

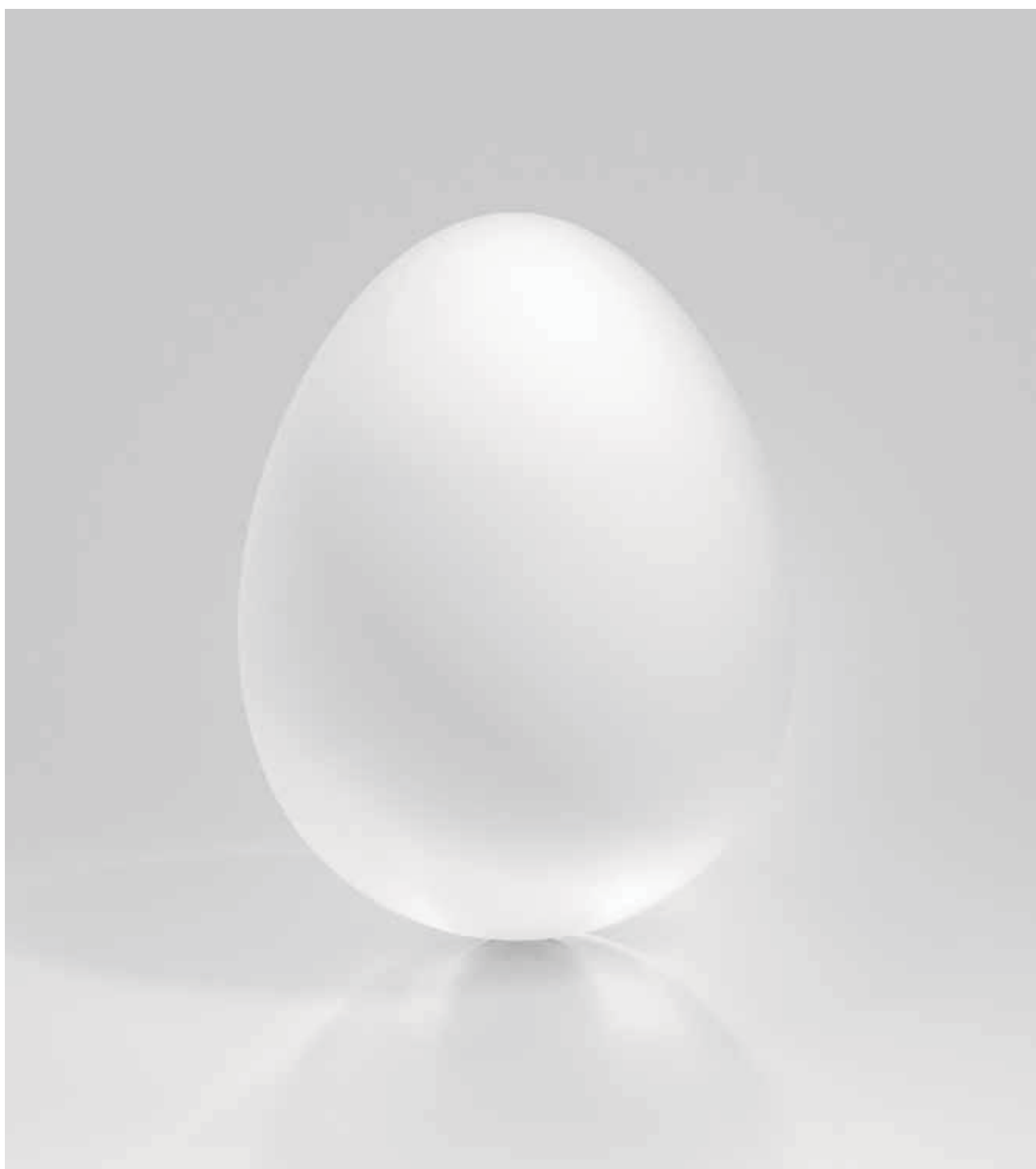
SelfCookingCenter® whit@fficiency®



Od jedničky v tepelné přípravě jídel



Dokonale zkonstruované.
Nabité užitečnými funkcemi.
Geniálně jednoduché.



Vítejte!

Již od okamžiku, kdy jsme před 35 lety vynalezli konvektomat, sledujeme jediný cíl: poskytovat kuchařům tohoto světa ty nejlepší nástroje pro tepelnou přípravu jídel. Soustředíme se na vývoj řešení, která v sobě spojují účinnost a jednoduchost, která podporují kreativitu a rozmanitost a která zaručují trvale špičkovou kvalitu.

Tepelná příprava jídel úzce souvisí se zkušenostmi inženýrů a s hlubokou znalostí potravin. Nesmí však chybět to nejdůležitější: kuchařské umění.

Z toho důvodu jsme nejen firmou vyrábějící pomůcky pro kuchaře, ale s **více než 250 kuchařskými mistry** také společností kuchařů.

Nepovažujeme se primárně za výrobce přístrojů, nýbrž za **inovativního řešitele problémů**. V první řadě vždy myslíme na užitek pro **naše zákazníky** a jejich hosty a na jejich spokojenost.

Denodenně se zabýváme důležitými detaily ze všech zákoutí kuchařského řemesla – například jak uživatelům umožnit snadno a s maximální efektivitou připravovat pokrmy ve špičkové kvalitě. Díky tomuto přístupu patříme mezi špičku v technologickém vývoji i v zastoupení na trhu.

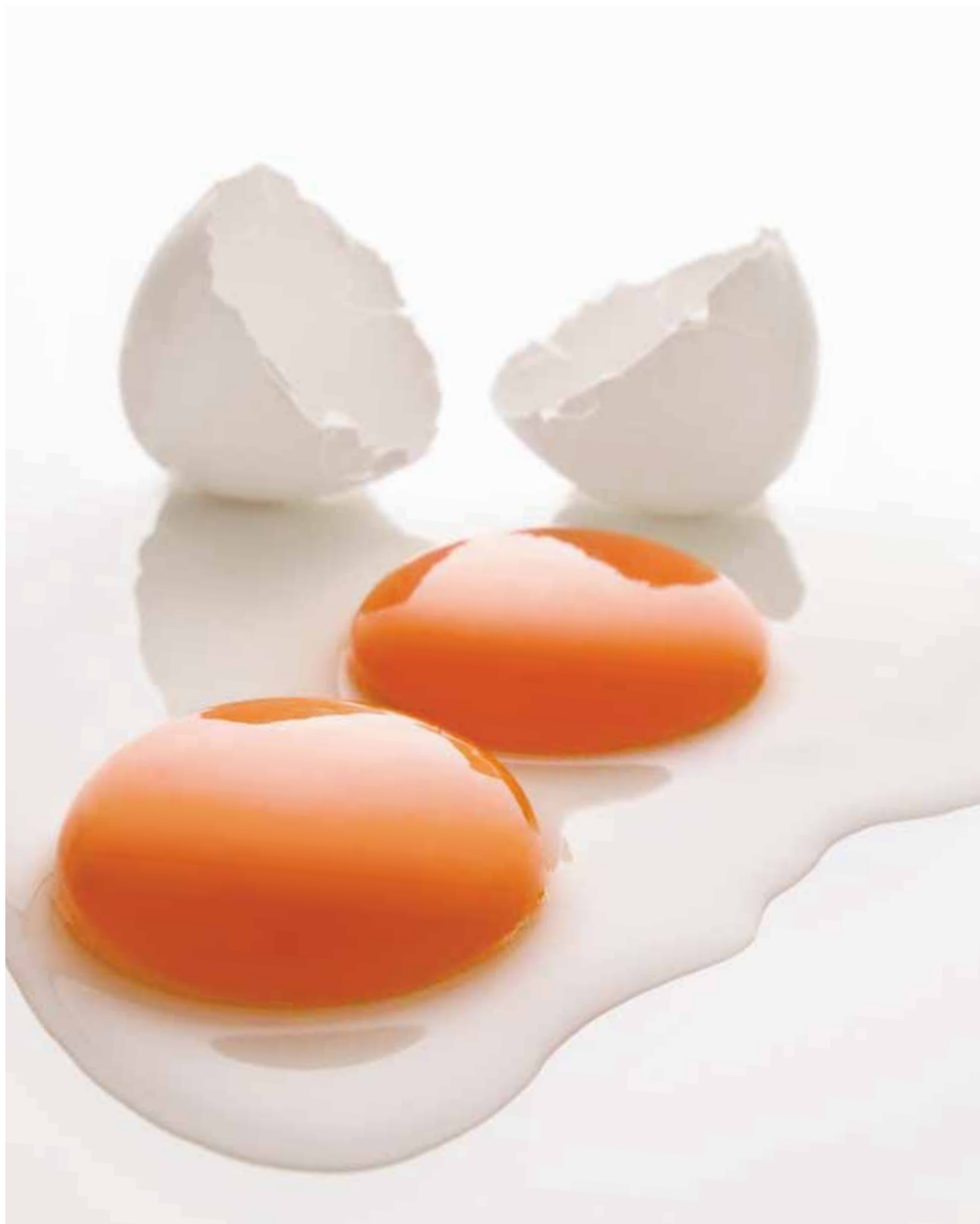
Svůj náskok dále zvětšujeme s novým zařízením SelfCookingCenter® whiteefficiency®.



