



## iVario® Pro.

De nieuwe vermogensklasse  
in de collectieve maaltijdverzorging.





## Wat de keuken tegenwoordig moet kunnen.

Braden, bakken, koken, blancheren, frituren, stoomgaren, 's nachts en op de punt precies, alles tegelijkertijd: Collectieve maaltijdverzorging was nog nooit zo uitdagend. Zo snel en veeleisend. Zo internationaal en regionaal tegelijk. Zo veelzijdig en flexibel. Tijd voor een intelligent kookstelsel dat niet alleen beantwoordt aan de eisen van de moderne keuken, maar er zelfs het beste uithaalt. Dat 45 jaar research, ervaring en innovatie vertolkt in een nieuwe dimensie. Dat in elke keuken zijn troeven uitspeelt. Dat gerechten eenvoudig en altijd volgens wens bereidt. Voor 300 of 3.000 gasten. Dat werk uit handen neemt waar automatisering zin maakt. Dat ook voor geschoold personeel bij de bediening geen raadsels inhoudt.

### • Meer dan gedacht

Een kookstelsel dat veel meer inhoudt dan wat u gewend bent van braadpannen, ketels of de friteuse.



## De iVario Pro.

# Uitzonderlijk. In ieder opzicht.

Ziet eruit als een braadpan maar kan veel meer: koken, bakken, braden, frituren en onder druk garen – de iVario Pro vervangt zo goed als alle conventionele kooktoestellen. Omdat hij genoeg power heeft: zijn unieke verwarmingstechnologie combineert prestatie met precisie. Omdat hij intelligente kookassistenten heeft die meedenken, nieuwe dingen leren en meehelpen. Omdat hij tot wel 4 keer sneller is en max. 40% minder energie nodig heeft, met een duidelijke ruimtebesparing ten opzichte van traditioneel kookgerei. Of gewoon: omdat hij het kan. Voor voortreffelijke kwaliteit van uw gerechten, zonder controle en procesbewaking.

### Beste arbeidsvoorwaarden

Met de iVario Pro wordt de keuken ergonomisch, krachtbesparend, veilig en efficiënt. Goed voor het dagelijks werk. Goed voor de gezondheid.

### Gewenst resultaat zonder procesbewaking

Dankzij de ingebouwde kookintelligentie iCookingSuite lukt gewoon alles. Er brandt niets aan of kookt over. En de iVario Pro geeft u alleen een seintje wanneer u werkelijk nodig bent. Voor een kookresultaat helemaal volgens uw wensen.

➔ Pagina 08

### Intuïtief bedieningsconcept

Eenvoudig, logisch en efficiënt. Zo slaagt het werk met de iVario Pro niet alleen zonder enige moeite, maar is ook gewoon leuk. Van begin af aan.

### Effectief energiemangement

Het iVarioBoost-verwarmingssysteem combineert kracht, snelheid en precisie. Met vermogensreserves en precieze warmteverdeling over het complete oppervlak, zodat het bereidingsproces bij het aanbraden van vlees en delicate gerechten optimaal verloopt.

➔ Pagina 06

### Hogere flexibiliteit

Met de gepatenteerde iZoneControl ontstaan uit één bodem van een pan vele iVario's. Voor verschillende gerechten. Voor meer speelruimte. Voor meer creativiteit.

