



iCombi® Pro.

Naujas mastas.



Pagalvokite apie tai,
apie ką niekas prieš tai
nepagalvojo.

Norint nustatyti naujus standartus, reikia mąstyti naujai. Kepti kepiniai, kepti kepsninėje, ruošti garuose, gruzdinti, apvirti – visa tai galima daryti sumaniau, paprasčiau, efektyviau. Todėl RATIONAL, pasinaudodama savo 45 metų maisto gaminimo tyrimų patirtimi, ėmė žvelgti toliau, nei lėkštės kraštas ir ištyrė personalo trūkumą, maisto madas ir virtuvės vadybą. Ji suteikė savo mąstymui naują kryptį. Nuolat turėdama tikslą prieš akis: priartėti prie tobulumo.

➔ **Rezultatas**

iCombi Pro. Sumanus, lankstus, našus.
Naujas mastelis.

iCombi Pro. Aš esu.

Naujasis. Esu patyręs, mėštau, mokausi, nepamirštu nieko, stebiu ir prisitaikau. Jeigu žinau, koks turi būti rezultatas, priderinu drėgmę, oro greitį ir temperatūrą automatiškai – kitaip tariant: savo sumanumo dėka dinamiškai reaguoju į visus reikalavimus. Per ilgai atidarytos darbo kameros durelės? Kepsnys storesnis nei įprastai? Daugiau gruzdintų bulvyčių, nei kitais atvejais? Savarankiškai priderinu nustatymus ir pateikiu jums pageidaujamą rezultatą. Vėl ir vėl, ir vėl. Itin efektyvus. Būtent todėl ir esu sumanus.

➤ Kokia iš to nauda jums?

Daug laisvės veiksams. Ir užtikrintumas, kad pasieksite savo tikslus. Taip, kaip įsivaizduojate jūs.

rational-online.com/xx/iCombiPro

Intuityvi valdymo koncepcija

Nauja valdymo koncepcija naudojantis paveikslėliais, logiškais darbiniais žingsniais, interaktyviais nurodymais kreipia naudotoją per gamybos procesus. Todėl kiekvienas iš karto gali dirbti be klaidų.

Sumanus gaminimas

„iCookingSuite“ žino, kaip pagaminti pageidaujamą patiekalą ir jį gamina vėl, ir vėl, ir vėl. Puikios kokybės. Be to, galite bet kuriuo metu pasinaudoti prieiga prie gaminimo programos arba atskiro patiekalo gaminimo variantą pakeisti skirtingų patiekalų gaminimo variantu. Taip reiškia laisvę ir lankstumą. ➤ 08 puslapis

Įdiegtas WiFi

Naudodamas įdiegtą WiFi sąsają iCombi Pro prisijungia prie interneto, užmegzdamas ryšį su „ConnectedCooking“, taip pat paprastai, kaip ir jūsų išmanusis telefonas. Tai reiškia dar didesnę patogumą, užtikrintumą ir įkvėpimą. ➤ 14 puslapis

ENERGY STAR® partneris

„Puiku“ – taip skamba įvertinimai kalbant apie energijos naudojimo efektyvumą. Šioje srityje „iCombi Pro“ buvo testuojamas pagal vieną iš griežčiausių sertifikavimo programų.

Efektyvi patiekalų gamyba

„iProductionManager“ perima gamybos procesų planavimą ir parodo, kada ir kurie patiekalai turėtų būti ruošiami kartu. Apjungia darbo procesus, taupo laiką ir energiją. ➤ 10 puslapis

Itin greitas valymas

Iš purvino švarus ne daugiau, kaip per 12 minučių – tai gali tik iCombi Pro. Net standartinis valymas taupo 50 % laiko ir valymo priemonių*. Mažiau prastovų, daugiau produktyvaus laiko – nesitępant rankų. ➤ 12 puslapis

Gerai apgalvota

Daugiau ventiliatorių, optimizuota darbo kameros geometrija, našesnis drėgmės pašalinimas užtikrina jums galimybę gaminti iki 50 % daugiau produktų*. Dar geresnės kokybės. Dar didesniai našumui. ➤ 06 puslapis

* Lyginant su ankstesniu modeliu.