Cíl naší firmy:

Nabízíme maximální možný užitek lidem, kteří zajišťují tepelnou přípravu pokrmů v průmyslových a v komerčních kuchyních.

Více funkcí. Méně zbytečností.



whiteefficiency® umožňuje při přípravě každé potraviny dosáhnout maximálního užitku – rychlejší příprava, nižší spotřeba energie a vody, malé prostorové nároky a méně surovinových ztrát. whiteefficiency®.

Myšlenka whiteefficiency® se prolíná veškerou naší činností. Aplikovat ji začínáme při vývoji produktů. Ve spolupráci s univerzitami prostřednictvím inovativních řešení zkoumáme, jak *minimalizovat spotřebu přírodních zdrojů*. Dále se uplatňuje v naší ekologické výrobě, v distribuční logistice, jež je mimořádně šetrná k přírodním zdrojům, i při odběru a recyklaci vysloužilých přístrojů.

Nejzásadnějšího přínosu však docilují při používání přístrojů SelfCookingCenter® whiteefficiency® v kuchyních naší zákazníci. Uživatelé si mohou být jisti, že se jim whiteefficiency® trvale vyplatí. Například tím, že přístroje s novou dimenzí výkonu i *při velkém množství připravovaných potravin* vždy zaručují *důsledně špičkovou kvalitu*, čímž minimalizují odpad a spotřebu surovin. Nebo tím, že naše přístroje díky možnosti optimálního vytížení zcela eliminují velkou část spotřeby energie, vody a času.

Zvážíte-li navíc, že zařízení SelfCookingCenter® whiteefficiency® *dokáže na nejmenší ploše* nahradit 40–50 procent všech běžných varných přístrojů, jako jsou trouby, horkovzdušné přístroje, sklopné pánve, kotle, pařáky či grily, musí vám být zřejmé, proč je efektivita součástí jeho názvu.

V neposlední řadě pro nás whiteefficiency® znamená také to, že můžeme vždy stát po vašem boku. Díky rozsáhlému servisu vytěžíte již od samého počátku ze své investice maximální užitek, jež si zachováte po celou dobu životnosti produktu.



Ucelený přístup k vývoji a výrobě.

- > Minimalizace spotřeby energie, vody, prostoru a času
- > Minimalizace odpadu
- > Úspora surovin
- > Trvale špičková kvalita pokrmů
- > Komplexní servis po celou dobu životnosti produktu



Pořádná. Porce užitku!

Odpovědné jsou za ni jedinečné aplikační znalosti, které jsou základem všech funkcí přístroje. Tyto znalosti prohlubuje a neustále aktualizuje *největší tým vývojářů v našem oboru*. Kuchařští mistři a vědci v oboru potravinářství spotřebují při hledání ideálního a *nejefektivnějšího průběhu přípravy* každé potraviny v každé velikosti a s každým množstvím náplně ročně kolem *25 tun potravin*. Výsledek: whiteefficiency®

HiDensityControl®

Základ efektivity zařízení SelfCookingCenter® whiteefficiency® tvoří patentovaná technologie HiDensityControl®. Nabízí nejvyšší kvalitu pokrmů, a to samozřejmě v malém i ve skutečně velkém množství. Nezbytným předpokladem je rovnoměrné a intenzivní rozdělení tepla, vzduchu a vlhkosti ve varném prostoru. Nepřekonatelný hráč v této disciplíně: SelfCookingCenter® whiteefficiency®!

SelfCookingControl®

Systém SelfCookingControl® prostřednictvím senzorů rozpoznává velikost připravované potraviny i množství náplně. Trvale sleduje průběh přípravy a samočinně jej jemně přizpůsobuje vařenému pokrmu. *Zbavuje uživatele rutinních činností*, jako je obrácení nebo upravování nastavení.

Efficient LevelControl®

Efficient LevelControl® je nástroj optimalizující výrobu jak v rámci přípravy, tak zejména při vaření à la carte. V této oblasti nastavují přednosti systému ELC® zcela novou laťku. Nezbytným předpokladem je *možnost naplnění smíšenými potravinami*, flexibilita a rychlost reakcí. Místo grilu, sporáku či pánve můžete individuálně využít každou ze zásuvek, a zvýšit tak díky chytré možnosti naplnění smíšenými potravinami vytížení přístroje a *ušetřit si čas i energii*.

CareControl

Inteligentní systém čištění a péče automaticky zajišťuje *hygienickou čistotu* a dlouhodobé zachování hodnoty. V závislosti na míře znečištění se využívá pouze takové množství energie, vody a chemikálií, které je skutečně nutné. Zcela odpadá nutnost odvápnování. Ušetříte čas i peníze.



O 30% vyšší výkon s garantovanou kvalitou potravin a minimální spotřebou zdrojů ve srovnání s předchozím modelem.

Síla kombinovaná s kvalitou.

Neboli:

*Jak vás SelfCookingCenter® whiteefficiency®
přesvědčí působivými výkonnostními
hodnotami, které dokáže efektivně proměnit v
užitek, a produkovat tak pokrmy v jedinečné
kvalitě!*





HiDensityControl® je synonymem špičkového výkonu.

Naprostá přesnost.

Nové zařízení SelfCookingCenter® whiteefficiency® je naprostou špičkou z hlediska kvality připravovaných pokrmů i výkonu. Patentovaná technologie HiDensityControl® *neustále* zajišťuje maximální míru *rovnoměrnosti*. Disponuje výkonným generátorem páry, systémem dynamického víření vzduchu a distribuce tepla, jakož i extrémně účinným odvlhčováním. Má v zásobě *nezbytnou výkonnostní rezervu*, díky níž dokonale zvládá přesnou souhru výkonu, času, tepla, vlhkosti a proudění vzduchu. Tyto prvky jsou základem rovnoměrného špičkového výkonu ve všech disciplínách, a to *zásuvku po zásuvce*, odpředu až dozadu – zejména při velkém množství připravovaných pokrmů.

Příklady výkonu

Až...