➔ Pagina 12

### Snelheid

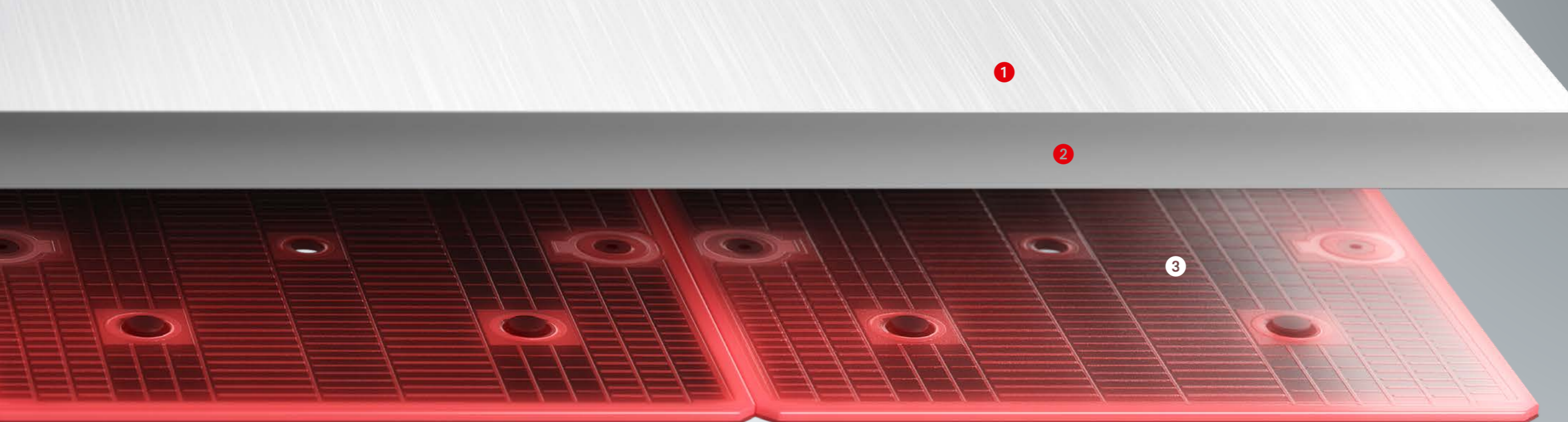
Met de optionele drukfunctie kunt u de bereidingstijd tot wel 35% verkorten. Automatische op- en afbouw van druk maken de iVario Pro snel en comfortabel.

➔ Pagina 10

### ➔ Wat hebt u daaraan?

Eén van de modernste kooksystemen voor enorme productiviteit, flexibiliteit en eenvoud.





Uw nieuwe krachtpatser.  
Even precies als snel.

### iVarioBoost-verwarmingssysteem

Overtuigende prestaties	iVario Pro XL
15 kg pasta	22 min.
45 kg Boeuf Stroganoff	20 min.
120 liter melkrijst zonder aanbranden	70 min.
30 kg kikkererwten ingeweekt (stoomgaren)	42 min.
120 kg goulash met saus (stoomgaren)	88 min.

## iVarioBoost

Er bestaan dikke pannenbodems met een lange voorverwarmingstijd en trage reacties. Er bestaan dunne pannenbodems met een ongelijkmatige temperatuurverdeling en gerechten die aanbranden. En dan is er de iVarioBoost, de combinatie van keramische verwarmingselementen en een snel reagerende, krasbestendig pannenbodem. Voor een hoog rendement, formidabele snelheid en gelijkmatige spreiding van de warmte.

Het geïntegreerde iVarioBoost-energiemanagement verbruikt duidelijk minder stroom dan conventioneel kookgerei. En heeft desondanks nog royale reserves over. Zodat u snel grotere hoeveelheden kunt aanbraden en bij het toevoegen van koude ingrediënten de temperatuur niet merkbaar daalt, zoals bij conventionele toestellen.

**1 Speciale pannenbodem**  
De pannenbodem van robuust, krasbestendig en hoogwaardig staal zorgt voor snel opwarmen en precieze spreiding van de warmte op de graad precies. Voor een smakelijke geroosterd aroma, gelijkmatige bruining en mals vlees.

**2 Intelligent temperatuurmanagement**  
Voor elk verwarmingselement zijn eigen, geïntegreerde sensoren beschikbaar. Zo wordt over de hele bodem van de pan de temperatuur uiterst precies opgemeten. Deze meetgegevens vormen het uitgangspunt voor het intelligente temperatuurmanagement, uiterst exact per zone. Voor voortreffelijke resultaten bij een laag verbruik. Vooral bij gevoelige producten als zuivelgerechten.

