GASTRO ECONOMY

RATIONAL

# Wszechstronność.
# Jakość. Precyzja.

RATIONAL – serce gastronomii.













**O firmie RATIONAL.**

# Od urządzenia konwekcyjno-parowego do dostawcy rozwiązań.

Kiedy rozpoczynaliśmy naszą działalność w 1973 roku z zaledwie 18 pracownikami, nikt nie podejrzewał, że ten kierunek będzie stanowić podstawę naszej historii sukcesu. Od tamtego czasu do dziś naszym celem jest zapewnianie naszym klientom największych korzyści.

Dzięki temu postanowieniu firma od lat ułatwia pracę szefom kuchni na całym świecie. Do dziś jest ono motywacją pracowników do ciągłego znajdowania nowych rozwiązań przynoszących klientom korzyści i usprawniających ich codzienną pracę w kuchni.



GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

# Tutaj chodzi o gotowanie. I tylko o to.

Jako globalny specjalista w dziedzinie termicznego przyrządzania potraw firma RATIONAL każdego dnia stawia czoła wyzwaniu, jakim jest ulepszanie przekazywania energii cieplnej do żywności.

Rezultat: iCombi oraz iVario czyli urządzenia zapewniające większą produktywność, jakość i zrównoważony rozwój w kuchni. A dzięki ConnectedCooking, cyfrowemu zarządzaniu kuchnią, praca w kuchni może stać się szybsza, prostsza i bezpieczniejsza.

- Ponad 1,5 miliona sprzedanych urządzeń konwekcyjno-parowych na całym świecie
- Ponad 80 000 sprzedanych iVario na całym świecie
- W ponad 100 krajach
- O ok. 180 mln potraw przyrządzanych każdego dnia
- Udział rynkowy ok. 50%
- Produkcja w Niemczech i Francji
- Ponad 2700 pracowników na całym świecie
- Ponad 150 000 użytkowników ConnectedCooking

# iCombi Pro.
# Efekt WOW.

- Wspaniałe rezultaty. Dla gości.
- Prosta obsługa. Dla każdego.
- Wydajne procesy pracy. Dla zespołu w kuchni.
- Oszczędność czasu. Cennego czasu.
- Bezpieczna inwestycja. Na spokojny sen.
- Wysokie standardy higieny. Pełne bezpieczeństwo.



## Zdecydowanie największa zintegrowana wiedza kulinarna wśród urządzeń konwekcyjno-parowych.

**Efekt WOW na powierzchni zaledwie 1 m².**
Do przyrządzania mięsa, ryb, drobiu, warzyw, wypieków. Do gotowania pokazowego, à la carte, produkcji. Ten piec konwekcyjno-parowy potrafi wiele. Niezależnie od tego, kto obsługuje urządzenie. W nim tkwi doświadczenie ponad 1000 kucharzy. Doświadczenie ponad 1 miliona wyprodukowanych urządzeń. To dlatego iCombi Pro jest inteligentnym piecem konwekcyjno-parowym ze zintegrowanym doświadczeniem w zakresie przyrządzania potraw. To gwarancja efektu WOW.

Dzięki tej wiedzy iCombi Pro zna, planuje i reaguje na procesy gotowania w taki sposób, aby zagwarantować najlepsze rezultaty bez ingerencji z zewnątrz.
Dlatego to urządzenie konwekcyjno-parowe stanowi logiczną decyzję dla wszystkich, którzy chcą wydajnie, produktywnie i elastycznie pracować w profesjonalnej kuchni.



iCareSystem
**AutoDose**

Prosto, bezpiecznie, czysto dzięki zasobnikom z chemią myjącą i pielęgnacyjną. Zintegrowany system przechowywania rozpoznaje potrzebną ilość chemii myjącej i pielęgnacyjnej, automatycznie uruchamia się w określonym terminie lub w razie potrzeby. Zwiększa to bezpieczeństwo pracy, pozwala oszczędzić czas. Opcjonalnie dla wybranych modeli iCombi Pro.






GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

# iVario.
# The Game Changer.

- Gotować, smażyć i frytować w jednym urządzeniu.
- Nawet o 4 razy szybciej i przy zużyciu energii mniejszym o 40%*.
- iVario zastępuje tym samym liczne tradycyjne sprzęty kuchenne. Trzon kuchenny, patelnię, makaroniarkę, grill i frytownicę.



## Imponująca moc.
## Doskonałe rezultaty.

**Precyzyjne, inteligentne, wydajne** – to nowe reguły.
Aby nic się nie przypalało i nie kipiało. A kuchnię opuszczają wyłącznie doskonałe potrawy. Jest to możliwe dzięki ceramicznym elementom grzejnym, które są połączone z odpornym na zarysowania dnem kadzi gwarantującym szybkie reakcje. Całe dno kadzi jest rozgrzewane równomiernie, a w razie potrzeby temperatura jest szybko redukowana. A do tego dostępne są rezerwy mocy. Gwarantujące podsmażanie dużych ilości lub podlewanie potraw bez wahań temperatur.

Prosta obsługa gwarantująca pyszne rezultaty. Centrum kontroli iVario Pro.

Czujniki w dnie kadzi rozpoznają wielkość załadunku, stan i ilość produktów, a następnie dostosowują do nich proces przyrządzania. Niezależnie od jego rodzaju. Automatycznie. Za każdym razem. Bez trudu. iVario powiadamia o konieczności podjęcia działania.

iVario jest nieodzowne w restauracyjnych procesach mise en place i à la carte.

- Wysoka jakość potraw.
- Oszczędność czasu.
- Oszczędność przestrzeni i urządzeń.




* W porównaniu z tradycyjnymi patelniami uchylnymi, kotłami i frytownicami.



GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

**Przegląd modeli.**

# Urządzenie pasujące dla każdego.

- Intuicyjna obsługa
- Precyzyjny klimat w komorze dla najlepszych rezultatów
- Jednoczesne przyrządzanie różnych produktów
- Niezawodne rezultaty bez nadzorowania
- Automatyczne mycie i odkamienianie Opcjonalnie: System przechowywania ze zintegrowanymi zasobnikami chemii myjącej i odkamieniającej
- MyDisplay: Indywidualne potrawy i koszyki na ekranie
- Funkcja planowania: z optymalnym poborem energii lub z optymalnym czasem
- Możliwość podłączenia do ConnectedCooking – dla większej wydajności w kuchni









| **iCombi Pro** | **XS 6-2/3** | **6-1/1** | **10-1/1** | **6-2/1** | **10-2/1** | **20-1/1** | **20-2/1** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Elektryczne | Wersja elektryczna i gazowa | Wersja elektryczna i gazowa | Wersja elektryczna i gazowa | Wersja elektryczna i gazowa | Wersja elektryczna i gazowa | Wersja elektryczna i gazowa |
| Pojemność | 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 |
| Dzienna liczba porcji | 20–80 | 30–100 | 80–150 | 60–160 | 150–300 | 150–300 | 300–500 |
| Wzdłużny układ prowadnic (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 |
| Szerokość | 655 mm | 850 mm | 850 mm | 1072 mm | 1072 mm | 877 mm | 1082 mm |
| Głębokość (z klamką) | 555 (621) mm | 775 (842) mm | 775 (842) mm | 975 (1042) mm | 975 (1042) mm | 847 (913) mm | 1052 (1117) mm |
| Wysokość (z rurą odpowietrzającą) | 567 (594) mm | 754 (804) mm | 1014 (1064) mm | 754 (804) mm | 1014 (1064) mm | 1807 (1872) mm | 1807 (1872) mm |
| iCareSystem AutoDose | – | o | o | o | o | – | – |

