

iCombi® Pro.

Jauna mēraukla.

Iedomāties, to, par ko
neviens iepriekš nav
iedomājies.

Tas, kurš vēlas noteikt jaunus mērogus, ir no jauna
jādomā. Cepšana, grilēšana, tvaicēšana, fritēšana,
olu vārīšana bez čaumalas – to visu iespējams
paveikt intelligentāk, vienkāršāk un efektīvāk. Tādēļ
RATIONAL ar savu vairāk nekā 45 gadu pieredzi
gatavošanas izpētē skatās ārpus ierastā un ir izpētījis
prasmju trūkumu, gatavošanas tendences un virtuves
pārvaldības jautājumus. Lai dotu jaunu virzienu savām
domām. Vienmēr paturot prātā savu mērķi: likt soli
tuvāk pilnībai.

➔ **Rezultāts**

iCombi Pro. Intelligent, elastīgs,
produktīvs. Jauna mēraukla.



iCombi Pro. Es esmu.

Jaunais. Es esmu pieredzējis, domāju līdzī, mācos, neko neaizmirstu, uzraugu un pielāgojos. Es zinu vēlamo rezultātu, automātiski pielāgoju mitruma līmeni, gaisa kustības ātrumu un temperatūru, citiem vārdiem sakot: pateicoties manai inteliģencei, es varu dinamiski reaģēt pēc nepieciešamības. Gatavošanas kameras durvis ir pārāk ilgi atvērtas? Steiks ir biezāks nekā iepriekš? Vairāk kartupeļu frī nekā agrāk? Es pastāvīgi pielāgoju iestatījumus un pagatavoju jūsu iecerēto maltīti. Vienmēr no jauna atkal un atkal. Galvenokārt efektīvi. Priekš tā man ir dota inteliģence.

➔ Ko jūs no tā iegūstat?

Jebkuru daudzumu brīvas telpas. Un pārliecību, ka jūsu mērķi tiks sasniegti. Tieši tā, kā esat iedomājies.

rational-online.com/de/iCombiPro

Intuitīvs lietošanas koncepts

Jaunais lietošanas koncepts runā attēlu valodā, ar loģiskiem darba soļiem un skaidrām, interaktīvām norādēm ražošanas sākumā. Tā, lai ikviens varētu uzreiz sākt strādāt ar šo sistēmu.

Gatavošanas inteliģence

iCookingSuite zina ceļu uz vēlamo gatavošanas rezultātu un sasniedz to atkal un atkal no jauna. Nevainojamā kvalitātē. Turklāt jūs jebkurā laikā varat koriģēt gatavošanas veidu vai pārslēgties no vienkārtīgais uz jauktu padevi. Tā ir brīvība un elastīgums.

➔ 8. lapa

Integrēts WLAN

Ar integrēto WLAN pieslēgvietu iCombi Pro tik vienkārši pieslēdzas internetam, kā jūsu viedtālrunis, lai varētu to savienot ar ConnectedCooking. Vēl lielākam komfortam, drošībai un iedvesmai.

➔ 14. lapa

ENERGY STAR®partneris

Energoefektivitātes ziņā izcilas vērtības. Tāpēc iCombi Pro ir testēts pēc vienas no striktāko sertifikācijas programmu prasībām.

Efektīva ēdienu gatavošana

iProductionManager sistēma pārņem ražošanas procesa plānošanu un parāda, kurus ēdienus vislabāk ir gatavot kopā. Racionalizē darba procesus, ietaupa laiku un enerģiju.

➔ 10. lapa

Īpaši ātra tīrīšana

Maksimums 14 minūtes no netīra uz tīru – to var paveikt tikai iCombi Pro. Salīdzinot ar standarta tīrīšanu, šis process ietaupa 50 % laika un tīrīšanas līdzekļa*. Tīra manta retākiem pārtraukumiem – vairāk produktīva laika.

➔ 12. lapa

Labi pārdomāts

Vairāk ventilatoru, optimizēta gatavošanas kameras ģeometrija, augstāka gaisa sausināšanas jauda ļauj jums ielādēt par 50 % vairāk vienā reizē. Vēl labāka ēdiena kvalitāte. Vēl augstākai produktivitātei.