**3 Keramische verwarmingselementen**  
Enorm vermogen en altijd precies de juiste hoeveelheid energie op de juiste plaats, dankzij de gepatenteerde\* keramische verwarmingselementen, die zorgen voor gelijkmatige spreiding van de warmte over het hele oppervlak.

\* wettelijk onder patent beschermd: EP 1 671 520 B1

**➔ Betekent voor u**  
Geen aanbranden meer.  
Geen overkoken. Mals vlees.  
Smakelijke geroosterde aroma's.  
Superieure gelijkmatigheid.



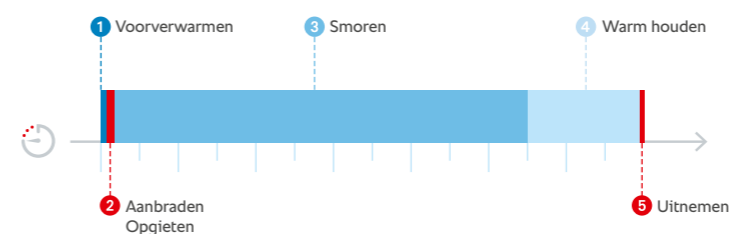


Gegarandeerd het gewenste resultaat. Zonder procesbewaking.

Intelligente keuken

## iCookingSuite

Intelligente regeling, met één druk op de knop. Met de iCookingSuite, de kookintelligentie in de iVario Pro. Die het bereidingsproces individueel afstemt op de gerechten om het gewenste kookresultaat te halen. Die van u leert, zich aanpast aan uw gewoontes en u alleen een seintje geeft als u actief moet ingrijpen. Om bijvoorbeeld de steak om te draaien. Er brandt niets meer aan of kookt over. Bereiding bij lage temperatuur, delicate zoete gerechten, allemaal geen enkel probleem. Met de AutoLift komt de pasta zelfs automatisch uit het water. En wanneer u de gerechten uw eigen touch wilt geven, kunt u in het bereidingsproces ingrijpen.



### Werkt zelfs 's nachts voor u.

Voor de bereiding 's nachts belaaft u de iVario Pro, start u het bereidingsproces en de volgende ochtend neemt u de etenswaren gewoon klaar uit het apparaat.

### iCookingSuite

Hoge kwaliteit van de gerechten zonder procesbewaking, eenvoudige bediening bijna zonder inwerkperiode. Dat is de ondersteuning die u fouten laat vermijden en tijd bespaart.





Snel en sparend je doel bereiken.  
De onder druk garen functie.

### Snellere productie

Druk opbouwen, om stoom af te laten: wanneer het regelmatig een beetje sneller moet, kunt u met de optionele, intelligente onder druk garen functie de druk opvoeren. Met inwendige vergrendeling veilig afgesloten zijn ragouts, stoofschotels, fonds, soepen en stoofpotten nog eens 35% sneller toebereid. Vanzelfsprekend zonder enig kwaliteitsverlies. Onderhoudsvrij. Want het iVarioBoost-verwarmingssysteem bouwt de druk met één druk op de knop op en houdt hem constant. Tijdens het volledige bereidingsproces. Hiermee wordt de celstructuur van de te bereiden etenswaren gespaard en tovert u desondanks in de kortste tijd hoogwaardige gerechten op tafel.

	Garen	Stoomgaren	Besparing
Lamsbout	117 min.	86 min.	↓ 26 %
Kikkererwten	65 min.	42 min.	↓ 35 %
Tafelspitz	170 min.	135 min.	↓ 21 %

➔ **Uw voordeel**  
Voor u betekent dat meer capaciteit, kortere bereidingstijden en meer productiviteit.