› 320 croissantů za 23 minut

› 240 řízků za 12 minut

› 400 kuřecích stehen za 45 minut

› 160 steaků s grilovací mřížkou za 15 minut

› 120 rozmarýnových brambor za 40 minut

› 480 housek za 18 minut

› 80 kg brokolice za 15 minut

› 500 porcí gratinovaných brambor za 80 minut





Až o 30% více naplnění ve srovnání s předchozím modelem.

- › Nejkratší doba rozehrívání
- › Trvalá grilovací teplota ve výši 300 °C
- › Efektivní, hygienická výroba čerstvé páry



Dynamické víření vzduchu

Nově vyvinutá a patentovaná technologie dynamického víření vzduchu má společně s optimalizovanou geometrií varného prostoru za následek dokonalé proudění a rozdělení tepla ve varném prostoru a jeho působení na vhodných místech. Řídicí systém přesně reguluje rychlost ventilátorů, čímž inteligentně moduluje rychlost vzduchu ve varném prostoru. To znamená, že se proud vzduchu ideálně přizpůsobuje stavu přípravy potraviny, k níž se přivádí pouze takové množství energie, které zaručuje maximální míru rovnoměrnosti.



Vysoce účinné odvlhčování varného prostoru

Nové aktivní odvlhčování varného prostoru působí za všech okolností rychle a spolehlivě. Zaručuje křupavé krusty a obaly i šťavnatě pečeně, a to i při velkém množství potravin.



Čistá, hygienická a čerstvá pára

Výkonný generátor čerstvé páry s novou efektivní regulací slučuje přednosti vaření ve vodě (tedy v maximální vlhkosti) s výhodami vaření v páře. Nabízí nejkratší dobu rozehrívání a zachování intenzivní barvy, vynikající chuti i vitaminů a minerálních látek. Konstantní teplota páry a maximální nasycení jsou zárukou nejvyšší kvality pokrmů. Nová regulace garantuje šetrné proudění hygienické čerstvé páry kolem potravin. Nemějte obavy – ani mimořádně citlivé potraviny vám neoschnou. K přístroji není nutné připojovat zařízení na změkčování vody.

„Nemohl jsem uvěřit, že je možné přístroj naplnit takovým množstvím potravin. Ve svém SelfCookingCenter® 202 ale připravím 240 řízků za pouhých 12 minut. Jsem dvakrát rychlejší, protože všechny připravím najednou. Přesvědčivá je také kvalita, zásuvku za zásuvkou.“

Kurt Stümpfig, manažer stravování, divize Linde AG Engineering, Pullach, Německo

Nová dimenze kvality.

Díky bohaté výkonnostní rezervě a praktické regulaci vlhkosti, rychlosti vzduchu a teploty varného prostoru je přístroj SelfCookingCenter® whiteefficiency® schopen poskytovat rovnoměrné opečení dozlatova a kvalitně připravené pokrmy, a to ve všech zásuvkách – odpředu dozadu, odshora až dolů.

Jídlo si zachovává atraktivní vzhled, *intenzivní barvu* i zdravé látky. Vynikající chuť, *šťavnatost a křupavost* a zachování vitamínů, minerálních látek i živin tvoří pilíř nové dimenze v kvalitě pokrmů. S minimální námahou dokážete připravit nadýchané pečivo v pekárenské kvalitě, stejně jako gratinované brambory, uvnitř horké a šťavnaté, z vnějšku ideálně dozlatova opečené a opatřené atraktivní krustou, *a to i při velkém množství náplně.*

Maso, ryby, drůbež, pečivo, pokrmy z vajec a přílohy – vše připravíte dokonale a šetrně, v případě potřeby i s nezbytným výkonem. *Zároveň minimalizujete množství odpadu a spotřebu surovin.*





Rovnoměrně, zásuvku za zásuvkou.

- › Intenzivní barvy
- › Vynikající chuť
- › Nejvyšší šťavnatost a křupavost

Učebnicová ukázka tepelné přípravy.



Neboli: Se zařízením SelfCookingCenter® whiteefficiency® a zkušenostmi kuchařů z celého světa, které jsou jeho nedílnou součástí, jednoduše vaříte na vysoké úrovni a nic nemusíte kontrolovat ani dodatečně nastavovat: SelfCookingControl® zná, reguluje a monitoruje ideální průběh přípravy všech myslitelných potravin. A to s přihlédnutím k vámi požadovanému výsledku nebo k typickým místním zvyklostem ve vaření a stolování.





SelfCookingControl® znamená rozmanitost. A také snadnou a inteligentní přípravu.

Vůbec nezáleží na tom, zda připravujete ryby, maso, drůbež, pokrmy z vajec, přílohy nebo pečivo, zda jsou potraviny velké nebo malé, kolik jich vaříte najednou nebo zda přípravu svěříte někomu jinému...

SelfCookingControl® řídí průběh přípravy vždy přesně tak, jak to nejlépe odpovídá dané potraviny, a to s přihlédnutím k vámi požadovanému výsledku. Díky tomu zaručuje trvale kvalitní výsledky práce.

Jak funguje systém SelfCookingControl®? Naprosto jednoduše! Na dosah máte zkušenosti ze všech zákoutí kuchařského řemesla, nashromážděné za desetiletí stovkami kuchařů: **Zvolíte si** pro libovolnou potravinu – od velké pečeně až po malé pečivo – **požadovaný výsledek**, a dál se o ni staráte až ve chvíli, když je hotová. Systém SelfCookingControl® prostřednictvím senzorů rozpoznává velikost připravované potraviny i množství náplně. Prostřednictvím až 60 kontrolních měření za minutu zajišťuje systém SelfCookingControl® jemnou **regulaci průběhu přípravy**, vždy ideálně přizpůsobenou potřebám připravovaných jídel.

Zkrátka nepřijdou ani typické místní preference: Pokud jste například Francouz a steaky upřednostňuje spíše bleu, rozpozná to systém SelfCookingControl® již podle nastavení regionu. V případě potřeby **můžete připravovat dokonce i potraviny různé velikosti současně**. Jakmile je hotova nejmenší z nich, systém SelfCookingControl® tuto skutečnost ohlásí a pokračuje v dokonale přesné přípravě nejbližší větší potraviny, a to při stejném opečení dozlatova.

Se systémem SelfCookingControl® máte vždy k dispozici veškeré potřebné informace. Přesně víte, jak varný proces probíhá, a jak dlouho ještě potrvá, než bude jídlo hotové.



Možnosti







Pečení/ grilování





tenký silný



světle tmavě



88°C



růžový propečeně



00:28



Jednoduše si zvolíte požadovaný výsledek, jako je opečení dozlatova od světlého po tmavé a stupeň přípravy od růžového po propečené, a máte hotovo!

Více času.
Na to podstatné.



Věnujte se přípravě. A spokojenosti svých hostů. O vše ostatní, co leží mezi tím, se postará systém SelfCookingControl®. Díky systému SelfCookingControl® můžete plnou pozornost věnovat tomu podstatnému: co nejpečlivější přípravě, krásné úpravě jídla na talíři nebo tvorbě nových pokrmů a požiteků.

Nemusíte se již věnovat rutinním úkolům, jako je kontrolování, obracení nebo upravování nastavení. **Zapomenout můžete také na zadávání běžných hodnot**, jako jsou teplota, doba přípravy, rychlost vzduchu nebo klima ve varném prostoru, nebo na protivné programování. Obsluha zařízení SelfCookingCenter® whiteefficiency® je plně intuitivní. *Odpadá nutnost náročného školení uživatelů. Obsluhu bez problémů zvládnou i uživatelé pracující v kuchyni jako výpomoc. Přístroj se dokonce i průběžně učí a přizpůsobuje indikaci a nastavení chování uživatelů. V případě potřeby si můžete celou obsluhu nastavit dle svých potřeb, přesně podle toho, co potřebujete a používáte.*



„S touto investicí jsme ušetřily 40.000 euro ve srovnání s tradiční kuchyní bez konvektomatu.“

Tim Kuhlmann, šéfkuchař, zámek Basthorst, Crivitz, Německo

S integrovanými zkušenostmi kuchařů z celého světa vždy k požadovanému výsledku.