➔ 06. lapa

* Salīdzinot ar iepriekšējo modeli.



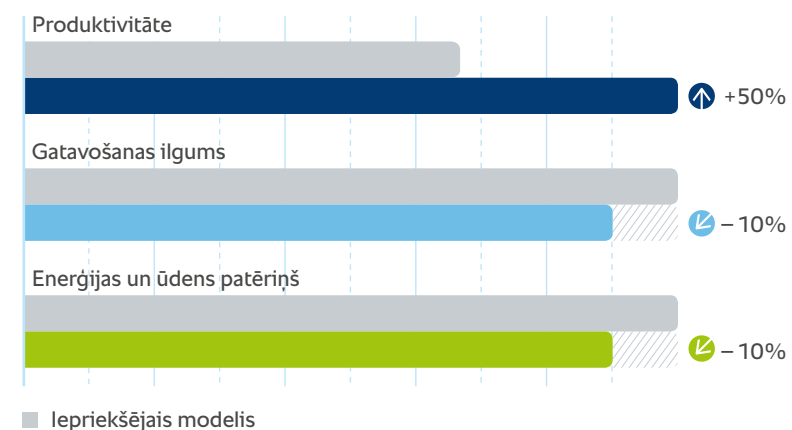
Visu, ko taisāt,
tagad taisīsiēt vēl labāk.

Augstāka produktivitāte

iDensityControl 

Jaunā efektivitāte: Aizmirstiet vietu lieki aizņemošas gatavošanas ierīces un ļaujiet iCombi Pro strādāt jūsu labā. Tas aizņem mazāk nekā 1 m². Gaļa, zivis, mājputni, dārzeņi, konditorejas izstrādājumi. À la carte, ēdināšana, piegāde, ikdienas gatavošana. Pateicoties inteligēnto asistentu spēlei, visu var pagatavot vienā piegājienā. Tādējādi iDensityControl ar produktīvāku gaisa cirkulāciju un sausināšanu nodrošina aptuveni 50 % labāku ražīgumu aptuveni 10 % īsākā gatavošanas laikā. Un sniedz līdzvērtīgus rezultātus līdz pašam dziļumam. Vienlaikus ir pieejams intuitīvais gatavošanas koncepts optimālam lietotāja atbalstam un kļūmju samazināšanai. Tādējādi varam gatavot, gatavot un gatavot.

* Salīdzinot ar iepriekšējo modeli.



iDensityControl
Jums tā nozīmē augstāku sniegumu, kas ietaupa laiku un naudu. Un vairāk iegulda garšā.

rational-online.com/de/iDensityControl



Jums ir viens mērķis,
iCombi Pro zina ceļu uz to.

Drošs vēlamais rezultāts

iCookingSuite

Jums ir viens mērķis – sasniedziet to bez jebkādiem kompromisiem ar iCombi Pro gatavošanas inteliģenci. Piemērs: Dažkārt ir vienlaikus nepieciešams pagatavot 5, dažkārt 100 steikus. Vienmēr vienādā kvalitātē. Lai to paveiktu, iCombi Pro nepārtraukti pielāgo ēdiena stāvokli paredzētajam mērķim, aprēķina gatavošanas soļus un gudri noregulē temperatūru. Viesi ierodas ātrāk, bet grilētie dārzeņi vēl nav gatavi? Tad nomainiet vienkārtīgo uz jaukto padevi. iCombi Pro pielāgos gatavošanas parametrus tā, lai abi ēdieni būtu gatavi vienlaikus. Vai arī jums ir mainījušās domas par vēlamo rezultātu? Tad gatavošanas procesa iestatījumos nomainiet mērķi. iCombi Pro optimāli pielāgos temperatūru un laiku. Rezultāts jūs pārlicinās. Un būs atkārtojams ik reizi. Vienalga, kurš lietos gatavošanas sistēmu.

 **iCookingSuite**
Inteliģenta gatavošana, ar kuru jūs vienmēr pārsniegsiet noteiktos personiskos mērķus. Efektīvi, vienkārši, droši.

