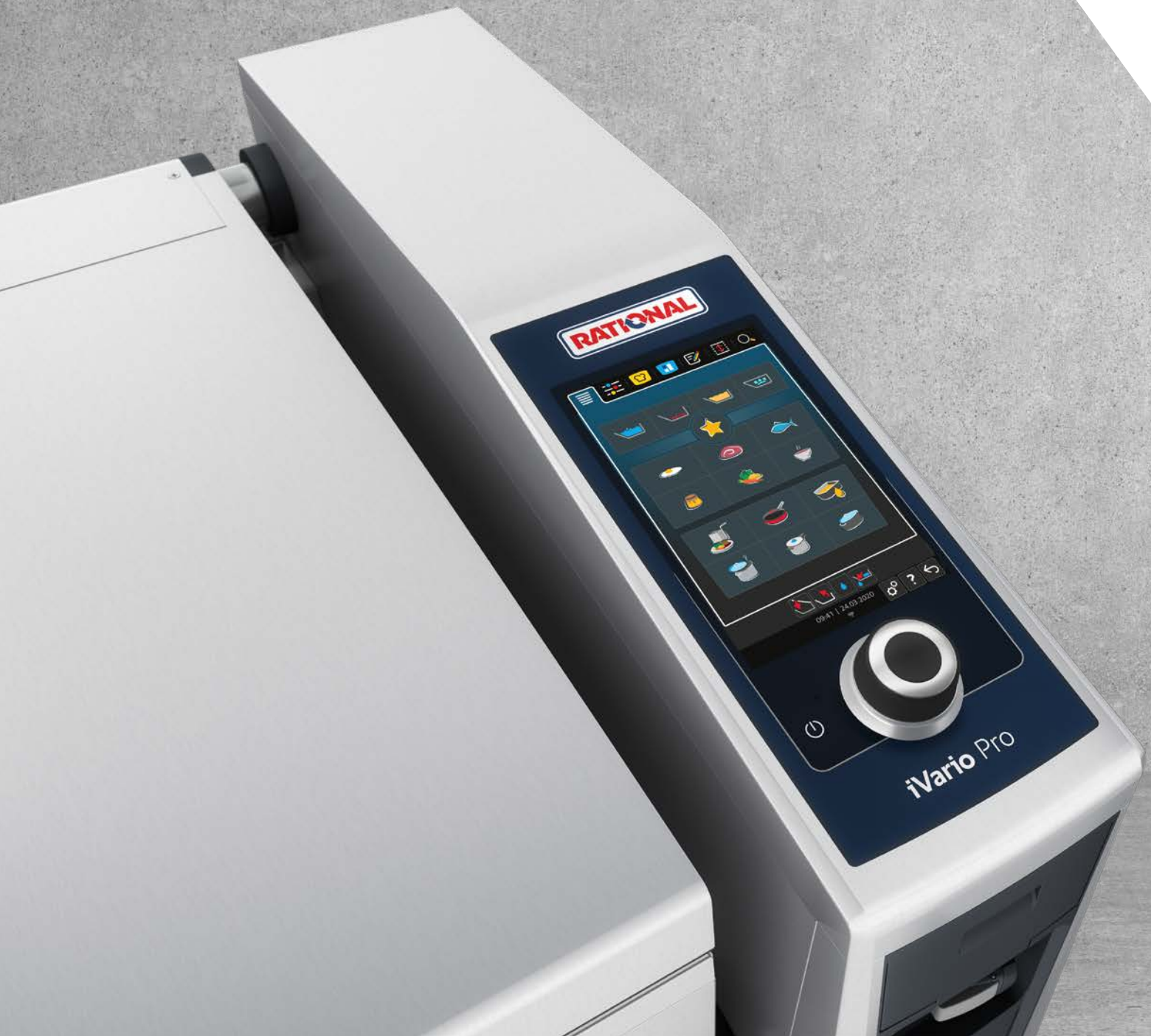




## iVario® Pro.

Novo merilo zmogljivosti  
v velikih kuhinjah.



## Izzivi, ki jih mora obvladati današnja kuhinja.

Pečenje, kuhanje, blanširanje, cvrtje, kuhanje pod tlakom, kuhanje preko noči in vse skupaj na zelen način ter vse istočasno: kuhinje družbenih prehran še nikoli prej niso bile podvržene toliko zahtevam. Tako hitro in zahtevno. Tako mednarodno in regionalno. Tako vsestransko in prilagodljivo. Zato je zdaj čas za inteligentni kuhinjski aparat, ki ne le izpolnjuje zahtev sodobne kuhinje, temveč jih kar se da izkoristi. To je sistem novih razsežnosti, zasnovan na znanju, pridobljenem skozi raziskave, izkušnjah in inovacijah pridobljenih v zadnjih 45 letih. Sistem, ki v vsaki kuhinji pokaže svoje prednosti. Ki zlahka pripravi zelene jedi in vedno tako, kot ste si želeli. Za 300 ali 3000 gostov. Povesod, kjer lahko, dela avtomatično. Obenem pa usposobljenemu osebju nikoli ne predstavlja težav pri uporabi.

