



Hoteles de servicio completo.

Máximo servicio para
mayor deleite.

A photograph of a restaurant table set for two, featuring a green wine glass and a blue wine glass, both filled with a light-colored beverage. The table is set with white napkins, silverware, and a small brass candle holder. The background shows a cityscape at sunset, with the sun low on the horizon, casting a warm glow over the buildings.

Los clientes especiales requieren una calidad especial.

Las bases de su éxito: sorprender, entusiasmar y fascinar. Con el ambiente, el servicio y la idea especial pero, sobre todo, con una oferta de platos adecuada. Porque desea destacar por encima de otras categorías de hoteles que refuerzan la relación con los clientes y obtienen beneficios con la oferta de comidas y bebidas. Pero lo que sus clientes dan por sentado y por algo fácil, supone un duro trabajo para la cocina. ¿Por qué no delegar una parte de ese trabajo? En sistemas inteligentes que piensan por sí mismos, aprenden de lo que ven y no se olvidan de nada. Y que prestan apoyo al personal de cocina.

● **Afronte el reto**

Deslumbre a sus clientes con su oferta de comidas. Y a sus empleados con la enorme simplificación del trabajo.

El nuevo estándar.

Menor espacio necesario. Mayor rendimiento.

Una gran promesa. Que, aunque a primera vista parezca paradójica, en realidad abre nuevas posibilidades para la restauración y la configuración del espacio de la cocina. Con dos equipo de cocción que abarcan el 90 % de todas las aplicaciones de cocina tradicionales. Que son inteligentes. Que presentan el mismo sistema de uso sencillo. Que se entienden rápidamente. Que se pueden usar de manera flexible, para cantidades grandes y pequeñas. Que pueden producir una enorme variedad. Que ofrecen el mismo resultado de manera fiable, una y otra vez. Que cumplen los requisitos de higiene.

Concepto de uso intuitivo

El nuevo concepto de uso guía al usuario mediante el lenguaje visual, una serie de pasos de trabajo lógicos y claras instrucciones interactivas a lo largo de todo el proceso de producción. De esta forma, cualquier persona podrá trabajar con el equipo sin tener experiencia previa.

Producción alimentaria eficiente

El iProductionManager se encarga de la planificación de los procesos de producción y muestra cuándo es el momento óptimo para preparar a la vez determinados platos. Condensa los procesos de trabajo, ahorra tiempo y energía.

Socio de ENERGY STAR®

Excelente: esta es la valoración en cuanto a eficiencia energética. Para ello, el iCombi Pro fue sometido a prueba por uno de los programas de certificación más estrictos.

Limpieza ultrarrápida

En unos 12 minutos, de sucio a limpio. Incluso con la limpieza estándar se ahorra un 50 %* de tiempo y de detergente. Un producto limpio, para reducir los tiempos de avería y aumentar la productividad.

Un sistema bien pensado

Más turbinas, la geometría optimizada de la cámara de cocción y la mayor potencia de deshumidificación permiten hasta un 50 %* más de carga. Con una calidad de los platos aún mejor. Para una productividad aún mayor. Y un manejo más sencillo.

* En comparación con el modelo anterior.

Rapidez

Con la función opcional de cocción a presión, puede lograr tiempos de cocción hasta un 35 %* más cortos. La acumulación y descarga automáticas de la presión hacen que la iVario Pro sea rápida, segura para el usuario y cómoda.

Gestión energética eficiente

El sistema de calentamiento iVarioBoost combina potencia, velocidad y precisión. Con reservas de potencia y una distribución precisa del calor por toda la superficie, de modo que la cocción se realice de forma óptima. Hasta 4 veces más rápido, con un consumo de energía hasta un 40 % menor frente a las tecnologías de cocina convencionales.

Funciones inteligentes

Platos de alta calidad sin necesidad de supervisión, facilidad de uso, producción acelerada, flexibilidad eficiente: esta es la manera moderna de trabajar con un equipo de cocción inteligente.

Las mejores condiciones de trabajo

Con la iVario Pro, la cocina es ergonómica, segura y eficiente y se ahorra energía. Idónea para el trabajo diario. Bueno para la salud.

➔ ¿Qué ventajas supone para usted?

Mayor productividad, mayor flexibilidad y mayor seguridad.



Para que no falte nada en su cocina.

El iCombi Pro.

