

CombiMaster[®] Plus

萬能蒸烤箱



RATIONAL – 廚師生涯利器



40年來，我們始終追求的目標就是：盡量為客戶提供最大收益。公司首創的第一代萬能蒸烤箱，徹底革新熱烹飪的世界。從此以後，我們堅持專業一途，完全以客戶的願望和需求為重。因此，相較於其他同業，我們為客戶解決問題的能力更強。

之所以如此，我們自我定位的方式也是關鍵。我們自認充滿創新思維，能為廚師們解決問題，而不單單僅製造機器。在我們的研發工作中，也反映出這種自我形象。我們的物理學家、工程師、營養學家和廚師，每年投入約25噸食物，大幅增進我們的創新優勢，為客戶提供多變的應用可能。

這項努力的成果，就是為客戶量身訂做的解決方案CombiMaster® Plus，讓客戶能輕鬆應付在廚房中遇到的日常挑戰。從食物品質的提升、投入原料的改善，到降低消耗的能源以及省時，CombiMaster® Plus均樹立了新的效能標杆。

我們企業的營業目標
為商業廚房盡力提供最大收益的熱食烹飪解決方案





RATIONAL CombiMaster® Plus: 自成一格的典範

對廚師而言，工欲善其事，必先利其器，因為烹飪講究精確。新一代 CombiMaster® Plus是成熟技術的結晶，各方面都極為精確，讓廚師有效發揮個人的廚藝。

它堅固耐用，操作簡便，能夠隨時烹飪出品質最佳的食物。酥脆的肉質，多汁的口感，濃郁的香味、飽滿的色澤和豐富的維他命和礦物質。這全要靠精準掌握爐腔的火候、溫度、濕度、氣流和烹飪時間。

效能上的主要特色



- > 烹飪的多樣性不受限
CombiMaster® Plus可取代市面上將近半數的常用烹飪器具。它可用來燒烤、烘焙、煎烤、燉、蒸、煮，還有更多種烹飪方式。
- > 獨特的烹飪產能
相較於以前的機型，CombiMaster® Plus 的裝載量可以多達30% 產能高，是成熟烹飪技術的結晶，保證製作品質一致又優良的食物。
- > 爐腔內的最佳化熱能
ClimaPlus®能夠根據食材特性，控制爐腔的熱能，燒出酥脆的肉質，烘出酥鬆的外皮，烤出多汁的口感。
- > 操作極其簡單
透過用旋鈕來輕鬆選擇功能，憑直覺操作，經證實即使在嚴苛的烹飪環境下，也相當耐用。

CombiMaster® Plus – 出色驚人的效能

無論是分析成本利得還是效能，CombiMaster® Plus都樹立了新標杆，食物烹飪時的用電量恰到好處，也可隨需要增強。計量極精微，集中調控強，能確保爐腔溫度均勻，並依不同食材的特性調節。因此，即使使用量滿載，也可成功烹飪出高難度的菜餚，例如煎炸、焗烤或燒烤。即便是製作大量的菜式，品質口感也能永保均勻一致；您的顧客只要一品嚐，就會立刻享受到高品質所帶來的愉悅。



衛生、純淨又新鮮的蒸汽

配置有高效能蒸汽控制系統的全新強力蒸汽鍋爐，可將水及最大蒸汽濕度做有效調配。此舉可大量節省加熱時間、強化產品色調以及口感，更保留住食物中的各種維他命及礦物質。隨時維持溫度及最大飽和度的蒸汽可保證提供最佳品質餐點。全新蒸汽鍋爐調節功能保證能為餐點持續提供衛生又新鮮的蒸汽，即使最為敏感的產品亦不致乾掉，而且無須使用軟水器。



非常高效的爐腔

全新爐腔除濕系統在任何環境中均展現快速且可靠效能。如此可確保裹面品及燒烤品外皮香脆可口，烤肉鮮嫩多汁 – 即使烹飪大量餐點亦然。



動態空氣渦流裝置

全新並獲頒專利的動態空氣渦流裝置與爐腔內部的形狀相結合，使熱氣最佳而有效地平均佈滿整個爐腔。風扇速度亦經適當調整控制，以便有效地調節爐腔內的空氣流動速度。此舉代表著爐腔內的熱氣流完全配合食材所需之烹飪狀態，確保精準的能源供給以維持一致性的高品質。



