Fleischerring

Einladung

GarenLive®

Arbeiten mit der neuen Combi-Dämpfer Generation

RATIONAL **„i-Combi PRO“**

Technologie in der Metzgerei und dem Partyservice

Wann: **Mittwoch, den 14. Februar 2024**
Uhrzeit: **14:00 Uhr**
Wo: **Fleischerring eG, Schweinfurt**

SAVE THE DATE

Sehr geehrte Damen und Herren,

kochen Sie gemeinsam mit RATIONAL-Küchenmeistern sowie weiteren Kollegen aus Ihrer Branche und testen Sie die neueste Combi-Dämpfer-Generation **i-Combi Pro**.

Erleben Sie in nur zwei bis drei Stunden, wie Dank des i-Combi Pro von RATIONAL Großbräten, 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 Freitag, den 02.02.2024 an! ***(Anmeldeformular siehe Rückseite)***

Anmeldung per Fax an: 09721 6505-55
per Mail an: info@fleischerring.de

Adresse/Firmenstempel:_____

Wir nehmen am Rational Garen Live
am 14. Februar 2024 ab 14 Uhr mit folgenden Personen teil:

1) _____

2) _____

3) _____

4) _____

5) _____

6) _____