

**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

l.p.	nazwa usługi		cena netto
1	Roboczogodzina pracy serwisanta	od poniedziałku do piątku	240 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.

### Oferta Pakiet Basic - cennik

	Urządzenie elektryczne	Urządzenie gazowe
Stołowe	od 360 zł	od 480 zł
Podłogowe	od 360 zł	od 480 zł

## 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, Uszczelniaacz silnika, łączniki, halogeny itp.

### Przewidywane czasy wykonania przeglądu

l.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.

### Oferta Pakiet Basic Plus - cennik

Eksploatacja	Liczba przeglądów	Urządzenie elektryczne		Urządzenie gazowe	
		Stołowe	Podłogowe	Stołowe	Podłogowe
Lekka	1	od 1180 zł	od 1208 zł	od 1440 zł	od 1920 zł
Średnia	2	od 1570 zł	od 1660 zł	od 1860 zł	od 2560 zł
Intensywna	3	od 1960 zł	od 2250 zł	od 2670 zł	od 3870 zł

## 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.

Rodzaj eksploatacji				
Liczba godzin pracy w ciągu dnia	Gotowanie i pieczenie	Mieszanie (restauracja)	Wysoka temperatura > 220°C lub użycie ILC	Wysoka temperatura i produkty wysokotłuszczowe
> 12 godz.	średni	średni	intensywny	intensywny
4 godz. < 12 godz.	lekki	średni	średni	intensywny
< 4 godz.	lekki	lekki	średni	średni
Zalecane częstotliwości przeglądów				
poziom lekki	przegląd 1 raz w roku			
poziom średni	przegląd 2 razy w roku			
poziom intensywny	przegląd 3 razy w roku			