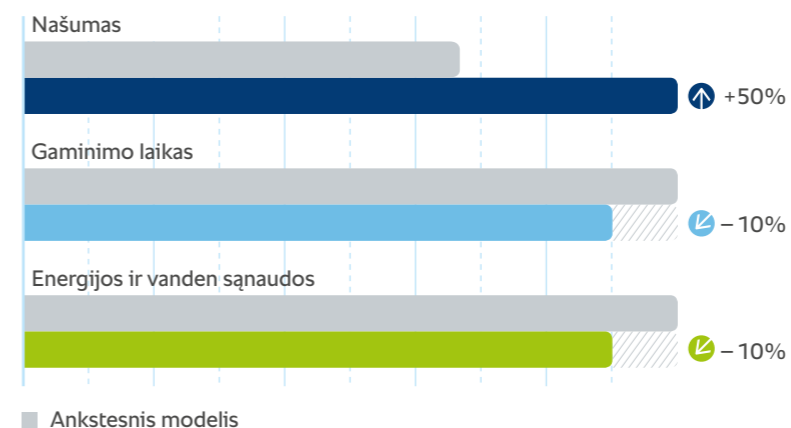
Viską, ką darote,
nuo šio darysite dar geriau.


Didesnis našumas

iDensityControl

Efektyvumas naujai: pamirškite gremėzdiškus gaminimo prietaisus ir leiskite dirbti „iCombi Pro“. Mažesniame plote nei maždaug 1 m². Mėsa, žuvis, paukštiena, daržovės, kepiniai. „À la carte“, išvažiuojamasis maitinimas, pristatymas į namus, „Casual Dining“ tipo restoranas. Bendradarbiaujant sumaniems asistentams galima pasiekti daug ko. „iDensityControl“ su galinga oro cirkuliacija ir drėgmės ištraukimu užtikrina maždaug 50 %* didesnį gamybos pajėgumą esant maždaug 10 %* trumpesnei gaminimo trukmei*. Ir garantuojami tolygūs rezultatai iki paskutinio kąsnio. Tuo pat metu už optimalią pagalbą naudotojui ir klaidų mažinimą atsako intuityvi valdymo koncepcija. Todėl gamyba tęsiasi, tęsiasi ir tęsiasi.

* Lyginant su ankstesniu modeliu.



 **iDensityControl**
Jums tai reiškia daugiau galios, kuri taupo laiką ir energiją. Ir daugiau skonio.

rational-online.com/xx/iDensityControl



Jūs turite tikslą.
„iCombi Pro“ žino, kaip jo pasiekti.

Užtikrintas rezultatas.

iCookingSuite

Jūs turite tikslą ir jo siekiate be kompromisų naudodamiesi sumaniu „iCombi Pro“ gaminimu. Pavyzdys: kartais vienu metu reikia pagaminti 5, kartais – 100 kepsnių. Visada tos pačios kokybės. Norėdama to pasiekti „iCombi Pro“ nuolat lygina gaminamą patiekalą su numatytu tikslu, apskaičiuoja gaminimo eigos lygį ir sumaniai pritaiko temperatūrą. Svečiai atvyko anksčiau, o gruzdintos daržovės dar neparuoštos? Tokiu atveju pakeiskite nustatymus iš atskiro patiekalo gaminimo varianto į skirtingų patiekalų gaminimo variantą. „iCombi Pro“ reguliuoja gaminimo parametrus taip, kad vienu metu būtų galima gaminti abu patiekalus. O gal pakeitėte nuomonę dėl galutinio pageidaujamo rezultato? Tuomet galite įsiterpti į gaminimo eigą ir pakeisti tikslą. iCombi Pro“ optimaliai pritaiko temperatūrą ir laiką. Rezultatas jus įtikins. Ir jį bus galima kartoti. Nesvarbu, kas valdys gaminimo sistemą.



iCookingSuite

Tai yra sumanus gaminimas, kad
vėl ir vėl galėtumėte peržengti
savo asmeninę tikslo liniją.
Veiksmingai, paprastai, saugiai.

rational-online.com/xx/iCookingSuite

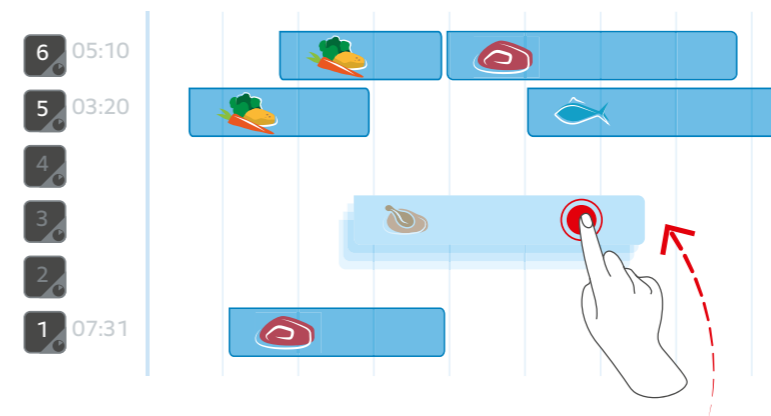
Kompleksinei gamybai
reikalingi paprasti sprendimai.