- **Več, kot ste pričakovali**  
Sistem, ki je veliko več kot to, na kar ste navajeni pri kuhinjski opremi, kot so prekucna ponev, kotel ali cvrtnik.

iVario Pro.

## Nenavaden. V vsakem pogledu.

Videti je kot prekucna ponev, vendar zmore več: kuhanje, pečenje, cvrtje in kuhanje pod tlakom – iVario Pro nadomesti skoraj vse običajne kuhinjske aparate. Ker ima moč za to: njegova edinstvena tehnologija grelcev povezuje zmogljivost z natančnostjo. Ker ima inteligentne kuharske pomočnike, ki razmišljajo, se sproti učijo in ga podpirajo. Ker je do 4-krat hitrejši, potrebuje do 40 % manj energije in prihrani veliko prostora v primerjavi z običajnimi kuhinjskimi aparati. Ali preprosto: ker to zmore. Za vrhunsko kakovost jedi brez preverjanja in nadzora.

### Najboljši pogoji za delo

Z iVario Pro bo kuhinja postala ergonomsko zasnovana, varna in učinkovita, obenem pa vam bo prihranila marsikateri napor. Kar je dobro za potek delovnega dneva. In dobro za zdravje.

### Želeni rezultati brez nadzora

Zahvaljujoč inteligenci poteka s funkcijo iCookingSuite vse tako, kot mora. Nič se ne prismoči ali prekipi. iVario Pro vas pokliče samo takrat, ko vas resnično potrebuje. Za rezultate priprave po vaših željah. ➔ **Stran 08**

### Intuitiven koncept upravljanja

Enostavno, logično in učinkovito. Delo z iVario Pro ni le enostavno, temveč tudi zabavno. Že od samega začetka.

### Učinkovito upravljanje energije

Sistem iVarioBoost združuje moč, hitrost in natančnost. Rezerve moči in natančna porazdelitev toplote po celotni površini ponve poskrbijo za optimalen potek priprave, ko opekate meso ali pripravljate občutljive jedi. ➔ **Stran 06**

### Večja prilagodljivost

S patentirano funkcijo iZone Control lahko iz enega dna ponve dobite več iVario-ev. Za raznolike jedi. Za več prostora. Za več ustvarjalnosti. ➔ **Stran 12**

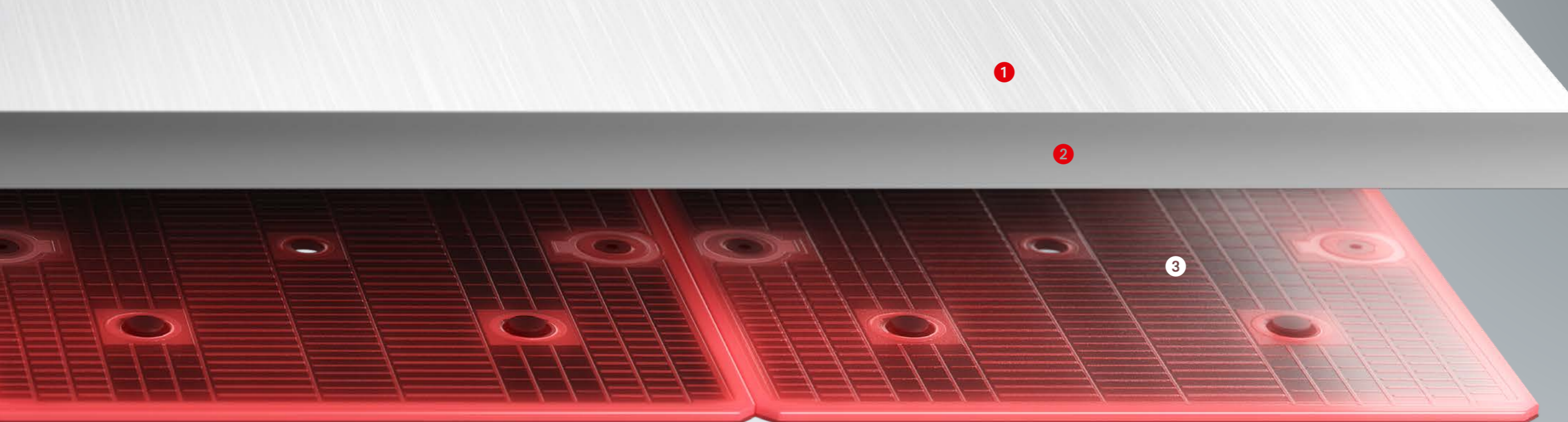
### Hitrost

S funkcijo za kuhanje pod tlakom prihranite do 35 % časa pri pripravi jedi. Z avtomatskim zviševanjem in zmanjševanjem tlaka je kuhanje z iVario hitro in udobno. ➔ **Stran 10**

### ➔ Kaj s tem pridobite vi?

Eno najsodobnejših univerzalnih prekucnih ponev, ki omogoča veliko produktivnost, prilagodljivost in enostavno uporabo.

[rational-online.com/xx/iVarioPro](http://rational-online.com/xx/iVarioPro)



Novi prinašalec uspehov.  
Natančen in hiter.