● standard ○ opcja

- Intuicyjna obsługa
- Skuteczne zarządzanie energią
- Pożądane rezultaty bez nadzorowania
- Powiadamia wyłącznie w razie konieczności podjęcia działania
- Gotowanie pod ciśnieniem
- Podział dna kadzi na cztery strefy
- Automatyczna funkcja podnoszenia i opuszczania
- Automatyczny dopływ i odpływ wody
- Regulacja wysokości (opcjonalnie)
- Możliwość podłączenia do ConnectedCooking – dla większej wydajności w kuchni






| **iVario** | **2-XS** | **2-S** | **L** | **XL** |
|---|---|---|---|---|
| Liczba porcji | from 30 | 50 - 100 | 100 - 300 | 100 - 500 |
| Pojemność użytkowa | 2 × 17 l | 2 × 25 l | 100 l | 150 l |
| Powierzchnia smażenia | 2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²) | 2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²) | 2/1 GN (39 dm²) | 3/1 GN (59 dm²) |
| Szerokość | 1100 mm | 1100 mm | 1030 mm | 1365 mm |
| Głębokość | 756 mm | 938 mm | 894 mm | 894 mm |
| Wysokość (włącznie z podstawą/szafką) | 485 (1080) mm | 485 (1080 ) mm | 608 (1078) mm | 608 (1078) mm |
| **Opcje** | | | | |
| Gotowanie pod ciśnieniem | – | ○ | ○ | ○ |
| iZoneControl | ○ | ● | ● | ● |
| Gotowanie w niskich temperaturach (w nocy, sous vide, konfitowanie) | ○ | ● | ● | ● |

● standard ○ opcja

# iHexagon.
# Najlepsza jakość potraw w najkrótszym czasie.

- **Najlepsza jakość potraw.** Energia mikrofalowa jest wykorzystywana w sposób inteligentny, precyzyjny i ukierunkowany, w zależności od produktu.
- **Oszczędność czasu.** Nawet o 30% szybciej w porównaniu z iCombi Pro przy niezmiennie wysokiej jakości potraw.
- **Większa elastyczność.** Niezależnie od tego, czy chodzi o produkcję wstępną, gotowanie świeżych potraw, Finishing czy szybką produkcję uzupełniającą, iHexagon dostosowuje się do każdej koncepcji.
- **Większa wydajność produkcyjna.** Dzięki inteligentnemu połączeniu mikrofali, dodatkowej mocy grzewczej i świeżej pary możliwa jest większa wydajność w tym samym czasie.






## Gorące powietrze, para i mikrofale połączone w unikalny sposób.

**Większa szybkość w kuchni profesjonalnej.**
iHexagon to pierwsze na świecie urządzenie, które inteligentnie łączy parę, gorące powietrze i technologię mikrofal. Rezultat: najwyższa jakość potraw w najkrótszym czasie – na wszystkich sześciu poziomach i na powierzchni zaledwie ok. 1 $m^2$.

Dzięki funkcji iClimateBoost iHexagon automatycznie dostosowuje wszystkie parametry przyrządzania do produktów i zapewnia doskonałe, równomierne rezultaty przy maksymalnej prędkości. Grillowanie, smażenie, duszenie, gotowanie na parze, pieczenie lub szybkie podgrzewanie – iHexagon zastępuje wiele urządzeń kuchennych i znacznie zwiększa wydajność produkcyjną oraz elastyczność.

Nawet o 30% szybciej niż iCombi Pro i nawet o 20% większe załadunki – idealnie sprawdza się przy przyrządzaniu potraw typu grab & go, w godzinach szczytu, w dużych ilościach lub w rekordowym czasie.