Optimalus planavimas



iProductionManager

Gyvenimas virtuvėje: stresas ir skubėjimas, spėti laiku ir vienu metu. Logistikos iššūkis lapeliui ir pieštukui bei programinei įrangai. Iki šiol. Nes nuo dabar tai perima iCombi Pro su iProductionManager: Paprasčiausiai ekranėlyje nurodykite patiekalus ir jau netrukus pamatysite, ką galima gaminti vienu metu. Dabar belieka nurodyti, ar norite gaminti taupydami laiką, ar energiją. Sistema kontroliuoja kiekvieną padėklą atskirai, todėl gaminimo laikas sumaniai pritaikomas atsižvelgiant į kiekį ir pageidaujamą rezultatą. Patys sprendžiate, ar patiekalai turi būti pagaminti vienu metu, ar norite pradėti viską gaminti vienu metu. Bet kokiu atveju, iCombi Pro jums praneš, kas ir kada turi būti įdėta į darbo kamerą – ir „voilà“: maistas paruoštas.



iProductionManager
Minimalizuokite logistikos sąnaudas, optimizuokite gamybą ir sumažinkite asmenines išlaidas. Tuo pačiu išsaugodami pastovią kokybę. Gyvenimas ateities virtuvėje: ramybė ir atsipalaidavimas.

[rational-online.com/xx/
iProductionManager](https://rational-online.com/xx/iProductionManager)

Nuostabu.
Nepanašu, kad būtų dirbęs
ilgas valandas.

Efektyvus valymas



Greitas valymas – greitai surastas ir greitai suaktyvintas: tiesiog sudėkite valymo tabletes dugno sietė ir įjunkite valymą. Ir ne vėliau kaip po 12 minučių bus galima tęsti gamybą.

iCareSystem⁺

Kepsninėje paruošus didelį kiekį patiekalų lieka daug sunkiai pašalinamų likučių, dėl kurių „iCombi Pro“ negali gaminti kitų patiekalų. Tačiau yra „iCareSystem“. Be visų kitų privalumų, ji turi itin greitą maks. 12 minučių trukmės tarpinio valymo funkciją. Po to iš karto galima gaminti brokolius nesibaiminant, kad jie persismelks ankstesnių patiekalų skoniu ar trikdančiais kvapais. O kai dienos pabaigoje reikės pasirūpinti visapuse higiena, „iCombi Pro“ nurodys, ar yra užsiteršęs stipriai, vidutiniškai ar lengvai. Kurį valymą rinktis – ekonominį ar standartinį – spręsite jūs. Su nukalkinimo funkcija. Nakties metu. Naudojant 50 %* mažiau chemijos. Be fosfatų ir visada itin švarus. „iCombi Pro“ įsidėmi jūsų pamėgtus pasirinkimus ir kitą kartą pasiūlo atitinkamą valymo programą.

* Lyginant su ankstesniu modeliu.



➔ **iCareSystem**
Su „iCareSystem“ taupysite valiklį, vandenį ir laiką, o jūsų higienos, einamųjų išlaidų ir aplinkosaugos rodikliai bus puikūs.

rational-online.com/xx/iCareSystem



ConnectedCooking
iCombi Pro 10-1/1
 Gaminimo programa „kepsnys“ baigta.

ConnectedCooking
iCombi Pro 6-1/1
 HACCP ataskaita pateikiama jums susipažinti



ConnectedCooking. Viskas sužiūrėta, viskas kontroliuojama.

➔ „ConnectedCooking“
 Galingas RATIONAL sujungimas į tinklą. Kad visuomet viskas būtų valdoma.

rational-online.com/xx/
 ConnectedCooking.com

Visi kalba apie jungimąsi į tinklą. „iCombi Pro“ tai jau turi. Nes per serijiniu būdu įrengtą WiFi sąsają jis yra sujungtas su saugia internetine RATIONAL platforma ConnectedCooking. Ar pasiteisino kalakuto krūtinėlės receptas? Įkelkite jį į visas tinklas sujungtas gaminimo sistemas. Nepriklausomai nuo to, kur jos stovi. Kuri gaminimo sistema veikia? Pasižiūrėkite išmaniajame telefone. Ieškote įkvėpimo? Peržvelkite receptų duomenų bazę. Programinės įrangos naujinyje? Mygtuko paspaudimu įkeliamas į gaminimo sistemas. HACCP duomenų atsisiuntimas? Vienu spragtelėjimu. O jeigu norite, trikties atveju „iCombi Pro“ pats iškviečia techniką.