效能第一



- > 動態空氣渦流和全新爐腔結構
兩者均可確保熱度均勻分佈。因此烹飪出的食物品質，能達到前所未有的
一致性。
- > 烹調腔內的主動式溫度管理功能
超高效能的快速除濕技術，即使在滿載的情況下，也能確保烘烤出完美的
菜餚，肉質鮮嫩多汁，外皮金黃鬆脆。
- > 能產生強效、衛生、新鮮的蒸汽
這是一部最出色的蒸具。飽和蒸汽能快速產生，並持續始終保持最高水
準。能溫和地蒸煮魚類、蔬菜和其他敏感易熟的食材，亦可防止餐點變硬
或變乾。

CombiMaster® Plus – 高效多功能

CombiMaster® Plus屬於真正高效多功能的廚房器具，是您廚房內不可或缺的好幫手。它相當不佔空間：過去，您需要多部烹飪設備與大量人力配合才能一展廚藝，現在僅需一台，佔用不到1平方公尺的空間，即可完成。



30°C - 130°C的蒸汽烹飪模式

具備蒸汽控制器的全新高性能蒸汽鍋爐，時時產生衛生又新鮮的蒸汽，無須加水及設置烹飪時間。不變的爐腔溫度以及最大蒸汽飽和度，以確保在烹飪過程中維持一致，讓食物達到最佳餐點品質。可口的顏色及口感，尤其是保留住各式蔬菜中的營養成份及維他命。即使像奶油焦糖、乳蛋餅、精緻魚或奶油調味醬等極脆弱的餐點亦可輕鬆地完成 – 即使大量烹飪也一樣。

30°C - 300°C的熱氣烹飪模式

環繞食材周圍的熱空氣高速循環流動。肉蛋白質立即成形以確保內部絕對鮮嫩多汁。溫度永遠高達300°C的熱空氣非僅為重要細節，它更儲備保留必要熱力以供後續大量餐點使用。唯有如此才能確保烘焙品內部鬆軟多汁、外皮焦黃的煎烤食物、低溫冷凍食物(例如花枝、可樂餅、春捲和雞翅)及柔軟蓬鬆烘焙食物。

30°C - 300°C的混合烹飪模式

混合烹飪模式係使用熱蒸汽以極短的烹飪時間減少汁液在烹飪作業中流失，熱空氣則可為餐點添加香味、可口色調以及酥脆度。您因此可確保在大幅縮短烹飪時間且不翻動餐點的狀況下將烹飪損失減少50%。

Finishing®

只要您想區別烹飪和上菜的溫度，Finishing®就可以辦到。CombiMaster® Plus絕佳的火候控制，從配菜到全餐的熱度，都可以完美料理，還能快速調降成適合上菜的溫度，不論是盤裝或使用其他容器。熱度的控制更有彈性，您的顧客也能享受用餐經驗，菜餚不致於因保溫過久而變色變味。

