente dove RATIONAL ti affianca. Con il know-how, la necessaria competenza, tante nuove idee e i sistemi di cottura flessibili. Sempre sulla base di ciò che è già stato realizzato insieme.

- ➔ **Che cosa riserva il futuro?**
Tante nuove idee e progetti per poter continuare a conquistare i tuoi clienti.



Collegamento in rete.

Molte sedi ma tutto sotto controllo con un solo clic.

Anche nei supermercati il collegamento in rete si sta evolvendo. Sistemi POS, gestione della merce, pianificazione del personale: tutto funziona in digitale, tutto è perfettamente coordinato. Proprio come con ConnectedCooking di RATIONAL. Trasferimento delle ricette, controllo degli apparecchi, dati in materia di igiene, aggiornamenti software, Service Remote Access con la soluzione di rete sicura: puoi controllare tutto dalla tua scrivania. Per tutti gli apparecchi collegati in rete. In tutte le filiali. Inoltre, puoi recuperare e memorizzare i dati HACCP da tutti gli apparecchi. Hai un nuovo menù? Invia anche questo alle sedi con un semplice clic. Tutto ciò che ti serve è un PC, uno smartphone o un tablet. La standardizzazione non potrebbe essere più semplice.

➔ **ConnectedCooking**
La potenza del collegamento in rete di RATIONAL. Per avere tutto sotto controllo, sempre.

rational-online.com/it/ConnectedCooking

Risparmio.

Puoi guardarla da più punti di vista: i conti tornano sempre.

iCombi Pro e iVario Pro dimostrano la loro intelligenza non solo in cucina ma anche nei risparmi. Ad esempio in termini di consumo energetico, costi di lavoro, ingombro, costo delle materie prime e consumo di grassi. In breve: il bilancio è positivo.

➔ **Ne vale la pena**
Il risultato finale è un ammortamento estremamente veloce. E lavorarci è anche divertente.

rational-online.com/it/invest

↓ 70%

Fino al 70% in meno di costi energetici*
I brevi tempi di preriscaldamento rendono superflua la modalità stand-by. Anche il caricamento misto con iProductionManager in iCombi Pro e il riscaldamento a zone della vasca con iZoneControl in iVario Pro consentono di risparmiare energia.

↓ 1-2 ore/
giorno

Meno ore di lavoro*
Vengono meno le attività di routine come girare, controllare e aggiustare le regolazioni. Il lavaggio ultrarapido di iCombi Pro e quello ultraleggero di iVario Pro fanno risparmiare tempo. Aumenta il tempo libero da 1 a 2 ore al giorno.

↓ 30%

Ingombro* ridotto del 30%
iCombi Pro e iVario Pro sostituiscono insieme circa il 90% degli apparecchi di cottura tradizionali. Quindi via brasieri ribaltabili, bollitori e friggitrici e spazio alla libertà di movimento. O alla superficie di vendita aggiuntiva.

↓ 25%

Fino al 25% in meno di materie prime*
iCombi Pro regola i suoi processi di cottura in modo sensibile, riducendo così le perdite di peso e di taglio. E con iVario Pro niente cibi bruciati né scotti. E minime perdite in cottura. Fino al 25% in meno di materie prime.

* Rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali



Accessori.

Gli ingredienti giusti per il tuo successo.

Devono essere robusti per resistere ogni giorno a qualsiasi sollecitazione e adatti all'uso intenso nelle cucine professionali. Per RATIONAL questo vale per tutti gli accessori, dal superspike alla piastra per griglia e pizza, dal braccio per il sistema automatico di sollevamento e immersione ai cestelli per bollitura. Perché solo con gli accessori originali RATIONAL puoi usufruire delle eccellenti prestazioni di iCombi Pro e iVario Pro in tutta la loro versatilità. Prodotti prefritti, zuppe, salse, pollo, prodotti da forno e verdure grigliate riescono alla perfezione. Persino sulla bistecca si creano gustose marcature.

❶ Tegame per arrosti e cottura in forno ❷ Piastre per arrosti e pasticceria ❸ Piastra per griglia e pizza ❹ Multibaker ❺ Pale (forate, non forate) ❻ Cestelli per bollitura e frittura ❼ VarioMobil ❽ AutoLift

➔ **Accessori originali RATIONAL**
Sono gli accessori intelligenti a rendere i risultati sorprendenti.

rational-online.com/it/accessori

Sostenibile.

Buono per
l'ambiente, migliore
per il portafoglio.



