

ООО «РАЦИОНАЛЬ РУС»
Россия, Москва,
Пр-т Андропова, д. 18 стр.6
Тел. +7 495 640 63 38
info@rational-online.ru

Пресс-релиз

Малый бизнес - большие возможности. RATIONAL объявляет о старте акции для малых предприятий общественного питания.

01 апреля 2019 года стартует акция от признанного лидера на рынке пароконвекционной технологии. Немецкий производитель предоставляет специальные условия на аппараты линейки CombiMaster® Plus модели XS и 61, для заведений вместимостью не более 100 посадочных мест.

Акция предполагает фиксированную уменьшенную стоимость аппаратов CombiMaster® Plus моделей XS и 61 в стандартной комплектации с автоматической мойкой. Стоимость аппарата CombiMaster® Plus XS для конечного пользователя составит 313.000 рублей, а аппарата CombiMaster® Plus 61 - 414.000 рублей (включая НДС).

Линейка оборудования CombiMaster® Plus – индивидуальное решение, с помощью которого Вы легко справитесь с ежедневными задачами, возникающими на кухне. Он гарантирует превосходное качество блюд, оптимизирует расход сырья, экономит энергию и время, и тем самым устанавливает новые масштабы производительности.

Аппарат CombiMaster® Plus 61 заменяет до 80% традиционного кухонного оборудования, надёжен, прост в управлении и обладает функциями, которые позволяют всегда готовить блюда наивысшего качества. Эти результаты обеспечиваются благодаря точному контролю за микроклиматом в рабочей камере, правильной настройке температуры, влажности, скорости движения воздуха и продолжительности обработки.

CombiMaster® Plus XS – профессиональный аппарат в компактном формате, который занимает минимальную площадь и может быть установлен на любой, даже самой маленькой профессиональной кухне. При этом он обладает тем же функционалом и эффективностью, как и аппараты большего размера, а это значит, Вы всегда получаете идеальный результат приготовления.

Автоматическая мойка CombiMaster® Plus обеспечит максимальную чистоту и гигиену, а также оптимальный уход за Вашим аппаратом. Просто выберете ступень очистки, положите нужное количество чистящих средств – готово! При этом автоматическая очистка очень экономична. Для ее выполнения требуется меньше энергии, чистящих средств, воды, а также рабочего времени. Благодаря использованию твердых чистящих средств очистка является максимально безопасной.

Успейте стать счастливым обладателем аппарата RATIONAL CombiMaster® Plus, получите вдохновение от уникальных и разнообразных возможностей аппарата RATIONAL.

По всем вопросам специального предложения Вы можете незамедлительно обратиться в ООО «РАЦИОНАЛЬ РУС» по телефону +7 495 640 63 38. Количество аппаратов, участвующих в акции, ограничено.

Контакты:

Служба маркетинга ООО «РАЦИОНАЛЬ РУС»

115432, Россия, г. Москва, Проспект Андропова, д. 18, корп. 6

Тел.: +7 (495) 640 63 38

Круглосуточная горячая линия RATIONAL Chef²Line® для поваров в России – 8 800 234 2020

facebook <http://facebook.com/RATIONALAG>

Youtube <http://www.youtube.com/user/RATIONALAG>

О компании RATIONAL

Группа компаний RATIONAL – мировой лидер в области термической обработки продуктов питания на профессиональных кухнях. Компания, основанная в 1973 году, насчитывает более 2.000 сотрудников по всему миру, 1.100 из которых работают в Германии. С 2000 года акции RATIONAL котируются в Prime Standard на немецкой фондовой бирже, и сегодня компания входит в список SDAX.

Основная цель компании – предлагать клиентам максимально выгодные решения. Что касается внутренних ценностей компании, то здесь RATIONAL следует принципам устойчивого развития, которые выражаются в ее стратегиях защиты окружающей среды, лидерства и социальной ответственности. Многочисленные награды, ежегодно получаемые компанией RATIONAL, доказывают высокий уровень деятельности компании.