# iCombi® Classic.

Παραγωγικό. Ισχυρό.
Αξιόπιστο.



# Η ιδέα σας. Υλοποιημένη σύμφωνα με τους κανόνες σας.

Εργασία στο όριο αλλά και δημιουργικότητα, παραγωγή μεγάλων ποσοτήτων αλλά και ικανοποίηση των προσωπικών υψηλών απαιτήσεων, επιθυμία να γίνουν όλα όπως πρέπει αλλά και προσήλωση στον στόχο. Αυτή είναι η καθημερινότητα των μαγείρων. Μήπως υπάρχει κάποια καλύτερη ιδέα; Ίσως με ένα σύστημα μαγειρέματος που αποδίδει όσο πολλά μαζί. Χωρίς να απαιτεί πολλά. Που θα μπορεί να ψήνει στον φούρνο, στη σχάρα, να τηγανίζει, να τσιγαρίζει και να μαγειρεύει στον ατμό. Που θα είναι ανθεκτικό, εύκολο στη χρήση και προσαρμοσμένο στις ιδιαίτερες απαιτήσεις μίας επαγγελματικής κουζίνας. Που θα εφαρμόζει στην πράξη τις ιδέες του μάγειρα. Αξιόπιστο. Σύμφωνα με τους δικούς του κανόνες. Σε υψηλή ποιότητα.

**Το αποτέλεσμα**
Το iCombi Classic. Η λύση για όσους είναι αυθεντίες στην τέχνη τους και χρειάζονται αξιόπιστες τεχνολογίες για τις προκλήσεις που αντιμετωπίζουν καθημερινά.

## To iCombi Classic.

# Η απόδοση είναι το σύνολο των λεπτομερειών.

Το iCombi Classic είναι ένα πολύπλευρο ταλέντο και θα γίνει γρήγορα ο απαραίτητος βοηθός σας στην κουζίνα. Χρειάζεται λιγότερο από 1 m² επιφάνεια και αντικαθιστά πολλές κοινές συσκευές, είναι στιβαρό, δυνατό, αποδοτικό και οικονομικό. Είναι εύκολο στον χειρισμό. Εντυπωσιάζει με τις λειτουργίες που εξασφαλίζουν κορυφαία ποιότητα μαγειρέματος. Για να μπορείτε, ως έμπειρος μάγειρας, να πετυχαίνετε πάντοτε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

**Αυτό είναι εντυπωσιακό**
Ένα εργαλείο που συνδυάζει την μεγάλη παραγωγικότητα με την υψηλή ποιότητα γευμάτων.

rational-online.com/xx/iCombiClassic

**Εκτεταμένη δικτύωση**
Η προαιρετικά διαθέσιμη θύρα επικοινωνίας LAN ή WiFi επιτρέπει την ενσωμάτωση του ConnectedCooking, της λύσης δικτύωσης από την RATIONAL. Παράδειγμα, δημιουργία ατομικού προγραμματισμού και τεκμηρίωση υγιεινής με την ίδια ευκολία.

**Ανεμιστήρες**
Οι έως και 3 ανεμιστήρες, σε συνδυασμό με τη γεωμετρία του θαλάμου μαγειρέματος, φροντίζουν για ιδανική κατανομή της θερμότητας και υψηλή παροχή ενέργειας στο φαγητό. Για ομοιόμορφα αποτελέσματα και υψηλή παραγωγικότητα.
Σελίδα 06

**Καθαρισμός και αφαλάτωση**
Αυτόματος καθαρισμός, ακόμα και κατά τη διάρκεια της νύχτας, ταμπλέτες καθαρισμού χωρίς φωσφορικά άλατα και μειωμένη κατανάλωση απορρυπαντικού  πιο καθαρά δεν γίνεται. Το σύστημα φροντίδας αποτρέπει επίσης την συσσώρευση αλάτων.
Σελίδα 10

**Φωτισμός θαλάμου LED**
Η εμπιστοσύνη είναι καλή, ο έλεγχος είναι καλύτερος: με τον έντονο φωτισμό και το ουδέτερο χρώμα φωτός θα αναγνωρίζετε πολύ γρήγορα και εύκολα τον εξωτερικό βαθμό μαγειρέματος του τροφίμου.