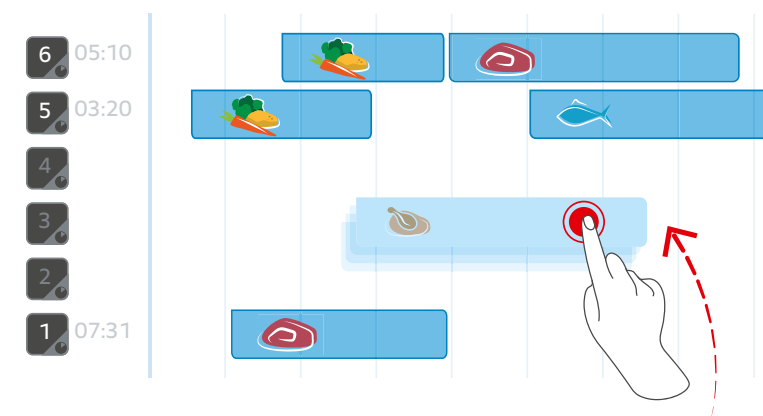
rational-online.com/de/iCookingSuite

Kompleksai produkcijai
ir nepieciešami vienkārši risinājumi.

Optimāla plānošana

iProductionManager

Dzīve virtuvē: Stress un nervoza steiga, jābūt gatavam vienlaikus un pareizajā laikā. Loģistikas izaicinājums lapiņām un zīmuliņiem vai lietojumprogrammai. Līdz šim. Tagad šos pienākumus pārņem iCombi Pro ar iProductionManager: Vienkārši izvietojot ēdienus uz ekrāna un uzreiz ir redzams, ko ir iespējams pagatavot kopā. Tagad ir tikai jānorāda, vai vēlaties gatavot laika vai enerģijas ziņā efektīvi. Sistēma atsevišķi pārtrauga katru paplāti, lai gatavošanas laiku varētu intelligenti pielāgot daudzumam un vēlamajam rezultātam. Jūs izlemjat, vai ēdienam jābūt gatavam vienlaikus, jeb arī vēlaties vienlaikus sākt gatavošanu. Jebkurā gadījumā iCombi Pro signalizē, kad kas jāliek gatavošanas kamerā et voilà: Ēdiens gatavs!