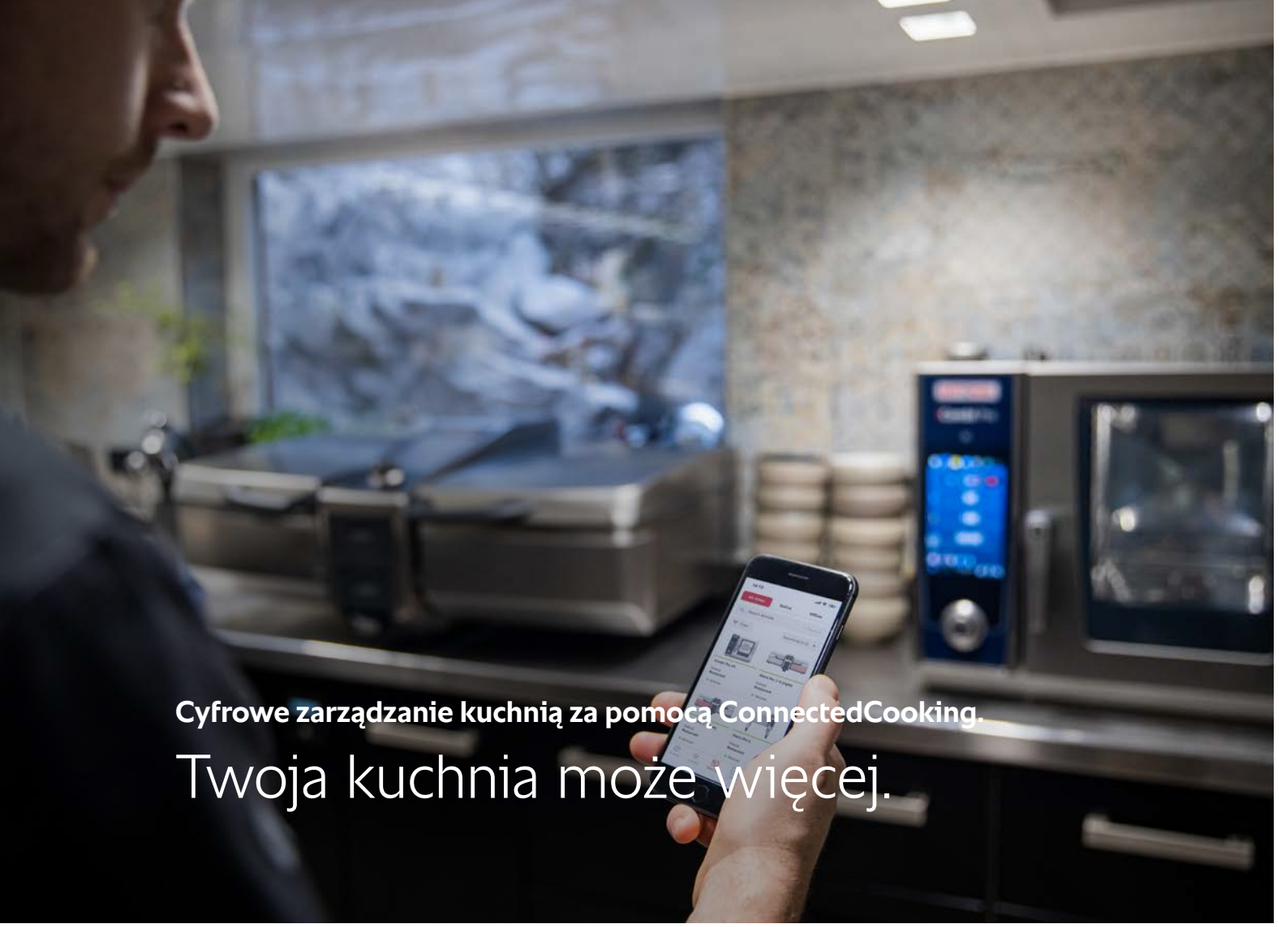
GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

## Przegląd modeli.

## Wyróżnia się wysoką wydajnością. A nie tym, ile zajmuje miejsca.

Model iHexagon jest dostępny z sześcioma poziomami, dzięki czemu wielkość i użyteczność urządzenia są optymalnie do siebie dopasowane. Można go oczywiście łączyć z innymi urządzeniami RATIONAL. Nie da się bardziej zmniejszyć śladu węglowego w kuchni.

