



iCombi Pro.

Интеллектуальный и
продуктивный

Ещё больше производительности, больше
гибкости, больше удобства.

iCombi Pro.

Надежность в достижении Ваших целей.

Абсолютно новый. Аппарат, который думает вместе с Вами, учится у Вас, наблюдает и корректирует свои настройки в соответствии с заданным результатом.

Новая концепция эффективности: забудьте о традиционном оборудовании, занимающем огромное пространство— пусть iCombi Pro работает за Вас. На площади менее 1 м². Мясо, рыба, птица, овощи, выпечка. À-la-carte, кейтеринг, служба доставки, повседневный ресторан. Благодаря интеллектуальному помощнику Вы без труда справитесь со всеми задачами.

Круглосуточно в действии. Всегда готов к работе.

Позвольте нам продемонстрировать широкий спектр возможностей аппарата iCombi Pro.

Участие бесплатное!

Продолжительность 1,5-2 часа.



Мастер-класс состоится 26 февраля в 12:00

**по адресу: г. Екатеринбург, ул. Бажова 75а,
кулинарная студия Модерато.**

**Ведет мастер-класс шеф-повар компании RATIONAL,
Илья Суслов.**

Телефон для регистрации: +7 917 593 97 82

Мы ждём встречи с вами!