

VarioCookingCenter® whit@fficiency®



От специалистов № 1 в сфере термического приготовления пищи

Маленький
снаружи,
большой внутри

Варка, жаренье, фритирование... До 4-х раз* быстрее, точность и простота в одном аппарате



Я – самое современное кухонное оборудование в мире!

«Что бы вы ни готовили, этот аппарат всегда вам пригодится!»

С помощью VarioCookingCenter® whiteefficiency® можно варить, жарить, готовить во фритюре, тушить при низкой температуре, томить, готовить в вакууме и т. д. – без постоянного контроля за процессом приготовления, без пригорания, без хлопот с кастрюлями и сковородами, максимально быстро. Аппарат настолько компактен и удобен, что его можно использовать практически везде.



Полная готовность к применению...

Девиз VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112T: «Маленький снаружи, большой внутри». Это означает, что аппарат очень компактен, но обладает максимальным спектром возможностей.

Модель VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112T пригодна к применению в любых условиях: на столе, на рабочей поверхности, на рабочей поверхности плиты, на раздаче или на производстве... В зависимости от ваших потребностей.



Маленький
снаружи



«Для меня решающий фактор – точная выдержка времени и температуры приготовления».

Я перфекционист.

Высококлассные результаты, которые восхищают гостей!

До 50 порций лапши за 28 минут с идеальной степенью готовности с помощью VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112T вместо 86 минут в кастрюле.

Вода автоматически заливается в чашу и немедленно используется для приготовления. Энергия нагревательной системы поддерживает процесс кипения даже при загрузке лапши. Процесс приготовления контролируется, и сваренный продукт автоматически извлекается в нужный момент.

Благодаря этому овощи сохраняют консистенцию и цвет. Рис и макаронные изделия доводятся точно до нужной степени готовности.



Быстрое приготовление с нужными результатами



Благодаря мощности нагревательной системы VarioBoost™ 10 литров воды кипят уже через 8 минут.



«На моей кухне не место компромиссам в сфере производительности».

Я ураган.

Огромная мощность, которая быстро окупается, и выигрыш во времени!


До 50 порций рагу из телятины за 28 минут с помощью VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112T вместо д 66 минут на сковороде.

Без сочного мяса или рагу немислима традиционная кухня; в этих блюдах повар может в полной мере проявить свое мастерство.

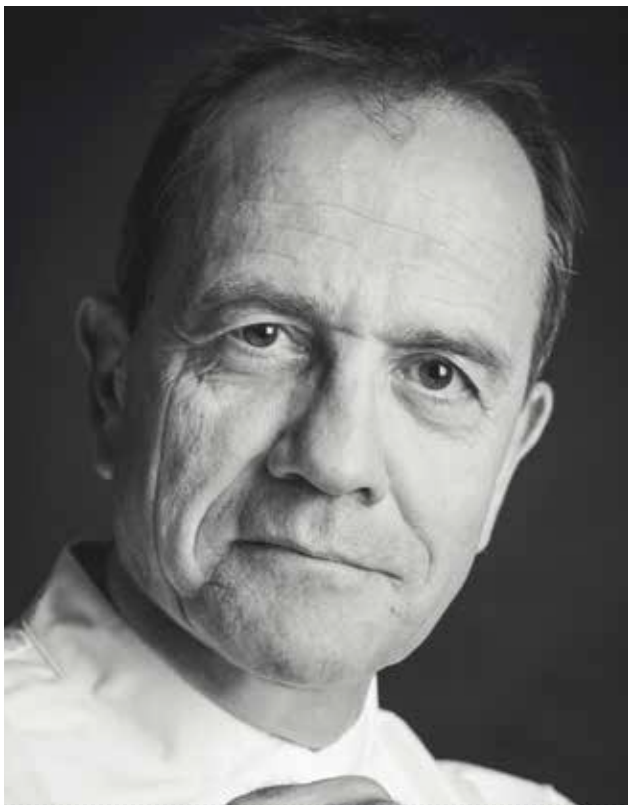
Производительность жарки на VarioCookingCenter® whiteefficiency® позволяет готовить вдвое больше мяса с более высоким качеством, чем на обычной сковороде или гриле. Мясо сохраняет сочность, и ваши гости ощущают разницу, а вы можете сэкономить на сырье.