五段空氣速度

不論各種特性的食材，CombiMaster® Plus均有適當的空氣速度處理。即使是蛋奶酥、奶油餡酥或餅乾都可輕鬆料理。

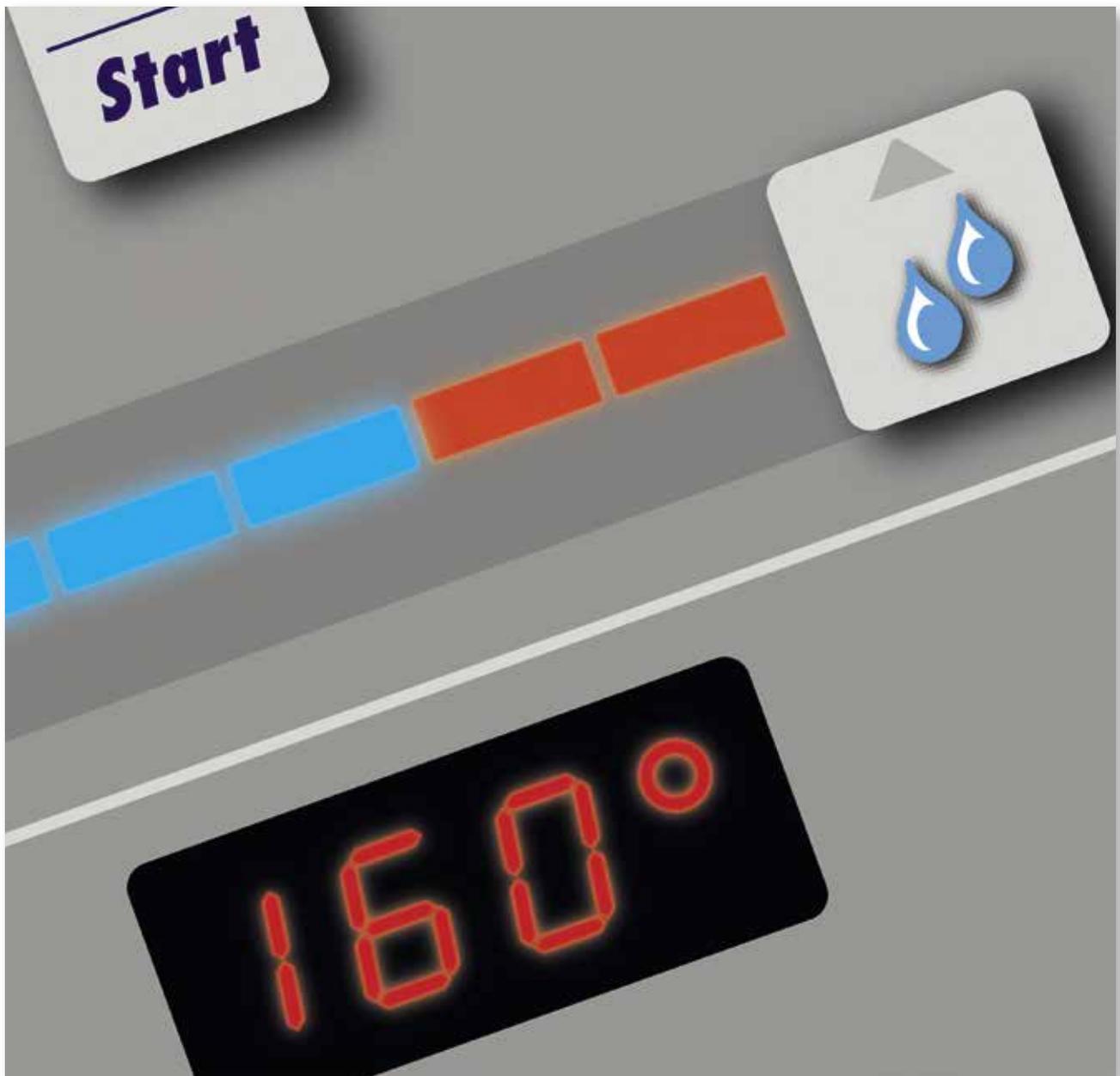


ClimaPlus® – 精準的控制爐腔熱能

透過加水澆灌或是否蓋上蓋子來調控溼度水分，直接的影響著烹飪結果的成功與否。

對於溼度的掌握需要花費精力與時間，還要靠經驗累積出的直覺反應。現在不需再如此麻煩，CombiMaster® Plus的爐腔可集中測量與調控，將溼度精確地維持於理想的範圍。ClimaPlus®將廚房中的實務經驗，轉換成操作簡便的智慧結晶和先進的科技，保證讓您每次都能烹飪出絕佳品質的菜餚。





ClimaPlus®-- 烹調腔內的主動式溫度管理功能



- > 爐腔中的調節器，能持續監測出溼度含量，並且依照您的設定，完全自動化調節。配合您的需要增減爐腔內的溼度。您不再需要費時做澆淋油水的動作。
- > ClimaPlus®可透過手動或電腦控制。當然，您亦可應用您的經驗在烹飪過程中任意的調整溼度。