Ekonomiškumas.

Galite apžiūrėti iš visų pusių: sąskaita tirpsta.

„iCombi Pro“ sumanus ne tik gaminant, bet ir taupant. Pavyzdžiui, pasiekdamas iki 70%* mažesnes energijos sąnaudas, iki 60%* mažesnes darbo sąnaudas, daugiau kaip 30%* mažesnę vietos poreikį, iki 25%* mažesnes žaliavų sąnaudas, iki 95%* mažesnes riebalų sąnaudas.

➔ **Tai apsimoka**
 Rezultatas – itin trumpa amortizacijos trukmė, o malonumas dirbti itin didelis.

rational-online.com/xx/invest

Jūsų pelnas	Apskaitos metodas per mėnesį	Didesnis jūsų uždarbis per mėnesį	Apskaičiuokite patys
Mėsa / žuvis / paukštiena			
Vidutiniškai 25%* mažesnis žaliavų poreikis dėl tikslaus valdymo ir „iCookingSuite“.	Prekių kaina 7.680 € Prekių kaina su „iCombi Pro“ 5.760 €		= 1.920 €
Energija			
Nepakartojama gaminimo galia, „iProductionManager“ ir šiuolaikiškiausia valdymo technika suvartoja iki 70%* mažiau energijos.	Sąnaudos 6.300 kWh × 0,18 € / kWh Sąnaudos su „iCombi Pro“ 1.890 kWh × 0,18 € / kWh		= 794 €
Riebalai			
Gaminant riebalai tampa beveik nereikalingi. Riebalų išsigijimo ir šalinimo išlaidos sumažinamos iki 95%* .	Prekių kaina 50 € Prekių kaina su „iCombi Pro“ 3 €		= 47 €
Darbo laikas			
„iProductionManager“ sutrumpina gamybos laiką iki 60%*. „iCookingSuite“ pašalina rutininius darbus.	60 val. mažiau × 26 €		= 1.560 €
Vandens minkštinimas / kalkių šalinimas			
Su „iCareSystem“ šios išlaidos visiškai atkrenta.	Įprasti kaštai 60 € Kaštai su „iCombi Pro“ 0 €		= 60 €
Didesnis jūsų mėnesio uždarbis			= 4.381 €
Didesnis jūsų uždarbis per metus			= 52.572 €

Vidutinio dydžio restoranas, paruošiantis 200 patiekalų per dieną ir turintis du „iCombi Pro 10-1/1“.
 * Lyginant su įprasta gaminimo technika.

Tvarumas.

Gerai aplinkai,
geriau piniginei.



Tvarumas taupo išteklius ir pinigus: efektyviai energiją naudojanti gamyba ir logistika, nauji mastai taupant energiją ir senų prietaisų grąžinimas – visa tai RATIONAL yra savaime suprantama. Taip pat savaime suprantamas yra tvarumas su „iCombi Pro“ jūsų virtuvėje. Lyginant su kitais virtuviniais prietaisais taupote energiją. Jums reikia mažiau žaliavų. Mažiau perprodukcijos. Be to, gaminsite sveikiau.

- ➔ **Naudinga aplinkai**
Gaminsite sveikiau ir pasieksite savęs vertą ekobalansą.

rational-online.com/xx/green



Patikrinta produktų kokybė.

„iCombi Pro“ atlaiko
daug. Ilgus metus.

Kasdienybė virtuvėje – sunki. Todėl RATIONAL konvekcinė krosnis yra itin patvari ir kruopščiai pagaminta. Visų pirma dėl to, kad ji pagaminta Vokietijoje, antra, nes galioja principas – „vienas žmogus, vienas prietaisas“. Tai reiškia, kad kiekvienas gamybos dalyvis prisiima visišką atsakomybę už savo gaminimo sistemą. Lengva atpažinti pagal pavadinimą gamyklinių duomenų lentelėje. Iš savo tiekėjų taip pat reikalaujame daug: aukštų kokybės standartų, nuolatinio tobulėjimo ir patikimumo bei ilgos gaminių tarnavimo trukmės užtikrinimas yra pagrindiniai mūsų reikalavimai. Todėl nenuostabu, kad seniausia RATIONAL konvekcinė krosnis naudojama jau daugiau kaip 40 metų.