- > Nejjednodušší obsluha, i pro občasné pracovníky
- > Eliminace časově náročných rutinních činností
- > Samočinně vyčerpává 100 procent technických možností
- > Optimalizování procesů vaření a použitím čerstvých surovin snížení až o 20 procent ve porovnání s tradiční kuchyní bez konvektomatu
- > Nejlepší výsledky vaření, které lze kdykoli opakovat
- > Nejvyšší šťavnatost a křupavost

Máte to v ruce.



Síla a kvalita v ručním režimu.

Zažijte soustředěnou sílu a přesnou regulaci s přístrojem SelfCookingCenter® whiteefficiency®: V ručním režimu upravujete všechny parametry přípravy přímo sami, a to s přesností na procenta.

Zařízení SelfCookingCenter® whiteefficiency® můžete samozřejmě používat také v ručním režimu, tedy bez pomoci systému SelfCookingControl®. Získáte tak nejlepší konvektomat RATIONAL, s nímž dokážete jako zkušený kuchař efektivně pracovat či zkusit nové nápady.



> Provozní režim Vaření v páře od 30 °C do 130 °C

Vysoce výkonný generátor páry s novou regulací vyrábí vždy hygienickou čerstvou páru. Umožňuje připravovat pokrmy bez přidávání vody a bez předvaření. Konstantní teplota ve varném prostoru a maximální nasycení párou zaručuje rovnoměrný a velice šetrný průběh přípravy, a tím i nejlepší kvalitu pokrmů. Tento způsob přípravy garantuje zejména u zeleniny zachování atraktivní barvy, křupavosti, živin i vitamínů. Bez větší námahy zvládnete připravit také citlivé pokrmy, jako jsou crêpe caramel, flany, drahé ryby nebo mousseline, a to i ve větším množství.



> Provozní režim „Horký vzduch“ od 30 °C do 300 °C

Horký vzduch vysokou rychlostí proudí ze všech stran kolem připravovaných potravin. Bílkoviny v mase okamžitě tuhnou, díky čemuž zůstává pokrm uvnitř nádherně šťavnatý. Trvalý horký vzduch o teplotě do 300 °C nepředstavuje jen technický detail. Nabízí rovněž nezbytnou výkonovou rezervu, a to i při úplném naplnění. Jen tak se vám podaří připravit šťavnaté a dozatova opečené minutky či hluboce zmražená hotová jídla a polotovary nebo nadýchané pečivo.



> Kombinovaný provozní režim od 30 °C do 300 °C

Kombinovaný provozní režim slučuje všechny přednosti horké páry, jako jsou krátká doba přípravy, nízké ztráty a vysoká šťavnatost, s výhodami horkého vzduchu, jež jsou odpovědné za intenzivní vůni, atraktivní barvu a křupavou kůru. Zcela bez otáčení a obracení a při podstatně kratší době přípravy předejdete běžným – až padesátiprocentním – ztrátám vznikajícím při pečení.



> Optimální klima ve varném prostoru

Funkce ClimaPlus Control® s přesností na procento reguluje klima ve varném prostoru dle potřeb připravované potraviny. Získáte tak křupavé kůry a obaly i šťavnaté pečeně.



> Pět rychlostí vzduchu

Nezáleží na tom, zda je připravované jídlo citlivé či robustní. Pro každou vařenou potravinu má SelfCookingCenter® whiteefficiency® připravenou správnou rychlost vzduchu. Dokonale se vám podaří připravit i nákypy, dezerty éclair nebo také dezerty z piškotového těsta.



> Napařování

Přesně dávkované, manuální napařování speciálně pro mistrovský chléb a pečivo.



> Zchlazení

Rychlé zchlazení varného prostoru pomocí ventilátoru.

Společné vaření jídel, která patří k sobě.



*Neboli: Jak zkrátit dobu přípravy se systémem
Efficient LevelControl® (ELC®) zlepšit vytížení
přístroje, maximalizovat celkovou efektivitu a
zároveň mít vše suverénně pod kontrolou.*





„S novým zařízením RATIONAL jsme výrazně pokročili v provozu à la carte. Před hosty nyní dokážeme za pouhých 15 minut postavit až 150 talířů s horkým jídlem vynikající kvality. A to se stejným počtem pracovníků. Od hostů máme od té doby velmi pozitivní ohlasy.“

*Harald Keßler, majitel restaurace Zum Luitpold,
Fuchstal/Leeder, Německo*

Efektivní výroba. Flexibilní výdej.

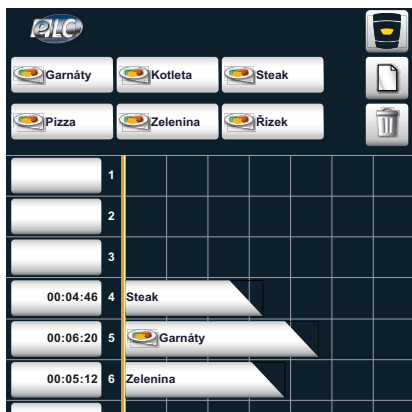
Při výrobě předem, v rámci à la carte nebo při doplňování snídaňových a obědových bufetů musí kuchař flexibilně a rychle připravit celou řadu pokrmů. A to tak, aby v hektice běžného provozu nedoznala újmy kvalita a hosté neodcházeli s trpkou pachutí na jazyku.

Využijte zásuvky jediného zařízení SelfCookingCenter® whiteefficiency® k přípravě různých jídel najednou. Práce je tak mnohem efektivnější než s různými varnými přístroji, jako jsou kotle, trouby, sklopné pánve, pánvičky, pečicí a grilovací desky, které se na požadované teplotě udržují běžným způsobem. Používání je naprosto jednoduché. Do přístroje vkládáte **nejrůznější jídla najednou**, nikoli po sobě. Bez přenosu chuti můžete v jedné dávce najednou připravovat například steaky, grilovanou zeleninu, pizzu a pečené ryby nebo také pokrmy vařené v páře, jako jsou zelenina a ryby. Systém Efficient LevelControl® zajišťuje, že máte průběh přípravy všech pokrmů vždy pod kontrolou. Monitoruje každou jednotlivou zásuvku. Jakmile je dané jídlo hotové, systém Efficient LevelControl® vám to automaticky oznámí. V závislosti na množství připravované potraviny a na tom, jak často se otevírají dvířka a jak dlouho zůstávají otevřená, upravuje systém Efficient LevelControl® dobu vaření tak, aby vše bylo vždy dokonale připravené. Suverénně a důsledně.



Naplnění smíšenými potravinami – ELC® ví, jak na to.

- > Indikace, která jídla lze připravovat současně
- > Inteligentní přizpůsobování doby přípravy množství náplně a počtu otevření dvířek a jejich délce
- > Konstantně vysoká kvalita
- > Méně stresu a hektiky
- > Nahrazuje mnoho speciálních přístrojů
- > Úspora energie oproti jednotlivým přístrojům
- > Díky rolovacímu vkládání s ELC® výrobní čas snížíme až o 30 procent



19.23 2 × rump steak

S americkými bramborami a fazolkami na slanině, jednou medium rare, jednou well done, pro stůl č. 7, s porcí bylinkového másla navíc.