**Ευκολία χρήσης**
Περιστροφικός διακόπτης με λειτουργία πίεσης, έγχρωμη οθόνη, επεξηγηματικά σύμβολα στην επιφάνεια χειρισμού για να μπορείτε να εργάζεστε διαισθητικά, χωρίς σφάλματα.
Σελίδα 08

**Εύκολος προγραμματισμός**
Εξατομικευμένος προγραμματισμός έως και 100 προγραμμάτων με πολυεπίπεδες διαδικασίες μαγειρέματος έως και 12 βημάτα. Για επαναλαμβανόμενα αποτελέσματα χωρίς περιορισμούς.
Σελίδα 08

**ClimaPlus**
Οι κορυφαίες τιμές αφύγρανσης και η δυνατότητα υγρασίας σε βήματα 10% δημιουργούν με ακρίβεια ιδανικές συνθήκες κλίματος στον θάλαμο ψησίματος. Για γρήγορα αποτελέσματα.
Σελίδα 06





Παραγωγικότητα που ταιριάζει
άψογα στην καθημερινότητα
της κουζίνας σας.

**Μοναδική απόδοση μαγειρέματος**

## ClimaPlus

Το iCombi Classic τα καταφέρνει περίφημα: με την κεντρική μονάδα μετρήσεων και ρυθμίσεων για ομοιόμορφες συνθήκες κλίματος στον θάλαμο ψησίματος. Με τη δυνατή γεννήτρια ατμού για ιδανικό κορεσμό. Χάρη στην ισχυρή αφύγρανση, τους περισσότερους ανεμιστήρες και τη βέλτιστη γεωμετρία του θαλάμου μαγειρέματος. Έτσι παρέχεται στο φαγητό η ενέργεια με την ακρίβεια που απαιτείται και στον βαθμό που απαιτείται. Το αποτέλεσμα: μεγάλες ποσότητες τροφοδοσίας, εξαιρετική ομοιομορφία σε όλα τα φορτία. Με έως και 10% χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας και νερού. Για έναν και μοναδικό στόχο: για τραγανές κρούστες, λαχταριστά σχέδια ψησίματος, γευστικά παναρίσματα.

Μέχρι 105 λίτρα/δευτ.
Αφύγρανση

300 °C
Θερμός αέρας

Μεγ.
κορεσμός ατμού

**Το τελικό αποτέλεσμα**
Μεγαλύτερη απόδοση, υψηλότερη παραγωγικότητα, χαμηλότερη κατανάλωση πόρων.

rational-online.com/xx/ClimaPlus

# Τα πάντα μπορούν να ρυθμιστούν. Εύκολα και διαισθητικά.

## Ευκολία χρήσης

Θα τα καταφέρετε πολύ γρήγορα: μετά από μικρό χρονικό διάστημα θα μπορείτε να χειρίζεστε το iCombi Classic με πρωτόγνωρη ευκολία. Χάρη στην ευκολία χειρισμού του, τα ευκολονόητα σύμβολα και τον περιστροφικό διακόπτη χειρισμού με με λειτουργία εντολής με πίεση. Μοναδική ευκολία.

rational-online.com/xx/iCombiClassic

**Εξατομικευμένος προγραμματισμός**
Είστε ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα; Αποθηκεύστε τη διαδικασία μαγειρέματος με έως και 12 βήματα. Αυτό μπορείτε να το κάνετε για μέχρι και 100 διαδικασίες μαγειρέματος.

- Για υψηλό επίπεδο τυποποίησης, ασφάλειας και ποιότητας.

30 – 130 °C

**Λειτουργίας ατμού**
Η ενεργή ατμογεννήτρια με ρύθμιση υγρασίας, βελτιστοποιήθηκε με προσαύξηση του βαθμού υγιεινής στην παραγωγή φρέσκου ατμού, κατά 10%. Εξασφαλίζει απόλυτη διάχυση του ατμού και με τη διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας στο χώρο μαγειρέματος, μας διασφαλίζει ομοιομορφία στη μαγειρική διαδικασία.

- Για λαχταριστά χρώματα, τραγανή γεύση και διατήρηση των θρεπτικών συστατικών και βιταμινών.

30 – 300 °C

**Λειτουργία θερμού αέρα**
Το φαγητό μαγειρεύεται ομοιόμορφα από όλες τις πλευρές χάρη στην ατομικά προσαρμοσμένη ταχύτητα κυκλοφορίας του ζεστού αέρα. Τα αποθέματα ισχύος αρκούν και για πλήρη τροφοδοσία με είδη που απαιτούν σύντομο ψήσιμο και κατεψυγμένα είδη, όπως καλαμάρια, κροκέτες ή αρτοσκευάσματα.