Качественное и рекордно быстрое обжаривание



Благодаря нагревательной системе VarioBoost™ уже через 2 минуты для жарки доступна полная мощность. Благодаря этому мясо обжаривается без потери сока.



«Блюда традиционной кухни – моя страсть».

Я приверженец традиций.

Первоклассные результаты приготовления традиционных блюд с высокой точностью воспроизведения!

До 80 порций омлета за час в одной чаше VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112T.

Утиная грудка с нежной корочкой, золотистый жареный картофель, яичница-глазунья, приготовленная точно до нужной степени, сочный омлет, тончайшие блинчики... Классика! Трудность при приготовлении этих блюд заключается в том, что нужно с точностью до градуса поддерживать температуру и обеспечивать равномерное распределение тепла.

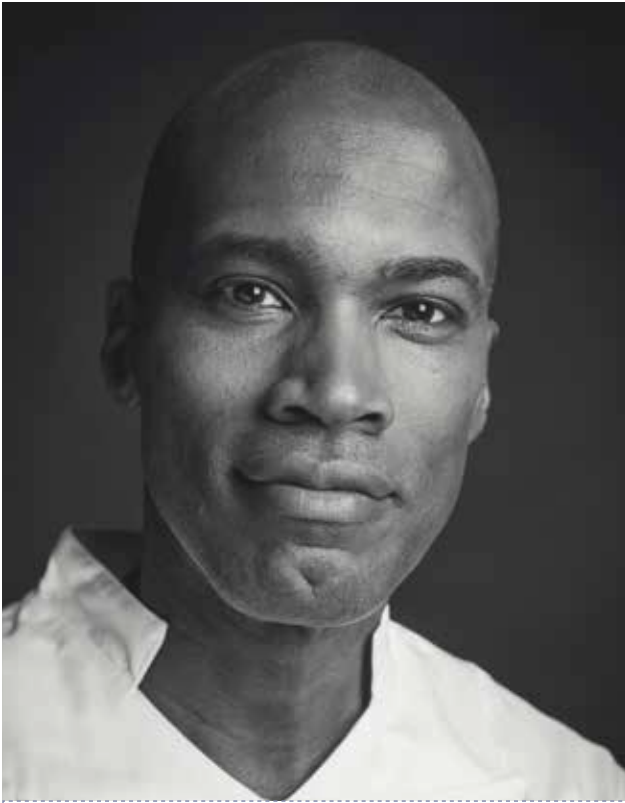
Процесс приготовления контролируется автоматически, так что даже очень чувствительные продукты «подрумяниваются» строго до нужной степени, без прилипания и пригорания. Прибор даже уведомляет пользователя о наступлении идеального момента для переворачивания.



Традиционная кухня без компромиссов



VarioBoost™ – сверхсовременная нагревательная технология. В ней сочетаются мощность, точность и быстрота. Индукционные плиты – вчерашний день.



«На моей кухне нужны гибкость и умения».

Я талантлив во всем.

Максимальная гибкость, минимальное пространство – никаких компромиссов!

До 12 кг картофеля фри за час в одной чаше VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112T.

Не только варка и жарка, но также бланширование, томление или приготовление во фритюре – быстро и без хлопот! VarioCookingCenter® whiteefficiency® талантлив во всем.

Входящая в комплектацию автоматическая подъемная система AutoLift™ освобождает от непростых обязанностей по контролю и позволяет достигать точных результатов. Нежные тушеные рыба и мясо, золотистый рассыпчатый картофель фри...



Хрустящая корочка во фритюре или деликатное томление



За 7 минут масло достигает температуры 180 °С и не разбрызгивается во время приготовления во фритюре. Все время точно поддерживается требуемая температура.



«Для меня смысл приготовления пищи – создавать новые вкусовые ощущения».

Я художник в кулинарии.

Пришло время приготовить кулинарный шедевр из традиционных ингредиентов. В этом мне нет равных.

60 порций густого соуса за ночь в VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112T.

Приготовление, основы для соусов и самих соусов, бульонов или консоме – целое искусство. Приготовление таких блюд отнимает много времени, но позволяет в полной мере раскрыть кулинарные навыки.

