



Что дешевле, но лучше, чем Rational?

Привычное не значит лучшее.

Rational - гигант на рынке кухонного оборудования, на российском в том числе. Его возят 90% поставщиков.

Для сравнения возьму датского производителя Houpo.

Пароконвектоматы Rational бойлерные. Когда нужно много пара, бойлер с этим справляется отлично. Но жесткая вода оставляет накипь на нагревательных элементах.

За месяц образуется 1 мм накипи, потребление электричества увеличивается на **8%**.

Через 3 месяца слой накипи - 3 мм, расход электроэнергии увеличивается на **30%**.

Спустя полгода пароконвектомат встает и больше не работает - спасибо жесткой воде.

Вызываете мастера, он снимает бойлер, увозит на чистку - 1 день. Еще сутки бойлер отмокает в ванной с химией.

Мастер везет запчасть назад, устанавливает, запускает - 1 день. Итого: пароконвектомат выбывает из строя на **3 дня** при условии, что мастер приехал в день обращения.

Houpo производит гибридные пароконвектоматы - в них установлены бойлер и инжектор. Когда бойлер выходит из строя, пароконвектомат переключается на инжектор. Пока мастер увез деталь на чистку, оборудование работает.

Автоматика Rational позволяет чистить оборудование химией **только от производителя**. Зальешь любую другую - встанет, пока в нем не окажется оригинальная.

Houpo можно чистить средствами не только от производителя.

Пароконвектоматы Houpo дешевле продукции Rational на **15-20%** и выигрывают у них в производительности и удобстве.

Линейка PassThrough имеет дверцы с обеих сторон. Еду загружают со стороны кухни, а достают уже в зоне обслуживания. Экономия времени, сил и посуды.

Все мои клиенты получают обучение от бренд-шефа. Персонал должен уметь пользоваться оборудованием.

Пользователи продукции Houpo получают данные о любой печи через облачный сервис компании, но об этом в следующем письме.