

CombiMaster® Plus

Ο φούρνος ατμού Combi



RATIONAL – η εταιρία των μα- γείρων.



Το μέγιστο όφελος για τους πελάτες μας: Αυτός είναι ο στόχος, τον οποίον ακολουθούμε πάνω από 35 χρόνια. Η αρχή έγινε με την ανάπτυξη του πρώτου φούρνου ατμού Combi, ο οποίος έφερε την επανάσταση στο χώρο τα θερμικής παρασκευής φαγητών. Από τότε ακολουθούμε με συνέπεια το δρόμο της εξειδίκευσης και προσανατολιζόμαστε αποκλειστικά στις επιθυμίες και τις ανάγκες των πελατών μας. Έτσι είμαστε σε θέση να λύσουμε τα προβλήματά σας με τον καλύτερο τρόπο – καλύτερα από όλους.

Η αιτία γι' αυτό βρίσκεται σε κάτι που για μας είναι αυτονόητο: Εμείς δεν είμαστε απλά κατασκευαστές μηχανών, αλλά δημιουργοί καινοτόμων λύσεων για μάγειρες. Και αυτό ακριβώς καθρεπτίζεται στη δουλειά μας στον τομέα της ανάπτυξης, στον οποίο εργάζονται φυσικοί, μηχανικοί, διατροφολόγοι και μάγειροι και στον οποίο χρησιμοποιούμε γύρω στους 25 τόνους τροφίμων το χρόνο, για να αυξήσουμε το προβάδισμά μας απέναντι στους ανταγωνιστές και να αναπτύξουμε πλήθος εφαρμογών για τους πελάτες μας.

Ως αποτέλεσμα αυτής της διαδικασίας σας προσφέρουμε τον CombiMaster® Plus μια λύση στα μέτρα σας, για να αντιμετωπίσετε με ευκολία της καθημερινές απαιτήσεις στην κουζίνα: Από την εξαιρετική ποιότητα των φαγητών, τη βελτιωμένη χρήση πρώτων υλών, τη χαμηλή κατανάλωση μέχρι την οικονομία χρόνου ο CombiMaster® Plus θέτει νέα πρότυπα απόδοσης.

Στόχος της εταιρίας μας
είναι να προσφέρει σε εκείνους που εργάζονται σε επαγγελματικές κουζίνες στη θερμική παρασκευή φαγητών, το μέγιστο δυνατό όφελος.





RATIONAL CombiMaster® Plus:

Μια κατηγορία από μόνη της.

Το μαγείρεμα απαιτεί ακρίβεια. Από το μάγειρα όπως επίσης από τα εργαλεία του. Ο νέος CombiMaster® Plus λειτουργεί με ακρίβεια από κάθε άποψη: Προσφέρει αξιόπιστη τεχνολογία και υποστηρίζει με τον καλύτερο τρόπο τη μαεστρία του μάγειρα.

Είναι συμπαγής, εύκολος στο χειρισμό και πείθει με λειτουργίες, οι οποίες ανά πάσα στιγμή δίνουν τη δυνατότητα μιας άριστης ποιότητας στο φαγητό: Τραγανές κρούστες, ζουμερά ψητά, έντονο άρωμα, έντονα χρώματα και διατήρηση βιταμινών και ιχνοστοιχείων. Αυτό εξασφαλίζεται μέσω της άριστης επιλογής του κλίματος στο χώρο ψησίματος και την ακριβή ρύθμιση θερμοκρασίας, υγρασίας αέρα, ροής αέρα και διάρκειας ψησίματος.

Τα κύρια χαρακτηριστικά απόδοσης.



> Δυνατότητες μαγειρέματος χωρίς όρια

Ο CombiMaster® Plus αντικαθιστά μέχρι το 50 % όλων των κλασικών συσκευών μαγειρέματος: Σε αυτόν μπορεί να κάνετε γκριλ, ψήσιμο, σιγοψήσιμο, άτμιση, ζεμάτισμα, ποσέ και πολλά άλλα είδη μαγειρέματος

> Μοναδική απόδοση μαγειρέματος

Η απόδοση μαγειρέματος του CombiMaster® Plus καθιστά εφικτές μέχρι και 30 % μεγαλύτερες ποσότητες. Σε συνεργασία με δοκιμασμένες τεχνολογίες μαγειρέματος η απόδοση αυτή εγγυάται σταθερή εξαιρετική ποιότητα των φαγητών.

> Ιδανικό κλίμα στο χώρο ψησίματος

Το ClimaPlus® ρυθμίζει το ειδικό για κάθε προϊόν κλίμα στο χώρο ψησίματος, για τραγανές κρούστες, τραγανό πανάρισμα και ζουμερά ψητά.

> Πανεύκολος χειρισμός

Ο χειρισμός περιστρεφόμενων κουμπιών για την επιλογή λειτουργίας είναι απλός, απόλυτα σαφής και έχει δοκιμαστεί με επιτυχία στην απαιτητική καθημερινότητα της κουζίνας.

CombiMaster® Plus – εντυπωσιακή απόδοση.

Όχι μόνο στην οικονομική απόδοση, αλλά επίσης και στην αποτελεσματικότητα ο CombiMaster® Plus θέτει νέα πρότυπα: Η ενέργεια οδηγείται με ακρίβεια στο φαγητό, εάν χρειαστεί επίσης και με εξαιρετική ισχύ. Η υψηλής ευαισθησίας κεντρική μονάδα μέτρησης και ρύθμισης φροντίζει για ομοιόμορφο κλίμα στο χώρο ψησίματος, προσαρμοσμένο απόλυτα στις απαιτήσεις του κάθε φαγητού. Έτσι ακόμα και στο μέγιστο βαθμό χρήσης της συσκευής πετυχαίνουν εξαιρετικά απαιτητικά φαγητά όπως ψητά σύντομης διάρκειας, ωγκρατέν ή εδέσματα στο γκριλ. Και αυτό για την κάθε σχάρα, το κάθε κομμάτι και την κάθε μερίδα. Αυτή είναι η διαφορά, που οι πελάτες σας θα δουν, θα γευτούν και θα απολαύσουν.



Καθαρός, υγιεινός φρέσκος ατμός

Η δυνατή γεννήτρια φρέσκου ατμού με νέα, αποδοτική ρύθμιση ατμού συνδυάζει τα πλεονεκτήματα του μαγειρέματος στο νερό, δηλαδή στη μέγιστη υγρασία με την προστατευτική άτμιση. Σύντομοτατοι χρόνοι προθέρμανσης, έντονα χρώματα, νοστιμιά και διατήρηση βιταμινών και ιχνοστοιχείων. Ανά πάσα στιγμή σταθερές θερμοκρασίες άτμισης και μια μέγιστη τροφοδοσία ατμού αποτελούν εγγύηση για την άριστη ποιότητα των φαγητών. Η νέα ρύθμιση ατμού φροντίζει, ώστε τα φαγητά να διαχέονται συνεχώς από υγιεινό φρέσκο ατμό. Ακόμα και εξαιρετικά ευαίσθητα προϊόντα δεν στεγνώνουν. Η σύνδεση μιας εγκατάστασης αποσκλήρυνσης νερού δεν είναι αναγκαία.