19.28 5 × ryba

Pro stůl č. 3: dvakrát candát na špenátovém loži, jednou steak z tuňáka s pečenou bramborou, dvakrát rybí pánev, jednou bez úhoře.

19.37 Grilované krevety

Pro stůl č. 2 (stálý host, prosíme o pořádnou porci).

19.39 4 × pizza

Calzone, Prosciutto, Grimaldi a jednou se sardelkami, olivami, cibulí, kapary a artyčokem.

19.42 2 × karamelizovaný ovocný parfét s grilovaným ovocem

Dezert pro stůl č. 7, jednou silně karamelizovaný, jednou ne moc tmavý, ale s calvadosovým parfém.



Lesk do
přístroje i do
bilance.



*Funkce CareControl zajišťuje zářivou čistotu
a automatické odvápnování při minimální
spotřebě chemie, energie a vody – na práání i
automaticky přes noc.*

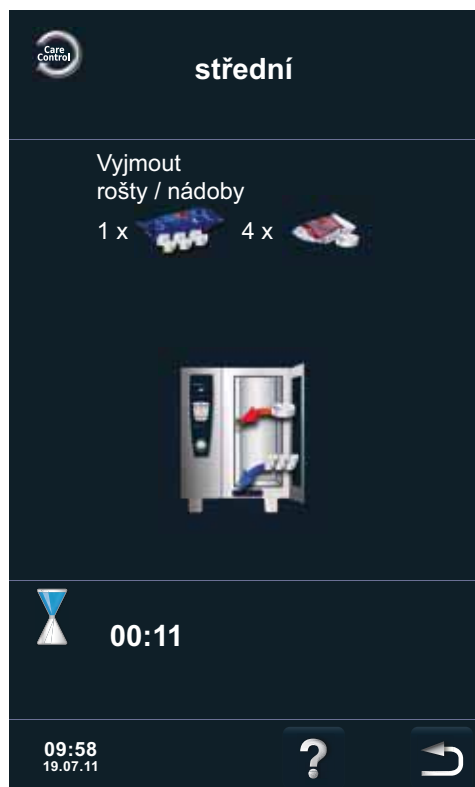


Chytrý boj s vodním kamenem, spečenými nečistotami a náklady.

Funkce CareControl využívá k čištění pouze takové množství energie, vody a chemikálií, které je skutečně nutné. Kromě toho zaručuje maximální péči o všechny komponenty.

CareControl znamená: Krásný pocit, kdy můžete po skončení práce ukázat přístroji záda a vědět, že bude druhý den vypadat jako nový. Ale také dobrý pocit z toho, že si toto pohodlí nemusíte vykupovat plýtváním. Rovněž se vám dostane vědomí, že každé čištění znamená také *péči a zachování hodnoty* a že náklady na ně jsou nižší než náklady na ruční čištění pomocnou silou.

Zařízení SelfCookingCenter® whiteefficiency® určuje potřebu čištění a péče podle stupně znečištění. Navrhuje odpovídající *automatické čištění* s přesně dávkovaným množstvím čisticího a odvápnovacího prostředku. Užitek je zřejmý: Zářivá svěžest, *hygienická čistota* a spolehlivá funkčnost při *minimálním zatížení* životního prostředí i rozpočtu.



Potřebné množství chemie se vypočítává a indikuje podle skutečného znečištění.



Hygienický lesk jednoduše přes noc.



Péče a čistota za minimální náklady.

- > Automatické čištění přes noc
- > Nižší spotřeba chemie, vody a energie
- > Minimalizace nákladů
- > Hygienická čistota, optimální péče o přístroj.

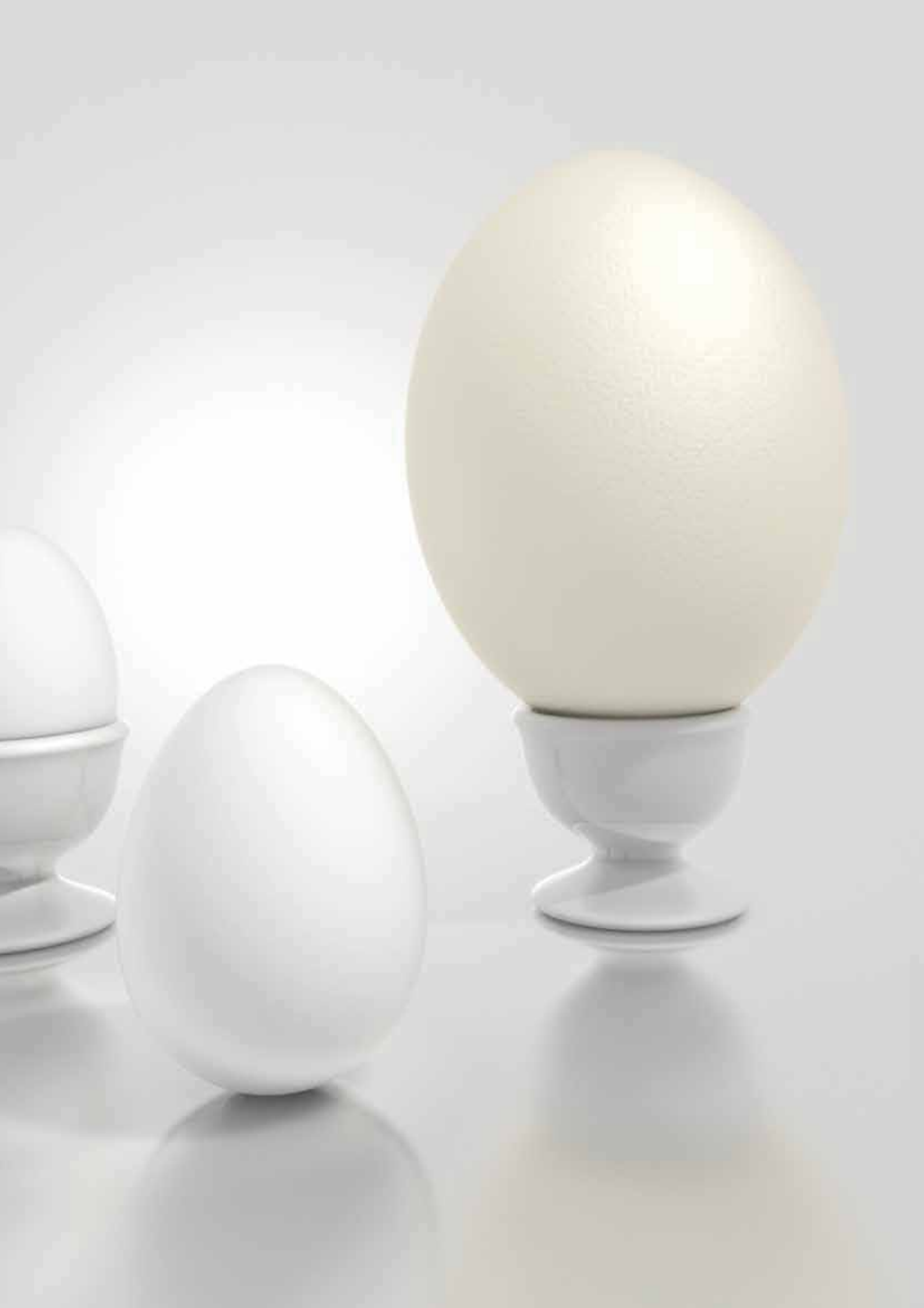


„Jen tím, že již nepotřebujeme zařízení ke změkčování vody, ušetříme nejméně 900 eur ročně. Snížily jsme stálé náklady za čisticí prostředky, vodu a energii na minimum.“

*Alan Bird, generální ředitel
Caprice Holdings, Londýn, Velká
Británie*

Požadujete- li víc.

