

Bilgi formu

iCombi® Pro 6-2/1 E/G



Kapasite

- > 6 boylamasına raf, 2/1 GN aksesuarları için
- > Çıkarılabilen standart tepsi raflıkları, 68 mm raf mesafeli
- > Izgara, kendi suyunda pişirme ve fırında pişirme gibi çeşitli pişirme yöntemleri için geniş ürün yelpazeli aksesuarlar
- > 2/1, 1/1, 2/4 GN aksesuarlarla kullanım için

Buharlı kombi fırın modu

- > 30 °C – 130 °C aralığında buharda pişirme
- > 30 °C – 300 °C aralığında sıcak hava
- > Buhar ve sıcak hava kombinasyonu 30 °C – 300 °C

Açıklama

Akıllı, ağ bağlantılı pişirme sistemi, kümes hayvanları, et, balık, yumurtalı yemekler/tatlılar, garnitürler/sebzeler, hamur işleri ve Finishing işletim modları ve kızartma, pişirme, fırında pişirme ve ızgara pişirme yöntemleri ile.

- > DIN 18866 (manüel modda) uyarınca buharlı kombi fırın.
 - > Profesyonel mutfakta kullanılan pişirme yöntemlerinin çoğu için.
 - > Buhar ve sıcak havanın tek tek, arka arkaya veya kombine kullanımı için.
- Şu akıllı asistanlar mevcuttur:

Akıllı asistan

iDensityControl  iProductionManager  iCookingSuite  iCareSystem 

iDensityControl

iDensityControl sistemi, iCombi Pro ünitesinin akıllı iklim yönetimidir. Sensörler, yüksek performans ısıtma sistemi ve taze buhar jeneratörü ve ayrıca aktif nem alma fonksiyonunun işbirliği sayesinde daima uygun pişirme kabini iklimi kullanıma sunulur. Akıllı hava sirkülasyonu gıda maddesinin içine en iyi enerji aktarımını sağlar. Böylece yüksek yemek kalitesinde olağanüstü verimlilik, homojenlik ve minimum enerji tüketimi sağlanır.

iCookingSuite

iCookingSuite, iCombi Pro ünitesindeki akıllı pişirme sistemidir. Kullanıcı başlangıçta, malzemeye göre 7 işletim modu ve 4 pişirme yöntemi arasından seçim yaparak pişirme yöntemini belirler. İstenen pişirme sonucu da kullanıcı tarafından belirtilir. Ünite, kızanıklık seviyesini ve pişirme derecesi ayarlarını önerir. Akıllı sensörler yemeklerin büyüklüğünü, miktarını ve durumunu algılar. Pişirme sürecinin hangi aşamasına gelindiğine bağlı olarak sıcaklık, pişirme haznesi iklimi, hava hızı ve pişirme süresi gibi önemli bütün pişirme parametreleri saniyesi saniyesine ayarlanır. Mümkün olan en iyi kalitede ve en kısa sürede istediğiniz sonucu ulaşılır. İsterseniz pişirme sürecine müdahale ederek pişirme sonucu üzerinde değişiklik yapabilirsiniz. Kullanıcı istediği zaman iProductionManager moduna veya manuel moda geçiş yapabilir. iCookingSuite sayesinde kolayca ve kontrol zahmetine girmeden, standartlaştırılmış yemek kalitesinde süreden, malzemeden ve enerjiden tasarruf edebilirsiniz.

iProductionManager

iProductionManager, üretim sürecini akıllı ve esnek şekilde organize eder. Buna ürünleri aynı anda farklı raflarda hazırlayabilme, optimum yemek sırası ve pişirme süreçlerinin denetlenmesi dahildir. iProductionManager uyarılarla yemeklerin koyulması veya çıkarılması sırasında destek sağlar. Mutfak sürecine göre bonlar (her kat için 2) serbest konumlandırılabilir veya belli bir hedef süreye ayarlanabilir. Buna uygun olarak iProductionManager yemek sırasını düzenler ve otomatik olarak doğru ayarları yapar. Kullanıcı yemeklerin enerji tasarrufuna veya zaman tasarrufuna göre pişirilmesini belirler. Basit denetleme faaliyetleri ortadan kalkar, çalışma süresi ve enerji tasarrufu sağlanır.