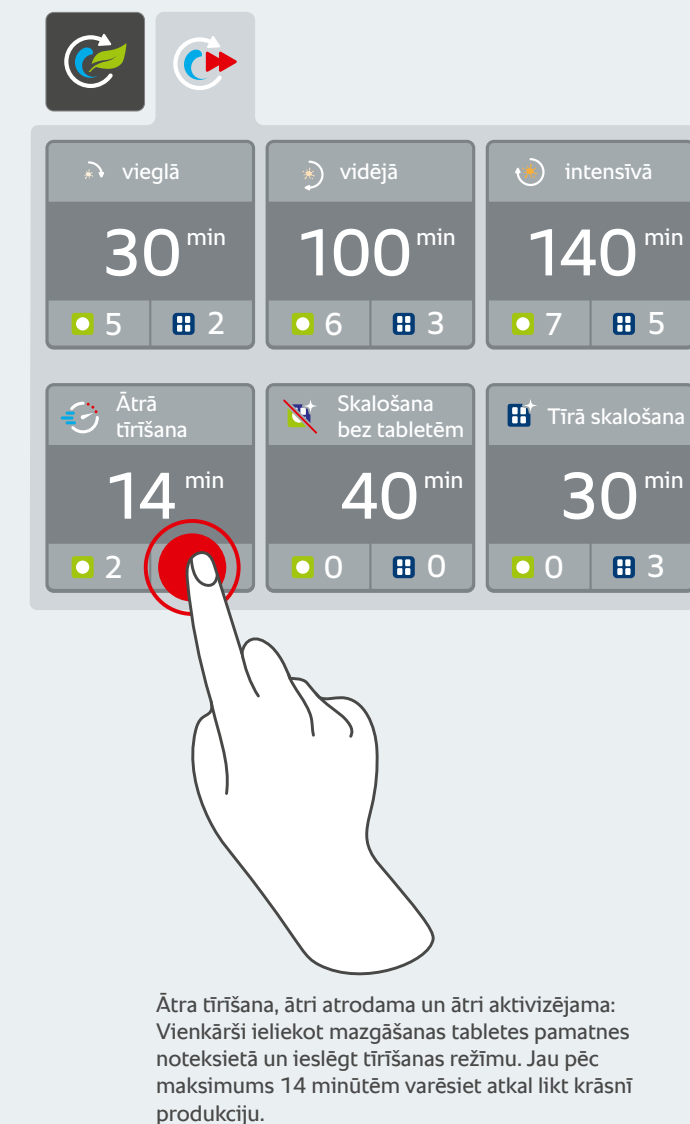


iProductionManager
letaupiet loģistikas izdevumus,
pilnveidojiet ražošanu un
samaziniet personāla izmaksas.
Ar līdzvērtīgu kvalitāti. Dzīve
nākotnes virtuvē: Miers un
nosvētība.

[rational-online.com/de/
iProductionManager](http://rational-online.com/de/iProductionManager)

Burvīgi!
Stundām ilgs darbs,
kas nav jāpieskata.

Efektīva tīrīšana



Ātra tīrīšana, ātri atrodama un ātri aktivizējama:
Vienkārši ieliekot mazgāšanas tabletes pamatnes
noteksietā un ieslēgt tīrīšanas režīmu. Jau pēc
maksimums 14 minūtēm varēsiet atkal likt krāsni
produkciju.

iCareSystem

Jebkāds daudzums grīļu produktu atstāj kādu daudzumu grūti
notīrāmu pēdu, kas neļauj iCombi Pro gatavot citus ēdienus. Un ja
nebūtu iCaseSystem. Cita starpā ar īpaši ātru starptīrīšanu maksimums
14 minūtēs. Tad var turpināt gatavot brokoļus, izvairoties no garšas
pārnesšanas vai nepatīkamas smakas. Un kad dienas beigās ir pienācis
laiks pamatīgai tīrīšanai, iCombi Pro pateiks priekšā, vai tas ir ļoti, vidēji
vai tikai mazliet netīrs. Jūs izlemjat, vai ieslēgt ekoloģisko vai standarta
tīrīšanu. Ar visu atkalīķošanu, protams. Un saprotams, ka pa nakti. Kā arī
vienmēr izcili tīrs ar 50 % mazāk ķīmijas bez-fosfātu tīrīšanas tabletēs.
iCombi Pro var iegaumēt jūsu izvēles un nākamajā reizē parādīs attiecīgo
tīrīšanas programmu.

➔ iCareSystem

Ar iCareSystem jūs ietaupīsiet
mazgāšanas līdzekli, ūdeni un
laiku un lieliski parūpēsieties par
higiēnu, samazināsiet operatīvās
izmaksas un saudzēsiet dabu.

rational-online.com/de/iCareSystem



ConnectedCooking.

Viss pa rokai, viss tiek kontrolēts.

➔ **ConnectedCooking**
Jaudīgs RATIONAL tīkla savienojums Tā, lai jums vienmēr viss būtu pie rokas.

ConnectedCooking.com

Visi runā par tīkla izveidošanu. iCombi Pro jau tāds ir. Tādējādi caur sērijveida WLAN pieslēgvietu tas tiek savienots ar RATIONAL drošo interneta platformu ConnectedCooking. Vai tītara krūtiņas recepte ir jau pārbaudīta vērtība? Tad to iespējams nosūtīt uz visām gatavošanas sistēmām, kas ir savienotas tīklā. Lai vai kur arī tās neatrastos. Kura gatavošanas sistēma atrodas darbībā? Paskatieties savā viedtālrunī. Meklējat iedvesmu? Ielūkojieties recepšu datubāzē. Lietojumprogrammas atjauninājums? Tas tiks instalēts gatavošanas sistēmā, nospiežot vienu taustiņu. Nepieciešams izņemt HACCP datus? Tas paveicams ar vienu klikšķi. Produkcijas saskaņošana no vairākām gatavošanas sistēmām? To RATIONAL var instalēt pēc vēlēšanās. Un ja vēlaties, remonta nepieciešamības gadījumā iCombi Pro var pats izsaukt servisa tehniķi.

