



あなたの厨房に必要な調理機器は何でしょうか？
コンロ？ フライパン？ 寸胴？ スチコン？ 炊飯器？ フライヤー？ 低温調理器？ 燻製器？

もうどれも必要ありません。

たった2台、RATIONALの*iCombi*と*iVario*があれば、ほぼ全ての加熱調理が行えます。
しかも、従来の調理機器に比べ、より早く、より多く、より安定した品質が得られます。
さらに自動調理機能やプログラム機能を使用することで、監視も最小限に
全く新しい厨房をぜひご体験ください。



【厨房を省スペース化】

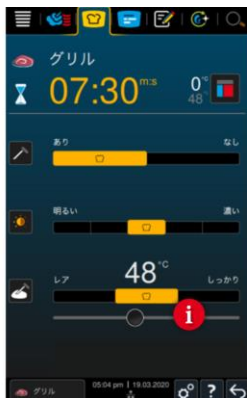
厨房を埋め尽くす大量の調理機器を2台に置き換えることで省スペース化。スペースは狭くなっても生産性は変わりません。さらに省スペース化は少人化にもつながります。

iCookingSuite

希望の仕上がりを確実に達成

【自動調理機能】

食材の投入量・大きさ・状態を感知し、温度・時間を自動調整。簡単な操作で、誰が操作しても常に最高の仕上がりを実現。自動制御により、監視の手間も最小限に。



参加費無料
※要予約

開催日時

■ 埼玉会場

場所：株式会社丸紅食器設備

住所：埼玉県川越市問屋町9-2

□ 2025年6月10日（火）

時間は13:00~15:00開催

※試食がございます・定員15名

イベント、ご試食はスチームコンベクションオープンのみとなります。

※参加ご希望の日程に☑してください

参加お申込み先 FAX：049-225-5372

※こちらの面をFAXしてください

お問合せ先：TEL 049-222-3017

貴社名

TEL

貴社住所

参加代表者名

ご参加者人数 名