Υψηλής δραστηριότητας αφύγρανση του χώρου ψησίματος

Η νέα, ενεργή αφύγρανση του χώρου ψησίματος αναπτύσσει τη δράση της γρήγορα, αξιόπιστα και σε όλες τις περιπτώσεις. Αυτό εγγυάται τραγανές κρούστες, τραγανό πανάρισμα και ζουμερά ψητά – ακόμα και σε μεγάλες ποσότητες.

Δυναμικός στροβιλισμός αέρα

Ο νέου τύπου πατενταρισμένος δυναμικός στροβιλισμός αέρα μαζί με τη βελτιστοποιημένη ροής γεωμετρία του χώρου ψησίματος φροντίζει για την άριστη κατανομή της θερμότητας στο χώρο ψησίματος και την εφαρμογή της εκεί όπου είναι αναγκαία. Τα φαγητά ψήνονται ομοιόμορφα από την πρώτη μέχρι τη τελευταία σχάρα.



Συντελεστές απόδοσης.



- > **Δυναμικός στροβιλισμός αέρα και νέα γεωμετρία του χώρου ψησίματος**
Στο σύνολο και οι δύο παράγοντες αυτοί επιτυγχάνουν μια απόλυτη ομοιογενή κατανομή της θερμότητας – και ως αποτέλεσμα μια μέχρι τώρα άφαστη ομοιομορφία του φαγητού.
- > **Ενεργή διαχείριση κλίματος στο χώρο ψησίματος**
Η αποτελεσματική τεχνολογία αφύγρανσης λειτουργεί πολύ γρήγορα και φροντίζει επίσης και σε πλήρες φορτίο, ώστε το ψητό ή τα παναρισμένα κομμάτια να γίνουν ακριβώς όπως πρέπει: Εσωτερικά τρυφερά και ζουμερά, εξωτερικά χρυσοκίτρινα και τραγανά.
- > **Αποτελεσματική, υγιεινή παραγωγή φρέσκου ατμού**
Η καλύτερη συσκευή για άτμιση. Η τροφοδοσία με ατμό είναι ιδιαίτερα γρήγορη και σταθερή σε ιδιαίτερα υψηλό επίπεδο. Ψάρι, λαχανικά και άλλα ευαίσθητα φαγητά ετοιμάζονται με προστατευτικό τρόπο χωρίς να στεγνώνουν.

CombiMaster® Plus – πολύπλευρο ταλέντο.

Ο CombiMaster® Plus είναι ένα πολύπλευρο ταλέντο και θα γίνει γρήγορα ο απαραίτητος βοηθός σας στην κουζίνα. Όσον αφορά τις ανάγκες χώρου είναι πολύ λιτός: Αυτά που ετοιμάζετε μέχρι τώρα με περισσότερες συσκευές μαγειρέματος με μεγάλες ανάγκες σε εργασία και χώρο τα καταφέρνετε τώρα με μόνο μια συσκευή που χρειάζεται λιγότερο από 1 m² χώρο.



Είδος λειτουργίας ατμού από 30 °C μέχρι 130 °C

Η υψηλής ισχύος γεννήτρια φρέσκου ατμού με τη νέα ρύθμιση ατμού παράγει συνεχώς υγιεινό φρέσκο ατμό. Μαγειρεύετε χωρίς να προσθέτετε νερό και χωρίς αρχικό βράσιμο. Η σταθερή θερμοκρασία του χώρου ψήσιματος και η μέγιστη δυνατή τροφοδοσία ατμού εξασφαλίζουν μια ομοιόμορφη και πολύ προστατευτική διαδικασία μαγειρέματος και έτσι την καλύτερη ποιότητα των φαγητών. Με εγγύηση για νόστιμα χρώματα, κατάλληλη υφή στο μάσημα καθώς επίσης διατήρηση θρεπτικών στοιχείων και βιταμινών ιδιαίτερα στα λαχανικά. Ακόμα και ευαίσθητα φαγητά όπως κρέμα καραμελέ, φλαν, κορέγονοι ή μουσελίνες ετοιμάζονται χωρίς κόπο ακόμα και σε μεγάλες ποσότητες.

Είδος λειτουργίας θερμού αέρα από 30 °C μέχρι 300 °C

Ο θερμός αέρας που κυκλοφορεί με υψηλή ταχύτητα θερμαίνει το φαγητό από όλες τις πλευρές. Οι πρωτεΐνες του κρέατος πήζουν αμέσως, έτσι αυτό να μένει εσωτερικά θαυμάσια ζουμερό. Ο συνεχής θερμός αέρας μέχρι τους 300 °C δεν αποτελεί μόνο μια τεχνική λεπτομέρεια, αλλά προσφέρει επίσης και σε πλήρες γέμισμα τα απαραίτητα αποθέματα ισχύος. Μόνο έτσι πετυχαίνουν ζουμερές ροδισμένες μπριζόλες, κατεψυγμένα Convenience όπως π. χ. καλαμαράκια, κροκέτες, ρολό της άνοιξης και Chicken Wings ή αφράτα αρτοσκευάσματα.

Είδος συνδυαστικής λειτουργίας από 30 °C μέχρι 300 °C

Στη συνδυαστική λειτουργία αθροίζονται όλα τα πλεονεκτήματα του θερμού ατμού, όπως σύντομος χρόνος μαγειρέματος, χαμηλή απώλεια βάρους στο ψήσιμο, ζουμερά ψητά με τα πλεονεκτήματα του θερμού αέρα, ο οποίος φροντίζει για έντονο άρωμα, νοστιμότητα χρώμα και τραγανή κρούστα. Εντελώς χωρίς περιστροφές και γυρίσματα και σημαντικά μειωμένο χρόνο μαγειρέματος αποφεύγετε μέχρι και το 50 % των συνηθισμένων απωλειών στο ψήσιμο.

Finishing® (ολοκληρώσεις)

Finishing® είναι όρος για την συνεπή αποσύνδεση μεταξύ παραγωγής και σερβιρίσματος. Από τη γαρνιτούρα μέχρι το έτοιμο μενού: Με το άριστο κλίμα μέσα σε πολύ σύντομο διάστημα μπορείτε στα φαγητά που έχετε προετοιμάσει με τον CombiMaster® Plus και στη συνέχεια ψύξει να δώσετε πάλι θερμοκρασία κατανάλωσης, επάνω σε δίσκους, πιάτα ή σκεύη. Έτσι κερδίζετε σε ευελιξία και οι πελάτες σας σε απόλαυση και αποφεύγετε τελείως τις απώλειες ποιότητας που έχουν να κάνουν με το να διατηρείτε ζεστό το φαγητό.