## Sistem iVarioBoost

Prepričljiva zmogljivost	iVario Pro XL
15 kg rezancev	22 min
45 kg govedine Stroganoff	20 min
120 litrov mlečnega riža	70 min
30 kg namočene čičerike (pod tlakom)	42 min
121 kg golaža z omako (pod tlakom)	88 min

## iVarioBoost

Obstajajo ponve z debelim dnom, ki jih je treba predgrevati dlje časa in v katerih se živila kasneje odzivajo. Obstajajo ponve s tankim dnom, kjer je porazdelitev temperature neenakomerna, zato se v njih živila zažgejo in prismojijo. In obstaja iVarioBoost, kombinacija keramičnih grelcev in hitro odzivnega dna ponve, ki je tudi odporno na praske. Za visoko učinkovitost, izjemno hitrost in enakomerno porazdelitev toplote.

Zaradi integriranega upravljanja energije iVarioBoost porabi iVario Pro občutno manj elektrike kot običajni kuhinjski aparati. Vseeno pa se ponaša z izjemnimi rezervami moči. Tako boste lahko živila hitro zapekli in pri dodajanju mrzlih sestavin ne bo prišlo do znatnega znižanja temperature, kar se zgodi pri običajnih kuhinjskih aparatih.

### 1 Posebno dno ponve

Dno ponve je iz trpežnega, visokozmogljivega jekla, ki je odporno na praske in skrbi za hitro segrevanje in do stopinje natančen prenos toplote. Za okusne arome, enakomerno zapečenost in sočno meso.

### 2 Inteligentno upravljanje temperature

Vsak grelec je opremljen s svojim, vgrajenim toplotnim senzorjem. Tako je mogoče natančno merjenje temperature po celotni površini dna ponve. Ti merilni podatki omogočajo inteligentno upravljanje temperature za vsako območje priprave. Za vrhunske rezultate ob manjši porabi. Še posebej za občutljiva živila, kot so mlečne jedi.

### 3 Keramični grelci

Patentirani\* keramični grelci, ki skrbijo za enakomeren in učinkovit prenos toplote, se ponašajo z izredno zmogljivostjo in zagotavljajo vedno pravo količino energije na pravih mestih.

\* zaščiten s patentom: EP 1 671 520 B1

### ➔ To za vas pomeni

Da se nič ne prismoji. Nič se ne razkuha. Meso je sočno. Odlični okusi pečenja na žaru. Izredna enakomernost.

[rational-online.com/xx/iVarioBoost](http://rational-online.com/xx/iVarioBoost)

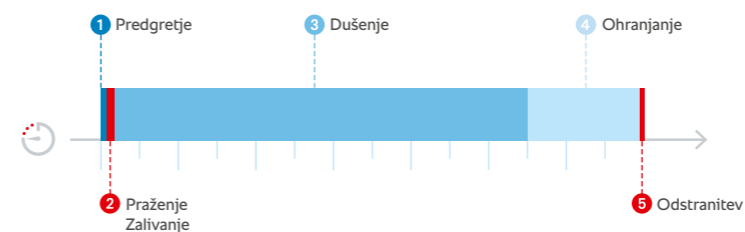


Varno do zelenih rezultatov.  
Brez nadzorovanja.

Inteligentna kuhinja

## iCookingSuite

Inteligentno upravljanje, s pritiskom na gumb. S funkcijo iCookingSuite, inteligenco za kuhanje v iVario Pro. Le-ta avtomatično prilagodi postopek priprave za posamezno jed, stori vse, kar je potrebno za doseg zelenega rezultata priprave, od vas se uči vaših kuharskih navad in vas pokliče samo takrat, ko morate biti aktivni. Da, na primer, obrnete zrezek. Nič se ne prismoji ali prekipi. Kuhanje pri nizkih temperaturah, priprava občutljivih sladici, vse to je enostavno. Funkcija AutoLift pa celo avtomatično dvigne kuhane rezance iz vode. In, če želite jedem dodati ščepec lastne domišljije, lahko kadarkoli prilagodite postopek priprave.



### Za vas dela celo ponoči

Če želite kuhati preko noči, živila naložite v iVario Pro, vključite postopek kuhanja in jedi bodo za vas pripravljene naslednje jutro.

### iCookingSuite

Visoka kakovost jedi brez potrebe po nadzoru, enostavna uporaba, za katero skoraj ne potrebujete uvajanja. Podpora, s katero boste preprečili napake in prihranili čas.

[rational-online.com/xx/iCookingSuite](https://rational-online.com/xx/iCookingSuite)



Hitro in pazljivo do cilja. Kuhanje pod tlakom.

### Pospešena priprava

Povišajte tlak v ponvi, da si lahko oddahnete: če se pogosto dogaja, da je v kuhinji potrebna hitrost, si lahko pri tem pomagata z opcijsko inteligentno funkcijo za pripravo pod tlakom. Vgrajeno zapiralo omogoča varno zapiranje, tako, da so raguji, enolončnice, jušne osnove, juhe in obare pripravljene do 35 % hitreje. In seveda brez izgube kakovosti. Brez napornega nadziranja. Saj sistem iVarioBoost ustvari potreben tlak samo s pritiskom na gumb in ga ohranja ves čas enakomerno. Skozi cel proces kuhanja. S tem varuje celično strukturo živil in v najkrajšem možnem času lahko dosežete vrhunske rezultate priprave.