| iHexagon | 6-1/1 |
|---|---|
| **Elektryczne** | |
| Pojemność | 6 × 1/1 GN |
| Wzdłużny układ prowadnic (GN) | 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN |
| Szerokość | 966 mm |
| Głębokość (z klamką) | 931 (998) mm |
| Wysokość (z rurą odpowietrzającą) | 854 (899) mm |
| Przyłącza wody | R 3/4 |
| Odpływ wody | DN 50 |
| Ciśnienie wody | 1,0–6,0 barów |
| **Elektryczne** | |
| Masa | 154 kg |
| Moc znamionowa | 20,1 kW |
| Zabezpieczenie | 32 A |
| Przyłącze do sieci elektrycznej | 3NAC400 V 50/60Hz |
| Moc dla trybu „Gorące powietrze” | 17,0 kW |
| Moc dla trybu „Para” | 9,0 kW |
| Moc dla trybu „Mikrofale” | 2,6 kW |



**Cyfrowe zarządzanie kuchnią za pomocą ConnectedCooking.**

# Twoja kuchnia może więcej.

**Jesteś gotowy na kolejny krok?**
Praca w kuchni może stać się szybsza, prostsza i bezpieczniejsza, a dzięki ConnectedCooking, cyfrowemu zarządzaniu kuchnią, można w pełni wykorzystywać swoje urządzenia RATIONAL: wysyłka programów gotowania, aktualizacja oprogramowania i dokumentacja danych HACCP. Aby wszystko stało się łatwiejsze. Niezależnie od tego, gdzie stoją urządzenia..

- **Zarządzanie przepisami:**
  aby odpowiednie standardy jakości były wdrażane wszędzie. Biblioteka i tworzenie przepisów, zarządzanie programami przyrządzania potraw i planowanie produkcji.
- **Zarządzanie urządzeniami:**
  kontrolę nad sytuacją można zachować z dowolnego miejsca:
  pulpit urządzenia z widokiem zużycia energii, automatycznymi aktualizacjami oprogramowania, skrojony na miarę zdalny dostęp.
- **Zarządzanie higieną:**
  pełne bezpieczeństwo. W prosty sposób można cyfrowo monitorować, kontrolować i dokumentować dane HACCP.



**Usługi RATIONAL.**

# Oto początek pięknej przyjaźni.

**Dzięki optymalnie dopasowanym usługom RATIONAL gwarantuje pomyślny przebieg prac w kuchni:**
od pierwszego doradztwa, gotowania próbnego i instalacji przez osobiste szkolenia stanowiskowe i aktualizacje oprogramowania po ChefLine, infolinię dla indywidualnych zapytań – oferta usług RATIONAL jest niezwykle bogata.

Academy RATIONAL Akademia RATIONAL umożliwia doskonalenie zawodowe.

Jednocześnie w każdej chwili można zwrócić się do jednego z dystrybutorów RATIONAL: posiadają oni doskonałą wiedzę na temat urządzeń i wyszukają najlepsze rozwiązanie dla danej kuchni. W nagłych wypadkach szybkiego wsparcia udzielają punkty serwisowe RATIONAL na całym świecie.



GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl







//

Z zespołem liczącym pięć osób potrzeba urządzeń, które umożliwią przyrządzanie 300 porcji obiadu jednakowej jakości.

Christian Flatscher, szef kuchni w restauracji zakładowej „KULINARICON" firmy 3CON




**Kulinaricon/Ebbs w Tyrolu, Austria.**

# Regionalność i sezonowość przynoszą lojalność klienta.

Kierownictwo firmy chciało stworzyć dla swoich pracowników strefę relaksu stanowiącą bezsprzeczną wartość dodaną, w której kuchnia wykorzystywałaby głównie składniki regionalne i sezonowe. W tym celu opracowaliśmy koncepcję ze 150 miejscami siedzącymi, która oferuje zarówno przytulne stoliki narożne dla większych grup osób, jak i słoneczne miejsca przy parapetach okiennych. Kuchnię zarządzaną przez 30-letniego kucharza Christiana Flatschera opuszcza codziennie do 300 porcji. „W fazie planowania spodziewaliśmy się mniej", wyjaśnia. Fakt, że około 80% pracowników będących danego dnia na miejscu, odwiedza firmową restaurację, w imponujący sposób potwierdza skuteczność tej koncepcji. Personel nie zadaje sobie już pytania, gdzie wybrać się na lunch, ale które z trzech dań głównych wybrać.