iCareSystem

iCareSystem, iCombi Pro ünitesinin akıllı temizlik ve kireç giderme sistemidir. Güncel kirlenme ve kireçlenme seviyesini tespit eder ve 9 temizlik programı arasından ideal temizlik kademesini ve ayrıca kimyasal miktarını önerir. Ultra hızlı ara temizlik iCombi Pro ünitesini sadece 12 dakika içinde temizler, tüm temizlik programları gözetim altında tutulmadan gece yürütülebilir. İstendiğinde cihaz akabinde otomatik olarak kapanır. Düşük su, enerji ve fosfat içermeyen bakım ürünleri tüketimiyle iCareSystem özellikle tasarruflu ve çevre dostudur. Dolayısıyla iCombi Pro üniteniz, sizin uğraşmanıza gerek kalmadan, minimum maliyetle daima hijyenik bir şekilde tertemiz oluyor. Tamamen otonom temizlik için isteğe bağlı kimyasal depolama sistemi ile.

Ünite tanımlaması ve fonksiyon özellikleri

Akıllı fonksiyonlar

- > Yüzde hassasiyetli nem ölçümü, ayarı ve kontrolü ile akıllı iklim yönetimi
- > Pişirme kabini içinde ölçülen gerçek nem ayarlanabilir ve çağrılabilir
- > Akıllıca kontrol edilen ve manuel olarak programlanabilen 5 fan çarkı hızına sahip, akıllıca tersine çevrilebilen 1 yüksek performanslı fan çarkı sayesinde pişirme kabini içinde dinamik hava sirkülasyonu
- > Kızarma ve pişirme derecesi gibi tanımlanan istenen sonucu güvenli ve verimli bir şekilde elde etmek için pişirme adımlarının otomatik olarak ayarlanmasıyla pişirme yollarının akıllı kontrolü. Operatörden, yiyecek boyutundan ve yük miktarından bağımsız
- > Optimum pişirme sonuçlarını yeniden üretmek için Maillard reaksiyonuna dayalı olarak saniyeye kadar kızarmanın izlenmesi ve hesaplanması
- > Akıllı pişirme yollarına müdahale edin veya maksimum esneklik için iCookingSuite'ten iProductionManager'a geçin
- > Fırınlanmış ürünleri prova etmek için akıllı pişirme adımı
- > 30'a kadar adımla 1.200'e kadar pişirme programının bireysel, sezgisel sürük ve bırak programlaması.
- > ConnectedCooking ile güvenli bulut bağlantısı sayesinde veya USB bellek aracılığıyla pişirme programlarının diğer pişirme sistemlerine kolayca aktarılması
- > Çoklu pişirme süreçlerinin ve karışık yüklerin optimum organizasyonu için otomatik, akıllı iProductionManager planlama ve kontrol aracı. Planlama boşluklarının otomatik olarak kapatılması. Yiyecekleri aynı anda pişirmeye başlamak veya bitirmek için planlama ve hedef zamanlı pişirmenin otomatik zaman veya enerji optimizasyonu. Yoğun dönemlerde hazırlık sürelerini en aza indirmek için tam mikrodalga güç modu etkinleştirilebilir.
- > Enerji tasarruflu LED aydınlatma kullanılarak yükleme ve boşaltma uyarılarının görsel sinyalizasyonu
- > Bir pişirme işleminin 15 dakikadan kısa süren elektrik kesintilerinden sonra otomatik olarak yeniden başlatılması ve optimum şekilde tamamlanması
- > Akıllı temizlik sistemi, pişirme sisteminin kirlenme derecesine göre temizlik programları ve gerekli bakım ürünleri miktarını önerir
- > Mevcut temizleme durumu ve kireç çözme durumu göstergesi
- > Pişirme yollarını kullanarak VarioSmoker'ın (aksesuar) akıllı kontrolü
- > Emme performansının durumsal olarak ayarlanması ve servis mesajlarının iletilmesi ile yoğunlaşma ve atık hava başlıkları (aksesuarlar).