- Υψηλή απόδοση για άριστα αποτελέσματα.

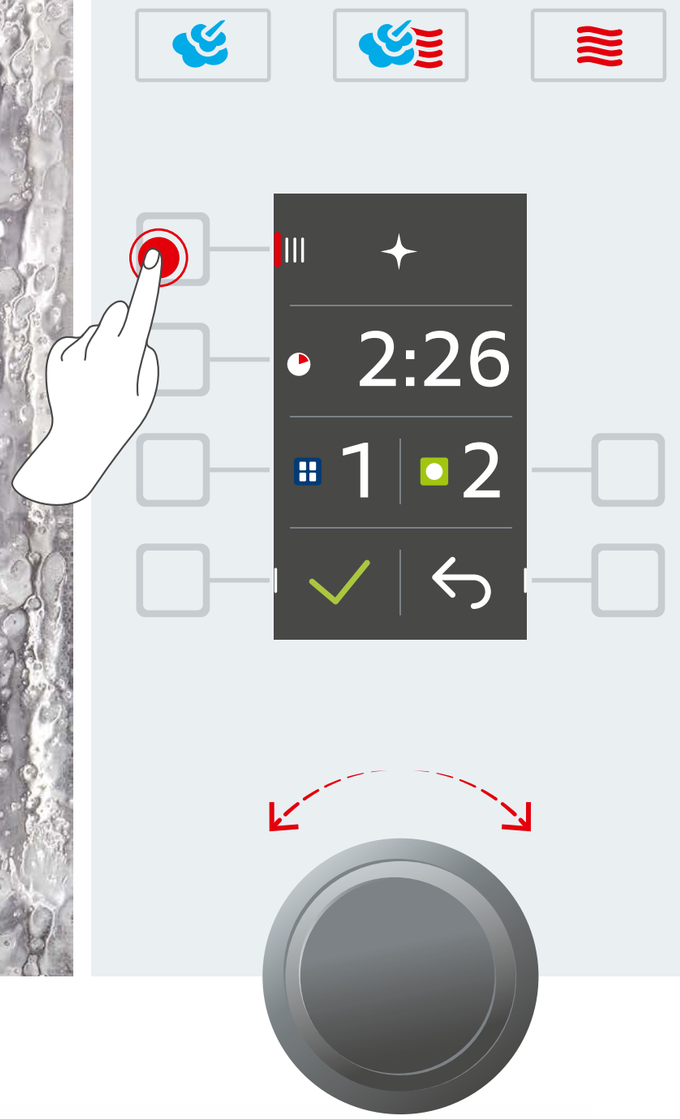
30 – 300 °C

**Συνδυασμός λειτουργιών**
Τα πλεονεκτήματα του θερμού ατμού, συνδυασμένα με τα πλεονεκτήματα του θερμού αέρα: σύντομος χρόνος μαγειρέματος, ελάχιστες απώλειες, έντονο άρωμα και λαχταριστό χρώμα. Για εξαιρετικά αποτελέσματα.

- Χωρίς απώλειες, χωρίς στέγνωμα - κορυφαία ποιότητα.

# Κλέβει πάντα την παράσταση.

**Αποτελεσματικός καθαρισμός**




Ανεξάρτητα από το πόσο σκληρά δούλεψε το iCombi Classic, ο αυτόματος καθαρισμός έχει την κατάλληλη απάντηση για όλες τις βρωμιές. Σκληρές, μέτριες, ελαφριές. Με ταμπλέτες καθαρισμού χωρίς φωσφορικά άλατα. Την ημέρα ή τη νύχτα. Ή ενδιάμεσα, χωρίς τη χρήση ταμπλετών. Με σύστημα Care που καθιστά περιττή την δαπανηρή αποσκλήρυνση του νερού και την τακτική αφαλάτωση της γεννήτριας ατμού. Τέλος, για να γίνεται ο καθαρισμός εύκολα, μπορείτε να επιλέγετε γρήγορα και απλά τα επίπεδα καθαρισμού από την οθόνη.