5 ταχύτητες αέρα

Ευαίσθητο ή ανθεκτικό για κάθε φαγητό ο CombiMaster® Plus έχει τη σωστή ταχύτητα αέρα. Ακόμα και τα σουφλέ, τα εκλαίρ και τα μπισκότα είναι παιχνιδάκι.

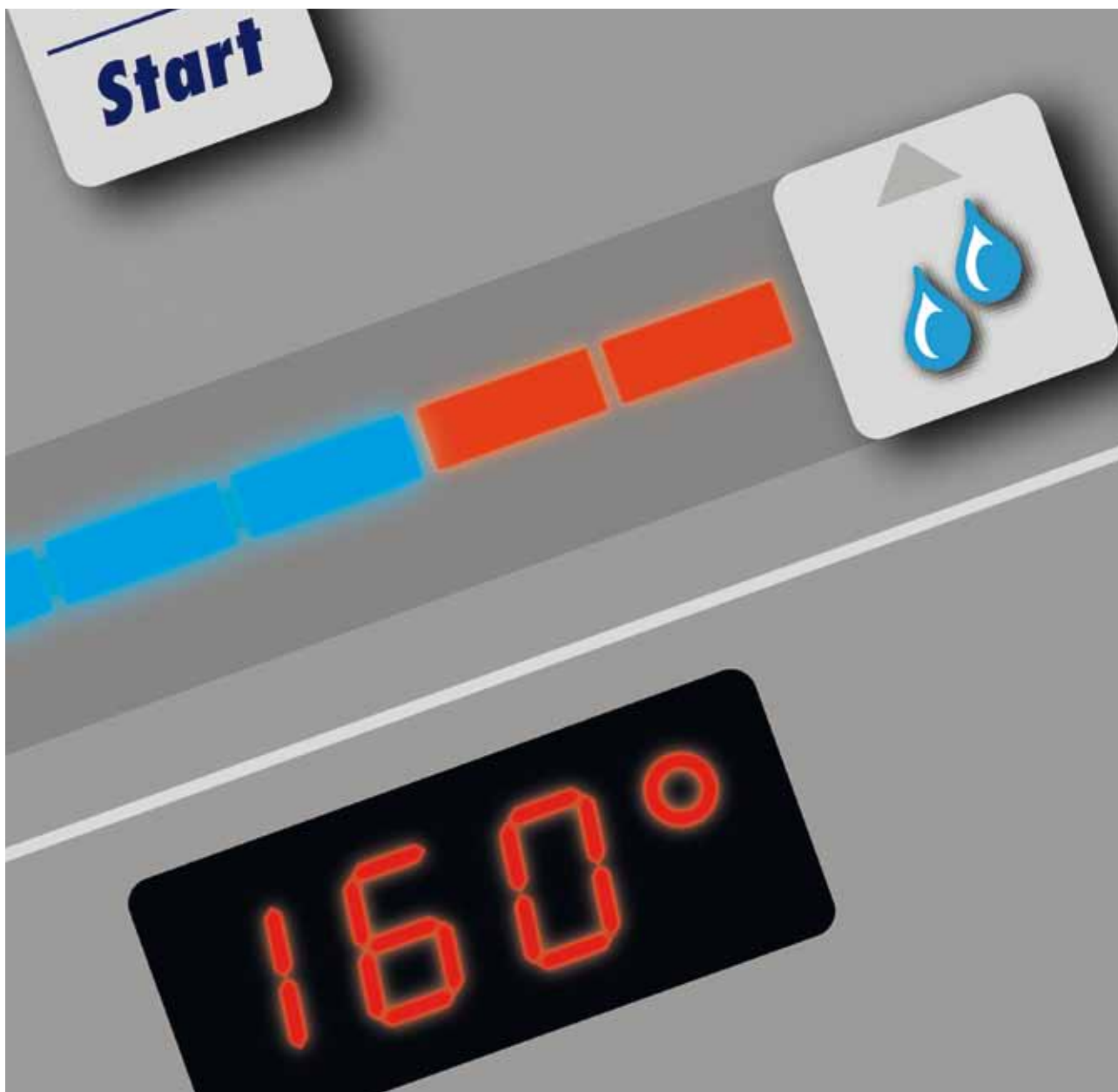


ClimaPlus® – εξαρτάται από το σωστό κλίμα.

Η ρύθμιση της υγρασίας με ράντισμα και περίχυση, με τοποθέτηση ή αφαίρεση καπακιών ήταν πάντα σημαντική για την επιτυχία των φαγητών.

Ο έλεγχος της υγρασίας απαιτεί προσοχή και χρόνο, ιδιαίτερα όμως πολύ εμπειρία και ευαισθησία. Σήμερα μπορείτε να ξεχάσετε αυτές τις κουραστικές διαδικασίες, διότι η κεντρική μονάδα μέτρησης και ρύθμισης του CombiMaster® Plus κρατά ιδανική την υγρασία στο χώρο ψησίματος. ClimaPlus® μεταφέρει την εμπειρία από τις επαγγελματικές κουζίνες με έξυπνο και απλό στο χειρισμό τρόπο της τεχνολογίας αιχμής για σταθερή και άριστη ποιότητα των φαγητών.





ClimaPlus® – η Ενεργή διαχείριση κλίματος στο χώρο ψησίματος.



- > Αισθητήρες μετρούν συνεχώς την υγρασία στο χώρο ψησίματος και την προσαρμόζουν εντελώς αυτόματα σύμφωνα με τις δικές σας ρυθμίσεις. Ανάλογα με τις ανάγκες τροφοδοτείται ή αφαιρείται υγρασία στο χώρο ψησίματος. Δεν απαιτούνται πλέον χρονοβόρες εργασίες όπως ράντισμα ή περίχυση.
- > Το ClimaPlus® μπορεί να χρησιμοποιηθεί τόσο χειροκίνητα όσο επίσης και σε προγράμματα μαγειρέματος. Φυσικά μπορείτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος να αλλάξετε την υγρασία σύμφωνα με την εμπειρία σας.

Απλός και αποτελεσματικός.



Ευκολονόητα σύμβολα

Από την αρχή θα μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τον CombiMaster® Plus πολύ εύκολα. Τα απλά και κατανοητά σύμβολα έχουν σαφή διάταξη και τα δοκιμασμένα περιστρεφόμενα κουμπιά διευκολύνουν την ακριβή ρύθμιση.

Εξατομικευμένος προγραμματισμός

Εάν θέλετε να προγραμματίσετε εξατομικευμένες διαδικασίες μαγειρέματος, στη διάθεσή σας βρίσκονται 50 θέσεις προγραμμάτων με μέχρι 6 βήματα το καθένα. Διαδικασίες μαγειρέματος περισσοτέρων βαθμίδων μπορείτε έτσι να τις εκτελέσετε πολύ απλά με το πάτημα ενός κουμπιού.

