



# Fleischerring

## Einladung



Arbeiten mit der neuen Combi-Dämpfer Generation

**RATIONAL** „i-Combi PRO“

Technologie in der Metzgerei und dem Partyservice

**Wann: Mittwoch, den 04.05.2022**  
**Uhrzeit: 14:00 Uhr**  
**Wo: Fleischerring eG, Schweinfurt**



Sehr geehrte Damen und Herren,  
kochen Sie gemeinsam mit RATIONAL-Küchenmeistern sowie weiteren Kollegen aus Ihrer Branche und testen Sie das neue SelfCookingCenter i-Combi Pro.

Erleben Sie in nur zwei Stunden, wie Dank des i-Combi Pro von RATIONAL Großbraten, Kurzgebratenes, Fisch, Geflügel, Kartoffelgerichte, Desserts und Backwaren perfekt gelingen. Genau nach Ihren Vorstellungen.  
Und das immer wieder!

Folgende Themen, speziell für das Fleischerhandwerk, werden wir mit Ihnen bearbeiten:

- Wirtschaftlich und stressfrei arbeiten mit der Nachtgarung des **Rational i-Combi Pro**
- Die Heiße Theke befüllt in nur 60 Minuten. Lernen Sie die einzigartigen Vorteile der neuen Kochintelligenz des **i-Combi Pro** kennen.
- Vielfältige Mischbeschickung. Der **i-Combi Pro** passt intelligent die Garzeit an die Beladungsmenge sowie die Anzahl und Dauer der Türöffnungen an.
- Clever gegen Kalk, Krusten und Kosten. Das CareControl des **i-Combi Pro** regelt Wasser- und Reinigungsmittelbedarf nach realer Verschmutzung.

***Melden Sie sich am besten gleich per Fax oder Mail bis  
spätestens 29.04.2022 an! (siehe Rückseite)***



**Anmeldung per Fax an: 09721 6505-55  
per Mail an: [info@fleischerring.de](mailto:info@fleischerring.de)**

**Adresse/Firmenstempel: \_\_\_\_\_**

**Wir nehmen am Rational Garen Live  
am 04.05.2022 ab 14 Uhr mit folgenden Personen teil:**

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_
- 5) \_\_\_\_\_
- 6) \_\_\_\_\_

**Bitte um Beachtung der am Tage des Seminars gültigen  
Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung!**