簡單 高效



符號一目了然

CombiMaster® Plus的操作方式一目了然，毫不費力即可上手。
符號簡單明瞭、編排清楚，旋鈕的設計能讓您進行精確的設定。

可自訂個別用途的程式

最多有100組程式的儲存空間，每組程式最多只要6個步驟，
即可自動化個別的烹飪程序。您可以透過簡單的按鈕操作，
就可輕鬆進行多道烹飪程序。

輕鬆實現衛生潔淨

RATIONAL CombiMaster® Plus的清潔方式簡單便利。
只需在爐腔內噴上RATIONAL清潔劑，然後啟動清潔程式即可。
最好再用選購的手持噴槍來沖洗爐腔，就大功告成，頑垢徹底清潔溜溜。



whiteefficiency®

持續增長的客戶利益。

CombiMaster® Plus 能夠顯著提高您的廚房的經濟性，這一點有證可循。您不需要等待它攤還成本——該設備的成本償還是立即發生的。它在原材料、能源、工作時間以及占地面積方面的節省是如此巨大，超過了它本身的投資成本。

使用 RATIONAL 工作，便意味著以更少的能源消耗帶來更高的工作成果。這就是效率。我們將其稱作 whiteefficiency®。

我們將 whiteefficiency® 理解為整體性的過程，以產品的開發階段為起始。我們與各大學協作研發新的解決方案，以求將能源消耗降到最低限度。該宗旨貫穿了我們的始終：我們的生產製作過程經過了環境認證，我們的物流環節注重環保節能，同時我們還對陳舊設備進行回收利用。

您將充分享受以下產品優勢：

廚房中配備 whiteefficiency® 之後，這一宗旨也將得到充分體現。

RATIONAL 意味著最高品質，即使在大量備餐時亦是如此。即節省了原材料，又減少了浪費。此外，使用我們的廚具設備，能夠避免大多數能源、水和時間的消耗與浪費。

此外，RATIONAL 還能為您提供更多的廚房空間，將以極小的占地面積取代 40 % 至 50 % 的傳統烹飪設備。

設備占地面積不到 1 平米，卻能夠代替或輔助 40 % 至 50 % 的傳統烹飪設備。這就減少了廚房設備的總占地面積，也降低了投資成本。

最後，對於我們而言，whiteefficiency® 意味著始終伴您左右。通過服務包 ServicePlus，我們將在產品的整個生命週期內始終為您提供許多免費的服務。

有付出：



就有收穫：



差別就在細節中

安全性



- > 高度較低的插槽高度確保操作安全性
RATIONAL的標準領先業界。所有機型中，最上層插槽高度均為1.60公尺。
- > 背後通風的雙層玻璃門帶有熱反射塗層
設計方式保證讓外層玻璃接觸溫度低，且使兩層玻璃之間的清洗工作簡便。
- > 內置式機具門滴槽
由於滴液槽在機器門打開時會不斷地得到排空，因此可以有效地防止地面形成積水。

烹飪技術



- > ClimaPlus®
度量及控制器可自動地將爐腔維持在設定的條件。採用市場上最有效的除濕技術，以便做出最香脆可口又鮮嫩多汁的餐點。
- > 蒸汽鍋爐
蒸汽鍋爐的全新蒸汽調節器持續提供百分百衛生又新鮮的蒸汽以確保最佳餐點品質。最大蒸汽飽和度，即使在低溫下，亦可防止餐點變硬或變乾。
- > 全新氣流技術 **已申請專利**
全新的動態空氣渦流及獨特的爐腔構造能確保熱量在爐腔內均勻一致。這對製作大量餐點時確保一致絕佳品質至關重要的環節。
- > 離心式集油槽設計 **專利**
從此無須再清理及更換老式的濾油器。風扇葉輪上的自動分油器使烹飪箱內的空氣清淨並確保餐點味道純正。