Καθαριότητα και υγιεινή με το πάτημα ενός πλήκτρου

Με λίγα βήματα χειρισμού μπορείτε να καθαρίσετε τον RATIONAL CombiMaster® Plus. Ψεκάζετε το χώρο ψησίματος με το καθαριστικό της RATIONAL και ξεκινάτε το πρόγραμμα καθαρισμού. Καλύτερα είναι να ξεπλένετε πρόσθετα το χώρο ψησίματος με ένα προαιρετικά διαθέσιμο ντους χειρός και είστε έτοιμοι. Ακόμα και οι πιο δύσκολες βρομιές θα φύγουν.



Οικονομική απόδοση και αποτελεσματικότητα.

Ο CombiMaster® Plus αυξάνει την οικονομική απόδοση της κουζίνας σας σημαντικά και με αποδείξεις. Δεν χρειάζεται να περιμένετε πότε θα αποσβεστεί – η συσκευή σας συμφέρει από την πρώτη στιγμή. Η οικονομία πρώτων υλών, ενέργειας, χρόνου εργασίας καθώς και επενδύσεων και αναγκών χώρου είναι τόσο μεγάλη, που ξεπερνά το κόστος χρηματοδότησης. Υπολογίστε!

Μείωση της χρήσης πρώτων υλών κατά 10 %

Μέσω του ρυθμιζόμενου με ακρίβεια κλίματος του χώρου ψησίματος κρέατα, πουλερικά, ψάρια ή επίσης και κυνήγια ψήνονται ιδιαίτερα προστατευτικά. Αυτό μειώνει τις απώλειες βάρους και κοπής και εξοικονομεί κατά μέσο όρο 10 % στις πρώτες ύλες.

Μείωση του χρόνου εργασίας

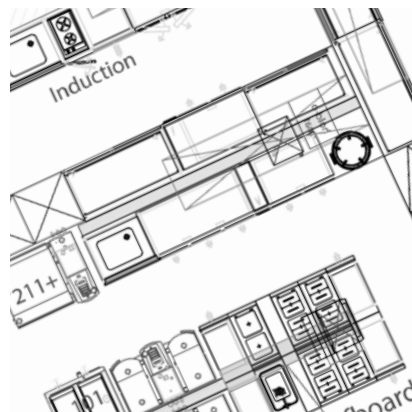
Ο CombiMaster® Plus είναι ένας αξιόπιστος βοηθός. Μέσω του καλά προγραμματίσιμου προ-μαγειρέματος, του απλού χειρισμού καθώς επίσης του εύκολου καθαρισμού εξοικονομείτε κατά μέσο όρο 1-2 ώρες την ημέρα.

Μείωση του ενεργειακού κόστους κατά 60 %

Σύντομοι χρόνοι προθέρμανσης αποτρέπουν τη συνήθη λειτουργία αναμονής στις παραδοσιακές συσκευές. Μαζί με το μειωμένο χρόνο μαγειρέματος δεν εξοικονομείτε μόνο χρόνο αλλά και σε σημαντικό βαθμό ενέργεια. Η ιδιαίτερα ακριβής ρύθμιση όσο επίσης και η τροφοδοσία ενέργειας σύμφωνα με τις ανάγκες προσφέρουν σε σύγκριση με τις συμβατικές συσκευές οικονομία μέχρι το 60 %.

Μείωση των αναγκών χώρου περισσότερο από 30 %

Με λιγότερο από 1 m² επιφάνεια εγκατάστασης αντικαθιστάτε ή αποδεσμεύετε το 40 μέχρι 50 % των συμβατικών συσκευών μαγειρέματος. Αυτό μειώνει τις συνολικές ανάγκες χώρου και το κόστος της επένδυσης.



Παράδειγμα: Εστιατόριο επιχείρησης με 200 φαγητά την ημέρα με δύο CombiMaster® Plus 101

Το κέρδος σας	Μέθοδος υπολογισμού ανά μήνα	Το κέρδος σας ανά μήνα	Υπολογίστε οι ίδιοι
Κρέας Σημαντικά μειωμένες απώλειες στο ψήσιμο σημαίνει 10 %* χαμηλότερες ποσότητες πρώτων υλών.	Κόστος πρώτων υλών με συμβατικές συσκευές 7.040 € κόστος πρώτων υλών με CombiMaster® Plus 6.336 €	= 704 €	
Λίπη Είναι σχεδόν περιττά. Το κόστος αγοράς και διάθεσης στα απορρίμματα για τα λίπη μειώνεται μέχρι και το 95 %*.	Κόστος πρώτων υλών με συμβατικές συσκευές 62,40 € κόστος πρώτων υλών με CombiMaster® Plus 3,12 €	= 59 €	
Ενέργεια Με σύγχρονο εξοπλισμό ρύθμισης καταναλώνετε 60 % λιγότερο (0,13 € ανά kWh).	Κατανάλωση συνήθως 6.300 kWh = 819 € CombiMaster® Plus 2.520 kWh = 328 €	= 491 €	
Χρόνος εργασίας Κέρδη από το προ-μαγείρεμα, απλό χειρισμό, κτλ.	35 ώρες λιγότερο x 12 €**	= 420 €	
Το κέρδος σας ανά μήνα		= 1.674 €	
Το κέρδος σας ανά χρόνια		= 20.088 €	

*Σε σχέση με τις συμβατικές μεθόδους μαγειρέματος
**Μικτή κοστολόγηση ωραίου μισθός μάγειρα/προσωπικού καθαρισμού



Η διαφορά στη λεπτομέρεια.

Ασφάλεια



- > **Μέγιστη ασφάλεια εργασίας με χαμηλό ύψος τοποθέτησης δοχείων**
Η RATIONAL χρησιμοποιεί ένα μόνιμο στάνταρτ. Το επάνω ράφι βρίσκεται σε όλες τις συσκευές στο 1,60 m.
- > **Αεριζόμενη από πίσω πόρτα διπλού τζαμιού με θερμο-αντανάκλαστική επίστρωση**
Η κατασκευή εξασφαλίζει μια χαμηλή θερμοκρασία επαφής στο εξωτερικό τζάμι και επιτρέπει επίσης τον εύκολο καθαρισμό ανάμεσα στα τζάμια.
- > **Ενσωματωμένη λεκάνη σταξίματος πόρτας**
Με το συνεχές άδειασμα της λεκάνης σταξίματος πόρτας, αποτρέπονται αποτελεσματικά νερά στο δάπεδο.