Pişirme fonksiyonları

- > Optimum buhar gücü için güçlü buhar jeneratörü, 100°C'nin altındaki düşük sıcaklıklarda da
- > Power Steam fonksiyonu: Asya uygulamaları için artırılmış buhar çıkışı seçilebilir
- > İlave gres filtresi olmadan entegre, bakım gerektirmeyen gres ayırma sistemi
- > Pişirme kabini hızı soğutulması için soğutma fonksiyonu, seçilebilir, su enjeksiyonu ile ek hızlı soğutma
- > Yanlış ölçümlerde otomatik hata düzeltme özelliğine ve 6 ölçüm noktasına sahip çekirdek sıcaklık probu. Yumuşak veya çok küçük yiyecekler için isteğe bağlı konumlandırma yardımcısı (aksesuar)
- > Minimum pişirme kaybı ile özellikle hassas hazırlık için Delta-T pişirme
- > Tam olarak nemlendirme, sıcak hava veya buhar ve sıcak hava kombinasyonu için 30 °C – 260 °C sıcaklık aralığında su miktarı 4 kademe halinde ayarlanabilir
- > °C veya °F olarak ayarlanabilen dijital sıcaklık göstergesi, ayarlanan ve gerçek değerlerin gösterimi
- > Pişirme kabini neminin ve zamanının dijital gösterimi, ayarlanan ve gerçek değerlerin gösterimi
- > Saat formatı 24 saat veya am/pm olarak ayarlanabilir
- > ConnectedCooking'e bağlandığında yaz saatinden kış saatine otomatik geçiş özelliğine sahip 24 saatlik gerçek zamanlı saat
- > Ayarlanabilir tarih ve saat ile otomatik başlangıç zamanı ön seçimi
- > Otomatik geri çekme sistemli, püskürtme şekli duş ve tek huzme olarak ayarlanabilen entegre el duşu.
- > Pişirme kabini enerji tasarruflu, uzun ömürlü LED aydınlatması, pişirme durumunun hızlı bir şekilde anlaşılması için yüksek renksel geriverime sahiptir
- > Teknik ve uygulama desteğine yönelik sorular için ücretsiz çağrı merkezi (ChefLine)

Çalışma ve işletim güvenliği

- > Buhar jeneratörü ve sıcak hava ısıtıcısı için elektronik güvenlik sıcaklık sınırlayıcısı
- > Entegre fan çarkı freni
- > Maksimum pişirme kabini kapak dokunma sıcaklığı 73 °C
- > Maksimum pişirme kabini kapağı dokunma sıcaklığı 163 °F
- > Depolama seçeneği kullanılırken temizleme kartuşlarının kullanımı: Optimum iş güvenliği için iCareSystem AutoDose
- > USB üzerinden HACCP veri depolama ve çıkışı veya bulut tabanlı ağ çözümü ConnectedCooking'de isteğe bağlı depolama ve yönetim
- > USB üzerinden HACCP veri depolama ve çıkışı
- > Gözetimsiz çalışma için ulusal ve uluslararası standartlara göre test edilmiştir
- > Gaz cihazları: H2 Ready - hacimce %20'ye kadar hidrojen içeren gaz karışımlarıyla çalışmak için onaylı ve sertifikalı (KIWA)
- > RATIONAL alt iskelet kullanıldığında maksimum çekmece yüksekliği 1,6 m'den fazla olmamalıdır
- > Sağa/sola açılabilen ve çarpma fonksiyonlu ergonomik kapı kolu

Ağ bağlantısı

- > Bulut tabanlı ağ bağlantısı çözümü ConnectedCooking'e kablolu bağlantı için entegre, IP korumalı Ethernet arabirimi
- > Bulut tabanlı ağ bağlantısı çözümü ConnectedCooking'e kablosuz bağlantı için entegre, WLAN arabirimi
- > Yerel veri alışverişi için entegre USB arayüzü
- > Merkezi cihaz yönetimi, tarif, alışveriş sepeti ve program yönetimi, HACCP veri yönetimi, bulut tabanlı ConnectedCooking ağ çözümü üzerinden bakım yönetimi