**Γιατί μόνο ένα πράγμα είναι σημαντικό**

Να μπορείτε να εργάζεστε πάντα χωρίς κούραση με ένα σύστημα μαγειρέματος που είναι άψογο από άποψη υγιεινής.

rational-online.com/xx/cleaning

**Οικονομία.**

# Από όποια πλευρά κι αν το δείτε: το αποτέλεσμα είναι μόνο θετικό.

Μεγαλύτερη απόδοση και λιγότερη κατανάλωση. Επειδή περιορίζετε το πλήθος των κοινών συσκευών και επομένως μειώνετε σημαντικά το κόστος επένδυσης. Επειδή μειώνετε την κατανάλωση πρώτων υλών, λίπους και ενέργειας και συνεπώς δεν χρειάζεστε πολλούς πόρους. Επειδή η πιστοποιημένη φιλική προς το περιβάλλον παραγωγή, η ενεργειακά αποδοτική εφοδιαστική και τα απορρυπαντικά χωρίς φωσφορικά άλατα διασφαλίζουν τη βιωσιμότητα και σας επιτρέπουν να έχετε ήσυχη τη συνείδησή σας.



**Διαπιστώστε το μόνοι σας.**
Το παράδειγμα βασίζεται σε εστιατόριο με 200 κουβέρ ημερησίως και δύο iCombi Classic 10-1/1. Η συσκευή σύγκρισης δεν διαθέτει ClimaPlus.

**Αξίζει τον κόπο**
Με τον μικρό χρόνο απόσβεσης της επένδυσης, η εργασία γίνεται ακόμα πιο διασκεδαστική.

rational-online.com/xx/invest

| Το κέρδος σας | Στοιχεία υπολογισμού ανά μήνα | Επιπλέον κέρδος ανά μήνα | Υπολογίστε μόνοι σας |
|---|---|---|---|
| **Κρέας/Ψάρι/Πουλερικά** | | | |
| Σημαντικά μειωμένες απώλειες στο ψήσιμο σημαίνει εως και 25 %* χαμηλότερες ποσότητες πρώτων υλών. | Αξία προϊόντων<br>7.680 €<br><br>Κόστος προϊόντων με το iCombi Classic<br>5.760 € | **= 1.920 €** | |
| **Ενέργεια** | | | |
| Με χαμηλότερο χρόνο προθέρμανσης και χρήση μοντέρνας τεχνολογίας ελέγχου διασφαλίζεται έως και 70 % * λιγότερη κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας. | Κατανάλωση<br>6.300 kWh × 0,18 € ανά kWh<br><br>Κατανάλωση με το iCombi Classic<br>1.890 kWh × 0,18 € ανά kWh | **= 794 €** | |
| **Λίπος** | | | |
| Η προσθήκη λίπους είναι σχεδόν περιττή Το κόστος αγοράς και διάθεσης στα απορρίμματα μειώνεται μέχρι και 95%.* | Αξία προϊόντων<br>50 €<br><br>Κόστος προϊόντων με το iCombi Classic<br>3 € | **= 47 €** | |
| **Ώρες εργασίας** | | | |
| Κέρδος πριν την παραγωγή, με απλό χειρισμό και αυτόματο καθαρισμό. | 35 Std. λιγότερο × 26 €** | **= 910 €** | |
| **Αποσκλήρυνση νερού/αφαλάτωση** | | | |
| Με τον αυτόματο καθαρισμό και την αφαλάτωση, εξαλείφονται αυτές οι δαπάνες. | Συμβατικό κόστος<br>60 €<br><br>Κόστος με το iCombi Classic<br>0 € | **= 60 €** | |
| **Επιπλέον κέρδος ανά μήνα** | | **= 3.731 €** | |
| **Επιπλέον ετήσιο κέρδος** | | **= 44.772 €** | |

* Σε σύγκριση με τη συμβατική τεχνολογία κουζίνας.
** Μεικτός υπολογισμός ωρών μαγειρέματος/καθαρισμού.

**Βιωσιμότητα.**

# Οφέλη για το περιβάλλον, μεγαλύτερα οφέλη για το ταμείο.

RATIONAL
Global Social Responsibility

Η βιωσιμότητα προστατεύει τους πόρους και εξοικονομεί χρήματα: η ενεργειακά αποδοτική παραγωγή και εφοδιαστική, τα νέα σημεία αναφοράς στην εξοικονόμηση ενέργειας και η επιστροφή παλαιών συσκευών είναι αυτονόητα στην RATIONAL. Και η βιωσιμότητα είναι εξίσου φυσική στην κουζίνα σας με το iCombi Classic: Σε σύγκριση με τις κοινές συσκευές κουζίνας, εξοικονομείτε ενέργεια. Έχετε μικρότερη κατανάλωση πρώτων υλών. Περιορίζετε την πλεονάζουσα παραγωγή. Και τέλος, μαγειρεύετε πιο υγιεινά.