Τεχνολογία μαγειρέματος



- > **ClimaPlus®**
Το κέντρο μέτρησης και ελέγχου διατηρεί αυτόματα το κλίμα που έχετε ορίσει στην καμπίνα μαγειρέματος. Αυτό συνδυάζεται με την πιο αποτελεσματική τεχνολογία αφύγρυνσης, έτσι ώστε να επιτευχθεί τραγανή κρούστα, τραγανό πανάρισμα και ταυτόχρονα μέγιστη ζουμερότητα.
- > **Γεννήτρια ατμού**
Η γεννήτρια με τη νέα ρύθμιση ατμού προμηθεύει συνεχώς 100 % υγιεινό ατμό για την άριστη ποιότητα των φαγητών. Μέγιστη τροφοδοσία ατμού επίσης και στην περιοχή των χαμηλών θερμοκρασιών αποτρέπει το στέγνωμα το φαγητού. Μια εγκατάσταση αποσκλήρυνσης νερού δεν είναι αναγκαία.
- > **Νέα τεχνολογία ροής** **Δήλωση πατέντας**
Ο εντελώς νέου τύπου στροβιλισμός αέρα καθώς επίσης η ιδιαίτερη γεωμετρία του χώρου ψησίματος έχουν ως αποτέλεσμα της ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στο χώρο ψησίματος. Αυτό είναι απαραίτητο για εξαιρετική ομοιομορφία επίσης και σε πλήρες γέμισμα της συσκευής.
- > **Φυγοκεντρικός διαχωρισμός λίπους** **Πατέντα**
Ο καθαρισμός και η αντικατάσταση συμβατικών φίλτρων λίπους δεν υπάρχει πλέον. Ο αυτόματος διαχωρισμός λίπους στην πτερωτή ανεμιστήρα κρατά καθαρό τον αέρα του χώρου ψησίματος και εγγυάται απολαυστικές γεύσεις.

Αποδοτικότητα φυσικών πόρων



- > **Τροφοδοσία ενέργειας σύμφωνα με τις ανάγκες**
Η εντελώς καινούργια τεχνολογία ρύθμισης οδηγεί στο τρόφιμο μόνο εκείνη την ποσότητα ενέργειας, την οποία και χρειάζεται.
- > **Ενσωματωμένος μηχανικός εξοπλισμός στεγανοποίησης σε επιδαπέδιες συσκευές** **Πατέντα**
Με ή χωρίς όχημα τοποθέτησης σχαρών: Ο ενσωματωμένος μηχανικός εξοπλισμός στεγανοποίησης δεν απαιτεί μεταλλικά ελάσματα στεγανοποίησης και δεν αφήνει να διαφύγει ατμός και ενέργεια.
- > **28 % χαμηλότερες απαιτήσεις χώρου εγκατάστασης**
Οι συμπαγείς εξωτερικές διαστάσεις μειώνουν τον όγκο που πρέπει να θερμανθεί και έτσι και την κατανάλωση ενέργειας. Πρόσθετα το στενό άνοιγμα της πόρτας σημαίνει μικρή γωνία περιστροφής και λιγότερες απώλειες ενέργειας κατά το άνοιγμα της πόρτας του χώρου ψησίματος.
- > **Μέγιστης απόδοσης εναλλάκτης θερμότητας σε συσκευές αερίου** **Πατέντα**
Η ιδιαίτερη σχεδίαση του εναλλάκτη θερμότητας εξασφαλίζει έναν πολύ μεγάλο βαθμό απόδοσης. Μεγάλες, λείες επιφάνειες διευκολύνουν τον καθαρισμό. Οι καυστήρες αερίου έχουν βραβευτεί για την ιδιαίτερα χαμηλή σε ρύπους καύση τους με το βραβείο καινοτομίας του γερμανικού κλάδου αερίου.

Άνεση



- > **Ενσωματωμένο ντους χειρός (προαιρετικά)** **Πατέντα**
Η αδιαβάθμητη ρύθμιση της ακτίνας νερού και η εργονομική διάταξη απλοποιούν σημαντικά τον καθαρισμό, το σβήσιμο ή την περίχυση. Ο ενσωματωμένος μηχανισμός επαναφοράς και φραγής νερού προσφέρουν άριστη ασφάλεια και υγιεινή κατά το EN 1717 και κατά τον SVGW (ελβετικό σύλλογο για τον κλάδο αερίου και νερού).
- > **Απλή εγκατάσταση**
Με τη βοήθεια της ενσωματωμένης ελεύθερης εκροής κατά το EN 1717, δεν απαιτείται πλέον καμιά ξεχωριστή χοάνη. Εγκεκριμένο από τον SVGW.
- > **Διαμήκης τοποθέτηση**
Η διαμήκης τοποθέτηση καθιστά εφικτή την υποδοχή δοχείων 1/3 και 2/3 GN. Τα δοχεία μπορούν να τοποθετηθούν και να αφαιρεθούν με ευκολία.
- > **Σύνδεση USB**
Μέσω της σύνδεσης USB μπορείτε να καταγράψετε τα δεδομένα HACCP πολύ απλά αναδρομικά για 10 ημέρες, να φορτώσετε προγράμματα μαγειρέματος στη συσκευή και να ενημερώσετε το λογισμικό του CombiMaster® Plus με Update στο εκάστοτε τρέχων επίπεδο της έρευνας της RATIONAL.

Για τον καθένα την κατάλληλη συσκευή.



Είτε πρόκειται για τριάντα είτε για περισσότερες χιλιάδες φαγητά, εμείς προσφέρουμε τον CombiMaster® Plus στο κατάλληλο μέγεθος για όλες τις ανάγκες. Όλες οι συσκευές είναι διαθέσιμες ως ηλεκτρικές συσκευές ή συσκευές αερίου, με τα ίδια χαρακτηριστικά διαστάσεων, εξοπλισμού και απόδοσης.

Εκτός αυτού στη διάθεσή σας βρίσκονται ειδικές εκδόσεις για πλοία, φυλακές καθώς επίσης ο CombiMaster® Plus με ενσωματωμένη εκροή λίπους, που προσαρμόζονται πολύ καλά στα ιδιαίτερα δεδομένα της δικής σας κουζίνας.

Εκτός από τον CombiMaster® Plus συνιστούμε το SelfCookingCenter® whiteefficiency® σε συνολικά δώδεκα τύπους. Μόνο το SelfCookingCenter® προσφέρει με το Efficient LevelControl®, SelfCookingControl® και CareControl ένα τόσο μεγάλο δυναμικό αποδοτικότητας, το οποίο και θα απογειώσει την καθημερινότητα στην κουζίνα σας σε ένα ασυναγώνιστο επίπεδο. Το μεγαλύτερος μέρος των καταναλώσεων σε ενέργεια, νερό, χημικά καθαρισμού και χρόνου απλά δεν υφίστανται πλέον.