Siedmioosobowy zespół kuchni jest stałym elementem rodziny 3CON i kreuje ze świeżych, regionalnych produktów prawdziwe pyszności.

Wybrane potrawy są zamawiane przez gości online z tygodniowym wyprzedzeniem. W ten sposób można lepiej zaplanować zakupy i ograniczyć marnowanie żywności. Oprócz bogatego bufetu sałatkowego i dwóch zup, dla pracowników 3CON codziennie dostępne są trzy różne dania główne (tradycyjne, niskowęglowodanowe lub makaronowe).

## Świeża produkcja na najmniejszej powierzchni.

Szef kuchni Christian Flatscher od początku był zaangażowany w planowanie kuchni, a przy wyborze urządzeń kuchennych postawił na RATIONAL: „Prawie od zawsze pracowałem na urządzeniach RATIONAL. Dobrze znam je zarówno ja, jak i pozostali pracownicy". Dlatego zaplanowano dwa piece konwekcyjno-parowe z sześcioma i dziesięcioma półkami. Nowością dla zespołu kuchni było zastosowanie w kuchni drugiego urządzenia RATIONAL iVario zamiast patelni uchylnej i kotła. „Urządzenie iVario było dla mnie nowością. Ale ponieważ każdy z nas dobrze znał piec konwekcyjno-parowy, wdrożenie do pracy z tym urządzeniem poszło bardzo prosto. Jego obsługa jest taka sama", wyjaśnia Flatscher.










//

To prawdziwy game changer. Pomaga w działaniach, których nie byłeś nawet świadomy.

Tyler Betzhold, Executive Chef, usługi restauracyjne Uniwersytetu Richmond (po prawej)



**Uniwersytet Richmond/Richmond, VA, USA**

# Podwyższone standardy gastronomiczne.

“Posiłki w college'u są ważną częścią kultury uniwersyteckiej,” mówi Terry Baker, dyrektor wykonawczy ds. restauracji na Uniwersytecie w Richmond. “Koncentracja naszego społeczeństwa na jedzeniu stała się bardziej wyrafinowana i zmieniła sposób, w jaki jemy. Studenci mają większą wiedzę na temat przygotowywania posiłków i sposobów żywienia. Oczekują dobrej żywności o światowym pochodzeniu i pragną doskonałości.”

Standardy te spełniają Baker i szef kuchni Tyler Betzhold, którzy prowadzą program gastronomiczny na Uniwersytecie w Richmond. Uczelnia wydaje od 4000 do 5000 posiłków dziennie, a urządzenia RATIONAL iVario Pro i iCombi Pro zasilają kuchnie obsługujące stołówkę, sklepy i catering. Firma RATIONAL jest częścią programu gastronomicznego na Uniwersytecie w Richmond od 15 lat. Baker przyszedł na uniwersytet w 2019 roku, wnosząc prawie trzy dekady doświadczenia w gastronomii szkolnictwa wyższego. Dba o to, aby jej wykwalifikowany i zmotywowany zespół miał odpowiedni sprzęt, którego potrzebuje, aby odnieść sukces.

## Game changer w kuchni.

“Nasi pracownicy naprawdę chcą dać z siebie wszystko, a te elementy wyposażenia pomagają to osiągnąć. Mamy kuchnię, która jest otwarta 15 godzin dziennie, z dziewięcioma szefami kuchni i licznymi kucharzami. Możliwość programowania receptur zapewnia niezbędną spójność i jakość, które musimy zapewnić studentom,” mówi. “Urządzenia RATIONAL były na wyposażeniu wszędzie tam, gdzie pracowałem w mojej karierze zawodowej. Dla mnie zawsze były wyznacznikiem sukcesu.”