Temizlik ve bakım

- > Pişirme kabini ve buhar jeneratörü için şebeke basıncından bağımsız otomatik temizleme ve bakım sistemi
- > Buhar jeneratörünün otomatik temizlenmesi ve kirecinin çözülmesi ile gece boyunca bile gözetimsiz temizlik için 9 temizlik programı
- > Neredeyse kesintisiz, hijyenik üretim için sadece 12 dakikada ultra hızlı temizlik
- > Enerji tüketimini azaltmak için temizlikten sonra otomatik kapanma fonksiyonu
- > Yaklaşan temizlikleri hatırlatmak veya zorunlu bir temizlik ayarlamak için temizlik programı, temizlik şartnamelerine uyulmasını sağlar.
- > Elektrik kesintisinden sonra otomatik güvenlik rutini, temizlik iptal edildikten sonra bile deterjansız bir pişirme kabini sağlar

- > Sekmelerde ve kartuşlarda fosfatlı ve fosforsuz temizlik maddelerinin kullanılması.
- > iCareSystem depolama seçeneğini kullanırken: optimum iş güvenliği için kimyasalların kartuşlarda sağlanması
- > Kolay ve güvenli temizlik için ayaksız, hijyenik, gömme zemin montajı
- > Arka havalandırmalı 3 bölmeli pişirme kabini kapağı, özel ısı yansıtıcı kaplama ve kolay temizlik için döner cam bölmeler
- > İç ve dış malzeme paslanmaz çelik DIN 1.4301, yuvarlatılmış köşelere ve optimize edilmiş hava akışına sahip dikişsiz hijyenik pişirme kabini
- > Cam ve paslanmaz çelik yüzeyler sayesinde kolay ve güvenli dış temizlik ve IPX5 koruma derecesi sayesinde her yönden gelen su püskürmelerine karşı koruma
- > Otomatik temizlik, bulut tabanlı ConnectedCooking ağ çözümü aracılığıyla izlenebilir

Kumanda

- > Kolay, sezgisel kullanım için kaydırma veya sürüklemeye hareketleriyle kontrol edilen yüksek çözünürlüklü 10,1" TFT renkli ekran ve kolay anlaşılır sembollerle kapasitif dokunmatik ekran
- > Kullanıcı müdahalesi gerektiğinde sesli uyarı ve görsel ekran
- > Sezgisel seçim ve girişlerin onaylanması için basma fonksiyonlu merkezi kadran
- > Kullanıcı arayüzü ve yardım işlevi için 55'ten fazla dil ayarlanabilir
- > Ülkeye özgü mutfağın temel pişirme tercihleri, ayarlanan cihaz dilinden bağımsız olarak seçilebilir. Ülkeye özgü başka bir mutfak seçmek mümkündür
- > Uluslararası veya ülkeye özgü yemekler için özel olarak özelleştirilmiş pişirme parametreleri, ayarlanan cihaz dilinden bağımsız olarak seçilebilir ve başlatılabilir
- > Tüm pişirme yollarında, uygulama örneklerinde ve ayarlarda kapsamlı arama fonksiyonu
- > Görüntülenen ekran içeriği için her zaman geçerli yardım içeriğini görüntüleyen bağlama duyarlı yardım
- > Uygulama örneklerini yardım işlevinden başlatın
- > Pişirme yollarının 4 pişirme işleminden 7 çalışma modu aracılığıyla basit seçimi
- > Bir pişirme yolu içindeki süreçler hakkında bilgi görüntülemek için kokpit işlevi
- > İşletim hatalarını önlemek için kullanıcı profillerinin ve erişim haklarının bireyselleştirilmesi ve kontrolü
- > Messenger ile pişirme yolları, istemler, akıllı fonksiyonlar ve uyarılar hakkında interaktif mesajlar
- > Opsiyonel: Temizlik çabası olmadan ve günlük kimyasal kullanımı olmadan hijyen gereksinimlerini sağlamak için tamamen otonom temizlik (opsiyon: iCareSystem AutoDose).