	Priprava	Kuhanje pod tlakom	Prihranek
Jagnječje stegno	117 min.	86 min.	↓ 26 %
Čičerika	65 min.	42 min.	↓ 35 %
Kuhana govedina	170 min.	135 min.	↓ 21 %

**➔ Prednost za vas**  
 Za vas to pomeni večjo kapaciteto, krajše čase priprave in večjo produktivnost.

[rational-online.com/xx/pressure](https://rational-online.com/xx/pressure)

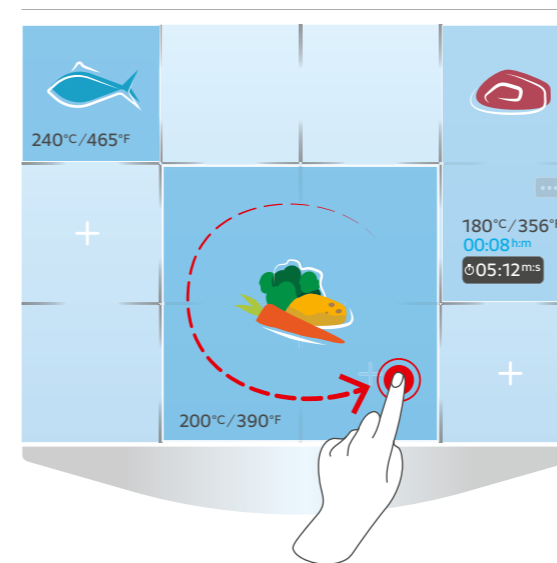
Najboljši rezultati na vseh področjih.

**Učinkovita prilagodljivost**



## iZoneControl

Prilagodljivost – obveza tudi v kuhinjah družbene prehrane. Za posebne jedi, posebne želje ali za prehrano zaposlenih. Takrat je treba tudi v velikih kuhinjah hitro in učinkovito pripraviti majhne porcije. Prav zato smo razvili funkcijo iZoneControl. Tako lahko iVario razdelite na do štiri območja, poljubno glede na velikost, položaj in obliko. V eni ponvi lahko zdaj pripravljate ali enake ali več različnih jedi. Istočasno ali s časovnim zamikom, pri enaki ali pri različnih temperaturah. Segrejete samo površino, ki jo dejansko potrebujete. S tem prihranite energijo in uporabo veliko ostale kuhinjske opreme.



Ena, dva, tri, štiri. Potrebna območja priprave v ponvi lahko s funkcijo iZoneControl upravljate kar s prstom na zaslonu. Enostavno in varno.

**iZoneControl**  
Segrejete zgolj tisti del dna ponve, ki ga resnično potrebujete. Za večjo učinkovitost in prilagodljivost. Tudi za majhne porcije.

[rational-online.com/xx/iZoneControl](http://rational-online.com/xx/iZoneControl)

## Sodoben način dela.

Zasnovano tako, da ste lahko na varni strani.

Sklanjanje, dvigovanje, vlečenje, opekline, to je del vsakdana v kuhinji. Zdaj je to stvar preteklosti. Z iVario Pro bo kuhinja bolj ergonomsko opremljena, zaradi tega ne boste več tako utrujeni in boste lahko bolj učinkoviti. Podjetje RATIONAL je prisluhnilo kuharjem z vsega sveta in razvilo številne tehnološke rešitve, ki pazijo na vaš hrbet, vas ščitijo pred opeklinami in skrbijo za to, da je vaše življenje lažje in bolj zdravo.

➔ **To so dejstva:**  
sproščeno in varno delo pomeni manj izpadov v delovanju, večjo produktivnost in višjo učinkovitost. Pomeni pa tudi večjo motivacijo.

### 1 Dotok in 2 odtok vode

Nikoli več vam ne bo treba prenašati in dolivati vode, saj lahko zdaj z avtomatičnim dotokom vode v ponev le-to napolnite do litra natančno. Z vgrajenim odtokom vode pa jo lahko znova izpraznite.

### 3 Nastavitev po višini (opcija)

Ni pomembno, ali ste visoke ali nizke rasti, z ergonomsko nastavitvijo višine se iVario Pro v 16 sekundah dvigne ali spusti za 200 mm in prilagodi vsakemu, ki ga uporablja.

### 4 Vgrajen ročni tuš, vgrajena vtičnica s FID stikalom (opcija) in USB-priključek.

### 5 Enostavno čiščenje

Ker se v iVario Pro ne more nič prismočiti, ga ni treba pravzaprav skoraj nič čistiti. Če pa že, je to storjeno v dveh minutah.

### 6 Funkcija AutoLift

Rezanci, pripravljeni al dente. Popolnoma avtomatično. S funkcijo dvigovanja in spuščanja se košara dvigne iz vode, ko je čas za to.