W kuchni na stołówce ma trzy urządzenia iVario Pro XL, a kolejne dwa są w drodze. Wszechstronność, wysoka wydajność, równomierne nagrzewanie i możliwość utrzymywania wysokich temperatur bez koniecznego czasu regeneracji są dla niego kluczowe. iVario Pro ułatwia smażenie dużych porcji – prawdziwy game changer dla Betzhold. Ogólnie rzecz biorąc, skraca czas produkcji o połowę, a w niektórych przypadkach nawet o 90% przy użyciu opcji gotowania pod ciśnieniem.









//

Nasi goście zauważają przede wszystkim dużo szybszą obsługę pomimo wysokiego natężenia ruchu. Wzrosła sprzedaż, skróciły się czasy oczekiwania, a jakość polepszyła

Ian Green.



**Stadion Tottenham Hotspur - Londyn, Wielka Brytania.**

# Jak stadion Tottenham oszczędza czas i zasoby dzięki iHexagon.

Otwarty w kwietniu 2019 roku stadion Tottenham Hotspur jest największym stadionem klubowym w Londynie. Na ponad 60 stoiskach z posiłkami i napojami, które zaopatrują dziesiątki tysięcy kibiców podczas meczów piłki nożnej i dużych imprez, w sektorze cateringowym stadionu wymagana jest wysoka wydajność i niezawodność.

Aby sprostać tym wymaganiom, Tottenham Hotspur jako pierwszy stadion na świecie zainstalował dwa ustawione na sobie urządzenia iHexagon. iHexagon łączy parę, gorące powietrze i energię mikrofal na sześciu poziomach, umożliwiając szybką, wysokiej jakości produkcję potraw, niezbędną wszędzie tam, gdzie czas wydawania dań jest krótki, a ruch gości bardzo duży.

Dla Iana Greena, szefa kuchni ds. sprzedaży detalicznej i rozwoju kulinarnego na stadionie Tottenham Hotspur, efekty były natychmiast odczuwalne.

„W ciągu jednego dnia produkujemy w iHexagon około 4500 do 5000 produktów. Wcześniej produkcja tego, co teraz udaje się w pięć do siedmiu minut, trwała od 20 do 25 minut. Dzięki temu możemy przyrządzać dla fanów świeższe potrawy o lepszej jakości".

Szybkość i precyzja iHexagon okazały się nieocenione, ponieważ pozwala na obsługę tysięcy osób w ciągu 15 minut. „Produkujemy teraz znacznie więcej potraw – o około 18 do 22% więcej. Czas oczekiwania uległ skróceniu, jakość poprawiła się, a sprzedaż wzrosła", wyjaśnia Green i dodaje, że znajduje to odzwierciedlenie we wzroście sprzedaży o około 30%".




Urządzenia zapewniają również wsparcie w realizacji celów zrównoważonego rozwoju. „Oszczędzamy prawdopodobnie około 16 000 litrów oleju na sezon", mówi Green. „Zużycie energii jest mniejsze, a my marnujemy mniej, ponieważ możemy produkować bardziej zgodnie z zapotrzebowaniem".

Kolejną dużą zaletą jest łatwa obsługa. „Wszystko jest wstępnie zaprogramowane", dodaje Green. „Kucharze po prostu wybierają produkt, załadowują go, przyrządzają i powtarzają proces. Również system mycia działa automatycznie – bez rękawic i gogli ochronnych".



**Pokazy RATIONAL live.**

# Zapraszamy do przekonania się na własne oczy.

Koniec teorii, czas na praktykę, ponieważ nic nie jest bardziej przekonujące niż własne doświadczenie.

Zapraszamy do poznania urządzeń RATIONAL w działaniu:

- iCombi, iHexagon lub iVario
- W małych grupach, na miejscu
- Opracowane przez specjalistów RATIONAL
- Możliwość natychmiastowego skosztowania potraw
- Bezpłatnie i bez zobowiązań




GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. komandytowa
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

www.gastroeconomy.pl/

22.522 · V-02 · DP/spis · 03/26 · pl_PL
Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych, służących usprawnieniom.