En realidad, el iCombi Pro solo tiene una tarea: preparar los platos de manera fiable, tal como usted desee. Por tanto, está dotado de una gran inteligencia y satisface las expectativas gracias a su productividad, sencillez y calidad. De esta forma, es capaz de detectar por sí solo, por ejemplo, si hay que preparar uno o 20 bistecs y de regularlo todo automáticamente. O puede ayudarle con los planes de producción sujetos a una optimización del tiempo o de la energía. Por ejemplo, para llenar de forma óptima el bufé del desayuno.

➔ El objetivo

Todo para que usted ahorre tiempo, energía y materia prima.

rational-online.com/es/iCombiPro



iCookingSuite

Esto es lo que hace que el iCombi Pro sea inteligente; para obtener el resultado deseado de manera fiable y automática. Para ello, los sensores detectan el tamaño, la cantidad, el grado de dorado y el estado de los platos y ajustan automáticamente los parámetros de cocción tales como la temperatura, el clima de la cámara de cocción, la velocidad del aire y el tiempo. Un sistema fácil de manejar. Para ganar tiempo y consumir menos materia prima y energía.

iProductionManager

El talento de la organización. Sabe qué productos pueden prepararse juntos, cuál es el orden de preparación óptimo y se asegura de que siempre se siga el criterio que se haya definido. ¿Optimización de la energía, optimización del tiempo? Usted decide. Todo en su mano sin controles, sin supervisión. Para más eficiencia y estandarización.

iDensityControl

iDensityControl, el sistema de gestión inteligente del clima, organiza la coordinación de los sensores, los sistemas de calentamiento y el generador de vapor fresco, así como la deshumidificación activa. Para que siempre reine el clima más adecuado en la cámara de cocción. Para mayor productividad. 100 % calidad.

iCareSystem

El sistema de limpieza y mantenimiento detecta el grado de suciedad y sugiere qué nivel de limpieza y cantidad de productos químicos aplicar. E incluso puede realizar una limpieza ultrarrápida en unos 12 minutos. Para todos los niveles de limpieza con productos químicos sin fosfatos y con un consumo de energía reducido. El resultado: una buena limpieza desde el punto de vista higiénico, un equipo listo para usar en poco tiempo.



Cuestión de rendimiento. Desde todos los puntos de vista. La iVario Pro.

Tecnología inteligente que cuece, sella y fríe en un solo equipo de cocción. Y, de esa forma, sustituye muchos equipos que solo realizan una función, como las sartenes basculantes, las marmitas y las freidoras. Así se ahorra espacio, se reducen los costes de inversión y se garantiza una calidad excelente de los platos. En la cocina para banquetes, como equipo de sobremesa en cocinas a la vista del cliente. Al igual que la nueva iVario Pro, que aporta precisión, productividad, rapidez y flexibilidad a su producción.

➔ Para su cocina

Para que usted pueda crear un «efecto sorpresa» con precisión y rapidez.

rational-online.com/es/iVarioPro

iCookingSuite

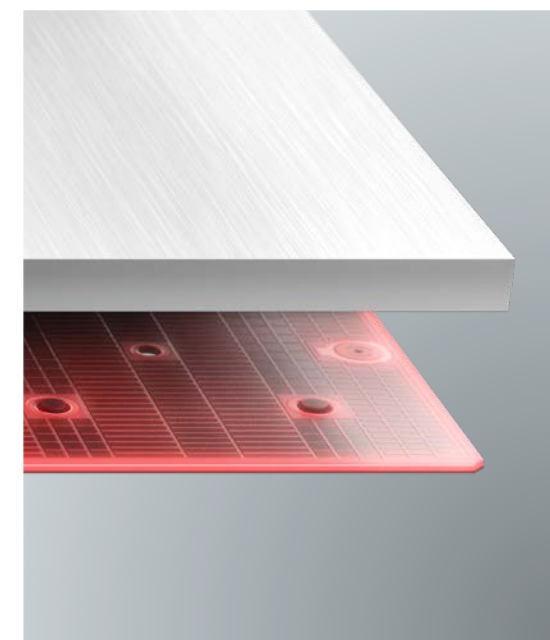
Regulación inteligente, con pulsar un botón. Con el iCookingSuite, el equipo de cocción inteligente de la iVario. Este ajusta el proceso de cocción para cada comida, se encarga de obtener el resultado de cocción deseado en cada caso, aprende de usted, se adapta a sus costumbres en la cocina y no le solicita su intervención activa mientras no sea realmente necesaria (por ejemplo, para darle la vuelta a un bistec). No se nos quema ni se nos rebosa nada. Si desea dar a los platos su toque personal, puede modificar el proceso de cocción.