Kurulum, bakım ve çevre

- > RATIONAL sertifikalı teknisyenler tarafından profesyonel kurulum önerilir
- > SVGW'ye göre izin verilen sabit atık su bağlantısı
- > Otomatik kalibrasyon yoluyla kurulum yerine (deniz seviyesinden yükseklik) adaptasyon
- > Su yumuşatma sistemi olmadan ve ilave manuel kireç çözme olmadan çalıştırma mümkündür
- > Kaide bölgesindeki bağlantılarla zemine ve duvara bitişik kurulum *
- > Servis mesajlarının otomatik olarak gösterildiği servis teşhis sistemi, cihaz fonksiyonlarının aktif kontrolü için otomatik test fonksiyonu
- > Sertifikalı RATIONAL servis ortakları tarafından ConnectedCooking aracılığıyla uzaktan teşhis
- > Parça, işçilik ve seyahat dahil 2 yıllık RATIONAL garantisi **.
- > Düzenli bakım tavsiye edilir. Üretici tarafından tavsiye edildiği şekilde RATIONAL servis ortakları tarafından bakım
- > Enerji verimliliği ENERGY STAR'a göre test edilmiş ve geçmiştir. www.energystar.gov altında yayınlandı

* Ayrıntılar için kurulum veya planlayıcı kılavuzuna bakın

** Koşullar geçerlidir, www.rational-online.com adresindeki üretici garanti beyanına bakın

İsteğe bağlı seçenekler

- > Sola açılan pişirme kabini kapısı
- > MarineLine – Gemi modeli
- > SecurityLine – Güvenlik/cezaevi modeli
- > MobilityLine – Mobil model
- > HeavyDutyLine – Son derece dayanıklı model
- > Entegre yağ tahliyesi
- > Mobil tepsi standı paketi
- > Enerji optimizasyon sistemi bağlantısı
- > İşletim denetimine bağlantı (potansiyelsiz kontaklar)
- > Kumanda ekranı için koruma
- > Kapı emniyet kilidi
- > Kilitlenebilen kumanda ekranı
- > Entegre kimyasal depolama sistemi: iCareSystem AutoDose

Teknik spesifikasyonlar

Ölçüler ve ağırlıklar

Boyutlar (G x Y x D)	
Piştirme sistemi (karkas)	1072 x 754 x 975 mm
Piştirme sistemi (toplam)	1072 x 804 x 1042 mm
Ambalajlı piştirme sistemi	1175 x 960 x 1155 mm
Maksimum çalışma yüksekliği üst raf*	≤ 1,60 m

*uygun bir RATIONAL alt çerçeve kullanıldığında

Ağırlıklar	
Maksimum yükleme miktarı / yerleştirme	30 kg
Maksimum toplam yem miktarı	60 kg
Elektrikli cihazın ambalajsız ağırlığı	135 kg
Elektrikli cihazın ambalajlı ağırlığı	165 kg
Gaz cihazının ambalajsız ağırlığı	151 kg
Gaz cihazının ambalajlı ağırlığı	181 kg

Elektrik bağlantı şartları

Gerilim 3 NAC 400 V	
Elektrik bağlantı değerleri	22,4 kW
Güç, buharlı işletim	18 kW
Kuru hava gücü	21,6 kW
Sigorta	35 A
Bağlantı empedansı	0,09 Ω
RCD tipi	B
Gerilim 3 AC 220 V	
Elektrik bağlantı değerleri	20,6 kW
Güç, buharlı işletim	16,47 kW
Sıcak hava gücü	19,76 kW
Sigorta	63 A
Bağlantı empedansı	0,09 Ω
RCD tipi	B

Bağlantı şartları, gaz

Sıvı gaz G30	
Nominal termal yük, toplam	29,5 kW
Nominal termal yük, buharlı işletim	22 kW

> Mutfak planlaması ve cihaz kurulumu ile ilgili kapsamlı teknik bilgileri, planlayıcı el kitabında veya kurulum kılavuzunda ticari müşteri portalımızda bulabilirsiniz.

Kurulum koşulları

- > Ünitenin sol veya sağ tarafı üzerinde ısı kaynaklarının etkisi varsa, mesafe en az 350mm olmalıdır.
- > Profesyonel piştirme cihazları hakkındaki, ülkeye özgü ve yerel normlara ve yasal düzenlemelere uyulmalıdır. Havalandırma sistemleriyle ilgili yerel normlara ve yasal düzenlemelere uyulmalıdır.
- > ConnectedCooking sisteminin kullanılması için müşteri tarafından bir ağ prizi RJ45 veya bir WLAN'a (IEEE 802.11 a/g/n) bağlantı seçeneği öngörülmelidir. Optimum performans için en az 100 Mb/s veri hızı öngörülmelidir.