С помощью VarioCookingCenter® whiteefficiency® можно создавать настоящие шедевры без постоянного контроля, даже оставляя на ночь.

Благодаря VarioCookingCenter® whiteefficiency® вам хватит времени на все. Ваше меню пополнится супами и разнообразными соусами собственного приготовления, и вы сможете радовать посетителей своего заведения новыми вкусами.



Современнейшие технологии для истинного кулинарного искусства



Благодаря точному управлению температурой в нагревательной системе VarioBoost™ можно готовить крем-супы, супы-пюре и даже сложный в приготовлении концентрированный бульон.



«Мои десерты никого не оставят равнодушными».

У меня есть характер.


Передо мной не устоять. Лучший помощник в многообразной работе кондитера, которого только можно представить.

Пример: 100 порций десерта панна-котта можно приготовить в чаше VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112T без перемешивания, без пригорания, без передержки.

Нежный тающий шоколад, золотистая карамель, мягкая панна-котта, рисовый крем-суп на молоке... Для приготовления сладких блюд требуются высокая точность и очень чувствительное управление температурой.

Энергия тепла аккуратно передается продукту; при этом встроенный интеллектуальный блок управления VarioCooking Control® осуществляет постоянный контроль. Сладкие блюда не пригорают, молоко не убегают.





Впечатляющая
точность – забудьте
о пригорании

Высокоточная нагревательная система VarioBoost™ благодаря равномерной передаче температуры надежно предотвращает пригорание или переваривание.

Мы – повара.



«Наши посетители ожидают, что им подадут хорошо приготовленную рыбу, хрустящие овощи, сочное мясо; их радуют свежеприготовленные блюда и неповторимые вкусовые ощущения».

Наша задача как поваров – создавать наилучшие кулинарные решения высокого класса.

С VarioCookingCenter® whiteefficiency® многообразие ограничено лишь пределами вашей фантазии! Во время производства можно использовать многочисленные функции. Готовьте рулеты, тушеное мясо, соусы, густой суп или гуляш в течение ночи, тем самым повысив производительность. Благодаря бережному приготовлению – тушению при низкой температуре, томлению или ночному выдерживанию – достигаются наилучшие результаты. Выигранное благодаря этому время можно потратить, например, на приготовление соблазнительных десертов или консоме.

Самое современное кухонное оборудование в мире.



Невероятная гибкость, неограниченные возможности...

Все продумано до мелочей для лучшего приготовления.



Датчик внутренней температуры

- > 6-точечное измерение
- > Автоматическая коррекция при неправильной установке



Интегрированный подвод воды VarioDose™

- > Подача воды с точным дозированием
- > Автоматическое наполнение для экономии времени



Защита от пригорания

- > Боковые стенки не нагреваются
- > Отсутствует опасность получить ожог о край чаши
- > Запатентованная система распознавания продукта
- > Пригорание исключено



Встроенное душирующее устройство

- > Для простой очистки
- > Плавное дозирование струи
- > Эргономичный дизайн
- > Допуск DVGW/SVGW





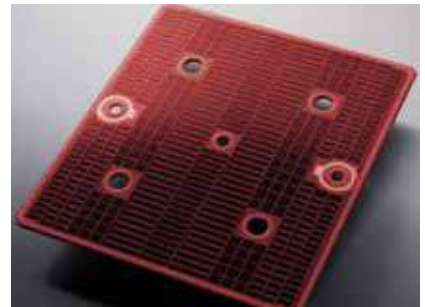
Автоматическая подъемная система AutoLift™

- > Автоматическое и очень точное приготовление макаронных изделий, продуктов во фритюре, а также продуктов, варящихся в кипящей воде или без доведения до кипения



Нагревательная система VarioBoost™

- > Сочетание мощности, скорости и точности
- > Нагрев до 200 °C за 2 минуты



Встроенный слив воды

- > Позволяет устанавливать прибор без сливного желоба с фиксированным подключением
- > Повышенная безопасность труда и ускорение работы благодаря возможности слива воды без перемещения чаши



Подставка (аксессуар)

- > Выдвижная полка для установки емкостей с целью безопасной выгрузки готового продукта из чаши
- > Подставка для хранения емкостей GN



20
21

Ночное приготовление

Днем и ночью служит вам.