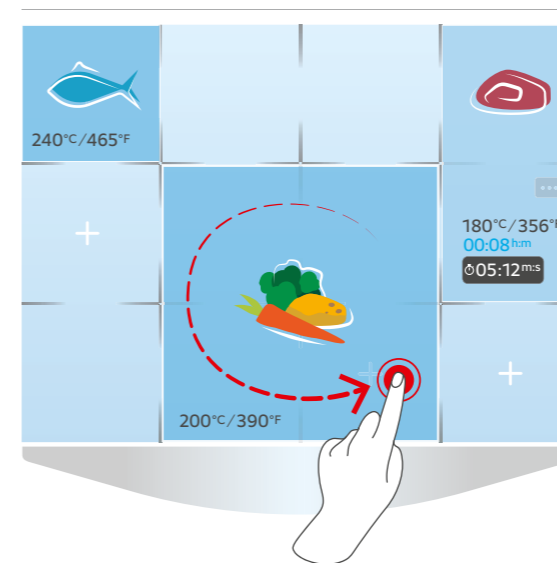
Over de hele linie de beste resultaten.

**Efficiënte flexibiliteit**



## iZoneControl

Flexibiliteit is ook in de collectieve maaltijdverzorging een absolute must. Voor speciale diëten, bijzondere wensen of voor de personeelskantine. Juist dan moet ook in de grote keuken efficiënte toebereiding van kleinere porties snel mogelijk zijn. Precies daarvoor is iZoneControl in het leven geroepen. Hiermee kunt u de iVario indelen in max. vier zones, die naar grootte, positie en vorm vrij uit te kiezen zijn. In één pan kunt u nu hetzelfde gerecht of verschillende etenswaren toebereiden. Tegelijkertijd of achter elkaar, met dezelfde of een andere temperatuur. U verwarmt dus alleen het oppervlak voor dat u echt nodig hebt. Dat bespaart energie – en een heleboel andere keukenuitrusting.



Eén, twee, drie, vier. De benodigde zones van de pan worden via iZoneControl met een vingertop op het display bediend. Eenvoudig en veilig.

**iZoneControl**  
U verwarmt slechts het gedeelte van de bodem van de pan dat u echt nodig hebt. Voor meer efficiëntie en flexibiliteit. Zelfs bij kleine porties.



## Eigentijds werken.

# Uitgevonden om veilig en zeker te zijn.

Bukken, optillen, slepen, je verbranden – dat is dagelijkse routine in de keuken. Vanaf vandaag is dat geschiedenis. Want met de iVario Pro wordt de keuken ergonomisch, krachtbesparend en efficiënt. Omdat RATIONAL goed heeft toegekeken bij het werk van alle koks ter wereld en talrijke technische oplossingen ontwikkelt, die de rug ontzien, beschermen tegen verbranden en het leven eenvoudiger en gezonder maken.

➔ **Zoveel is zeker**  
Ontspannen en veilig werken betekent minder uitvaltijden, hogere productiviteit en meer efficiëntie. En minstens net zo belangrijk: een hogere motivatie.

### 1 Watertoe- en 2 -afvoer

Nooit meer slepen met water, maar met de watertoevoer de pan op de liter precies vullen. En met de geïntegreerde waterafvoer weer heel makkelijk laten leeglopen.

### 3 Hoogteverstelling (optie)

Of u nu klein bent, of groot – met de ergonomische hoogteverstelling is de iVario Pro 200 mm versteld in 16 seconden en past zich aan iedereen aan die hem bedient.

4 Geïntegreerde handdouche, ingebouwde contactdoos met afzonderlijke FI-beveiliging (optioneel) en USB-interface.

### 5 Eenvoudige reiniging

Omdat in de iVario Pro niets aanbrandt, is er in principe ook niets schoon te maken. Die paar details zijn binnen twee minuten gedaan.

### 6 AutoLift

Pasta al dente. Volledig automatisch. Want met de hef- en neerlaatfunctie komt de mand uit het water wanneer het daarvoor tijd is.

### 7 Eenvoudig leegmaken

Dankzij de speciale ophanging van de pan gebeurt het leegmaken uiterst nauwkeurig, veilig en zonder rugklachten.