### 7 Enostavno praznjenje

Zahvaljujoč posebnemu dviznemu mehanizmu je mogoče izredno natančno praznjenje ponve, ki je zaradi tega varno in ne povzroča bolečin v križu.

### Hladen rob ponve:

Nikoli več se ne boste opekli na robu ponve, zato se ga lahko brez skrbi dotaknete z roko.

### Dizajn

Zaradi zaobljenih kotov ne prihaja do udarcev in ureznin na ostrih robovih.



200 mm  
v 16 sekundah





**Povsod se prilega.**

**Odgovor na vsak izziv.**

Na mizi, na delovni površini, na steni, na osrednjem kuhinjskem bloku ali celo integriran vanj: iVario Pro se lahko vključi povsod. Vam je na voljo podnevi in ponoči v vaši bližini ali v proizvodnji. Ne glede na to, ali projektirate novo kuhinjo ali jo samo dopolnjujete, svoj prostor bo našel v vsaki kuhinji. Njegova postavitve je preprosta.

Zahvaljujoč integriranemu odtoku vode ne potrebujete niti talne odtočne rešetke. S tem boste preprečili spolzka kuhinjska tla in povečali varnost pri delu. Tudi temeljito čiščenje kuhinje za iVario Pro ne predstavlja težave: izpolnjuje visoke zahteve standarda IPX5.

➔ **Prednost za vas**  
Delovno mesto, ki se prilagaja in izpolni vse želje.



➊ Samostoječa izvedba ➋ Montaža na zid  
➌ Namizna izvedba ➍ Namizna izvedba s  
podstavkom

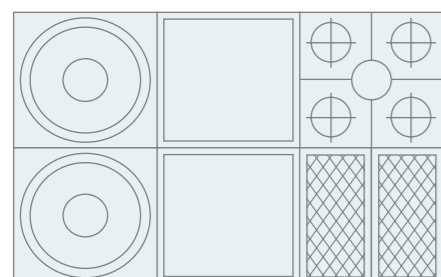
**IPX 5**

## Zmanjšana kuhinja.

Manj je več. Prostora in časa.

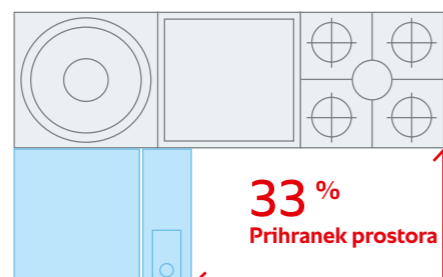
Zmogljivost in natančnost pomenita učinkovito proizvodnjo. 80 jedi, 62 minut, zadovoljni gostje. Tako je videti kuhanje brez potrebe po nadzoru, toda z enakimi standardi kakovosti. To je priprava z iVario Pro L. Univerzalno prekucno ponvijo, ki obenem prihrani tudi prostor, saj nadomesti štedilnik, ploščo za žar, cvrtnik, prekucno ponev in kotel.

Razporeditev kuhinjskih elementov  
Prej



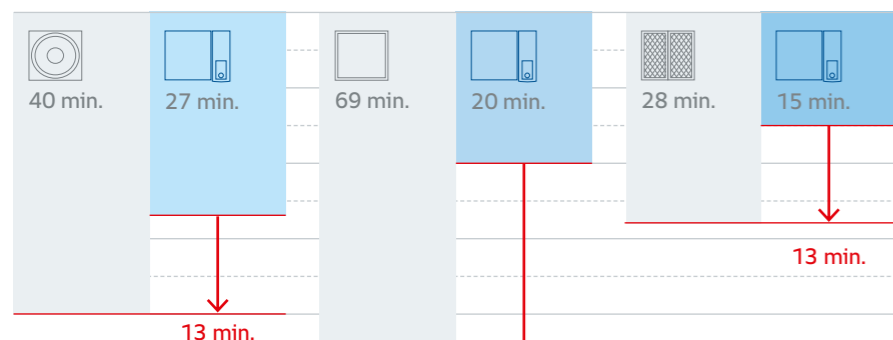
1 × štedilnik  
2 × kotel  
2 × prekucna ponev  
1 × cvrtnik