С легкостью готовьте рулеты, тушеное мясо, подливы, мясное рагу, ветчину или гуляш в течение ночи, тем самым повысив производительность.

VarioCooking Control®, встроенный интеллект, автоматически контролирует процесс приготовления. Благодаря этому ваш аппарат VarioCookingCenter® whiteefficiency® работает без перерыва и днем, и ночью.

Бережное приготовление помогает получать наилучшие результаты. Выигранное благодаря этому время можно потратить, например, на приготовление соблазнительных десертов или консоме.

Инвестиция, которая окупится.

Занимая площадь менее 1 м², прибор VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112T на 40–50 % заменяет все традиционные устройства для приготовления пищи. Так что его преимущество не только в выгодной цене, но и в компактности.

VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112T окупается в кратчайшие сроки. Давайте посчитаем!

Средний ресторан, обслуживающий 100 посетителей в день, с VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112T, дает вам дополнительный заработок по сравнению с использованием традиционных плиты, гриля и фритюрницы.

Ваша прибыль	Основа для расчета годовых показателей	Ваш добавочный заработок в год	Посчитайте сами
Мясо Почти 10-процентное уменьшение закупок сырья для приготовления дежурных блюд (рубленое мясо, рагу) благодаря невероятной производительности VarioBoost™; почти 10-процентное уменьшение закупок сырья для ночного тушения.	Стоимость сырья при приготовлении на обычных плитах в кастрюлях и сковородах, а также на гриле: 6220 € Стоимость сырья при использовании VarioCookingCenter® whiteefficiency®: 5600 €	= 620 €	
Энергия Средняя экономия 14 кВт·ч на один сеанс обслуживания благодаря высокому КПД нагревательной системы VarioBoost™*.	14 кВт·ч x 2 сеанса обслуживания x 6 дней x 48 недель x 0,12 € за кВт·ч	= 970 €	
Время работы Средняя экономия рабочего времени составляет 60 минут в день благодаря мощности и скорости нагревательной системы VarioBoost™, автоматическому приготовлению с помощью интеллекта VarioCooking Control®, а также возможности ночного тушения.	Меньше на 288 ч x 12 € (смешанная калькуляция: почасовая ставка повара/уборщика)	= 3 460 €	
Очистка Средняя ежегодная экономия воды, моющего средства и времени на очистку. Использование VarioCookingCenter® уменьшает необходимость в мытье кастрюль и сковород.	Смешанная калькуляция: расход воды и моющего средства по сравнению с обычными кастрюлями, сковородами, а также грилями и фритюрницами.	= 250 €	
Ваш дополнительный заработок в год		= 5300 €	

* По сравнению с традиционными плитами с кастрюлями и сковородами, а также с грилями и фритюрницами.

Постоянная эффективность. Мы всегда готовы оказать Вам помощь.

С помощью нашей комплексной сервисной системы Вы сможете с самого начала использовать свои инвестиции максимально эффективно – на протяжении всего срока службы аппарата.



> Консультации и проектирование

Мы будем рады проконсультировать Вас о решении особых проблем, возникающих на Вашей кухне. Мы бесплатно подготовим предложения по реконструкции имеющейся или созданию новой кухни.

> Установка и подключение аппаратов

VarioCookingCenter® whiteefficiency® легко устанавливается. Мы предлагаем также различные варианты установки для любых технических условий. Обширная сеть СЕРВИС-ПАРТНЁРОВ RATIONAL гарантирует быстрый и профессиональный монтаж аппарата.

> Инструктаж на месте

При необходимости опытный шеф-повар RATIONAL проведёт по договорённости индивидуальный инструктаж непосредственно на Вашей кухне.

> Academy RATIONAL



Воспользуйтесь программой семинаров, которые разрабатываются с учётом Ваших индивидуальных потребностей: под руководством опытных шеф-поваров компании RATIONAL Вы сможете стать профессионалом по VarioCookingCenter®.

> Chef@Line®

Компетентная помощь – от повара к повару. С любыми вопросами о применении аппарата Вы можете 365 дней в году обращаться к опытным шеф-поварам RATIONAL. В личной беседе они быстро дадут нужный Вам профессиональный совет.