**Από αγάπη προς το περιβάλλον**
Για να μαγειρεύετε υγιεινά και να έχετε ένα θετικό οικολογικό ισοζύγιο.

rational-online.com/xx/green





**Ελεγμένη ποιότητα προϊόντος.**

# Το iCombi Classic αντέχει πολλά. Για πολλά χρόνια.

Η καθημερινότητα στην κουζίνα είναι σκληρή. Γι' αυτό και οι φούρνοι ατμού Combi της RATIONAL αντέχουν στις σκληρές συνθήκες και είναι προσεκτικά σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι. Αυτό οφείλεται αφενός στην παραγωγή στη Γερμανία, αφετέρου στην αρχή κατασκευής «ένα άτομο - μία συσκευή». Αυτό σημαίνει ότι κάθε άτομο στην παραγωγή αναλαμβάνει την πλήρη ευθύνη για την ποιότητα του μαγειρικού συστήματος που κατασκευάζει. Αυτό πιστοποιείται και από το όνομά του που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου. Το ίδιο απαιτητικοί είμαστε και με τους προμηθευτές μας: στο επίκεντρο βρίσκονται τα υψηλά πρότυπα ποιότητας, η συνεχής βελτίωση και η διασφάλιση της αξιοπιστίας και της μακροβιότητας των προϊόντων μας. Δεν προκαλεί έκπληξη που ο παλαιότερος φούρνος ατμού Combi της RATIONAL βρίσκεται σε λειτουργία για πάνω από 40 χρόνια.

**Μπορείτε να τα εμπιστευτείτε απόλυτα**
Για καθημερινή ευχρηστία, στιβαρότητα και μεγάλη διάρκεια ζωής βασιστείτε στον αξιόπιστο συνεργάτη.

rational-online.com/xx/company




Made in Germany

**Τεχνικές λεπτομέρειες.**

# Προσφέρει τα πάντα. Μέχρι την παραμικρή λεπτομέρεια.



















Όταν πρέπει να αποδώσετε τα μέγιστα, χρειάζεστε άρτιο τεχνικό εξοπλισμό. Για τον λόγο αυτό, το iCombi Classic διαθέτει:

❶ Φωτισμό θαλάμου μαγειρέματος LED ❷ Επιτήρηση συσκευών και δυνατότητα λήψης δεδομένων HACCP μέσω του ConnectedCooking (μόνο με την προαιρετικά διαθέσιμη θύρα επικοινωνίας LAN ή WiFi) ❸ Νέα τεχνολογία στεγανοποίησης στις συσκευές δαπέδου ❹ Ενσωματωμένο ντους χειρός ❺ Γεννήτρια ατμού ❻ Πόρτα με διπλό τζάμι και θερμοανακλαστική επίστρωση

Επιπλέον: LAN/WiFi (προαιρετικό), εξελιγμένος δίσκος στεγανοποίησης πόρτας, φυγοκεντρικός διαχωρισμός λίπους.





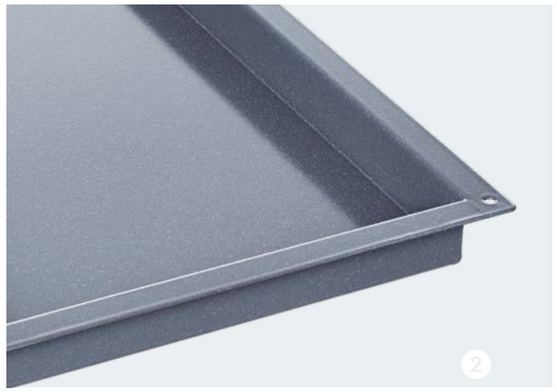
1



3



4



2



5



6

## Αξεσουάρ.

# Τα κατάλληλα συστατικά για την επιτυχία σας.

Γνωρίζετε ότι το iCombi Classic είναι το εργαλείο σας που σας υποστηρίζει στον δρόμο προς το επιθυμητό αποτέλεσμα. Φυσικά, μαζί με τα κατάλληλα αξεσουάρ. Από την πλάκα σχάρας με εξαιρετική θερμική αγωγιμότητα μέσω ισχυρών απαγωγών και πρακτική απορροφητική απαγωγή συμπυκνωμάτων στην βάση. Ένα είναι το κοινό χαρακτηριστικό των διαφόρων αξεσουάρ, ανεξάρτητα από τον σκοπό χρήσης τους: Είναι ανθεκτικά και προσφέρουν πολλά πλεονεκτήματα. Κάθε μέρα.

