



**Rudolf Lange GmbH & Co. KG**

Glas/Porzellan + Gastronomiebedarf + Großküchen  
Kühlanlagen + Planung + Produktion + Service

# Workshops 2012

Sehr geehrte Kunden,

auch dieses Jahr gibt Ihnen die Firma Lange in enger Zusammenarbeit mit den Topmarken RATIONAL und FRIMA wieder die Möglichkeit die neusten Ausführungen ihrer Multifunktionskochgeräte direkt Live zu erleben und selbst aus zu probieren. Natürlich steht wie immer ein Experte zur Schulungsleitung zur Verfügung der Ihnen die Tricks und Kniffe direkt am Gerät demonstriert die auch Ihnen in Ihrem Betrieb Zeit und Geld sparen werden.

Als Neuerung in diesem Jahr werden wir ab jetzt nur noch kombinierte Schulungen abhalten. So haben Sie die Gelegenheit an einem Nachmittag z.B. den Kombidämpfer RATIONAL SelfCooking Center whiteefficiency und zusätzlich die perfekte Ergänzung FRIMA VarioCooking Center MULTIFICIENCY® kennen zu lernen.

Mit diesen beiden Geräten können Sie Ihren kompletten Bedarf an Kochgeräten abdecken—wir zeigen Ihnen wie. — Für unsere Kunden ist unser Workshop kostenlos aber sicher nicht umsonst!

Beginn ist jeweils um 14 Uhr bei uns in der Showküche — Sigmundstr. 139, 90431 Nürnberg.

Termine: 05.03.2012 07.05.2012 10.07.2012 07.11.2012 10.12.2012



VarioCooking Center MULTIFICIENCY® - einfach besser kochen!

Kochen, Braten, Frittieren...

...in einem Gerät, dreimal so schnell und 40% weniger Energie.

Kürzeste Aufheiz-, Gar- und Abkühlzeiten, kein Anbrennen, sekunden-schnelle Reinigung und Betriebsbereitschaft. Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® entlastet Sie bei Ihrer täglichen Arbeit.

VarioCooking Control® - die eingebaute Kochintelligenz - überwacht den Garprozess vollautomatisch und ruft Sie, wenn Sie selbst aktiv werden müssen. Routinearbeiten, wie Befüllen oder Entleeren sowie das Überwachen des Garprozesses, werden überflüssig. Die ständige Bindung an das Gargerät entfällt.



Das RATIONAL SelfCooking Center Whiteefficiency® mit SelfCooking Control ist einzigartig unter den Kombidämpfern und katapultiert die RATIONAL Kombidämpfer in eine andere Liga.



Alles in einem einzigen Gerät: braten, backen, grillen, dünsten, dämpfen, blanchieren, pochieren und vieles mehr. Im Vergleich zu herkömmlichen Combi-Dämpfern gart das RATIONAL SelfCooking Center® bis zu 15 % schneller.

Das spart Zeit und bares Geld. Auf kleinster Stellfläche ersetzt oder entlastet das SelfCooking Center® 40-50 % aller herkömmlichen Gargeräte.

**Ihre Anmeldung nimmt unsere Zentrale gerne entgegen.**

**Rufen Sie einfach an oder faxen den Vordruck auf der Rückseite.**

Telefon: 0911 931900

www.lange-gastro.de

Telefax: 0911 3262600



# Rudolf Lange GmbH & Co. KG

Glas/Porzellan + Gastronomiebedarf + Großküchen  
Kühlanlagen + Planung + Produktion + Service

## Anmeldung zum Workshop

Firma / Einrichtung: \_\_\_\_\_

Ich nehme teil: \_\_\_\_\_  
Vorname, Name e-Mail Position

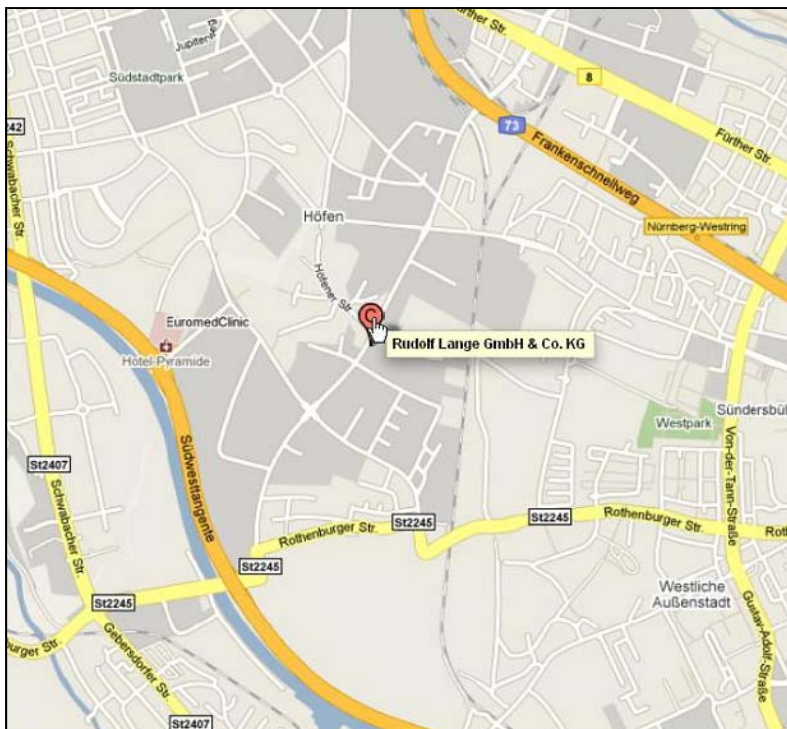
Es begleitet mich:  
(bitte nur eine Person) \_\_\_\_\_  
Vorname, Name e-Mail Position

Telefon:  
(für evtl. Rückfragen) \_\_\_\_\_

Termin  
 Montag 05.03.2012     Mittwoch 07.11.2012    Beginn jeweils  
 Montag 07.05.2012     Montag 10.12.2012    um 14:00 Uhr  
 Dienstag 10.07.2012

Rückfaxnummer    0911 3262600  
\_\_\_\_\_

### Anfahrtsbeschreibung



Rudolf Lange GmbH & Co. KG  
Sigmundstraße 139  
90431 Nürnberg

Tel.: 0911 93190-0

A73 Ausfahrt Nürnberg /  
Fürth Richtung Nürnberg-  
Doos

Südwesttangente Abfahrt  
Nürnberg Kleinreuth,  
Sigmundstraße.