Συσκευές

Τύπος 61

Τύπος 101

Ηλεκτρική και αερίου		
Χωρητικότητα	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Αριθμός φαγητών ανά ημέρα	30-80	80-150
Διαμήκης τοποθέτηση	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Πλάτος	847 χλστ	847 χλστ
Βάθος	771 χλστ	771 χλστ
Ύψος	782 χλστ	1.042 χλστ
Τροφοδοσία νερού	R 3/4"	R 3/4"
Εκροή νερού	DN 50	DN 50
Πίεση νερού	150-600 kPa ή 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa ή 0,15-0,6 Mpa
Ηλεκτρική		
Βάρος	110 κιλό	135,5 κιλό
Συνδεδεμένο φορτίο	11 kW	18,6 kW
Ασφάλεια	3 x 16 A	3 x 32 A
Ηλεκτρική σύνδεση	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Ισχύς "θερμός αέρας"	10,3 kW	18 kW
Ισχύς "ατμός"	9 kW	18 kW
Αερίου		
Βάρος	126 κιλό	154,5 κιλό
Ύψος συμπερ. ασφάλειας ροής	1.021 χλστ	1.281 χλστ
Συνδεδεμένο φορτίο ηλεκτρικό	0,3 Kw	0,39 Kw
Ασφάλεια	1 x 16 A	1 x 16 A
Ηλεκτρική σύνδεση	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Τροφοδοσία/σύνδεση αερίου	R 3/4"	R 3/4"
Φυσικό αέριο/υγραέριο 3P		
Μεγ. ονομ. θερμικό φορτίο	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Ισχύς "θερμός αέρας"	13 kW/14 kW	22 kW/24 kW
Ισχύς "ατμός"	12 kW/13 kW	20 kW/22 kW

Για πρόσθετες πληροφορίες παρακαλείσθε να ζητήσετε τον ενημερωτικό κατάλογο συσκευών και βοηθητικών εξαρτημάτων ή επισκεφτείτε μας στο διαδίκτυο στη διεύθυνση www.rational-online.gr.





Τύπος 62

Τύπος 102

Τύπος 201

Τύπος 202

6 x 2/1 GN 60-160	10 x 2/1 GN 150-300	20 x 1/1 GN 150-300	20 x 2/1 GN 300-500
2/1, 1/1 GN 1.069 χλστ 971 χλστ 782 χλστ R 3/4" DN 50 150-600 kPa ή 0,15-0,6 Mpa	2/1, 1/1 GN 1.069 χλστ 971 χλστ 1.042 χλστ R 3/4" DN 50 150-600 kPa ή 0,15-0,6 Mpa	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN 879 χλστ 791 χλστ 1.782 χλστ R 3/4" DN 50 150-600 kPa ή 0,15-0,6 Mpa	2/1, 1/1 GN 1.084 χλστ 996 χλστ 1.782 χλστ R 3/4" DN 50 150-600 kPa ή 0,15-0,6 Mpa
142,5 κιλό 22,3 kW 3 x 32 A 3 NAC 400 V 21,8 kW 18 kW	182 κιλό 36,7 kW 3 x 63 A 3 NAC 400 V 36 kW 36 kW	258 κιλό 37 kW 3 x 63 A 3 NAC 400 V 36 kW 36 kW	332 κιλό 65,5 kW 3 x 100 A 3 NAC 400 V 64,2 kW 54 kW
168 κιλό 1.021 χλστ 0,4 Kw 1 x 16 A 1 NAC 230 V R 3/4"	198 κιλό 1.281 χλστ 0,6 Kw 1 x 16 A 1 NAC 230 V R 3/4"	286 κιλό 2.021 χλστ 0,7 Kw 1 x 16 A 1 NAC 230 V R 3/4"	370,5 κιλό 2.021 χλστ 1,1 Kw 1 x 16 A 1 NAC 230 V R 3/4"
28 kW/31 kW 28 kW/31 kW 21 kW/23 kW	45 kW/50 kW 45 kW/50 kW 40 kW/44 kW	44 kW/48 kW 44 kW/48 kW 38 kW/40 kW	90 kW/100 kW 90 kW/100 kW 51 kW/56 kW

Λειτουργίες

- > Ως ατμιστής κόμπι με τις 3 λειτουργίες: Φάσμα θερμοκρασίας 30 °C - 300 °C
- > ClimaPlus® – μέτρηση υγρασίας, κανονισμός 5 βαθμίδων και ρύθμιση

Εξοπλιστικά χαρακτηριστικά

- > Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα
- > 50 προγράμματα με ως και 6 βήματα
- > 5 ταχύτητες αέρα, προγραμματιζόμενες
- > Cool down (κρύωμα) για τη γρήγορη και ασφαλή ψύχρανση χώρου ψησίματος
- > Θύρα USB



kiwa

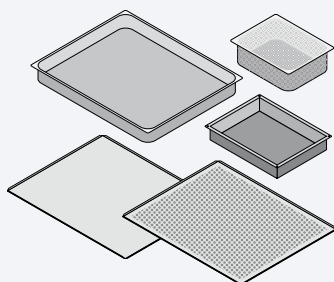
DEKRA



WRAS
APPROVED
PRODUCT

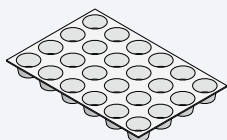


RATIONAL Εξαρτήματα - τέλειος συμπληρωματικός εξοπλισμός.



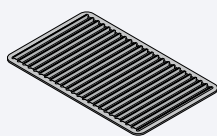
> Σκεύη και σχάρες πρότυπων μεγεθών

RATIONAL σκεύη ανοξείδωτου χάλυβα και σχάρες διαθέσιμα σε όλα τα μεγέθη 2/1, 1/1, 1/2 und 1/3 γαστρονομικού πρότυπου (GN). Για άριστα αποτελέσματα στο ψήσιμο στη διάθεσή σας βρίσκονται λαμαρίνες εμαγιέ γρανίτη καθώς επίσης και λαμαρίνες ψησίματος από αλουμίνιο με αντικολλητική επίστρωση σε πρότυπο GN και πρότυπο αρτοποιιού. Για τυπικές χρήσεις στο ψήσιμο σας συνιστούμε τις διαθέσιμες επίσης σε πρότυπο GN και αρτοποιιού διάτρητες, επιστρωμένες με τεφλόν λαμαρίνες ψησίματος.



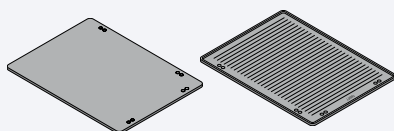
> Φόρμες μπουφινιών (muffin) και τιμπάλας RATIONAL

Μέσω της υψηλής ελαστικότητας του υλικού αποφεύγεται τελείως το κόλλημα. Οι φόρμες είναι επίσης κατάλληλες για να φτιάξετε τάρτες, κέικ, διάφορα επιδόρπια, αυγά ποσέ και πολλά άλλα.



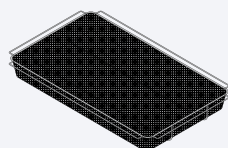
> RATIONAL σχάρα CombiGrill®

Με τη σχάρα CombiGrill® λαμβάνετε τέλεια γράμμωση σε σύντομα ψητά, ψάρι και λαχανικά. Η σχάρα CombiGrill® είναι πάρα πολύ ανθεκτική και μακράς διάρκειας χρήσης. Η τριπλή επίστρωση TriLax® είναι ανθεκτική στο πλυντήριο, υποστηρίζει το ρόδισμα και αντέχει στη θερμότητα και στο υγρό πλυσίματος.