資源使用率



- > 依照需求供應能源
全新開發的控制器技術確保輸送的**能量正好是烹製所需。**
- > 立式機內具備完整密封系統 **專利**
不論是否使用擱架式平臺車，完整密封系統無須另外使用密封片即可保證不流失蒸汽或能源。
- > 佔用空間節省28%
本設備極小的體積可減少加熱面積以及耗電量。爐腔門為節能設計，亦僅需小幅度轉軸空間，以減少開門時流失的能源。
- > 瓦斯器具中的高性能換熱器 **專利**
經過特別設計的換熱器效率更高。大又平滑的表面更加便於清理。由於燃燒時的有害物質排放量極少，被授予德國瓦斯經濟創新獎。

舒適性



- > 一體成形手動水槍 **專利**
可調整式噴頭及符合人體工學的設計大幅簡化清理、去漬和加水步驟。一體成形式自動縮回裝置及自動開水裝置使安全及衛生程度均符合EN 1717及SVGW標準(瑞士瓦斯及自來水工業協會)。
- > 安裝簡便
符合EN 1717規定的標準出口無須另外使用單獨的漏斗。經SVGW驗證合格。
- > 縱向插槽
縱向插槽可容納1/3和2/3 GN容器，可輕鬆裝卸容器。
- > USB埠
透過USB接口可以方便地記錄最近10天的HACCP數據、上載烹飪程序以及更新CombiMaster® Plus軟體，使設備總是保持在RATIONAL公司最新產品研發成果的狀態。

對於任何需求 均有適合的設備



不論一天須製作幾十道或幾千道餐點，我們均有各式規格的CombiMaster® Plus設備供您選用，以便符合您各項的需求。

所有設備可分為電力型及瓦斯型，尺寸、裝置及功率完全相同。

CombiMaster® Plus有多種適用於船艦、監獄的特殊規格機型，您也可選擇具有內建排油管的機種，滿足您廚房的特殊環境需求。除了CombiMaster® Plus之外，我們也向您推薦新款的SelfCookingCenter® 5 Senses，共有12款規格可供選擇。唯有採用iLevelControl®、iCookingControl以及Efficient CareControl系統的SelfCookingCenter® 才能充分發揮效能潛力的水準，讓您的烹飪實力達到不敗的地位，同時省下了大量的水電費、清潔劑和烹飪工時。

設備	61型	101型
電力型及瓦斯型容量	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
每天烹飪餐點數量	30-80	80-150
縱向插槽	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
寬度	847 mm	847 mm
深度	771 mm	771 mm
高度	782 mm	1.042 mm
進水量	R 3/4"	R 3/4"
出水量	DN 50	DN 50
水壓	150-600 kPa或 0.15-0.6 Mpa	150-600 kPa或 0.15-0.6 Mpa
電力型		
重量	105,5 kg	141,5 kg
設備功率	11 kW	18,6 kW
保險絲	3 x 16 A	3 x 32 A
電源	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
"熱氣"功率	10,3 kW	18 kW
"蒸汽"功率	9 kW	18 kW
瓦斯型		
重量	121,0 kg	163,5 kg
包括燃氣安全裝置在內的高度	1.012 mm	1.272 mm
用電設備功率	0,3 kW	0,39 kW
保險絲	1 x 16 A	1 x 16 A
電源	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
瓦斯接頭	R 3/4"	R 3/4"
天然瓦斯/液化瓦斯		
最大額定熱負荷	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW
"熱氣"功率	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW
"蒸汽"功率	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW

更多詳情請索取設備及配件型錄或上我們的網站
www.rational-onlince.com





62型

102型

201型

202型

6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
782 mm	1.042 mm	1.782 mm	1.782 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
150-600 kPa 或 0,15-0,6 Mpa			
125,5 kg	166,0 kg	259,0 kg	338,0 kg
22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
3 NAC 400 V			
21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
143,5 kg	197,5 kg	288,0 kg	364,5 kg
1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
1 x 16 A			
1 NAC 230 V			
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