Razporeditev kuhinjskih elementov  
Potem

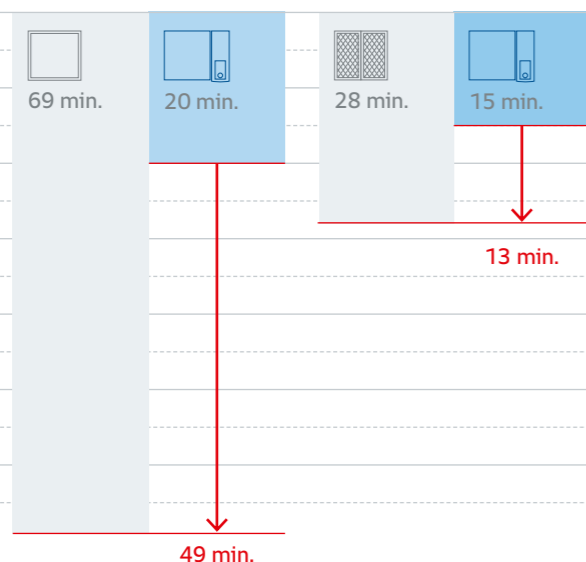


1 × štedilnik  
1 × kotel  
1 × prekucna ponev  
1 × iVario Pro L

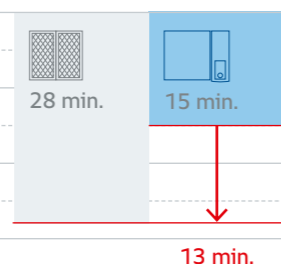
Kuhanje  
Rezanci



Pečenje/dušenje  
Ragu iz perutnine



Cvrtje  
Ocvrt krompirček



➔ **Prihranite**  
Čas priprave in prostor. Brez sklepanja kompromisov pri kakovosti jedi.

[rational-online.com/xx/invest](http://rational-online.com/xx/invest)

### Prihranek prostora

Z iVario Pro nadomestite številne običajne kuhinjske aparate in s tem v povprečju prihranite do 33 % prostora.

### Prihranek časa

En sistem, trije proizvodi, 80 jedi: Z iVario Pro boste delali veliko učinkoviteje kot z običajnimi kuhinjskimi aparati in tako prihranili dragocen čas.

## Učinkovitost.

Lahko preračunavate kolikor želite. Izračun je pravilen.

Pogoj za uspešno kuhinjo: visoka produktivnost. Zaradi svojih številnih zmogljivosti je iVario Pro naložba, ki se hitro povrne. Saj združuje funkcije številnih kuhinjskih aparatov. Vi pa s tem prihranite prostor, delovni čas, surovine, elektriko in vodo. In seveda: denar.

➔ **Izplača se**  
Čas amortizacije je zelo kratek, zato boste pri delu lahko še bolj uživali.

[rational-online.com/xx/invest](http://rational-online.com/xx/invest)

Vaš dobiček	Obračunska postavka na leto	Vaš dodatni zaslužek na leto	Izračunajte sami
<b>Meso</b>			
Do 10 % manj sestavin za dnevne specialitete (rezano meso, obara), zahvaljujoč izredni zmogljivosti pečenja iVarioBoost. Do 10 %* manj sestavin pri kuhanju obar ali enolončnic s kuhanjem čez noč.	Uporaba sestavin pri konvencionalnih štedilnikih, prekucnih ponvah in kotlih 54.450 €	= 5.440 €	
	Poraba materiala z iVario Pro 49.010 €		
<b>Energija</b>			
Povprečni prihranek 68 kWh na dan zahvaljujoč večji učinkovitosti grelnega sistema iVarioBoost*.	68 kWh × 0,11 € na kWh	= 3.740 €	
<b>Delovni čas</b>			
Povprečen prihranek 120 minut na dan zahvaljujoč hitrosti grelnega sistema iVarioBoost, samodejnemu kuhanju s funkcijo iCookingSuite ter kuhanju preko noči.	1.000 ur × 6,50 € (Mešani izračun, urna postavka za kuharja/čiščenje)	= 6.500 €	
<b>Čiščenje</b>			
Povprečni letni prihranek vode in sredstva za pomivanje * Očistiti je treba manj loncev in ponev.	600 litrov* vode na izmeno × 1,56 €/m <sup>3</sup> in 50 litrov sredstva za pomivanje na leto	= 680 €	
<b>Vaš dodatni zaslužek na leto</b>		<b>= 16.360 €</b>	

Povprečna menza s 600 obroki na dan (2 izmenama) z iVario Pro L in XL, dodaten dohodek v primerjavi z uporabo klasičnega štedilnika, prekucne ponve, kotla in cvrtnika.

\* V primerjavi s konvencionalnimi prekucniki, kotli in cvrtniki.

## Trajnost.

Dobra za okolje, še  
boljša za denarnico.



Trajnost zmanjšuje porabo virov in prihrani denar: energijsko učinkovita proizvodnja in logistika, nova merila pri prihrankih energije, manjša poraba materiala in prevzemanje v odkup odsluženih aparatov so za podjetje RATIONAL samoumevni. Prav tako samoumevna je trajnost, ki jo zagotavlja iVario Pro v vaši kuhinji: v primerjavi z običajnimi kuhinjskimi aparati boste prihranili do 40 % energije. Porabili boste manj surovin. Preprečili boste čezmerno proizvodnjo.

### ➔ Za okolje

Kuhali boste bolj zdravo in dosegali boljše ekološko ravnovesje, ki je primerno vašemu ugledu.

[rational-online.com/xx/green](http://rational-online.com/xx/green)

## Preverjena kakovost.

iVario Pro prenese  
marsikaj. Več let.