❶ CombiFry ❷ Δοχεία εμαγιέ γρανίτη
❸ Μεγάλο & μικρό τηγάνι-ταψί
❹ Λαμαρίνα ψησίματος ❺ Ταψί γκριλ και πίτσας ❻ Multibaker

**Αυθεντικά αξεσουάρ RATIONAL**
Τα εντυπωσιακά αποτελέσματα επιτυγχάνονται και χάρη στα έξυπνα αξεσουάρ.

rational-online.com/xx/accessories

## Επισκόπηση μοντέλων iCombi Classic.

# Όταν πρόκειται για δουλειά, είναι ασταμάτητα.

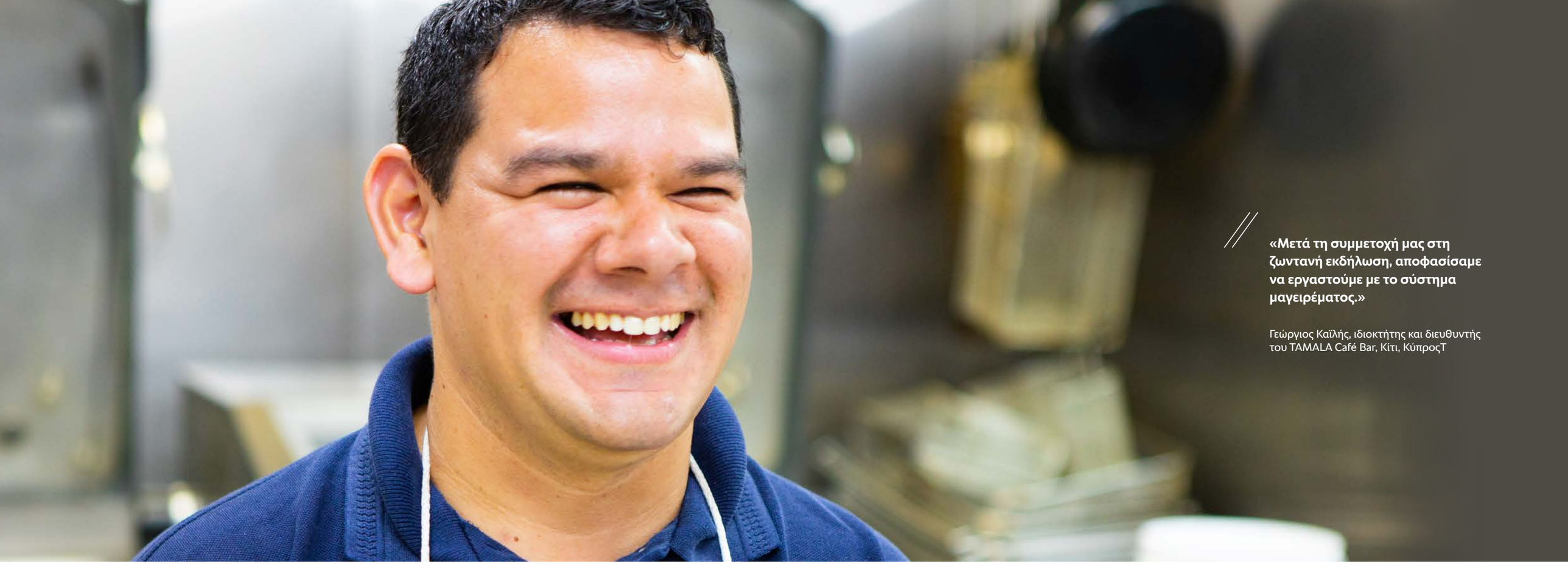


Το iCombi Classic διατίθεται σε πολλά μεγέθη γιατί η απόδοσή του πρέπει να ταιριάζει στις ανάγκες σας και όχι το αντίθετο. 20 ή 2.000 γεύματα; Frontcooking; Μέγεθος κουζίνας; Ηλεκτρική; Αερίου; 6-1/1; 20-2/1; Ποιο μοντέλο ταιριάζει στην κουζίνα σας;