Onaylar



NSF Sertifikalı

iCombi Pro (LM100) ve iCombi Classic (LM200) NSF sertifikalıdır, NSF listesinde görülebilmektedir.

Nominal termal yük, kuru hava modu	29,5 kW
Gereken bağlantı akış basıncı	25 – 57,5 mbar
Doğalgaz H G20	
Nominal termal yük, toplam	28 kW
Nominal termal yük, buharlı işletim	21 kW
Nominal termal yük, kuru hava modu	28 kW
Gereken bağlantı akış basıncı	18 – 25 mbar

Gaz girişi/bağlantısı: 3/4"

İstek üzerine diğer gaz tipleri ve voltaj varyantları sağlanır

Bağlantı şartları, gaz

Gerilim 1 NAC 230 V	
Bağlantı değerleri, gaz	0,9 kW
Sigorta	16 A
RCD tipi	B

Su bağlantı şartları

Su girişi (basınç hortumu) her biri	3/4"
Su basıncı (akış basıncı) her biri	1,0 – 6,0 bar
Piştirme sistemi başına maksimum debi	12 lt/dakika
Su akışı, her biri	DN 50
Maksimum kısa vadeli atık su miktarı	0,4 l/sn

Sadece sıcaklığa dayanıklı atık su boruları kullanın

Bağlantı şartları, atık hava ve termal yük

Gizli termal yük	958 W
Hissedilen sıcaklık	1272 W
Gürültü (elektrikli)	56 dBA
Gürültü (gazlı)	61 dBA

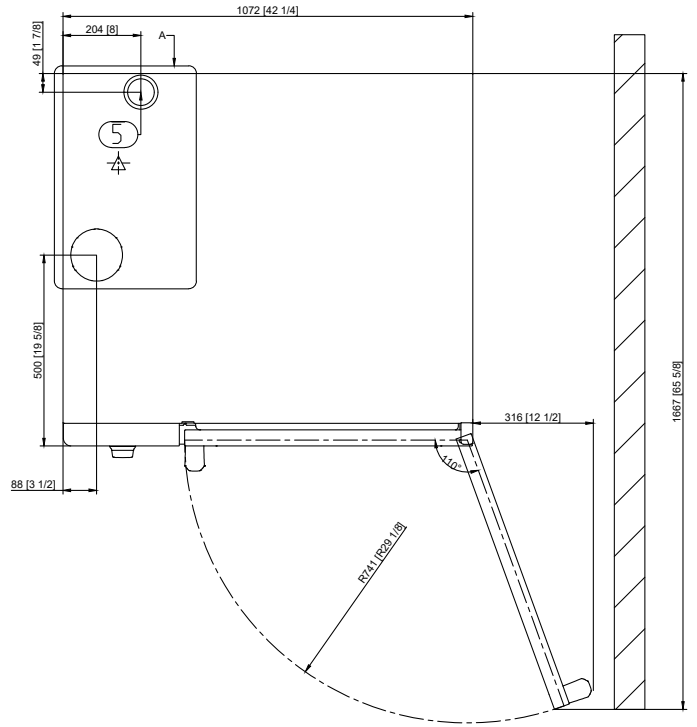
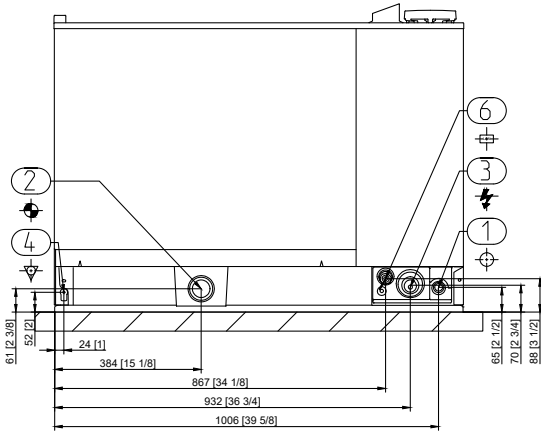
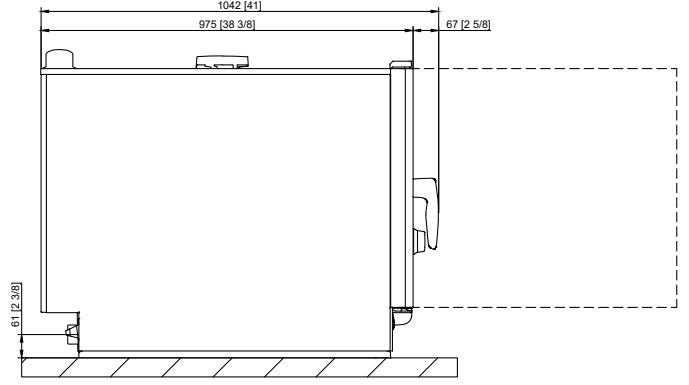
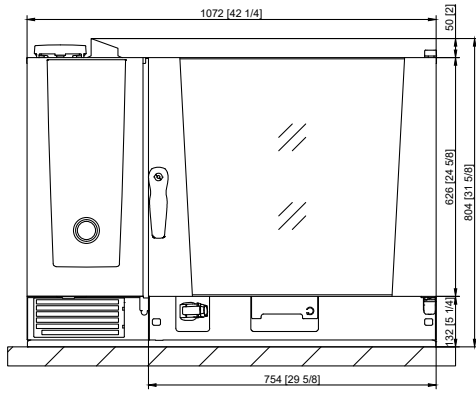
Bağlantı şartları, veriler