各項功能

- > 蒸烤箱包含三種模式：溫度範圍介於30 °C - 300 °C
- > ClimaPlus® – 濕度測量，5段式設定和調控

特點

- > 核心溫度探針
- > 可自動縮回的手持水槍裝置
- > 多達6個步驟的100個程式
- > 五段可調式空氣加濕功能
- > 爐腔可快速降溫及穩定冷卻
- > USB埠



kiwa

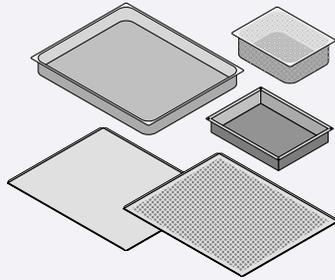
DEKRA

WRAS
4 PHENOL FREE
PRODUCT

CE

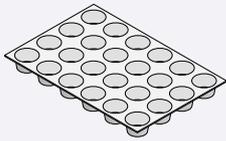
完美搭配

RATIONAL配件



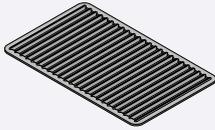
> 烹飪用容器和烤架

RATIONAL不銹鋼製容器和烤架均為符合餐飲業標準的GN 2/1, 1/1, 1/2及1/3。採用GN和烘焙標準規格的花崗岩琺瑯質塗層烤盤和帶有防粘塗層的鋁質煎烤盤可最佳地烘焙和煎烤各種食品。對於典型的烘焙，我們建議使用GN及烘焙專用的穿孔式鐵氟龍塗層烤盤。



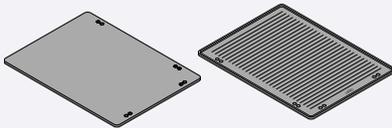
> RATIONAL松餅膜

高彈性材料完全防粘。烘焙模具專供烹飪奶油鹹派、麵包布丁、多種甜點、煎荷包蛋及許多其他製品。



> RATIONAL CombiGrill®超級烤架

有了CombiGrill®超級烤架，您亦可在燒烤餐點、魚及蔬菜時享有理想的燒烤紋理。CombiGrill®超級烤架堅固耐用。三層式TriLax®塗層讓餐點可達絕佳上色程度並能耐熱、耐鹼。



> RATIONAL烙烤架及披薩烤盤

專利

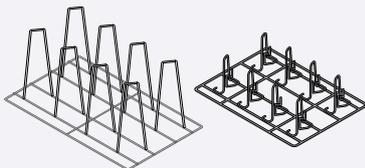
您可使用烙烤架及披薩烤盤做出各式各樣的披薩、扁麵包及燒餅。其絕佳的導熱性讓您輕易獲得最佳品質。烤盤的反面亦可用來烤蔬菜、牛排或魚 – 烤架製作的餐點具備完美的烤架紋理。



> RATIONAL CombiFry®超級炸籃

專利

只須15分鐘就可做出200份炸薯條，無須另外添加煎炸油。獲頒專利的CombiFry®，現已率先取得在短時間內烹飪預炸大量油炸品之技術。完全無須採購、儲存及處理煎炸油。



> 烤雞與烤鴨架

專利

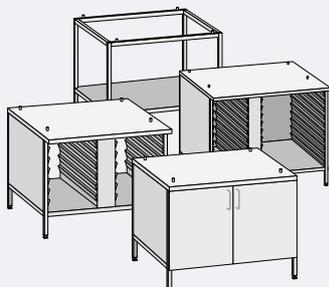
利用垂直方式放置，如此的烹飪技術使得雞鴨胸肉軟嫩多汁，且外皮酥脆、焦黃度均勻一致。



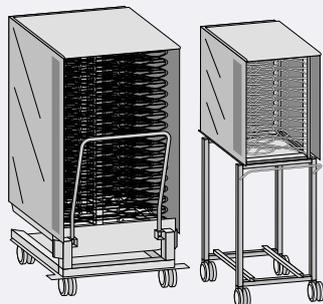
> 多用途圓模烤盤

多用途圓模烤盤適用於烹飪大量煎蛋、煎蛋餅、蛋捲及玉米餅。表面特製鐵氟龍塗層可防止與餐點粘黏。

RATIONAL原廠專門搭配CombiMaster® Plus。所有配件極其堅固耐用，極為適用於處理專業廚房中的日常工作。其特別之處包括製備預炸食物、燒烤雞鴨、烤全羊、烤乳豬以及牛排、豬排等等 – 完全無須在烹飪過程當中翻面即可完成專業的烹飪工作。