Θα βρείτε τα πάντα για τις επιλογές, τα χαρακτηριστικά εξοπλισμού και τα αξεσουάρ στο rational-online.com

| iCombi Classic | | 6-1/1 | 10-1/1 | 6-2/1 | 10-2/1 | 20-1/1 | 20-2/1 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ηλεκτρική και Αερίου** | | | | | | | |
| Χωρητικότητα | | 6 × 1/1 GN | 10 × 1/1 GN | 6 × 2/1 GN | 10 × 2/1 GN | 20 × 1/1 GN | 20 × 2/1 GN |
| Αριθμός γευμάτων ανά ημέρα | | 30–100 | 80–150 | 60–160 | 150–300 | 150–300 | 300–500 |
| Φόρτωση κατά μήκος (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 |
| Πλάτος | | 850 mm | 850 mm | 1072 mm | 1072 mm | 877 mm | 1082 mm |
| Βάθος (συμπεριλαμβάνεται λαβή πόρτας) | | 842 mm | 842 mm | 1042 mm | 1042 mm | 913 mm | 1117 mm |
| Ύψος | | 754 mm | 1014 mm | 754 mm | 1014 mm | 1807 mm | 1807 mm |
| Παροχή νερού | | R 3/4" | R 3/4" | R 3/4" | R 3/4" | R 3/4" | R 3/4" |
| Εκροή νερού | | DN 50 | DN 50 | DN 50 | DN 50 | DN 50 | DN 50 |
| Πίεση νερού | | 1,0 - 6,0 bar | 1,0 - 6,0 bar | 1,0 - 6,0 bar | 1,0 - 6,0 bar | 1,0 - 6,0 bar | 1,0 - 6,0 bar |
| **Ηλεκτρική** | | | | | | | |
| Βάρος | | 93 κιλά | 121 κιλά | 131 κιλά | 160 κιλά | 231 κιλά | 304 κιλά |
| Συνδεδεμένο φορτίο | | 10,8 kW | 18,9 kW | 22,4 kW | 37,4 kW | 37,2 kW | 67,9 kW |
| Ασφάλεια | | 3 × 16 A | 3 × 32 A | 3 × 35 A | 3 × 63 A | 3 × 63 A | 3 × 100 A |
| Ηλεκτρική σύνδεση | | 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V |
| Απόδοση θερμού αέρα“ | | 10,25 kW | 18 kW | 21,6 kW | 36 kW | 36 kW | 66 kW |
| Απόδοση ατμού“ | | 9 kW | 18 kW | 18 kW | 36 kW | 36 kW | 54 kW |
| **Αερίου** | | | | | | | |
| Βάρος | | 101 κιλά | 139 κιλά | 128 κιλά | 184 κιλά | 276 κιλά | 371 κιλά |
| Συνδεδεμένο ηλεκτρικό φορτίο | | 0,6 kW | 0,9 kW | 0,9 kW | 1,5 kW | 1,3 kW | 2,2 kW |
| Ασφάλεια | | 1 × 16 A | 1 × 16 A | 1 × 16 A | 1 × 16 A | 1 × 16 A | 1 × 16 A |
| Ηλεκτρική σύνδεση | | 1 NAC 230 V | 1 NAC 230 V | 1 NAC 230 V | 1 NAC 230 V | 1 NAC 230 V | 1 NAC 230 V |
| Τροφοδοσία με φυσικό αέριο | | 3/4" IG | 3/4" IG | 3/4" IG | 3/4" IG | 3/4" IG | 3/4" IG |
| **Φυσικό αέριο/LPG G31/LPG G30*** | | | | | | | |
| Μέγ. ονομαστικό θερμικό φορτίο | | 13 kW/13 kW/ 13,5 kW | 22 kW/22 kW / 23 kW | 28 kW/28 kW / 29,5 kW | 40 kW/40 kW / 42 kW | 42 kW/42 kW / 44 kW | 80 kW/80 kW / 84 kW |
| Απόδοση θερμού αέρα | | 13 kW/13 kW / 13,5 kW | 22 kW/22 kW / 23 kW | 28 kW/28 kW / 29,5 kW | 40 kW/40 kW / 42 kW | 42 kW/42 kW / 44 kW | 80 kW/80 kW / 84 kW |
| Απόδοση ατμού | | 12 kW/12 kW / 12,5 kW | 20 kW/20 kW / 21 kW | 21 kW/21 kW / 22 kW | 40 kW/40 kW / 42 kW | 38 kW/38 kW / 40 kW | 51 kW/51 kW / 53,5 kW |