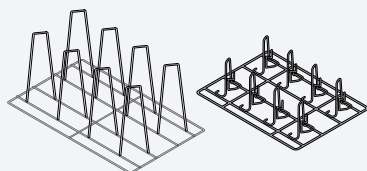
> RATIONAL ταψιά γκριλ και πίτσας **Πατέντα**

Με το ταψί γκριλ και πίτσας μπορείτε να ετοιμάσετε όλα τα είδη πίτσας, λαγάνες και τάρτες φλαμπέ. Μέσω της εξαιρετικής θερμικής αγωγιμότητας επιτυγχάνεται μια άριστη ποιότητα. Η πίσω πλευρά μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κάνετε γκριλ σε λαχανικά, μπριζόλες ή ψάρια – και αυτό με το τέλειο αποτύπωμα γκριλ.



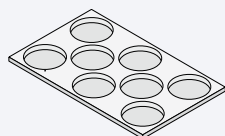
> RATIONAL CombiFry® **Πατέντα**

200 μερίδες τηγανιτές πατάτες χωρίς λάδι σε μόνο 15 λεπτά. Με το πατεντοποιημένο CombiFry® είναι εφικτό για πρώτη φορά να ετοιμάσετε μεγάλες ποσότητες προτηγανισμένων προϊόντων. Εξοικονομείτε πλήρως δαπάνες για την αγορά, αποθήκευση καθώς και τη διάθεση στα απορρίμματα για τα λίπη.



> Superspike πάπιας και Superspike κοτόπουλου **Πατέντα**

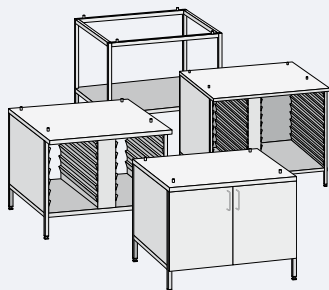
Η σωστή διάταξη στα κοτόπουλα και στις πάπιες φροντίζει για ιδιαίτερα ζουμερό κρέας στήθους καθώς επίσης και για τραγανή και ομοιόμορφα ροδισμένη πέτσα.



> Πολλαπλός ψήστης (Multibaker)

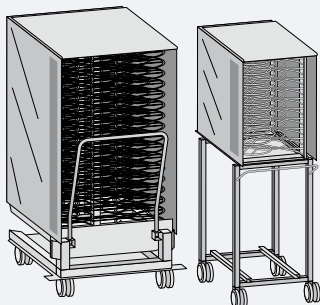
Ο Multibaker είναι κατάλληλος για να ετοιμάσετε μεγάλες ποσότητες αυγά μάτια, ομελέτες, Röstli και τортίγιες. Με την ειδική επίστρωση τεφλόν αποτρέπεται το κόλλημα των φαγητών.

Τα αυθεντικά βοηθητικά εξαρτήματα RATIONAL είναι ειδικά προσαρμοσμένα στον CombiMaster® Plus. Είναι εξαιρετικής ανθεκτικότητας και έτσι κατάλληλα με τον καλύτερο τρόπο για την καθημερινή, απαιτητική χρήση στην επαγγελματική κουζίνα. Πετυχαίνουν τόσο οι ειδικές εφαρμογές όπως τα προτηγανισμένα προϊόντα, το γκριλ σε κοτόπουλα και πάπιες όσο επίσης το μαγείρεμα ολόκληρου αρνιού ή γουρουνόπουλου όπως και μπριζόλες ή σνίτσελ, χωρίς το κουραστικό γύρισμα.



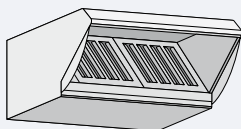
> **Βάσεις ραφιών και βάσεις ντουλαπιών καθώς επίσης ντουλάπα θερμό**

Για την ασφαλή εγκατάσταση των επιτραπέζιων συσκευών CombiMaster® Plus υπάρχουν διαθέσιμοι 4 τύποι. Η ντουλάπα θερμό είναι ιδανική για το ζέσταμα πιάτων, δίσκων και σκευών, σε μια περιοχή θερμοκρασίας 30 °C - 80 °C, την οποία μπορείτε να ρυθμίσετε ελεύθερα. Όλες οι βάσεις ραφιών και ντουλαπιών είναι του τύπου σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις υγιεινής.



> **Το σύστημα Finishing® για συνεστιάσεις**

Το σύστημα Finishing® αποτελείται από κινούμενες πιατοθήκες και Thermocover (θερμοκαλύμματα). Στις πιατοθήκες μπορούν να ετοιμαστούν μέχρι 120 πιάτα με μια μέγιστη διάμετρο των 31 cm για το Finishing®. Με το RATIONAL Thermocover μπορούν τα φαγητά να διατηρηθούν ζεστά μεταξύ Finishing® και σερβιρίσματος μέχρι και 20 λεπτά.

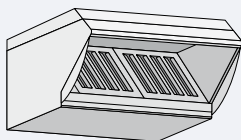


> **UltraVent®**

Μέσω της τεχνολογίας συμπύκνωσης UltraVent® οι εξερχόμενοι ατμοί υγροποιούνται και εκκενώνονται. Δεν απαιτούνται δαπανηρά μέτρα για εγκαταστάσεις εξαερισμού. Η εγκατάσταση είναι απλή και ανά πάσα στιγμή εκ των υστέρων εφικτή. Μια εξωτερική σύνδεση δεν είναι απαραίτητη.

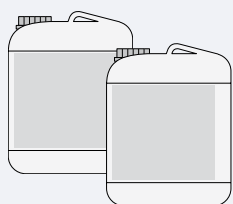
> **Απορροφητήρας**

Οι ατμοί απορροφούνται αυτόματα κατά το άνοιγμα της πόρτας του χώρου ψήσιματος με την υποστήριξη φυσητήρα (χωρίς εξοπλισμό συμπύκνωσης). Η εγκατάσταση είναι απλή και ανά πάσα στιγμή εκ των υστέρων εφικτή. Μια εξωτερική σύνδεση είναι απαραίτητη.



> **UltraVent® Plus**

Σε σχέση με την τεχνολογία συμπύκνωσης UltraVent® το UltraVent® Plus είναι πρόσθετα εφοδιασμένο με ένα ειδικό εξοπλισμό φίλτρου. Έτσι αποφεύγονται τόσο οι ατμοί όσο και ο ενοχλητικός καπνός, που δημιουργούνται στο γκριλ ή στο ψήσιμο. Οι συσκευές της RATIONAL μπορούν έτσι να τοποθετηθούν επίσης και σε κρίσιμα σημεία όπως για παράδειγμα στις μπροστινές περιοχές.