### Koude rand van de pan

Nooit meer verbranden aan de rand van de pan, maar gewoon zonder enig risico losjes je hand erop leggen.

### Design

Geen stoten, geen snijden, dankzij de afgeronde randen.



1



2



200 mm  
in 16 seconden

3



4



5



6



7



## Past altijd.

# Een passend antwoord op elke uitdaging.

Op de tafel, het werkoppervlak, aan de wand, het centrale keukenblok of zelfs erin geïntegreerd: De iVario Pro past overal. Hij staat dag en nacht voor u klaar, altijd binnen handbereik tijdens het werk. Of het nu in een nieuwe keuken is of ter aanvulling, hij is overal inzetbaar en moeiteloos te installeren.

Dankzij de geïntegreerde waterafvoer heeft u geen vloergoot meer nodig. Zo voorkomt u een gladde keukenvloer en verhoogt u de veiligheid van uw werknemers. Zelfs een omvangrijke keukenreiniging is met de iVario Pro geen enkel probleem: hij voldoet aan de scherpe eisen van de IPX5-norm.

### ➔ Uw voordeel

Een werkplek die zich aanpast en geen wens onbeantwoord laat.



- ➊ Staand model
- ➋ Wandophanging
- ➌ Tafelmodel
- ➍ Tafelmodel op onderstel

IPX 5

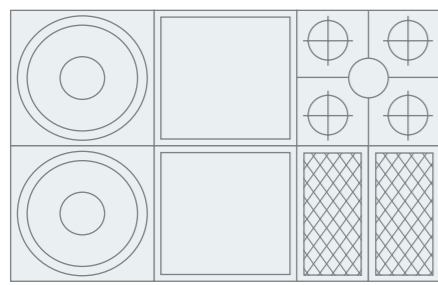


## Afgeslankte keuken.

Minder is meer. Ruimte en tijd.

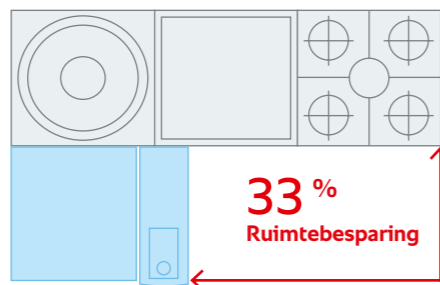
Prestaties met precisie zijn efficiënte productie. 80 maaltijden, 62 minuten en tevreden gasten. Dat is koken zonder procesbewaking en zonder verlies van kwaliteit. Dat is koken in de iVario Pro L. Wat ook nog ruimtebesparend is, want het kookstelsel kan het fornuis, de grillplaat, friteuse, braadpan en ketel vervangen.

Keukenopstelling  
Vroeger



1 × fornuis  
2 × ketel  
2 × kantelbraadpannen  
1 × friteuse

Keukenopstelling  
Nu



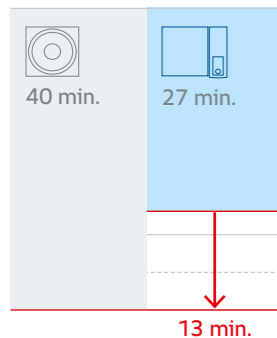
1 × fornuis  
1 × ketel  
1 × kantelbraadpannen  
1 × iVario Pro L

**33 %**  
Ruimtebesparing

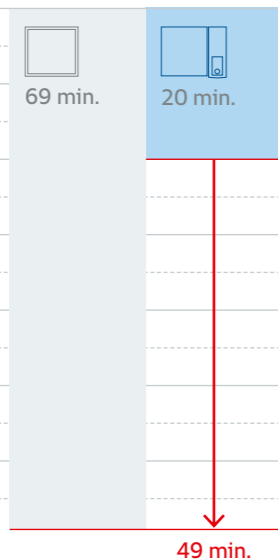
➔ **Bespaar ook** productietijd en ruimte. Zonder afbreuk te doen aan de kwaliteit van uw gerechten.