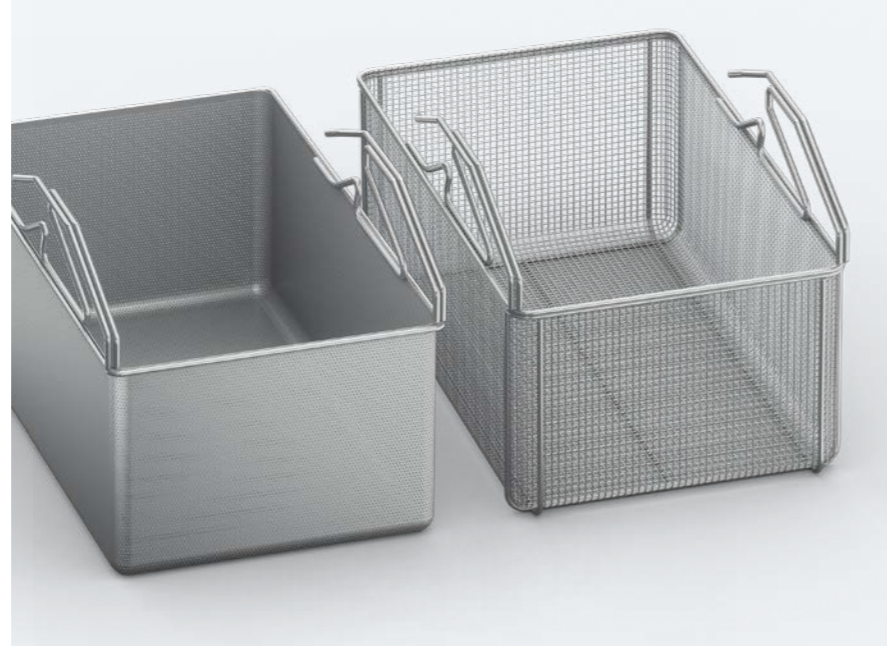
Vsakdan v kuhinji: naporen. Zato so tudi izdelki podjetja RATIONAL robustni in skrbno izdelani. Za to skrbimo z načelom izdelave »ena oseba – en aparat«. To pomeni, da vsak zaposleni v proizvodnji prevzame vso odgovornost za kakovost svojega iVario Pro, ki ga je sestavil. Ime zaposlenega je mogoče najti na tipski ploščici na aparatu. Enako zahtevni smo tudi do svojih dobaviteljev: v ospredju so visoki standardi kakovosti, stalne izboljšave ter zagotavljanje zanesljivosti in dolge življenjske dobe izdelkov.

### ➔ Na to se lahko zanesete.

Narejeno za vsakodnevno uporabo, zanesljivo in z dolgo življenjsko dobo. Mi smo vaš zanesljivi partner.

[rational-online.com/xx/company](http://rational-online.com/xx/company)





## Dodatna oprema.

# Pravi dodatki za vaš uspeh.

Biti mora robustna, primerna za trdo delo v profesionalni kuhinji in biti zmožna vsak dan veliko pretrpeti, to pri RATIONAL-u velja za voziček za košare, kot tudi za košaro za kuhanje in cvrtje, za VarioMobil, kot tudi za zajemalke in lopatice. Samo z originalno dodatno opremo RATIONAL lahko v celoti izkoristite vrhunske zmogljivosti aparata iCombi Pro. Da bo kuhanje pri nizkih temperaturah, kuhanje rezancev in ragujev resnično uspelo.

➔ **Originalna dodatna oprema RATIONAL**  
Od premišljeno zasnovane dodatne opreme je odvisno, koliko enostavnejše bo vaše življenje.

[rational-online.com/xx/accessories](https://rational-online.com/xx/accessories)

## ConnectedCooking.

# Vse na dosegu roke, vse pod nadzorom.

Vsi govorijo o povezovanju. iVario Pro ga omogoča. S pomočjo serijsko vgrajenega WiFi vmesnika se lahko poveže s ConnectedCooking, spletno platformo podjetja RATIONAL. Ali se je recept za puranja prsa izkazal za dobrega? Takoj ga vnesite v vse aparate, ki so povezani v mrežo. Ne glede na to, kje so. Kako se uporabljajo posamezni aparati? Poglejte na svoj pametni telefon. Iščete navdih? Vstopite v zbirko receptov. Je potrebna posodobitev programske opreme? V aparatih se bo samodejno izvedla preko noči. Želite priklicati HACCP podatke? To lahko storite z enim klikom.

➔ **ConnectedCooking**  
Učinkovita rešitev za povezovanje iz podjetja RATIONAL. Da boste imeli vedno vse v svojih rokah.

[rational-online.com/xx/ConnectedCooking](https://rational-online.com/xx/ConnectedCooking)

## Pregled modelov iVario.

# Kateri najbolj ustreza vašim potrebam?

Pripravljate 30 ali 3000 obrokov? Imate na voljo dovolj prostora? Ali ga je premalo? iVario Pro se prilagodi vašim zahtevam in vas prepriča s prvovrstno zmogljivostjo. Podnevi in ponoči. In kmalu tudi v vaši kuhinji.