> **RATIONAL ειδικό καθαριστικό και καθαριστικό γκριλ**

Μόνο τα αυθεντικά προϊόντα της RATIONAL έχουν αναπτυχθεί, προσαρμοστεί και εγκριθεί για άριστα αποτελέσματα καθαρισμού. Το καθαριστικό γκριλ απομακρύνει ιδιαίτερα δύσκολες βρομιές, οι οποίες δημιουργούνται σε εφαρμογές με θερμοκρασίες πάνω από τους 200 °C.

RATIONAL πάντα στη διάθεσή σας.



Παροχή συμβουλών και προγραμματισμός

Ευχαρίστως θα σας συμβουλευόμαστε στη λύση των ιδιαίτερων απαιτήσεων στην κουζίνα σας. Πρόσθετα θα σας υποβάλουμε δωρεάν προτάσεις σχεδιασμού σε αλλαγές στην κουζίνα σας ή σε νέα κατασκευή.

Δοκιμαστική εγκατάσταση

Εάν θέλετε να δοκιμάσετε τον CombiMaster® Plus κάτω από πραγματικές συνθήκες στην κουζίνα σας η υπηρεσία μας εξυπηρέτησης πελατών θα το κάνει ευχαρίστως για σας. Θα χαρούμε να τηλεφωνήσετε.

Εγκατάσταση

Ο CombiMaster® Plus μπορεί να εγκατασταθεί πολύ απλά. Για μια γρήγορη και σωστή εγκατάσταση φροντίζει το πυκνό δίκτυο των συνεργατών σέρβις της RATIONAL. Εκτός αυτού προσφέρουμε λύσεις εγκατάστασης για ιδιαίτερα κατασκευαστικά δεδομένα.

Δωρεάν καθοδήγηση στον τρόπο λειτουργίας της συσκευής

Εάν χρειάζεται οι έμπειροι αρχιμάγειροι της RATIONAL μπορούν να σας καθοδηγήσουν ατομικά επίσης και στη δική σας κουζίνα.

ChefLine®

Συναδελφική βοήθεια από μάγειρα σε μάγειρα. Σε όλες τις ερωτήσεις σας όσον αφορά τη χρήση, 365 ημέρες το χρόνο έχετε πρόσβαση στην εμπειρία των αρχιμαγείρων της RATIONAL. Σε προσωπική συνομιλία θα λάβετε γρήγορα και απλά την ειδικές και δοκιμασμένες συμβουλές, αυτές που χρειάζεστε.

ClubRATIONAL

Επισκεφτείτε τη μοναδική για τον κλάδο πύλη γνώσης και επικοινωνίας με πολλές ενδιαφέρουσες και ωφέλιμες υπηρεσίες. Μοιραστείτε με άλλους συναδέλφους γνώσεις και εμπειρίες από πρώτο χέρι. Και χρησιμοποιείτε τη δωρεάν υπηρεσία Update για τον δικό σας CombiMaster® Plus.

Συνεργάτες σέρβις της RATIONAL

Πάντα κοντά, πάντα διαθέσιμοι για σας. Το πυκνό δίκτυο εξειδικευμένων και δραστήριων συνεργατών σέρβις της RATIONAL σας προσφέρει αξιόπιστα γρήγορη βοήθεια σε όλα τα τεχνικά προβλήματα συμπεριλαμβανομένης της εγγυημένης τροφοδοσίας ανταλλακτικών, τεχνικής βοήθειας Hotline και έκτακτης υποστήριξης το Σαββατοκύριακο.

Απόσυρση και ανακύκλωση

Το τέλος, που δεν είναι. Οι CombiMaster® Plus είναι σε μεγάλο βαθμό ανακυκλώσιμοι. Θα αποσύρουμε δωρεάν τις παλιές συσκευές για να τις οδηγήσουμε στην ανακύκλωση. Ένα τέλος στην πραγματικότητα δεν υπάρχει, διότι η πλειοψηφία των πελατών μας μετά από πολλά χρόνια μας παραδίδει τις παλιές για να αποκτήσει καινούργιες.



Χωρίς δοκιμή δεν υπάρχει και γνώση.



Κάντε δοκιμή με τις συσκευές μας:
Σεμινάριο CookingLive της RATIONAL

Βεβαιωθείτε πολύ συγκεκριμένα για την απόδοση των συσκευών μας, δοκιμάστε τις: Επισκεφτείτε μια από τις δωρεάν εκδηλώσεις μας κοντά σας και μαγειρέψτε με τους αρχιμάγειρές μας.

Κατά κανόνα η ζήτηση είναι μεγάλη, γι' αυτό συνιστούμε να δηλωθείτε έγκαιρα. Για ερωτήσεις σχετικά με ημερομηνίες είμαστε ευχαρίστως στη διάθεσή σας στο τηλέφωνο: 23920 39410 στα γραφεία μας στη Θεσσαλονίκη. Θα χαρούμε να τηλεφωνήσετε.



Για πρόσθετες πληροφορίες παρακαλείσθε να ζητήσετε το διαφημιστικό μας SelfCookingCenter® whiteefficiency® ή τον ενημερωτικό μας κατάλογο συσκευών και βοηθητικών εξαρτημάτων ή επισκεφτείτε μας στο διαδίκτυο στη διεύθυνση www.rational-online.gr.

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
86899 Landsberg a. Lech/Germany
TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

FRIMA RATIONAL France S.A.S.
F-68271 WITTENHEIM Cedex
TEL. +33 389 570 555
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
30020 Marcon (VE)/ITALY
TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

RATIONAL UK
Luton, Bedfordshire, LU4 8EF
United Kingdom
TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH
5020 Salzburg/AUSTRIA
TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
08940 Cornellá (Barcelona)/SPAIN
TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB
212 39 Malmö/SWEDEN
TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se
www.rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
117105 г. Москва,
Тел: +7 495 663 24 56
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv
2800 Mechelen/Belgium
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL International AG HELLAS
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ. +30 23920 39410
info@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Sp. z o.o.
02-690 Warszawa/POLAND
TEL. +48 22 8649326
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLO RATIONAL d.o.o.
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL International AG
İstanbul İrtibat Bürosu
Kadıköy, 34718 İstanbul
TEL./FAXS +90 (0) 216 339 98 18
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-international.com

America

RATIONAL Canada Inc.
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca
www.rational-online.ca

RATIONAL BRASIL
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
TEL. +55 (11) 3071-0018
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA Inc.
Schaumburg, IL 60173
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rational-online.us

RATIONAL International AG
Office Mexico
CH-9435 Heerbrugg
TEL. EN MÉXICO +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング
TEL. (03) 3812-6222
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL India
Gurgaon, 122002
Haryana, India
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL NZ Ltd
Auckland, 1643
TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL Korea
라치오날코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화+82-2-545-4599
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East
Zaabeel Road, Dubai, UAE
PHONE +971 4 337 5455
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
Derrimut, VIC 3030
TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au



RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX: +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com
www.rational-online.com