Ekonomiskums.

Jūs varat to pagriezt un izmantot, kā vien vēlaties: Rēķins samazināsies.

iCombi Pro nav intelīģents tikai gatavošanas ziņā, bet arī taupīšanas ziņā. Piemēram, tas nodrošina līdz pat 28 %* mazāku enerģijas patēriņu, līdz pat 30 %* mazāku darba ieguldījumu, vairāk nekā 30 %** vietas ietaupījumu, līdz pat 10 %* mazāk izejvielu, līdz pat 95 %** mazāk taukvielu patēriņa.

➔ **Tas ir tā vērts**
Turklāt tas ļoti ātri atmaksājas, sniedzot vēl vairāk darba prieka.

rational-online.com/de/invest

Jūsu ieguvums	Budžeta aprēķins mēnesī	Jūsu papildu ieņēmumi mēnesī	Aprēķiniet pats
Gaļa/zivs/mājputni			
Caurmērā par 20 % mazāks izejvielu izlietojums, pateicoties precīzai regulēšanai un iCookingSuite.	Pārdotā prece 7680 € Pārdotā prece ar iCombi Pro 6144 €	= 1536 €	
Elektroenerģija			
Vienreizēja gatavošanas jauda, iProductionManager un moderna regulēšanas tehnika patērē līdz pat 70 % mazāk elektroenerģijas.	Patēriņš 1134 kWh × 0,18 € uz kWh Patēriņš ar iCombi Pro 340 kWh × 0,18 € uz kWh	= 143 €	
Tauki			
Gatavošanas procesā gandrīz nemaz nav nepieciešamas taukvielas. Taukvielu iegādes un utilizēšanas izmaksas tiek samazinātas par līdz pat 95 %.	Pārdotā prece 50 € Pārdotā prece ar iCombi Pro 3 €	= 48 €	
Darbības laiks			
iProductionManager saīsina gatavošanas laiku līdz pat 50 %. Rutīnas darbu atmešana ar iCookingSuite.	50 st. mazāk × 26 €	= 1 300 €	
Ūdens mīkstināšana/atkalķošana			
Ar efektīvo iCareSystem šīs izmaksas atkrīt pilnībā.	Parastās izmaksas 60 € Izmaksas ar iCombi Pro 0 €	= 60 €	
Jūsu papildu ieņēmumi mēnesī		= 3086 €	
Jūsu papildu ieņēmumi gadā		= 37 037 €	

Vidēja lieluma restorāns ar 200 maltītēm dienā ar divām iCombi Pro 10-1/1 iekārtām. Papildu ieņēmumi salīdzinot ar tradicionālo gatavošanas tehniku.

* Salīdzinot ar Combi tvaicētājiem pirms 2014. gada

** Salīdzinot ar tradicionālo gatavošanas tehniku

Ilgtspējība.

Draudzīgs apkārtējai videi un vēl labāks jūsu budžetam.



Ilgtspējība saudzē resursus un taupa naudu: Energoefektīva ražošana un loģistika, jauni enerģijas taupīšanas principi un veco iekārtu pieņemšana atpakaļ RATIONAL uzņēmumā ir pilnīgi pašsaprotama. Tikpat pašsaprotama būs ilgtspējība ar iCombi Pro arī jūsu virtuvē: Salīdzinot ar līdzšinējām virtuves iekārtām, jūs ietaupīsiet enerģiju. Jums būs nepieciešams mazāk izejvielu. Būs mazāks pārprodukcijas daudzums. Un turklāt gatavosiet veselīgāk.

- ➔ **Apkārtējās vides labā**
Lai jūs varētu veselīgi gatavot un radītu tādu vides aizsardzības sniegumu, kas ir sava nosaukuma cienīgs.

rational-online.com/de/green

Pārbaudīta produktu kvalitāte.

iCombi Pro var izturēt tīri daudz. Gadiem ilgi.