> ClubRATIONAL

Держите руку на пульсе событий – заходите на уникальный отраслевой портал знаний и коммуникации, где к Вашим услугам множество интересных и полезных функций, и поделитесь с коллегами своими знаниями и опытом – из первых рук. На портале можно бесплатно обновить программное обеспечение для Вашего VarioCookingCenter® whiteefficiency®.



> СЕРВИС-ПАРТНЁРЫ RATIONAL

Всегда рядом, всегда к Вашим услугам. Обширная сеть квалифицированных и увлечённых своим делом СЕРВИС-ПАРТНЁРОВ RATIONAL окажет Вам надёжную и быструю помощь при возникновении любых технических проблем и поставит требуемые запасные детали. Работает горячая линия по техническим вопросам и служба помощи, доступная в выходные дни.

> Возврат и утилизация

Конец имеет продолжение. В начале брошюры мы отметили, что концепция whiteefficiency® охватывает все аспекты ресурсосбережения. Сюда относится и возможность практически полной вторичной переработки старых аппаратов – мы бесплатно заберём их у Вас и направим на утилизацию. Срок службы аппарата на этом не заканчивается. К тому же многие наши клиенты отдадут старые модели, прослужившие долгие годы, только для того, чтобы купить новые.



Сравнительная таблица

Потребляемая мощность и время	Многофункциональное оборудование 2 GN, 17,5 кВт	Опрокидывающаяся сковорода 2 GN, 15 кВт	VarioCookingCenter whiteefficiency® 211	Отличие
Фритирование*				
Потребл. мощность на 1 кг картофеля фри (кВт/кг)	1,457		0,919	58,5%
Картофель фри за 1 час (кг/ч)	7,4		26,75	3,6 раза быстрее
Жаренье**				
Потребл. мощность для предварит. нагрева (кВт/дм ²)	0,067***	0,047	0,026***	81% – 157%
Предварительный нагрев (мин)	26,5***	9,5	6***	1,6 – 4,4 раза быстрее
Тушение фарша: потребл. мощность на 1 кг фарша (кВт/кг)	0,57***	0,48	0,43***	12% – 31%
Варка**				
Предварительный нагрев воды (кВт/кг)	0,094***	0,099	0,089***	5,6% – 11%
Предварительный нагрев воды (мин)	35,25***	27,41	20,75***	1,3 – 1,7 раза быстрее
Расход сырых продуктов				
	Сковорода 3 GN, 16,3 кВт	Опрокидывающаяся сковорода 3 GN, 16,5 кВт	VarioCookingCenter whiteefficiency® 311	Отличие
Весовые потери при тушении 10 кг свиных котлет (%)	41%	40%	34%	15% – 17%

*В соответствии с НПС (немецкий промышленный стандарт) 18873-3:2011-12/ ** В соответствии с НПС 18873-5:2011-02/ ***установлено при независимом тестировании

Аксессуары RATIONAL.

Превосходное дополнение.

Использование оригинальных аксессуаров RATIONAL позволит в полной мере использовать возможности VarioCookingCenter® whiteefficiency®.

Оригинальные аксессуары RATIONAL специально адаптированы к VarioCookingCenter® whiteefficiency®; они отличаются высочайшей надежностью, потому превосходно подходят для повседневного профессионального использования.



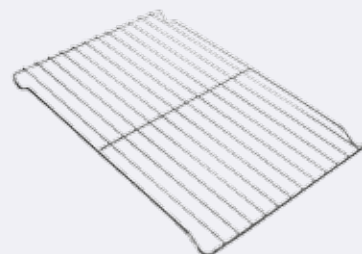
Подставка для оптимального размещения VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112T. Подставка оснащена выдвижными полками для установки емкостей с целью безопасного слива воды из чаш. Подставка может быть стационарной (на ножках) или мобильной (на роликах).



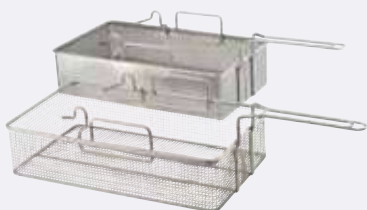
Имеется сито для поддержки или отделения рассыпчатых готовых продуктов.



VarioMobil™ 1/1 для простого и безопасной выгрузки готового продукта и транспортирования продуктов в емкостях 1/1 GN. Предусмотрено 4 уровня регулировки по высоте.