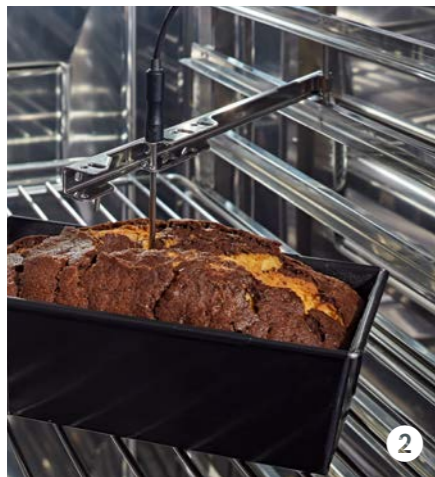
- ➔ **Galite tuo pasikliauti**
Gausite patikimą partnerį – tinkantį kasdienybei, solidų, patvarų.

rational-online.com/xx/company



Techniniai dalykai.

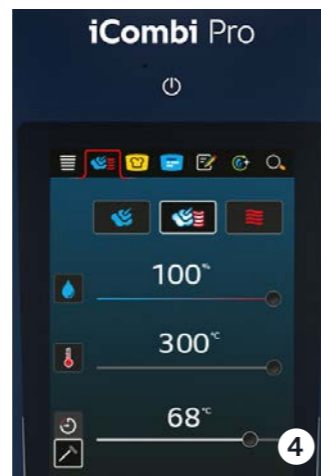
Apie viską pagalvota.



„iCombi Pro“ nustato naujas sumanumo ir techninio įrengimo gaires:

- 1 LED apšvietimas su padėklo signalizavimo sistema
- 2 6 taškų termodata
- 3 dinaminis oro srautas
- 4 300 °C maksimali darbinės kameros temperatūra
- 5 integruotas rankinis dušas su taškine ir išsklaidyta srove
- 6 garų generatorius
- 7 3 stiklų darbinės kameros durelės

Be to: energijos sąnaudų indikatorius, nauja sandarinimo technika standartiniuose prietaisuose, WiFi be išorinės antenos



Priedai.

Tinkami jūsų sėkmės ingredientai.

Norint atlaikyti kasdienes krūvis profesionalioje virtuvėje reikalingas patvarumas – tai galioja ne tik RATIONAL grotelių vežimėliui, bet ir grilio bei picos padėklui, kondensacijos gaubtui bei nerūdijančio plieno indams. Nes tik su originaliais RATIONAL priedais galite naudotis išskirtiniais visos „iCombi Pro“ paletės suteikiamais privalumais. Kad tikrai pavyktų paruošti visus iš anksto termiškai apdorotus patiekalus – viščiuką, kepinius ir ant grilio keptas daržoves. Net ant didkepsnio atsiranda „skanios“ kepsninės juostelės.

- ➔ **Originalūs RATIONAL priedai** įspūdingus rezultatus lemia gerai apgalvoti priedai.

rational-online.com/xx/accessories



„iCombi Pro“ modelių apžvalga.

Kuris tinka jums?

„iCombi Pro“ yra įvairių skirtingų dydžių, galiausiai, jo galia turi prisitaikyti prie jūsų poreikių, o ne atvirkščiai. 2 patiekalų ar 2000? Atvira virtuvė? Virtuvės dydis? Elektros srovė? Dujos? XS? 20-2/1? Koks modelis tinka jūsų virtuvei?

Visa informacija apie parinktis, įrangos savybes ir priedus: rational-online.com



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Elektra ir dujos							
Talpa	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
Patiekalų kiekis per dieną	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Išilginis padėklas (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
Plotis	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Gylis (įskaitant durų rankeną)	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Aukštis	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
Vandens įvadas	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Vandens išvadas	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Vandens slėgis	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar
Elektra							
Svoris	67 kg	99 kg	127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
Prijungiama apkrova	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Saugikliai	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Tinklo jungtis	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Galingumas „karštas oras“	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Galingumas „garai“	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Dujos							
Svoris		117 kg	155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
Prijungiama apkrova, elektra		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Saugikliai		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Tinklo jungtis		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Dujų jungtis		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Gamtinės dujos / suskystintos dujos G31 / suskystintos dujos G30*							
Maks. vardinė šiluminė apkrova		13 kW/13 kW/ 13,5 kW	22 kW/22 kW/ 23 kW	28 kW/28 kW/ 29,5 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	42 kW/42 kW/ 44 kW	80 kW/80 kW/ 84 kW
Galingumas „karštas oras“		13 kW/13 kW/ 13,5 kW	22 kW/22 kW/ 23 kW	28 kW/28 kW/ 29,5 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	42 kW/42 kW/ 44 kW	80 kW/80 kW/ 84 kW
Galingumas „garai“		12 kW/12 kW/ 12,5 kW	20 kW/20 kW/ 21 kW	21 kW/21 kW/ 22 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	38 kW/38 kW/ 40 kW	51 kW/51 kW/ 53,5 kW