**Ruimtebesparing**  
Met de iVario Pro vervangt u talloze conventionele kooktoestellen en bespaart u gemiddeld 33% ruimte.

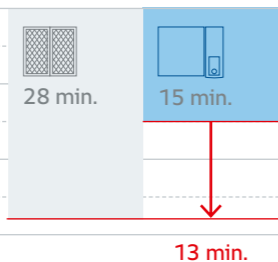
Koken  
Pasta



Braten/Stoven  
Gevogelragout



Frituren  
Friet



**Tijdsbesparing**  
Eén kookstelsel, drie producten, 80 maaltijden: Met de iVario Pro werkt u duidelijk efficiënter dan met conventionele kooktoestellen en bespaart u waardevolle werktijd.

## Spaarzaam en efficiënt.

U kunt het wenden en keren zoals u maar wilt: De rekening klopt altijd.

De voorwaarde voor een succesvolle keuken: hoge productiviteit. De vele kenmerken maken de iVario Pro een investering die u snel weer terugverdient. Want hij combineert de functies van diverse keukenapparaten. Bovendien bespaart u ruimte, werktijd, ingrediënten, stroom en water. En natuurlijk ook: geld.

➔ **Dat betaalt zich uit**  
Met alles bij elkaar een extreem korte terugverdientijd en des te meer plezier bij het werk.

Tel uit uw winst	Calculatievoorbeeld per jaar	Uw hogere rendement per jaar	Berekenen zelf maar
<b>Vlees</b>			
Tot 10% minder gebruik van ingrediënten bij dagschotels (vleesreepjes, ragout) dankzij het braadvermogen van de iVarioBoost. Tot 10%* minder gebruik van ingrediënten bij stoofgerechten die 's nachts garen.	Gebruik van ingrediënten bij conventionele Fornuizen, braadpannen en ketels € 49,500	= € 4,950	
	Gebruik van ingrediënten met iVario Pro € 44,550		
<b>Energie</b>			
Gemiddelde besparing van 68 kWh per dag dankzij de hoge efficiëntie van het iVarioBoost-verwarmingssysteem*.	68 kWh × € 0.18 per kWh	= € 6,120	
<b>Werktijd</b>			
Gemiddelde besparing van 120 minuten werktijd per dag per apparaat, dankzij de snelheid van het iVarioBoost-verwarmingssysteem, het automatische koken met iCookingSuite en de bereiding 's nachts.	1.000 uur × € 25 (gemengde berekening uurtarief kook-/reinigingspersoneel)	= € 25,000	
<b>Reiniging</b>			
Gemiddelde jaarlijkse besparing van water en reinigingsmiddelen*. Er hoeven minder potten en pannen te worden gereinigd.	600 liter water per uitgifte × € 3.00 /m <sup>3</sup> en 50 liter reinigingsmiddel per jaar	= € 980	
<b>Uw extra winst per jaar</b>		= € 37,050	

Gemiddeld bedrijfsrestaurant met 600 maaltijden per dag (2 uitgiftes) met een iVario Pro L en XL, extra inkomsten in vergelijking met een traditioneel fornuis, bakplaat, ketel en friteuse.

\* In vergelijking met traditionele braadpannen, ketels en friteuses.



## Duurzaamheid.

Goed voor het milieu,  
beter voor de kassa.



Duurzaamheid ontziet resources en bespaart geld: Energie-efficiënte productie en logistieke, nieuwe standaarden bij de energiebesparing, minder materiaalverbruik en het terugnemen van oude apparaten zijn bij RATIONAL vanzelfsprekend. En precies zo vanzelfsprekend wordt duurzaamheid met de iVario Pro ook in uw keuken: vergeleken met conventionele keukentoeestellen bespaart u tot wel 40% energie. U verbruikt minder ingrediënten. Hebt minder overproductie.