Minimální spotřeba přírodních zdrojů znamená hospodárnost a efektivitu. A ta je u zařízení SelfCookingCenter® whiteefficiency® v součtu tak vysoká, že se přístroj vyplácí již od prvního dne.



Bez toho by to byla nuda:



Vydělávejte od prvního dne!



- > Podstatně kratší pracovní doba
- > Extrémně krátká doba amortizace
- > Až o 30 procent méně požadovaného místa v porovnání s tradiční kuchyní bez konvektomatu
- > Vyžaduje až o 70 procent méně energie v porovnání s tradiční kuchyní bez konvektomatu a 20 procent v porovnání s předešlým modelem
- > Až o procent kratší výrobní čas díky rolovacímu vkládání
- > Zisk od samého počátku přesahuje náklady na financování

Konkrétní čísla, jasný zisk!

Při přímém srovnání se ukazuje, jak vysoce koncentrovaný užitek ze zařízení SelfCookingCenter® whiteefficiency® skutečně je: Na pouhém metru čtverečním plochy nahrazuje nebo snižuje vytížení 40–50 % všech běžných varných přístrojů, čímž zmenšuje potřebný prostor o více než 30 %. Díky tomu značně redukuje investice do nákupu přístrojů a zároveň zabraný prostor, a tedy i průběžné provozní náklady na nemovitost.

Zařízení SelfCookingCenter® whiteefficiency® se během nejkratší doby samo zaplatí.

Průměrná restaurace s 200 pokrmy denně a dvěma SelfCooking Center® whiteefficiency® 101.

Váš zisk	Měsíční rozpočet	Měsíční navýšení výdělku	Váš individuální výpočet
Maso/ryby/drůbež Díky SelfCookingControl** přesným regulacím a procesům vaření ideálně přizpůsobeným produktům, tím nákup surovin snižuje až o 20 procent.	Spotřeba surovin – běžně 83.200 Kč Spotřeba surovin s přístrojem SelfCookingCenter® whiteefficiency® 66.560 Kč	= 16.640 Kč	
Tuk Až o 95 procent nižší spotřeba tuku. Při přípravě obalovaných a fritovaných pokrmů a minulek tuk téměř nepotřebujete.	Spotřeba surovin – běžně 1.824 Kč Spotřeba surovin s přístrojem SelfCookingCenter® whiteefficiency® 91,20 Kč	= 1.733 Kč	
Energie Unikátní vaření, ELC® a nejnovější technologie spotřebují až o 70 procent méně energie*.	Běžná spotřeba 6.300 kWh × 5,13 Kč/kWh Spotřeba s přístrojem SelfCookingCenter® whiteefficiency® 1.890 kWh × 5,13 Kč/kWh	= 22.623 Kč	
Pracovní doba Efficient LevelControl® zkrátí výrobní čas o 50 procent díky rolovacímu vkládání. Žádné další rutinní úkoly. Automatická péče a čištění.	O 60 hodin méně x 155 Kč	= 9.300 Kč	
Změkčování vody / odvápnování S funkcí CareControl tyto náklady zcela odpadají.	Spotřeba surovin – běžně 18.000 Kč Spotřeba surovin s přístrojem SelfCookingCenter® whiteefficiency® 0 Kč	= 18.000 Kč	
Váš další zisk za měsíc		= 68.296 Kč	
Váš další zisk za rok		= 819.552 Kč	

* porovnání s tradiční kuchyní bez konvektomatu.

Rozdíl spočívá v detailu.

Bezpečnost



- > **Nejvyšší bezpečnost práce díky malé výšce zásuvek**
Firma RATIONAL určuje směrodatný standard. Nejvyšší zásuvka se u přístrojů všech velikostí nachází ve výšce 1,60 metru.
- > **Odvětrávaná dvířka s dvojitým sklem a tepelně reflexní vrstvou**
Konstrukce zajišťuje nízkou teplotu vnějšího skla při dotyku a umožňuje mimoto snadné čištění prostoru mezi skly.
- > **Integrovaná dveřní odkapávací vanička**
Díky nepřetržitému vyprazdňování dveřní odkapávací vaničky (i při otevřených dvířkách) se účinně předchází odkapávání vody na podlahu.

Varná technologie



- > **ClimaPlus Control®**
Centrum měření a regulace ve varném prostoru automaticky udržuje vámi nastavené klima. Společně s neefektivnější metodou odvlhčování v oboru dosáhnete jak křupavých krust a obalů, tak maximální šťavnatosti.
- > **Parní generátor**
Generátor s novou regulací vyrábí vždy 100 % hygienickou čerstvou páru, čímž umožňuje dosáhnout nejlepší kvality pokrmů. Maximální nasycení parou i v oblasti nízkých teplot zabraňuje jakémukoli zasychání či osychání potravin. Není nutné používat zařízení na změkčování vody.
- > **Nová technika proudění** **Podána žádost o patent**
Zcela nový způsob dynamického víření vzduchu a speciální geometrie varného prostoru zajišťuje rovnoměrné rozdělení tepla ve varném prostoru. To je nezbytným předpokladem pro vynikající rovnoměrnost přípravy i při úplném naplnění.
- > **Odstředivé odlučování tuku** **Patent**
Zcela odpadá nutnost čištění a výměny běžných tukových filtrů. Automatické odlučování tuku v kole ventilátoru udržuje čistý vzduch ve varném prostoru a zaručuje ničím nezkalený chuťový prožitek.

Efektivní využívání přírodních zdrojů



- > **Přívod energie odpovídající aktuální potřebě**
Zcela nově vyvinutá regulační technika přivádí k potravinám pouze takové množství energie, které dokáží skutečně pojmout.
- > **Integrovaná těsnicí mechanika u volně stojících přístrojů** **Patent**
Nezáleží na tom, zda používáte stojanový vozík či nikoli: Integrovaná těsnicí mechanika nepotřebuje dodatečný těsnicí plech a zabraňuje úniku páry i energie.
- > **O 28 procent menší potřeba prostoru pro instalaci**
Kompaktní rozměry přístroje snižují objem, jež je nutné ohřívat, a tím i spotřebu energie. Štíhlý dveřní otvor dále zajišťuje menší ztráty energie při otevírání dvírek varného prostoru.
- > **Vysoce výkonný výměník tepla u plynových přístrojů** **Patent**
Speciální uspořádání výměníku tepla zajišťuje velmi vysokou účinnost. Velké, hladké plochy usnadňují čištění.

Pohodlí



- > **Integrovaná ruční sprcha** **Patent**
Plynulé dávkování proudu vody a ergonomické uspořádání značně zjednodušuje hrubé čištění, zalévání potravin nebo přilívání vody. Integrované automatické navíjení a automatické uzavírání vody nabízí optimální bezpečnost a hygienu dle požadavků EN 1717 a SVGW (Švýcarské sdružení plynárenského průmyslu a vodohospodářství).
- > **Snadná instalace**
Díky integrovanému volnému odtoku podle EN 1717 již nepotřebujete samostatnou nálevku. Schváleno podle SVGW.
- > **Podélná zásuvka**
Podélná zásuvka umožňuje používat gastronádoby 1/3 a 2/3 GN. Nádoby se snadno vkládají a vyjímají.
- > **Port USB**
Prostřednictvím portu USB můžete zcela snadno dokumentovat data HACCP za posledních deset dnů, načítat do přístroje varné programy a aktualizovat software zařízení SelfCookingCenter® whiteefficiency® v souladu s nejnovějším stavem výzkumu ve společnosti RATIONAL.