Донная решетка чаши предотвращает контакт между приготавливаемым продуктом и дном чаши, например во время ночного приготовления.



Корзина для варки и жарки во фритюре с системой AutoLift™.



Шпатель RATIONAL для переворачивания и соскабливания продуктов в чаше.



Закрытые и перфорированные корзины для порционного приготовления при обслуживании по меню.

Опыт приобретается в учении.



Посетите один из бесплатных семинаров RATIONAL CookingLive, который проводится неподалёку от Вас. На нём Вы сможете самостоятельно поработать с VarioCookingCenter® whiteefficiency® и узнаете, как просто с его помощью нежно обжарить рыбу, сварить макароны, испечь блины или пожарить сочные стейки. Участие в семинаре бесплатное.

Россия тел.: +7 495 640 63 38



Подробная информация и возможность онлайн заявки доступны по адресу: www.rational-online.ru. Вы можете так же просто позвонить нам!

Размер и варианты мощности.



Приборы	VarioCooking Center® whiteefficiency® 112T	VarioCooking Center® whiteefficiency® 112	VarioCooking Center® whiteefficiency® 211	VarioCooking Center® whiteefficiency® 311
Размер				
Количество порций	От 30	От 30	100–300	100–500
Полезный объем	14 + 14 л	14 + 14 л	100 л	150 л
Ширина	962 мм	1200 мм	1164 мм	1542 мм
Глубина	800 мм	777 мм	914 мм	914 мм
Высота	400 мм	1100 мм	1100 мм	1100 мм
Масса	99 кг	168 кг	195 кг	251 кг
Высота кромки чаши		900 мм	900 мм	900 мм
Площадь рабочей поверхности	12 дм ² + 12 дм ²	12 дм ² + 12 дм ²	42 дм ²	65 дм ²
Подвод воды	R3/4 "	R3/4 "	R3/4 "	R3/4 "
Слив воды	DN 40 мм	DN 40 мм	DN 50 мм	DN 50 мм
Потребляемая мощность	17 кВт	17 кВт	28,2 кВт	45 кВт
Потребляемая мощность (Seigan)	–	19,5 кВт	30,7 кВт	47,5 кВт
Предохранитель	32 А	40 А	50 А	80 А
Примеры производительности				
Омлет	80 порций/чаша/ч		300 порций/ч	450 порций/ч
Рубленые стейки	60 порций/чаша/ч		240 шт./ч	360 шт./ч
Гуляш (обжаривание)	3 кг/партия/чаша		12 кг/партия	20 кг/партия
Гуляш (обработка под давлением)	6 кг/чаша		45 кг	70 кг
Чечевица (сухая)	3 кг/партия/чаша		20 кг/партия	30 кг/партия
Рис (сухой)	3 кг/партия/чаша		20 кг/партия	30 кг/партия
Тальятелле (сухая)	6 кг/чаша/ч		36 кг/ч	54 кг/ч
Пудинг	10 л/партия/чаша		60 л/партия	100 л/партия
Картофель фри	12 кг/чаша/ч		70 кг/ч	110 кг/ч
Рыбные палочки, приготовление во фритюре после глубокой заморозки	400 порций/чаша/ч		1 800 шт./ч	2 700 шт./ч
Жаркое из копченой свинины	5 кг/чаша		45 кг	70 кг

Характеристики и дополнительные компоненты.

Модель прибора

- > VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112T
- > VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112, 112+ (дополнительная функция: приготовление под давлением)
- > VarioCookingCenter® whiteefficiency® 211, 211+ (дополнительная функция: приготовление под давлением)
- > VarioCookingCenter® whiteefficiency® 311, 311+ (дополнительная функция: приготовление под давлением)

Энергия

- > Электроприборы

Рабочие среды

- > Режим VarioCooking Control® с 7 группами технологических процессов: мясо, рыба, овощи и гарниры, блюда из яиц, супы и соусы, молочные блюда и десерты, Finishing® и обслуживание
- > Ручной режим с 3 способами работы: варка, жарка, приготовление во фритюре
- > Режим программирования
- > Диапазон температур: 30–250 °C