Veri arabirimi LAN	RJ45
Veri arabirimi WiFi	IEEE 802.11 a/g/n

Kurulumdaki minimum mesafeler

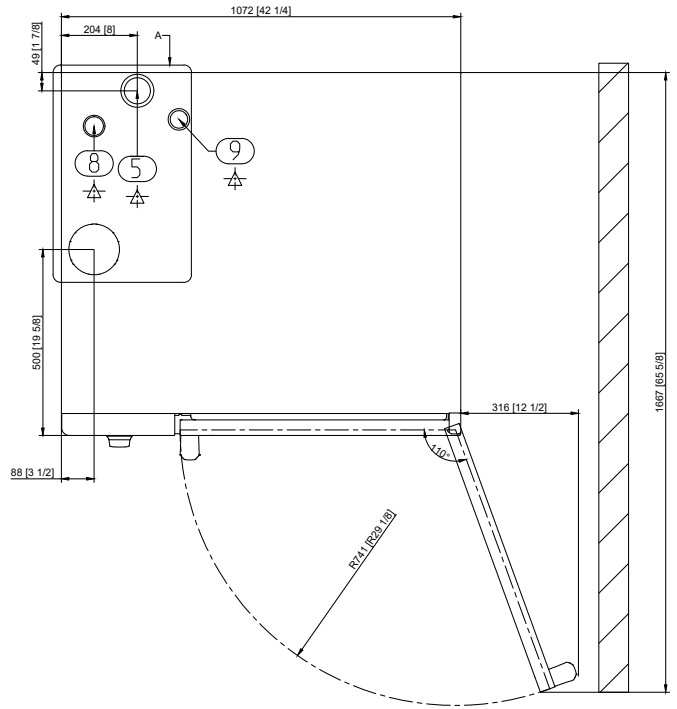
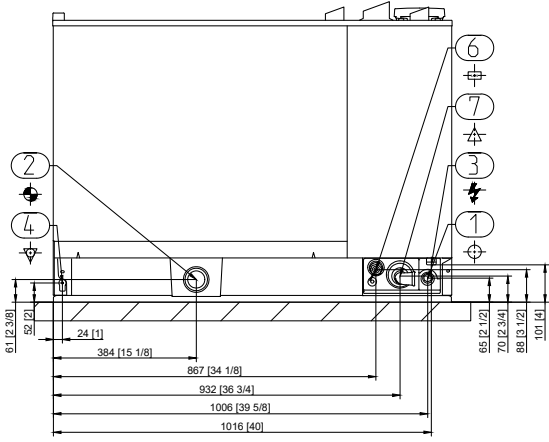
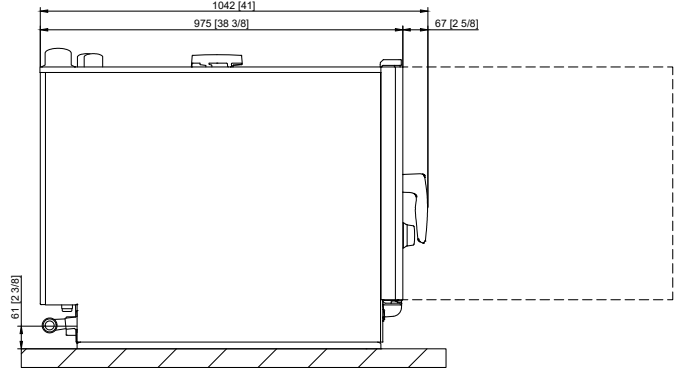
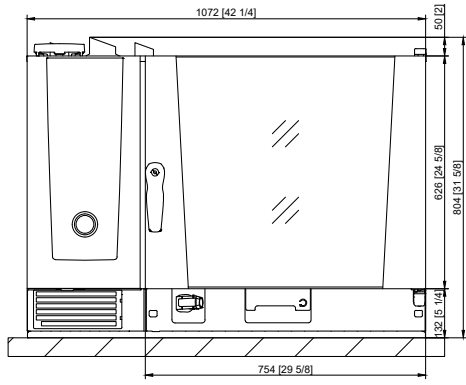
Minimum mesafe	Solda	Arkada	Sağda
Standart	50 mm	0 mm	50 mm