iZoneControl

Muchas posibilidades en un espacio reducido con la opción iZoneControl. Para que usted pueda dividir el fondo de una cuba en hasta cuatro zonas, cada una de ellas con el tamaño, la posición y la forma que prefiera. Ahora, en una misma cuba puede preparar comidas iguales o distintas. Al mismo tiempo o de forma escalonada, a la misma o a distinta temperatura. Con sonda térmica o con resultados a una hora específica. Siempre sin necesidad de supervisión, sin tener que utilizar equipos de cocina adicionales, sin derroches de energía.

iVarioBoost

La combinación de resistencias térmicas de cerámica y un fondo de la cuba de reacción rápida, resistente a los arañazos y de alto rendimiento para un alto grado de eficacia, una velocidad excelente y una distribución uniforme del calor. La gestión integrada de la energía iVarioBoost consume hasta un 40 % menos energía que los equipos de cocina convencionales. Y, sin embargo, dispone de reservas de potencia. Para que usted pueda sellar rápidamente grandes cantidades de alimentos y no se produzca un descenso de la temperatura al añadir ingredientes fríos.



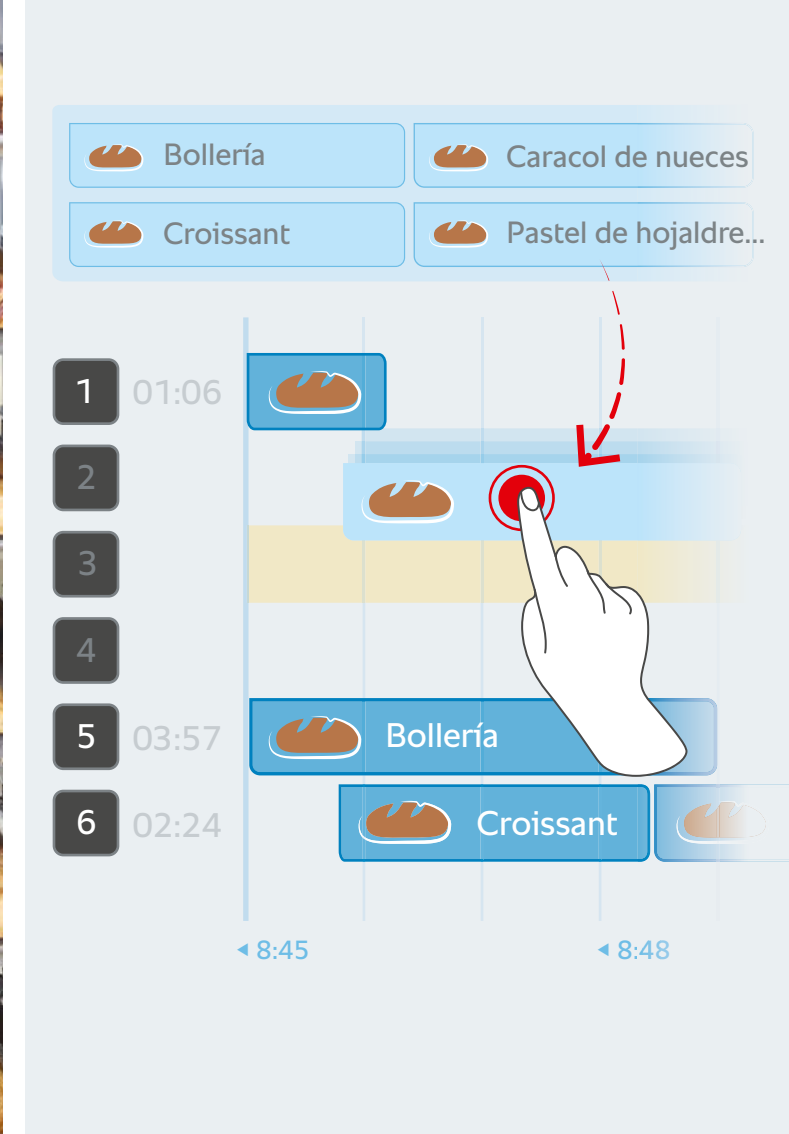


La variedad es muy laboriosa. Ahora se dividen en dos.