* Norint užtikrinti tinkamą veikimą būtina pasiekti atitinkamų jungčių slėgi: Gamtinės dujos H G20 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), gamtinės dujos L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), skystosios dujos G30 ir G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi). XS ir 20-2/1, elektra: ENERGY STAR šioms prietaisų versijoms sertifikatų neteikia.





„Sudalyvavę gyvame renginyje nusprendėme dirbti su gaminimo sistema“.

George Kailis, savininkas ir direktorius „TAMALA Café Bar“, Kiti, Kipras

ServicePlus.

Puikios draugystės pradžia.

Užtikrinus tinkamą aptarnavimą RATIONAL gaminimo sistema ir jūsų virtuvė tampa visiškai sėkmės garantu: RATIONAL siūlo viską – nuo pirmosios konsultacijos, bandomojo gaminimo, įrengimo, asmeninio pirminio apmokymo ir programinės įrangos naujinių iki „ChefLine“ ir budinčios telefono linijos individualiems klausimams. Arba galite toliau kelti kvalifikaciją RATIONAL akademijoje. Be to, tuo pat metu galite bet kada kreiptis į sertifikuotą specializuotą RATIONAL pardavėją: jis geriau išmano gaminimo sistemas ir ras tinkamą variantą jūsų virtuvei. O jeigu įvyktų kažkas skubaus ir netikėto, pagalbą suteiks pasauliniu mastu veikianti RATIONAL aptarnavimo tarnyba.

➔ ServicePlus

Viskas vienam tikslui: kad galėtumėte ilgai džiaugtis savo investicija, iš savo gaminimo sistemų gauti optimalią naudą ir kad niekada nesibaigtų jūsų idėjos.

rational-online.com/xx/ServicePlus

iCombi live.

Neklausykite kitų, išbandykite patys.

Gana teorijos, laikas praktikai, nes nieko nėra įtikinamesnio, nei asmeninė patirtis: patirkite, kaip veikia RATIONAL gaminimo sistemos praktikoje, leiskite, kad jums pristatytų jų sumanias funkcijas ir išbandykite darbą jomis. Gyvai, neįpareigojančiai ir netoli jūsų. Turite klausimų arba pageidaujate informacijos apie galimybes pritaikyti jūsų poreikiams ir panaudojimo būdus? Paskambinkite arba parašykite el. paštu. Daugiau informacijos ir išsamius aprašymus, filmus ir klientų atsiliepimus rasite rational-online.com.

➔ Registruokitės dabar:

Tel. +370 5 2306 520
info@balticmaster.lt

rational-online.com/xx/live

Oficialus atstovas
UAB Baltic master

Vilnius

Dariaus ir Girėno g. 175, 02189 Vilnius, Lietuva
Tel. +370 5 2306 520
El. paštas: info@balticmaster.lt
<http://www.balticmaster.lt/>
Serviso tarnyba +370 8 0060 006

Kaunas

Rastikio g. 28, 50130 Kaunas, Lietuva
Tel. +370 3 7407 333
El. paštas: kaunas@balticmaster.lt
Serviso tarnyba +370 8 0060 006

Klaipėda

Mainų g. 5, 94101, Klaipėda, Lietuva
Tel. +370 4 6341 222
El. paštas: klaipeda@balticmaster.lt
Serviso tarnyba +370 8 0060 006

Panevėžys

Įmonių g. 21, 35101 Panevėžys, Lietuva
Tel. +370 4 5583 625
El. paštas: panevezys@balticmaster.lt
Serviso tarnyba +370 8 0060 006

Šiauliai

Pramonės g. 21, 78136 Šiauliai, Lietuva
Tel./faks: +370 4 1450 416
El. paštas: siauliai@balticmaster.lt
Serviso tarnyba +370 8 0060 006

RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 (0)71 727 9090
Fax +41 (0)71 727 9080

info@rational-international.com
rational-online.com