Vse o opcijah, karakteristikah in dodatni opremi lahko najdete na: [rational-online.com](http://rational-online.com)



### iCombi Pro – Nova merila.

iCombi Pro je inteligenčen, učinkovit in prilagodljiv. Zagotavlja vam rezultate, ki si jih želite. Vedno znova. Ne glede na to, kdo ga upravlja. Skupaj z aparatom iVario Pro je nepremagljiv pripomoček za velike kuhinje.



### iCombi Classic – Tehnologija se sreča z individualnimi kuharskimi spretnostmi.

iCombi Classic je robusten, preprost za uporabo in deluje enako natančno, kot vi. Zato je prava rešitev po meri za vse, ki imajo izkušnje in želijo s svojim parnokonvekcijskim aparatom upravljati ročno.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Število obrokov	od 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Uporabna prostornina	2 × 17 litrov	2 × 25 litrov	100 litrov	150 litrov
Površina za pripravo	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm <sup>2</sup> )	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm <sup>2</sup> )	2/1 GN (39 dm <sup>2</sup> )	3/1 GN (59 dm <sup>2</sup> )
Širina	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Globina	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Višina (vključno s podstavkom/podnožjem)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Teža	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Dovod vode	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Odvod vode	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Priključna moč (3 NAC 400V)	14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
Varovalke (3 NAC 400V)	20 A	32 A	40 A	63 A
Kuhanje pod tlakom	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Priprava pri nizkih temperaturah (preko noči, priprava sous-vide, priprava v lastnem soku živila)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
<b>Zmogljivost (na ponev)</b>				
<b>Priprava raguja (meso)</b>	<b>4,5 kg</b>	<b>7 kg</b>	<b>15 kg</b>	<b>24 kg</b>
Čas priprave	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
<b>Priprava golaža (meso in omaka)</b>	<b>17 kg</b>	<b>25 kg</b>	<b>80 kg</b>	<b>120 kg</b>
Čas kuhanja brez tlaka	102 min.	102 min.	102 min.	102 min.
Čas kuhanja s tlakom	–	↓ -14% 88 min.	↓ -14% 88 min.	↓ -14% 88 min.
<b>Namočena čičerika</b>	<b>4 kg</b>	<b>7 kg</b>	<b>20 kg</b>	<b>30 kg</b>
Čas kuhanja brez tlaka	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Čas kuhanja s tlakom	–	↓ -35% 42 min.	↓ -35% 42 min.	↓ -35% 42 min.
<b>Krompir z olupom</b>	<b>7 kg</b>	<b>12 kg</b>	<b>45 kg</b>	<b>65 kg</b>
Čas kuhanja brez tlaka	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.
Čas kuhanja s tlakom	–	↓ -14% 42 min.	↓ -14% 42 min.	↓ -14% 42 min.

● standardno ○ opcija



»Po udeležbi na kuharski predstavitvi smo se odločili, da ga bomo odslej uporabljali pri našem delu.«

George Kailis, lastnik in vodja TAMALA Café Bar, Kiti, Ciper

## ServicePlus.

### Začetek čudovitega prijateljstva.

Z ustrezno pomočjo bo iz vašega RATIONAL-a in vaše kuhinje nastala celovita rešitev: podjetje RATIONAL vam bo stalo ob strani od prvega nasveta, poskusnega kuhanja, montaže, z individualnim šolanjem, s posodobitvami programske opreme ter uporabo ChefLine, telefonske linije za vaša vprašanja. Lahko pa se še naprej izobražujete na akademiji RATIONAL. Poleg vsega naštetega pa se lahko tudi kadarkoli obrnete na pooblaščen prodajalce RATIONAL. Slednji najbolje poznajo vse izdelke in bodo našli pravo rešitev za vašo kuhinjo. V nujnih primerih pa so vam na voljo serviserji RATIONAL.

➔ **ServicePlus**  
Storitev, ki ima en cilj: zagotoviti to, da boste dolgo zadovoljni s svojo naložbo, da boste vedno optimalno izkoristili svoj aparat in da vam ne bo nikoli zmanjkalo idej.

[rational-online.com/xx/ServicePlus](https://rational-online.com/xx/ServicePlus)

## iVario live.

### Dovolj govora o tem, preizkusite ga sami.

Dovolj teorije, čas je za prakso, kajti nič nas ne prepriča bolje, kot naše lastne izkušnje: doživite aparate RATIONAL in dovolite, da vam predstavimo inteligentne funkcije ter preizkusite, kako bi vam slednje olajšale vaše delo. V živo, brez obveznosti in v vaši bližini. Imate vprašanja ali želite dodatne informacije o možnostih uporabe? Pokličite nas ali nam pošljite e-pošto. Dodatne informacije, podrobnosti, videoposnetke in mnenja naših strank lahko najdete tudi na spletnem naslovu [rational-online.com](https://rational-online.com).

➔ **Prijavite se zdaj**  
Tel. 02/8821900  
[info@slorational.si](mailto:info@slorational.si)

[rational-online.com/xx/live](https://rational-online.com/xx/live)

**SLORATIONAL d.o.o.**  
Ronkova ulica 4  
2380 Slovenj Gradec  
Slovenija

Tel. +386 (0)2 8821900  
Fax +386 (0)2 8821901

info@slorational.si  
www.slorational.si