Ikdienā virtuvē nav viegla. Tādēļ arī RATIONAL Combi tvaicētāji ir īpaši izturīgi un rūpīgi izstrādāti. No vienas puses to nodrošina ražošana Vācijā, no otras puses – princips “viens cilvēks – viena ierīce”. Kas nozīmē to, ka ikviens ražošanā strādājošais uzņemas pilnu atbildību par gatavošanas sistēmas kvalitāti. Šos darbiniekus ir viegli atpazīt pēc datu plāksnītē norādītajiem vārdiem. Tāda pati atbildība ir arī mūsu piegādātājiem: Augsti kvalitātes standarti, nepārtraukta uzlabošana, kā arī uzticamības nodrošināšana un produktu ilgmūžība ir pats svarīgākais. Nav nekāds brīnums, ka vecākais RATIONAL Combi tvaicētājs darbojas jau vairāk nekā 40 gadus.

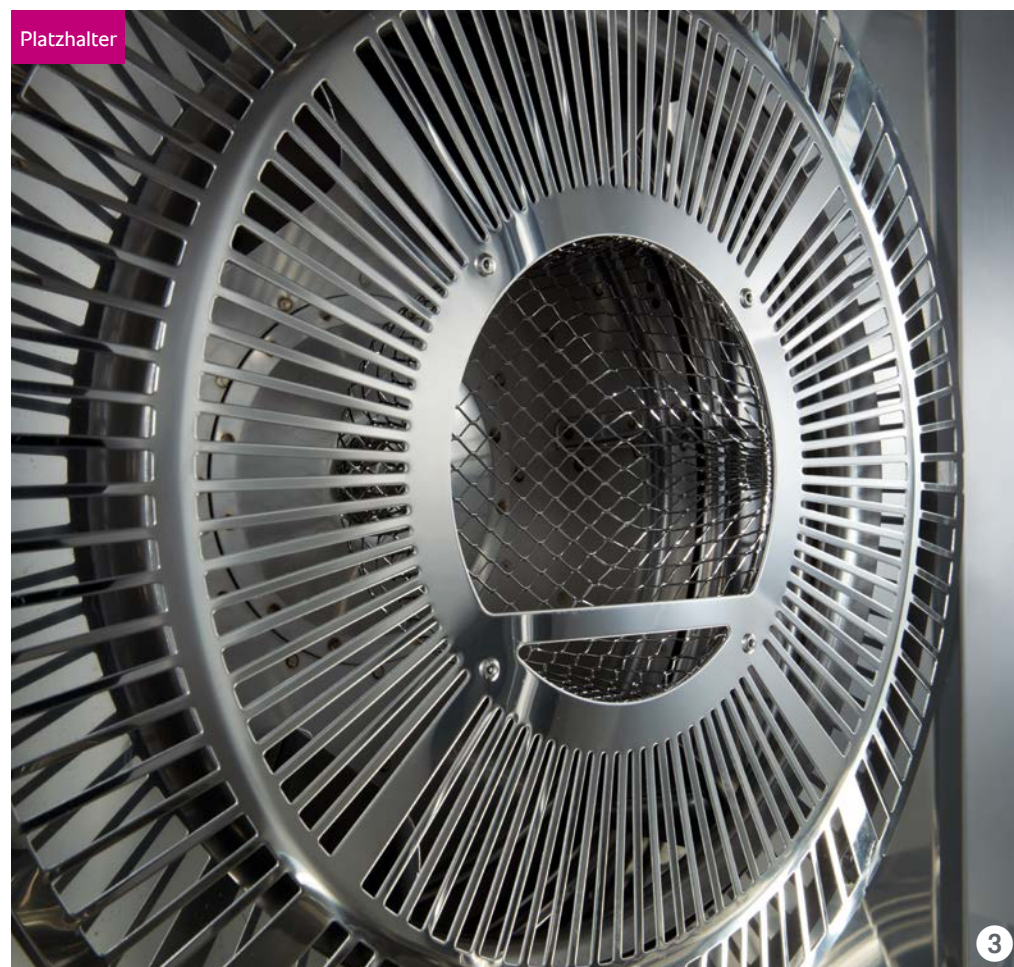
- ➔ **Uz to jūs varat paļauties**
Piemērots ikdienas lietošanai, izturīgs, ilgmūžīgs – jūs varat rēķināties ar uzticamu partneri.

rational-online.com/de/company



Tehniskā informācija.

