

bsm:::
TWÓJ PARTNER W GASTRONOMII



doradzamy



projektujemy



wyposażamy



serwisujemy

RATIONAL

Certified
Service Partner

Pakiet usług serwisowych RATIONAL



Oferta produktów serwisowych dla urządzeń linii SCC i iCombi Pro

Oferta serwisowa

I.p.	nazwa usługi		cena netto
1	Roboczogodzina pracy serwisanta	od poniedziałku do piątku	220 zł
2	Dojazd	do 20 km	100 zł
3	Dojazd	powyżej 20 km	2,44 zł/km

Do podanych cen należy doliczyć 23% podatku VAT.

Pakiety Usług Serwisowych RATIONAL

Pakiety

usługa serwisowa	BASIC	PLUS	PREMIUM
Inspekcja	☑	☑	☑
Inspekcja poza standardowymi godzinami pracy	-	-	☑
Pomiar emisji spalin - kontrola bezpieczeństwa urządzeń gazowych	☑	☑	☑
Wymiana części eksploatacyjnych z powodu zużycia	-	☑	☑
Wymiana wszystkich części, które są w złym stanie	-	-	☑
Instruktaż pielęgnacji i mycia urządzenia	-	☑	☑
Gwarancja naprawy w ciągu 24 godzin	-	☑	☑
Doradztwo serwisowe 24 godz./ 7 dni	-	-	☑
Naprawa w cenie pakietu	-	-	☑

Pakiet BASIC

Pakiet Basic (podstawowy) obejmuje jeden przegląd serwisowy rocznie i nadaje się do małych restauracji, hoteli itp., które mają niewielką intensywność pracy i zróżnicowane wykorzystanie (różne tryby gotowania) urządzenia.

Cena obejmuje wykonanie przeglądu serwisowego w standardowych godzinach pracy (9:00 – 17:00).

Inspekcja obejmuje sprawdzenie wszystkich funkcji urządzenia oraz stanu technicznego części eksploatacyjnych, a także pełną kontrolę stanu technicznego urządzenia (np testu szczelności, połączeń elektrycznych, itp.) zgodnie z najnowszą listą kontrolną przeglądu technicznego RATIONAL. Inspekcja zawiera również test izolacji i dodatkowo dla urządzeń gazowych pomiar ciśnienia gazu i analizę spalin.

W ramach pakietu Basic realizowane są również drobne regulacje (np. regulacja drzwi, itp.).

Podczas przeglądu serwisowego urządzenia, weryfikowany jest stan zużycia poszczególnych elementów eksploatacyjnych. W razie potrzeby klient otrzymuje wycenę naprawy oraz części.

Przewidywane czasy wykonania przeglądu

l.p.	rodzaj urządzenia	elektryczne	gazowe
1	Urządzenia stołowe	1,5 godz.	2 godz.
2	Urządzenia podłogowe	2 godz.	2,5 godz.

W celu zapoznania się z ofertą zapraszamy do kontaktu.

Pakiet BASIC PLUS

Pakiet Basic Plus zawiera 1 do 3 przeglądów serwisowych rocznie (ilość zależna od intensywności eksploatacji – ilość godzin/dzień oraz rodzaju eksploatacji). Pakiet Basic Plus zalecamy dla dużych restauracji, hoteli, itp., które mają średnią lub dużą intensywność eksploatacji i wykorzystują różne tryby pracy urządzenia. Urządzenia sporadycznie są używane w wysokich temperaturach (smażenie, grillowanie) lub używane są produkty z dużą zawartością tłuszczu.

Cena obejmuje wykonanie przeglądu serwisowego w standardowych godzinach pracy (9:00 – 17:00).

Inspekcja obejmuje sprawdzenie wszystkich funkcji urządzenia oraz stanu technicznego części eksploatacyjnych, a także pełną kontrolę stanu technicznego urządzenia (np testu szczelności, połączeń elektrycznych, itp.) zgodnie z najnowszą listą kontrolną przeglądu technicznego RATIONAL. Inspekcja zawiera również test izolacji i dodatkowo dla urządzeń gazowych pomiar

ciśnienia gazu i analizę spalin. W ramach pakietu Basic Plus realizowane są również drobne regulacje (np. regulacja drzwi, itp.).

W ramach Pakietu Basic Plus, w przypadku zaistnienia awarii urządzenia, gwarantujemy 24 godzinny czas reakcji serwisowej.

Podczas przeglądu serwisowego urządzenia, w razie potrzeby wymieniane są podstawowe części eksploatacyjne. Między innymi: Filtry, uszczelki, Uszczelniacz silnika, łączniki, halogeny itp.

Przewidywane czasy wykonania przeglądu

I.p.	rodzaj urządzenia	elektryczne	gazowe
1	Urządzenia stołowe	2,5 godz.	3 godz.
2	Urządzenia podłogowe	3 godz.	3,5 godz.

W celu zapoznania się z ofertą zapraszamy do kontaktu.

Pakiet PREMIUM

Pakiet Premium zapewnia najwyższą korzyść dla klientów, którzy intensywnie eksploatują urządzenia i zależy im na planowanych kosztach serwisowych.

Pakiet Premium zawiera 1 do 3 przeglądów serwisowych rocznie (ilość zależna od intensywności eksploatacji – ilość godzin/dzień oraz rodzaju eksploatacji). Pakiet Premium zalecamy dla dużych restauracji, hoteli, itp., które intensywnie eksploatują urządzenia i w dużej mierze wykorzystują procesy z wysokimi temperaturami (smażenie, grillowanie) lub używają produkty z dużą zawartością tłuszczu. Pakiet Premium zawiera wiele dodatkowych usług serwisowych.

Cena obejmuje wykonanie przeglądu serwisowego w standardowych godzinach pracy (9:00 – 17:00).

Inspekcja obejmuje sprawdzenie wszystkich funkcji urządzenia oraz stanu technicznego części eksploatacyjnych, a także pełną kontrolę stanu technicznego urządzenia (np. testu szczelności, połączeń elektrycznych, itp.) zgodnie z najnowszą listą kontrolną przeglądu technicznego RATIONAL. Inspekcja zawiera również test izolacji i dodatkowo dla urządzeń gazowych pomiar ciśnienia gazu i analizę spalin. W ramach pakietu Premium realizowane są również drobne regulacje (np. regulacja drzwi, itp.).

W ramach Pakietu Premium, w przypadku zaistnienia awarii urządzenia, RSP gwarantuje 24 godzinny czas reakcji serwisowej. Do nagłych przypadków RSP udostępnia kontakt telefoniczny w trybie 24 godziny na dobę i 7 dni w tygodniu.

Podczas przeglądu serwisowego urządzenia, wymieniane są podstawowe części eksploatacyjne (Filtry, uszczelki, Uszczelniacz silnika, łączniki, halogeny itp.). Dodatkowo wymianie podlegają części, które są w złym stanie.

Przewidywane czasy wykonania przeglądu

I.p.	rodzaj urządzenia	elektryczne	gazowe
1	Urządzenia stołowe	2,5 godz.	3 godz.
2	Urządzenia podłogowe	3 godz.	3,5 godz.

W celu zapoznania się z ofertą zapraszamy do kontaktu.

Wszelkie usterki, awarie urządzenia lub jego części składowe, spowodowane przez niewłaściwe użytkowanie oraz zaniedbanie ze strony personelu są dodatkowo płatne. Dotyczy to każdego z pakietów.