Elektrik teknik çizimi



1	Su girişi
2	Su çıkışı
3	Elektrik bağlantısı
4	Potansiyel dengeleme
5	Hava çıkış borusu
6	Ethernet arabirimi

Gaz teknik çizimi



1	Su girişı
2	Su çıkışı
3	Elektrik bağlantısı
4	Potansiyel dengeleme
5	Hava çıkış borusu
6	Ethernet arabirimi
7	Gaz bağlantısı
8	Hava çıkış borusu, gaz (buhar)
9	Hava çıkış borusu, gaz (sıcak hava)

Aksesuarlar

Aksesuarlar	Ürün numarası
RATIONAL Active Green temizleyici tabletler en iyi temizlik performansı sağlar	
RATIONAL Care tabletleri kireç oluşumunu etkili bir şekilde önler	
Ünite kurulumu kiti	
Farklı modellerdeki tezgahlar - Standart, tekerlekli veya sabitlenebilir paslanmaz çelik ayaklı	
Tezgah ve zemine kurulumda eğim ve yükseklik farklarının dengelenmesi için terazileme kiti	
Zemine kurulum için silindirik ruletli ve yükseklik dengelemeli mobil kurulum kiti	
Mobil tepsi standı ve mobil tabak standı - pişirme sisteminin dışında basit yükleme için	
Banket için Finishing sistemleri	
Mobil tepsi standı ve mobil tabak standı için giriş rayı	
Mobil tepsi standı ve mobil tabak standı için taşıma arabası - standart ve yüksekliği ayarlanabilen	
Combi-Duo kiti - gazlı veya elektrikli üniteler için Combi-Duo kurulumuna yönelik	
Isı plakası - ızgara gibi ısı kaynaklarının yanına ünite kurulumu için	
Yoğuşurma filtresi - buharların mevcut tahliye sistemlerine yönlendirilmesi için	
Buhar davlumbazı - sadece elektrikli üniteler için	
UltraVent Plus yoğuşurma davlumbazı - sadece elektrikli üniteler için	
UltraVent yoğuşurma davlumbazı - sadece elektrikli üniteler için	
HeavyDutyLine için ek çarpma koruması elemanları	
RATIONAL-USB bellek - pişirme programlarının ve HACCP verilerinin güvenli bir şekilde aktarılması için	
VarioSmoker	

İdeal pişirme sonucuna ulaşmak için pişirme aksesuarlarına ve ayrıca diğer aksesuar bilgilerine ilişkin geniş teklifleri aksesuar broşüründe, satıcınızda veya www.rational-online.com adresinde bulabilirsiniz

Tasarımcı	RATIONAL Endüstriyel Mutfak Ekipm.Tic. Ltd. Şti.
	Levent Mah. Yasemin Sok. No: 2, PK: 34330 Levent Beşiktaş, İstanbul Tel. +90 212 603 6767 Faks +90 212 603 6763 E-posta: info@rational-online.com İnternet sitemizi ziyaret edin: www.rational-online.com