La sostenibilità preserva le risorse e fa risparmiare denaro. Produzione e logistica efficienti dal punto di vista energetico, nuovi standard di risparmio energetico e riciclo dei materiali sono scontati per RATIONAL. E con iCombi Pro e iVario Pro la sostenibilità è altrettanto scontata anche nella tua cucina: rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali puoi risparmiare energia, consumare meno materie prime, ridurre la sovrapproduzione e cucinare in modo più sano.

➔ **Per il bene dell'ambiente**
Così puoi cucinare in modo sano e mantenere un equilibrio ambientale degno di questo nome.

rational-online.com/it/green

Qualità dei prodotti testata.

Possono resistere a tutto, per anni.

Ogni giorno in cucina si lavora sodo. Ecco perché i sistemi di cottura RATIONAL sono robusti e realizzati con cura. Ciò è dovuto al fatto che nella produzione vale il principio "una persona, un apparecchio". Questo significa che ogni persona del reparto produzione si assume la piena responsabilità della qualità del sistema di cottura che produce. Si riconosce facilmente dal nome riportato sulla targhetta. Siamo altrettanto esigenti con i nostri fornitori e focalizziamo la nostra attenzione sugli elevati standard qualitativi, sul miglioramento continuo e sulla garanzia di affidabilità e longevità dei prodotti. Non c'è dunque da meravigliarsi se il Combi-Vapore più vecchio di RATIONAL sia in uso da oltre 40 anni.

➔ **Su di noi puoi fare affidamento**
Adatto per l'uso quotidiano, solido e resistente. E puoi contare su un partner affidabile.

rational-online.com/it/company



Panoramica dei modelli.

Qual è quello giusto per te?

20 o 200 pasti? Pane, cotture al forno, grab and go? Cucina centralizzata? Cucine satellite? Front cooking? iCombi Pro? iVario Pro? O entrambi? Cosa si adatta meglio alle tue esigenze?

Maggiori informazioni su opzioni, caratteristiche della dotazione, accessori e dati tecnici sono disponibili su: 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
	Elettrico	Elettrico e a gas	Elettrico e a gas	Elettrico e a gas	Elettrico e a gas	Elettrico e a gas	Elettrico e a gas
Capacità	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
Numero di pasti al giorno	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Caricamento longitudinale (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
Larghezza	655 mm	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Profondità (maniglia sportello inclusa)	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
Altezza (tubo di ventilazione incluso)	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	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Numero di pasti	da 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Volume effettivo	2 × 17 litri	2 × 25 litri	100 litri	150 litri
Superficie di cottura	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Larghezza	1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Profondità	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Altezza (incl. sottotelaio/sottostruttura)	485 mm (1.080) mm	485 mm (1.080) mm	608 mm (1.078) mm	608 mm (1.078) mm
Opzioni				
Cottura a pressione	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cottura a bassa temperatura (cottura notturna, sottovuoto, confit)	○	●	●	●

● Standard ○ Optional





Servizio Tecnico RATIONAL.



Abbiamo pensato a tutto.

Con RATIONAL l'assistenza è inclusa. Dalla prima consulenza, alla prova di cottura, dall'apparecchio in prova all'installazione e al training in tutto il mondo, dagli aggiornamenti software alla ChefLine, il numero telefonico dedicato alle tue domande. Puoi anche perfezionare la tua formazione nelle Academy RATIONAL su vari argomenti, come ad esempio il Finishing. E, se si dovesse verificare una situazione di emergenza, il Servizio Tecnico RATIONAL è sempre a portata di mano.

➔ **Tutto con un unico obiettivo:** garantire che il tuo investimento si ripaghi nel breve periodo, che tu ottenga sempre il massimo dai tuoi sistemi di cottura e che tu non sia mai a corto di idee.

rational-online.com/it/service

RATIONAL live.

Non limitarti ad ascoltarci, provalo di persona.

Basta teoria, è tempo di pratica, perché non c'è nulla di più convincente della propria esperienza. Prova i sistemi di cottura RATIONAL, e verifica tu stesso le funzioni intelligenti per vedere come puoi utilizzarle nel tuo lavoro. Dal vivo, senza impegno e vicino a te. Hai domande o desideri ricevere informazioni specifiche per le tue esigenze o possibili utilizzi? Chiamaci o inviaci un'e-mail. Trovi maggiori informazioni, dettagli, filmati e feedback dei clienti anche su rational-online.com.

➔ **Registrati subito**
Tel. +39 041 8629 060
info@rational-online.it

rational-online.com/it/live

RATIONAL Italia s.r.l.
Via Impastato, 22
30174 Mestre (VE)
Italia

Tel. +39 041 8629050

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