Vhodný přístroj pro všechny potřeby:



Nezáleží na tom, zda připravujete třicet nebo několik tisíc jídel – zařízení SelfCookingCenter® whiteefficiency® nabízíme ve velikostech, které vyhoví všem potřebám.

Všechny přístroje jsou k dispozici v elektrickém i plynovém provedení, přičemž obě mají stejné rozměry, výbavu i výkon. Kromě toho nabízíme celou řadu speciálních provedení, která umožňují ideální přizpůsobení specifickým podmínkám vaší kuchyně. Kromě konvektomatů CombiMaster® Plus vám můžeme doporučit nové zařízení SelfCookingCenter® whiteefficiency® dostupné celkem ve dvanácti provedeních.

Přístroje	Typ 61	Typ 101
Elektrické a plynové provedení		
Kapacita	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Počet jídel za den	30-80	80-150
Podélná zásuvka	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Šířka	847 mm	847 mm
Hloubka	771 mm	771 mm
Výška	782 mm	1042 mm
Přítok vody	R 3/4"	R 3/4"
Odtok vody	DN 50	DN 50
Tlak vody	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa
Elektrické provedení		
Hmotnost	112,5 kg	132,5 kg
Příkon	11 kW	18,6 kW
Jištění	3 x 16 A	3 x 32 A
Síťová přípojka	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Výkon v režimu „Horký vzduch“	10,3 kW	18 kW
Výkon v režimu „Pára“	9 kW	18 kW
Plynové provedení		
Hmotnost	127 kg	149,5 kg
Výška vč. prvku pro zajištění proudění	1021 mm	1281 mm
Příkon elektrického provedení	0,3 kW	0,39 kW
Jištění	1 x 16 A	1 x 16 A
Síťová přípojka	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Přívod/přípojka plynu	R 3/4"	R 3/4"
Zemní plyn / zkapalněný plyn LPG		
Max. jmenovité tepelné zatížení	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW
Výkon v režimu „Horký vzduch“	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW
Výkon v režimu „Pára“	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW

Požadujete-li další informace, objednejte si náš katalog přístrojů a příslušenství nebo nás navštivte na internetové adrese www.rational-online.com.





Typ 62

Typ 102

Typ 201

Typ 202

Typ 62	Typ 102	Typ 201	Typ 202
6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
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
1069 mm	1069 mm	879 mm	1084 mm
971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
782 mm	1042 mm	1782 mm	1782 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa
148,5 kg	173 kg	267 kg	346 kg
22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
169,5 kg	203,5 kg	297,5 kg	374 kg
1021 mm	1281 mm	2021 mm	2021 mm
0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

Funkce

- > SelfCookingControl® se sedmi provozními režimy
- > Režim konvektomatu se třemi provozními režimy: Rozsah teplot 30–300 °C
- > ClimaPlus Control® – měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na procenta
- > HiDensityControl® – patentovaná technologie zaručující rovnoměrné rozdělení energie ve varném prostoru
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijáním

Parametry výbavy

- > Sonda teploty jádra se šestibodovým měřením
- > 350 programů až s dvanácti kroky
- > Napařování nastavitelné ve třech krocích
- > Pět rychlostí vzduchu, programovatelné
- > Rozhraní USB



kiwa

DEKRA

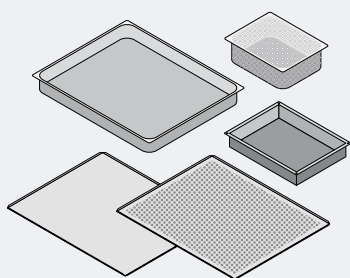


WRAS
APPROVED
PRODUCT



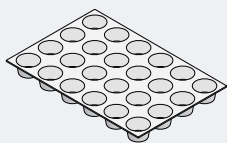
Dokonalé doplnění. Příslušenství RATIONAL.

Originální příslušenství RATIONAL je speciálně přizpůsobeno přístrojům SelfCookingCenter® whiteefficiency®. Vyznačuje se nejvyšší robustností, díky čemuž se nejlépe hodí pro každodenní tvrdé využívání v profesionální kuchyni. Jen s nimi se vám podaří speciální záležitosti, jako je příprava před smažených potravin, grilování kuřat a kachen a pečení celých jehňat nebo selat. Bez zdlouhavého otáčení připravíte i řízký a steaky.



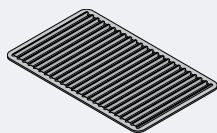
> *Gastronádoby a rošty*

Nádoby z ušlechtilé oceli a rošty RATIONAL jsou k dispozici ve velikostech 2/1, 1/1, 1/2 a 1/3 GN. Pro vynikající výsledky pečení a smažení máte k dispozici granitové smaltované plechy a plechy na smažení a pečení z hliníku, opatřené nepřilnavou vrstvou, a to ve velikostech dle gastronomických i pekařských norem. Pro typické způsoby pečení doporučujeme rovněž perforované plechy na pečení opatřené teflonovou vrstvou, dostupné ve velikostech dle gastronomických a pekařských norem.



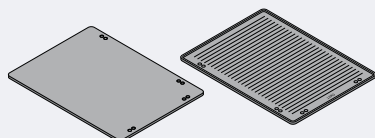
> *Forma na muffiny RATIONAL*

Vysoce flexibilní materiál zcela zamezuje ulpívání potravin. Formy se ideálně hodí také k přípravě flanů, chlebového pudingu, nejrůznějších dezertů, pošírovaných vajec a mnoha dalších pochutin.



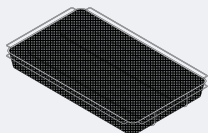
> *Rošt RATIONAL CombiGrill®*

S roštem CombiGrill® získáte na minutkových masech, rybách a zelenině dokonalý grilovací vzor. Rošt CombiGrill® je extrémně robustní a má dlouhou životnost. Třívrstvá povrchová úprava TriLax® má příznivý vliv na opékání potravin dozlatova a je odolná proti vysokým teplotám a louhům.



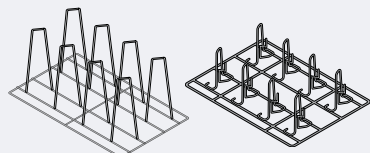
> *Deska na grilování a pizzu RATIONAL Patent*

S deskou na grilování a pizzu připravíte všechny druhy pizz, chlebových placek a koláčů „flamkuchen“. Optimální kvality se dosahuje díky vynikající tepelné vodivosti. Zadní stranu lze použít ke grilování zeleniny, steaků nebo také ryb, a to s dokonalým grilovacím vzorem.



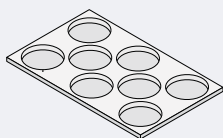
> *RATIONAL CombiFry® Patent*

Dvě stě porcí hranolek bez tuku za pouhých 15 minut. S patentovanou nádobou CombiFry® je vůbec poprvé možné připravovat velké množství před smažených potravin. Zcela odpadají náklady na nákup, skladování a likvidaci tuku.



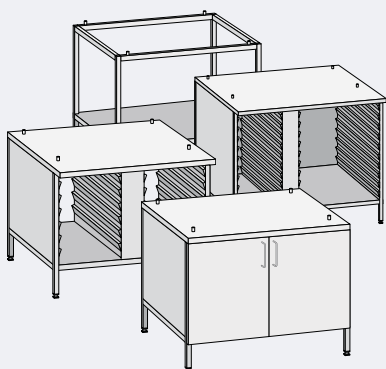
> *Rožně Superspike na kachny a kuřata Patent*

Vzpřímené uspořádání kuřat a kachen zajišťuje mimořádně šťavnaté prsní maso a křupavou a rovnoměrně dozlatova opečenou kůžičku.