Дополнительные функции

- > Измерение внутренней температуры в 6 точках
- > Одновременное приготовление в двух различных средах на VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112, 112T (например, паста/соус или стейки/продукты во фритюре)
- > Система AutoLift™ (подъем/опускание корзин для варки и приготовления во фритюре)
- > Распознавание среды в чаше: возгорание масла невозможно
- > Идеальная возможность приготовления отдельных порций вареных, жареных и приготовленных во фритюре продуктов по меню
- > Запоминающее устройство НАССР с возможностью вывода данных через USB-интерфейс
- > 350 ячеек памяти для отдельных процессов

Комплектация

- > Розетка
- > Встроенная ручная лейка с автоматическим втягиванием и плавной регулируемой струей
- > Измерение внутренней температуры в 6 точках
- > Слив воды после варки/очистки прямо из чаши (без опрокидывания, без донного слива)
- > Автоматическая система точного дозирования воды VarioDose™
- > TFT-дисплей с интуитивно понятными символами для простого управления
- > Встроенный выключатель
- > Дополнительные функции, выбираемые нажатием кнопок
- > Интегрированные справочные материалы и руководство пользователя
- > Индикация всех процессов обработки открытым текстом
- > Возможность выбора языка для вывода сообщений
- > Центральное регулировочное колесико
- > Индикация рабочих сообщений и предупреждений (например, о горячем масле во время приготовления во фритюре)
- > Цифровые индикаторы температуры
- > Индикация заданных и фактических значений
- > Цифровой таймер 0–24 часа с долговременными точками
- > Предохранительный ограничитель температуры
- > Нагревательная система VarioBoost™
- > Дно чаши TrimaTherm для моделей 211 и 311
- > Крепление для датчика внутренней температуры
- > USB-интерфейс

Подключение и установка, знак соответствия

- > CE
- > Электрическая безопасность: SEMKO Intertek
- > Безопасность пользования: GS
- > Защита питьевой воды: SVGW
- > Возможно неразъемное соединение с канализацией, поскольку в состав прибора входит встроенная разделяющая труба
- > Защита от струй воды IPX5
- > Согласно предписаниям VDE изделие допущено к использованию без постоянного надзора
- > Возможность подключения к устройству Sicotronic (по запросу – к другим системам для оптимизации потребления энергии)
- > Подключение к подводу горячей воды (кроме 112T)
- > По запросу – исполнение для нестандартного напряжения

Дополнительные принадлежности

- > Уплотнительный цоколь 112T
- > Подставка 112T
- > Сливное сито
- > Лопатка
- > Кронштейн для автоматической подъемной системы
- > Корзины для приготовления
- > Порционные емкости с отверстиями/без отверстий, с ручкой (112/112T)
- > Корзины для приготовления во фритюре
- > Вставка для корзины
- > Надставка – порционная емкость BainMarie
- > Надставка BainMarie GN
- > Тележка для корзин
- > Тележка для масла
- > VarioMobil™
- > Колпак для конденсата UltraVent®
- > Набор роликов для мобильной установки
- > Набор цоколей для стационарной установки
- > Система RATIONAL KitchenManagement – ваш виртуальный помощник

Europe

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

RATIONAL France S.A.S.
F-68271 WITTENHEIM Cedex
TEL. +33 (0)3 89 570 555
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
30174 Mestre (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
Проспект Андропова 18, стр. 6
115432, г. Москва
Тел.: +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 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 SLORATIONAL d.o.o.
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.sloration.si

RATIONAL Norge AS
0411 Oslo/Norge
TEL. +47 22 70 10 00
E-MAIL post@rational.no
www.rational.no

RATIONAL International AG
Istanbul Irtibat burosu
34196 Istanbul/Turkiye
TEL. +90 212 603 6767
E-MAIL info@rational-online.com.tr
www.rational-online.com.tr

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
Rolling Meadows, IL 60008
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rational-online.us

RATIONAL México
11570 - Col. Chapultepec Morales
TEL. +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 International India Private Ltd
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: office.shanghai@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 주식회사
경기도 성남시 수정구 복정길
89 라치오날하우스
우편번호 461-831 대한민국
전화:+82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East
P.O.Box 126076, Sheikh Zayed Road
Dubai, United Arab Emirates
PHONE +971 4 338 6615
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