- ➔ **Absoluut milieuvriendelijk**  
Zodat u gezond kunt koken en een ecologische balans hebt die zijn naam eer aandoet.



## Geteste productkwaliteit.

Een iVario Pro kan  
echt heel wat aan.  
Jarenlang.

Het dagelijks leven in de keuken is hard. Daarom hebben ook RATIONAL producten een groot incasseringsvermogen en zijn zorgvuldig afgewerkt. Verantwoordelijk is daarvoor het grondbeginsel "één persoon, één apparaat". Wat betekent dat iedereen in de productie de volledige verantwoordelijkheid voor de kwaliteit van zijn of haar iVario Pro te dragen heeft. Gemakkelijk te herkennen aan de naam van deze persoon op het typeplaatje. Precies zo veeleisend zijn wij bij onze leveranciers. Hoge kwaliteitsnormen, continue verbetering en het waarborgen van de betrouwbaarheid en duurzaamheid van de producten staan centraal.

- ➔ **Daar kunt u op vertrouwen**  
Geschikt voor dagelijks gebruik, robuust en duurzaam: u mag rekenen op een betrouwbare partner.







## Accessoires.

De passende ingrediënten voor uw succes.

Robuust is noodzakelijk. Elke dag kunnen incasseren en geschikt zijn voor intensief gebruik in de professionele keuken. Dat geldt bij RATIONAL voor de mandenwagen net zo goed als voor de kook- en frituurmand, de VarioMobil en de schep. Want pas met de originele accessoires van RATIONAL kunt u de voortreffelijke bereidingseigenschappen van de iVario Pro werkelijk optimaal benutten. Zodat bereiding bij lage temperatuur, pasta en ragouts ook echt lukken.

- ➔ **Originele RATIONAL-accessoires**  
Want het ligt echt ook aan de uitgekende accessoires dat het leven eenvoudiger wordt.



## ConnectedCooking.

Alles onder de knie en goed onder controle.

Iedereen heeft het over netwerken. De iVario Pro maakt het waar. Via de standaard WiFi-interface maakt hij verbinding met ConnectedCooking, het veilige internetplatform van RATIONAL. Heeft het recept voor kalkoenborst u overtuigd? Dan kunt u het meteen oproepen op alle kooksystemen in het netwerk. Waar ze ook staan. Welk kookstelsel wordt op welke manier gebruikt? Kijk gewoon even op uw smartphone. Op zoek naar inspiratie? Dan duiken we in de database met recepten. Software-update? Wordt automatisch 's nachts geïnstalleerd op de kooksystemen. HACCP-gegevens opvragen? Met één klik geregeld.

- ➔ **ConnectedCooking**  
Het sterk presterende netwerk van RATIONAL. Zodat u alles altijd onder controle hebt.



## iVario modeloverzicht.

# Welke uitvoering past het best bij u?

30 maaltijden, of toch 3.000? Veel ruimte? Weinig ruimte? De iVario Pro past zich aan uw behoeften aan en overtuigen met uitstekende prestaties. Dag en nacht. Binnenkort ook in uw keuken.

Alles over opties, kenmerken van de uitrustig en accessoires vindt u op: [rational.nl](http://rational.nl)



### iCombi Pro – De nieuwe standaard.

De iCombi Pro is intelligent, efficiënt en flexibel. En levert precies de gewenste resultaten. Steeds opnieuw. Wie hem ook bedient. In combinatie met de iVario Pro juist in bedrijfskeukens onverslaanbaar.