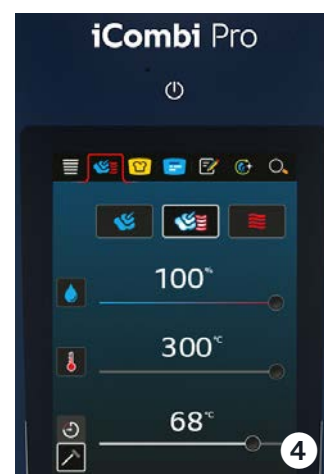
Tas, ko citi uzskata par iedziļināšanos sīkumos, RATIONAL ir standarts.



iCombi Pro nosaka jaunus standartus precīzas inteliģences un tehnisko risinājumu ziņā:

1 LED apgaismojums ar paplātes signalizēšanu 2 6 punktu produkta iekšējās temperatūras sensors, 3 Dinamiska gaisa kustība 4 300 °C maksimālā gatavošanas kameras temperatūra 5 Integrēta rokas duša ar precīzu un izkliedētu strūklu 6 Svaiga tvaika ģenerators 7 Trīsslāņu gatavošanas kameras durvis

No tā izriet: Energijas patēriņa rādītājs, jauna blīvēšanas tehnoloģija standarta ierīcēm, WiFi bez ārējās antenas



Piederumi.

Jūsu sekmēm piemērotās piedevas.

Tam ir jābūt robustam, jāiztur katra diena un piemērotam smagiem apstākļiem profesionālā virtuvē – tas attiecas gan uz RATIONAL paplāšu statīva ratiņiem, gan arī uz grila un picas plātnēm, kondensācijas pārsegiem un nerūsējošā tērauda tvertnēm. Tikai ar oriģinālajiem RATIONAL piederumiem jūs varēsiet pilnībā izmantot iCombi Pro izcilās veikspējas īpašības. Tādējādi iepriekš fritēti produkti, cālis, mīklas izstrādājumi un grilēti dārzeņi izdosies patiesi lieliski. Pat steiks iegūs kārdinošas grila restes svītras.

➔ Oriģinālie RATIONAL piederumi

Ja rezultāts ir iespaidīgs, tad tas ir saistīts ar pārdomātiem piederumiem.



iCombi Pro modeļu pārskats.

Kurš ir jums vispiemērotākais?

iCombi Pro ir pieejams daudzās un dažādās izmēros, jo tā jaudai ir jāpielāgojas jūsu vajadzībām, nevis otrādi. 20 vai 2000 ēdienu? Atvētā virtuve? Virtuves lielums? Elektrība? Gāze? XS? 20-2/1? Kurš modelis iederas jūsu virtuvē?

Viss par iespējām, aprīkojuma īpašībām un piederumiem atrodams: rational-online.com

iCombi Classic Tehnoloģijas satiekas ar meistarību. iCombi Classic ir izturīgs, vienkārši lietojams un strādā tikpat precīzi kā jūs. Tieši tāpēc tas ir īpaši izstrādāts risinājums visiem, kam ir pieredze, un kas var lietot savu Combi tvaicētāju manuāli.

iVario Pro Pavisam citādāks, bet arī no RATIONAL Vārīšana, cepšana, fritēšana – iVario Pro, kas strādā ar kontaktkarstumu, ir ideāls iCombi Pro papildinājums. Inteliģents, komfortabls, elastīgs. Vienkārši nepārspējama komanda.

iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Elektriskā un gāzes							
Kapacitāte	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Ēdienu skaits dienā	20 80	30 100	80 150	60 160	150 300	150 300	300 500
Gareniskie plaukti (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Platums	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Dziļums	555 mm	775 mm	775 mm	975 mm	975 mm	840 mm	1045 mm
Augstums	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
Ūdens padeve	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Ūdens novade	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Ūdens spiediens	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar
Elektriskais							
Svars	66 kg	99 kg	127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
Pieslēguma vērtība	5,7 kW	10,8 kW	18.9 kW	22.4 kW	37.4 kW	37.2 kW	67.9 kW
Drošinātājs	3 × 10A	3 × 16A	3 × 32A	3 × 35A	3 × 63A	3 × 63A	3 × 125A
Tīkla pieslēgums	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
"Karstā gaisa" jauda	5 kW	10,25 kW	18 kW	21.6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
„Tvaika” jauda	5 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gāze							
Svars		117 kg	155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
Elektriskās iekārtas pieslēguma vērtība		0,6 kW	0,91 kW	0,9 kW	1,46 kW	1,3 kW	2,15 kW
Drošinātājs		1 × 16A	1 × 16A	1 × 16A	1 × 16A	1 × 16A	1 × 16A
Tīkla pieslēgums		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gāzes pieslēgums		3/4 IG	3/4 IG	3/4 IG	3/4 IG	3/4 IG	3/4 IG
Dabasgāze/Sašķidrinātā gāze*							
Maks. nominālā siltuma jauda		13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	44 kW/44 kW	80 kW/80 kW
"Karstā gaisa" jauda		13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	44 kW/44 kW	80 kW/80 kW
"Tvaika" jauda		12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

* Pareizai iekārtas darbībai ir jānodrošina kāds no minētajiem pieslēguma plūsmas spiedieniem:
Dabasgāze H G20: 18 25 mbar (0.261 0.363 psi), dabasgāze L G25: 20 30 mbar (0.290 0.435 psi), sašķidrinātā gāze G30 un G31: 25 57,5 mbar (0.363 0.834 psi).
XS un 20-2/1 elektriskā iekārta: ENERGY STAR izslēdz šīs iekārtas versijas no sertificēšanas.





„Pēc piedalīšanās klātienē pasākumā, mēs pilnīgi noteikti esam gatavi strādāt ar gatavošanas sistēmu.“

George Kailis, īpašnieks un vadītājs

TAMALA Café Bar, Kiti, Kipra

ServicePlus.

Brīnišķīgas draudzības sākums.

Ar piemērotu pakalpojumu RATIONAL gatavošanas sistēma un jūsu virtuve lieliski saderēs kopā: Sākot ar pirmo konsultāciju, izmēģinājuma gatavošanu, instalēšanu ar individuālu sākotnējo apmācību un programmatūras atjauninājumiem līdz pat ChefLine un tiešo tālruņa līniju individuāliem jautājumiem – tas viss ir pieejams pie RATIONAL. Jūs varat arī izglītoties RATIONAL akadēmijā. Līdztekus jūs varat jebkurā laikā vērsties pie kāda no sertificētajiem RATIONAL tirgotājiem: viņi vislabāk pārzina gatavošanas sistēmas, un atradīs jūsu virtuvei vispiemērotāko. Un ja nu tomēr rodas kāda ārkārtas situācija, tad RATIONAL servisa pārstāvji ātri vien steigsies palīgā.

➔ ServicePlus

Viss viena mērķa vārdā: Lai jūs vēl ilgi varētu priecāties par savu ieguldījumu, vienmēr gūstot maksimālu ieguvumu no savas gatavošanas sistēmas, neizsīkstošu ideju realizācijai.

rational-online.com/de/ServicePlus

iCombi live.

Neļaujieties pārliecināties vārdiem, labāk izmēģiniet.

Pietiks teorijas, laiks ķerties pie prakses, jo nekas nav pārliecinošāks par paša pieredzi: Izbaudiet RATIONAL gatavošanas sistēmu darbībā, ļaujiet sev parādīt inteligentās funkcijas, un pamēģiniet, kā jūs varat ar to strādāt. Realitātē, finansiāli nesaistoši un jūsu tuvumā. Vai jums ir kādi jautājumi, jeb vēlaties iegūt informāciju atbilstoši jūsu vajadzībām un uzstādīšanas iespējām? Tad piezvaniet mums vai atsūtiet e-pastu, Papildu informāciju, datus, video un klientu atsauksmes atradīsiet arī mūsu mājaslapā rational-online.com.

➔ Pieteikties tagad

Tel.: 08191 327-387.
info@rational-online.com

rational-online.com/de/live

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 71 727 9090
Fax +41 71 727 9080

info@rational-online.com
rational-online.com