* Για την ορθή λειτουργία θα πρέπει να διασφαλιστεί η αντίστοιχη πίεση σύνδεσης:
φυσικό αέριο H G20: 18 25 mbar (0.261 0.363 psi), φυσικό αέριο L G25: 20 30 mbar (0.290 0.435 psi), υγραέριο G30 και G31: 25 57,5 mbar (0.363 0.834 psi).
XS και 20-2/1 Ηλεκτρική: Η πιστοποίηση ENERGY STAR απαλλάσσει αυτές τις συσκευές από μία πιστοποίηση.



**«Μετά τη συμμετοχή μας στη ζωντανή εκδήλωση, αποφασίσαμε να εργαστούμε με το σύστημα μαγειρέματος.»**

Γεώργιος Καϊλής, ιδιοκτήτης και διευθυντής του TAMALA Café Bar, Κίτι, ΚύπροςT

## ServicePlus.

# Η αρχή μίας θαυμάσιας φιλίας.

Με την κατάλληλη υποστήριξη, το μαγειρικό σύστημα RATIONAL ενσωματώνεται άψογα στη δική σας κουζίνα: η RATIONAL προσφέρει τα πάντα, από την πρώτη συμβούλευση, το δοκιμαστικό μαγείρεμα και την εγκατάσταση, μέχρι την προσωπική αρχική εκπαίδευση, τις αναβαθμίσεις λογισμικού και το ChefLine, την τηλεφωνική γραμμή επικοινωνίας για τυχόν απορίες. Ή επιλέξτε την Ακαδημία RATIONAL για την εκπαίδευσή σας. Παράλληλα, μπορείτε να απευθυνθείτε οποιαδήποτε στιγμή σε έναν πιστοποιημένο εμπορικό αντιπρόσωπο της RATIONAL: γνωρίζει τα πάντα για τα μαγειρικά μας συστήματα και θα βρει την ιδανική λύση για τη δική σας κουζίνα. Κι αν κάποια στιγμή παρουσιαστεί έκτακτη ανάγκη, το τμήμα service της RATIONAL θα βρεθεί πολύ γρήγορα κοντά σας.

**ServicePlus**
Κοινός στόχος όλων: Για να μπορείτε να χαίρεστε για μεγάλο χρονικό διάστημα την επένδυσή σας, να επωφελείστε στο έπακρο από τα συστήματα μαγειρέματος και για να μην σας τελειώνουν ποτέ οι ιδέες.

rational-online.com/xx/ServicePlus



## iCombi live.

# Μην ακούτε ιστορίες, δοκιμάστε το μόνοι σας.

Αρκετά με τη θεωρία, τώρα ήρθε η στιγμή για πράξεις, διότι δεν υπάρχει πιο πειστικό επιχείρημα από την ίδια εμπειρία: Δείτε τα μαγειρικά συστήματα της RATIONAL σε χρήση, γνωρίστε τις λειτουργίες και δοκιμάστε να εργαστείτε με αυτά. Ζωντανά, χωρίς καμία δέσμευση και στην περιοχή σας. Έχετε απορίες ή χρειάζεστε πληροφορίες για τις δικές σας ανάγκες και δυνατότητες χρήσης; Επικοινωνήστε μαζί μας τηλεφωνικά ή στείλτε e-mail. Περισσότερες πληροφορίες, λεπτομέρειες, βίντεο και γνώμες πελατών θα βρείτε στο rational-online.com

**Εγγραφή τώρα**
Τηλ: +30 210 0108373
m.savvatis@rational-online.com

rational-online.com/xx/live

**RATIONAL International AG**
Λεωφόρος Μεσογείων 340
Τ.Κ.: 153 41, Αγία Παρασκευή

Τηλ.: +30 210 0108373

m.savvatis@rational-online.com
rational-online.com

20.275 · V-01 · MDS/Leno · 05/20 · el_GR
Με την επιφύλαξη τεχνικών αλλαγών για σκοπούς βελτίωσης.