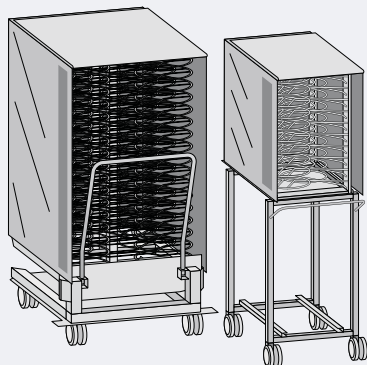
> *Multibaker*

Nádoba Multibaker se hodí k přípravě většího množství sázených vajec, omelet, bramborových placek a tortil. Speciální teflonová vrstva zamezuje ulpívání potravin.



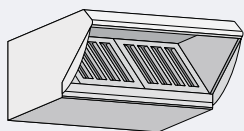
> *Podstavce, nosné skříně a ohřívací skříně*

Pro stabilní instalaci stolních přístrojů SelfCookingCenter® whiteefficiency® máte k dispozici čtyři provedení. Doplnkovou ohřívací skříní, ideální k ohřívání talířů, podnosů a nádob, lze volně regulovat v rozsahu teplot od 30 °C do 80 °C. Všechny podstavce a nosné skříně jsou vyrobeny dle platných hygienických předpisů.



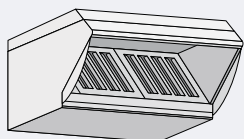
> *Systémy Finishing® pro bankety*

Systém Finishing® sestává ze stojanového vozíku na talíře a z tepelného krytu. Se stojanovými vozíky na talíře můžete funkci Finishing® využít až pro 120 talířů (do průměru 31 cm) najednou. S tepelným krytem RATIONAL překlenete až dvacetiminutový prostor mezi procesem Finishing® a výdejem.



> *UltraVent®*

Kondenzační technologie nástavců UltraVent® váže a odvádí vystupující výpary. Není nutné zřizovat nákladné vzduchotechnické instalace. Instalace je snadná a dá se provést kdykoli, i dodatečně. Vyvedení do venkovního prostoru není nutné.



> *UltraVent® Plus*

Kromě kondenzační technologie nástavce UltraVent® je nástavec UltraVent® Plus vybaven speciální filtrační technikou. Díky tomu odstraňuje jak výpary, tak protivný dým, vznikající při grilování a pečení. Přístroje RATIONAL tak můžete instalovat i na kritická místa, například v přední části kuchyně.

Jsme tu pro vás.



*Děláme vše pro to, aby se vaše investice
trvale vyplácela: Partnerský servis pro
maximální užitek – po celou dobu životnosti
přístroje.*



Trvalý užitek. Vždy vám stojíme po boku.

Díky rozsáhlému servisu vytěžíte již od samého počátku ze své investice maximální užitek, jež si zachováte po celou dobu životnosti produktu.



> **Poradenství a projektování**

Rádi vám poradíme s řešením speciálních výzev ve vaší kuchyni. Dále vám bezplatně poskytneme projektové návrhy pro přestavbu vaší stávající kuchyně či pro stavbu nové.

> **Přístroj na zkoušku**

Domluvte se s naším obchodním zástupcem a jednoduše si RATIONAL SelfCookingCenter® whiteefficiency® vyzkoušejte. Stačí jen zavolat.

> **Instalace**

Instalace přístroje SelfCookingCenter® whiteefficiency® je velice snadná. Kromě toho nabízíme také rozsáhlá instalační řešení pro všechny podmínky na místě instalace. Naše hustá síť servisních partnerů RATIONAL zajišťuje rychlou a odbornou instalaci.

> **Zaškolení u zákazníka**

V případě potřeby provede po dohodě některý z našich zkušených kuchařských mistrů individuální zaškolení do obsluhy i přímo u vás v kuchyni.

> **AcademyRATIONAL**



Využijte semináře střížené speciálně na míru vašim potřebám a staňte se pod vedením zkušených kuchařských mistrů firmy RATIONAL profíkem v používání přístrojů SelfCookingCenter®.

> **ChefLine®**

Kolegiální výpomoc mezi kuchaři. V případě veškerých dotazů ohledně používání můžete 365 dní v roce využívat zkušenosti našich kuchařských mistrů RATIONAL. Při osobním rozhovoru získáte rychle a nekomplikovaně odbornou radu a osvědčené tipy, které potřebujete.

> **ClubRATIONAL**

Chcete-li získat aktuální informace, navštivte jedinečný oborový vědomostní a komunikační portál s mnoha atraktivními a užitečnými službami. Sdílejte s dalšími kolegy vědomosti a zkušenosti z první ruky. Součástí je bezplatný aktualizací servis pro vaše přístroje SelfCookingCenter® whiteefficiency®.

> **Servisní partneři RATIONAL**

Vždy nablízku, vždy k dispozici. Hustá síť kvalifikovaných a ochotných servisních partnerů RATIONAL vám nabízí spolehlivou a rychlou pomoc při všech technických problémech, včetně garantované dodávky náhradních dílů, technické linky pomoci a víkendové pohotovostní služby.

> **Zpětný odběr a recyklace**

Konec, který není koncem. Jak jsme již zmiňovali na začátku, zahrnuje koncept whiteefficiency® veškeré aspekty účinného zacházení s přírodními zdroji, tedy také vysokou míru recyklovatelnosti našich vysloužilých přístrojů, které od vás bezplatně odvezeme a podrobíme recyklaci. Nejedná se však o definitivní konec – většina z našich zákazníků své staré přístroje po mnoha letech vrací jen proto, aby si pořídili nové.



Vařte s našimi kuchařskými mistry.

Rádi bychom, abyste se o rozmanitých způsobech využití přístrojů SelfCookingCenter® whiteefficiency® přesvědčili předem: Zažijte výkonnost našich přístrojů naživo, zcela nezávazně, a to ve své blízkosti.



Chcete-li si přístroj SelfCookingCenter® whiteefficiency® vyzkoušet za reálných podmínek svého kuchyňského provozu, rovněž vám to umožníme. Domluvte se s našimi obchodními zástupci. Stačí jen zavolat.

Vaše zkušební jízda s přístrojem SelfCookingCenter® whiteefficiency®: RATIONAL CookingLive.

Vyzkoušejte si naše přístroje SelfCookingCenter® whiteefficiency® a na vlastní kůži se přesvědčte o jejich výkonnosti: Navštivte jednu z našich bezplatných akcí ve svém okolí a vařte bok po boku s našimi zkušenými kuchaři.

Ze zkušeností víme, že poptávka je značná. Doporučujeme proto, abyste se zaregistrovali včas. Termíny vám rádi sdělíme na telefonním čísle Tel. +41 71 727 9090 nebo na adrese www.rational-online.com.



Požadujete-li další informace, objednejte si naše zákaznické prospekty pro gastronomii, společné stravování či pekárny, řeznictví a systémovou gastronomii nebo náš katalog přístrojů a příslušenství. Případně nás můžete navštívit na naší internetové stránce www.rational-online.com.

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 3 89 57 05 55
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
30174 Mestre (VE)/ITALY
TEL. +39 041 5959801
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

**Представительство АО Рациональ
Интернациональ АГ**
115432, Россия, г. Москва,
Тел./Факс: + 7 (495) 640-63-38
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 22 864 93 26
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
Mississauga, Ontario L5N 6S2
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
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-online.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㈜
경기도 성남시 수정구 복정동 677번지
라치오날 하우스 (461-831)
전화: +82-31-756-7700
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