- > 底架及底櫃
共有四款型號的櫃架可堅固牢靠的放置CombiMaster® Plus設備。
所有櫃架的製造均符合現行衛生法規。



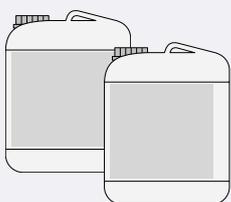
- > 宴會用Finishing®系統
Finishing®系統包括活動式盤架推車及保溫蓋。Finishing®烹飪時，活動式盤架推車最多可放置120個直徑31公分的餐盤。RATIONAL保溫蓋亦可從Finishing®餐點完成後，到上桌前對餐點保溫，恆溫可達20分鐘之久。



- > UltraVent®
UltraVent®的冷凝技術為先將蒸汽冷凝後再將其排出，如此即無須另行安裝廢氣排放系統。安裝過程輕鬆簡單，且可隨時補充加裝，無須與外部連接。



- > 抽油煙機
打開爐腔門時，風扇將自動抽出蒸汽(無須冷凝技術)。安裝簡單，亦可後期隨時加裝。無須安裝軟水設備。
- > UltraVent® Plus
除UltraVent®的冷凝技術外，UltraVent® Plus具有特製的過濾技術。此功能可同時防止蒸汽及有效避免油煙，如燒烤煎烤時所產生的油煙。RATIONAL亦可安裝在店面前等所有重要的位置。



- > RATIONAL特殊清潔劑和燒烤清潔劑
只有原廠RATIONAL產品是專為成功達到最佳清潔效果而研發特製，且經許可。燒烤清潔劑可輕鬆清除200°C以上的高溫所產生的頑垢。

RATIONAL

我們將隨時為您提供服務



諮詢與規劃

我們非常樂意為您提供適合您廚房的解決方案。另外，我們亦免費為您提供設計全新或改裝廚房方面的建議諮詢。

試用

您如須試用CombiMaster® Plus，我們的業務人員將非常樂意為您安排。請電洽我們即可！

安裝

CombiMaster® Plus安裝簡單。另外，我們就各種安裝場地提供多種對應的安裝方案。我們的RATIONAL服務夥伴可快速完成專業的安裝工作。



免費解說

如您需要，我們富有經驗的RATIONAL主廚可專程到您的工作場地提供一對一解說。

Chef@Line®

透過廚師專線提供友善的協助。在應用上有任何疑問時，均可隨時致電給我們資深的RATIONAL主廚請教。您可以快速獲得適合於您的寶貴經驗和建議。

ClubRATIONAL

隨時掌握最新第一手資訊，您可透過業界獨特的知識與溝通管道，以獲取極豐富有效的各種知識和服務項目，同時可與同事交換心得經驗。包括免費更新CombiMaster® Plus軟體。

RATIONAL服務合作夥伴

總是就近為您提供隨時服務。RATIONAL服務合作夥伴密集的網絡為您提供可靠又快速的服務以解決所有技術性問題，其中包括保固期內的零件供應、技術指導熱線以及週末緊急服務。



回報及回收

一切並非結束。我們自始即說明CombiMaster® Plus如何將所有資源發揮效力，其中包括我們免費為您做高階舊機具回收工作，並同時將其列入我們的資源循環週期。但此舉並非表示一切到此為止，因為我們大多數客戶都會將使用多年後將舊機具交回，然後再購買新的設備。

理論不如實證



您如果想要依照自己的廚房狀況試用RATIONAL CookingLive, 我們亦樂意做安排。

在現場親自充分體驗我們設備的各種強大的烹飪功能: 何不就近免費參加由我們主廚舉辦的現場烹飪活動?

由於我們知道許多人想參加此類說明會, 所以建議請您儘早登記。請與我們聯絡以確定日期。



更多詳情可向我們索取SelfCookingCenter® 5 Senses各式型錄, 也可以上我們的網站
www.rational-online.com

Europe

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

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
Grootkeukentechnik 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.slorational.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 bürosu
34330 Levent Besiktas 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 ラシヨナル・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