### iCombi Classic Technologie ontmoet ambachtelijk kunnen.

De iCombi Classic is robuust, gemakkelijk te bedienen en werkt net zo precies als u. Daarom is hij de oplossing op maat voor iedereen met ervaring, die de Combi-stomer met de hand wil kunnen bedienen.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Aantal maaltijden	vanaf 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Gebruiksvolume	2 × 17 liter	2 × 25 liter	100 liter	150 liter
Braadoppervlak	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> )
Breedte	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Diepte	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Hoogte (incl. onderstel/onderbouw)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Gewicht	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Watertoevoer	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Waterafvoer	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Aansluitingswaarde (3 NAC 400V)	14 kW	21 kW	27 kW	41 kW
Zekering (3 NAC 400V)	20 A	32 A	40 A	63 A
<b>Opties</b>				
Onder druk garen	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Bereiding bij lage temperatuur ('s nachts, sous-vide, confit)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●
<b>Prestatievoorbeelden (per pan)</b>				
<b>Ragout aanbraden (vlees)</b>	<b>4,5 kg</b>	<b>7 kg</b>	<b>15 kg</b>	<b>24 kg</b>
Bereidingstijd	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.
<b>Goulash bereiden (vlees en saus)</b>	<b>17 kg</b>	<b>25 kg</b>	<b>80 kg</b>	<b>120 kg</b>
Bereidingstijd zonder druk	102 Min.	102 Min.	102 Min.	102 Min.
Bereidingstijd onder druk	–	↓ -14% 88 Min.	↓ -14% 88 Min.	↓ -14% 88 Min.
<b>Kikkererwten ingeweekt</b>	<b>4 kg</b>	<b>7 kg</b>	<b>20 kg</b>	<b>30 kg</b>
Bereidingstijd zonder druk	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Bereidingstijd onder druk	–	↓ -35% 42 min.	↓ -35% 42 min.	↓ -35% 42 min.
<b>Krielaardappeltjes</b>	<b>7 kg</b>	<b>12 kg</b>	<b>45 kg</b>	<b>65 kg</b>
Bereidingstijd zonder druk	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.
Bereidingstijd onder druk	–	↓ -14% 42 min.	↓ -14% 42 min.	↓ -14% 42 min.

● Standaard ○ Optioneel





„Na de deelname aan het live event hebben wij besloten om met het kookstelsel te gaan werken.“

George Kailis, eigenaar en manager TAMALA Café Bar, Kiti, Cyprus

## ServicePlus.

Het begin van een fantastische vriendschap.

Met de passende service worden het RATIONAL-kookstelsel en uw keuken een afgerond geheel: vanaf het eerste advies, het proefkoken, de installatie, via de persoonlijke Start Training en software-updates, tot en met de ChefLine – de telefonische hotline voor individuele vragen – biedt RATIONAL een totaalconcept. Of u kiest voor verdere scholing en training in de Academy RATIONAL. Daarnaast kunt u op elk gewenst moment terecht bij een van de gecertificeerde RATIONAL-vakhandelaren: die zijn perfect op de hoogte van de kookstelsels en vinden wat het best past bij uw keuken. En mocht er zich eens een nood situatie voordoen, dan is de wereldwijde RATIONAL-service snel ter plekke.

### ➔ ServicePlus

Alles met maar één doel voor ogen: lang plezier van uw investering, altijd optimale resultaten met uw kookstelsels en een onuitputtelijke bron van inspiratie.

## iVario live.

U hoeft niet te geloven wat wij u vertellen, probeer het gewoon zelf.

Genoeg theorie, tijd voor de praktijk – want niets overtuigt meer dan de eigen ervaring: beleef de RATIONAL-kookstelsels in gebruik, laat u de intelligente functies demonstreren en probeer zelf uit hoe u ermee kunt werken. Live, vrijblijvend en bij u in de buurt. Hebt u vragen of wilt u informatie voor uw specifieke behoeften en gebruik? Bel ons dan gewoon op of stuur ons een e-mail. Meer informatie, details, films en de mening van klanten vindt u ook op [rational.nl](http://rational.nl).

### ➔ Meld u nu aan.

Tel. +31 546 546000  
[info@rational.nl](mailto:info@rational.nl)





**RATIONAL Nederland**  
Grootkeukentechniek BV  
Twentepoort West 7  
7609 RD Almelo  
Netherlands

Tel. +31 546 546000  
Fax +31 546 546099

info@rational.nl  
rational.nl