Para desayunos, almuerzos o cenas. Desayunos, banquetes, almuerzos a la carta, servicio de habitaciones. Y, entretanto, un aperitivo, un trozo de tarta, un servicio de restauración de empresa. El servicio al cliente no entiende de descansos, solo de perfección. Razón de más para contar con un concepto de cocina bien pensado. Con sistemas de cocción que agilizan las tareas rutinarias, que dominan todas las aplicaciones de cocina imaginables, que pueden usarse de manera flexible, que producen la misma calidad una y otra vez, que trabajan de manera inteligente gracias al iCookingSuite. Como la iVario Pro para, entre otras cosas, pastas, ragús y púdines. Sin quemar ni cocinar en exceso nada, con una precisión extraordinaria. O con el iCombi Pro. Para gratinados, asados y verduras.



➔ El resultado
Alta productividad, mayor nivel de calidad. Sin importar quién maneje los equipos.



Una buena manera de empezar el día. Para sus clientes y el personal.

Variado, sano, frío o caliente, eso es un desayuno en condiciones. Uno sabroso y que impresionará a los clientes. La dificultad para usted: no presentar ni demasiado ni demasiado poco en el bufé y, naturalmente, que todo esté fresco, crujiente y con una consistencia perfecta. Idealmente, durante varias horas. Puede parecer laborioso, pero no tiene por qué serlo. Porque en el iCombi Pro se pueden preparar a la vez bacon, salchichas, huevos revueltos y tostadas francesas. O tomate a la parrilla y pastel de patata. O panecillos, croissants y baguettes. El iProductionManager le indica qué se puede preparar a la vez, regula los procesos de producción y le avisa automáticamente cuando tenga que cargar y sacar la comida.

➔ **Por un motivo**
Gran variedad con gran calidad y poco esfuerzo. O, lo que es lo mismo: la máxima productividad.

Cestas
Con el iCombi Pro puede servir continuamente platos con la misma calidad. Sin esfuerzo. Porque en el equipo se encuentran las denominadas cestas con los platos que, en función de su concepto de comida, pueden cocinarse juntos. Para seleccionar la cesta que desee para la producción (por ej. desayunos), toque la pantalla, arrastre los platos hasta la bandeja, cargue el iCombi Pro e inicie el equipo.



Variado. Bueno. En su punto.

Para que pueda satisfacer todas las expectativas de su menú a la carta.

Los requisitos de los restaurantes a la carta: la oferta debe ser variada, buena y estar hecha en su punto. Los procesos deben estar bien pensados y permitir al personal de cocina reaccionar de manera flexible. Por ejemplo, separando la producción y el servicio de entrega de las comidas de manera coherente. Y, a la vez, garantizar la calidad. Como con Finishing en el iCombi Pro: preproduciendo, emplatando las comidas, guardando los platos refrigerados y no calentándolos a su temperatura de servicio hasta que sean solicitados.



➔ Ventajas para usted
Alto nivel de calidad,
enorme flexibilidad, sin
excedentes de producción.
Para que todo funcione.



Cargando el iCombi Pro y seleccionando el programa, los platos estarán listos para servir en un máximo de 12 minutos.

Demuestre lo que es capaz de hacer en sus banquetes. Plato por plato.

400 clientes, 3 menús a elegir, servidos a la vez. Con Finishing prepare los platos con total tranquilidad, por ejemplo mediante el procedimiento Cook & Chill, independientemente de cuándo se vaya a celebrar el evento. Emplate la comida y consérvela refrigerada. Y ya tiene más tiempo para dedicarse a sus operaciones diarias. Hasta que, poco antes de servir la comida, se lleven todos los platos a la temperatura adecuada con Finishing en el iCombi Pro al mismo tiempo. Cosa que, naturalmente, se puede hacer hasta con varios miles de comidas. Siempre con la misma buena calidad. Siempre con el nivel que usted establezca. Porque el iCombi Pro lo regula todo por sí solo y solamente le avisa para que cargue o saque la comida.



Hilton, Birmingham

➔ **Así se puede sacar adelante cualquier banquete**
Sin estrés. Sin necesidad de esfuerzos especiales por parte del personal. Con una gran calidad.

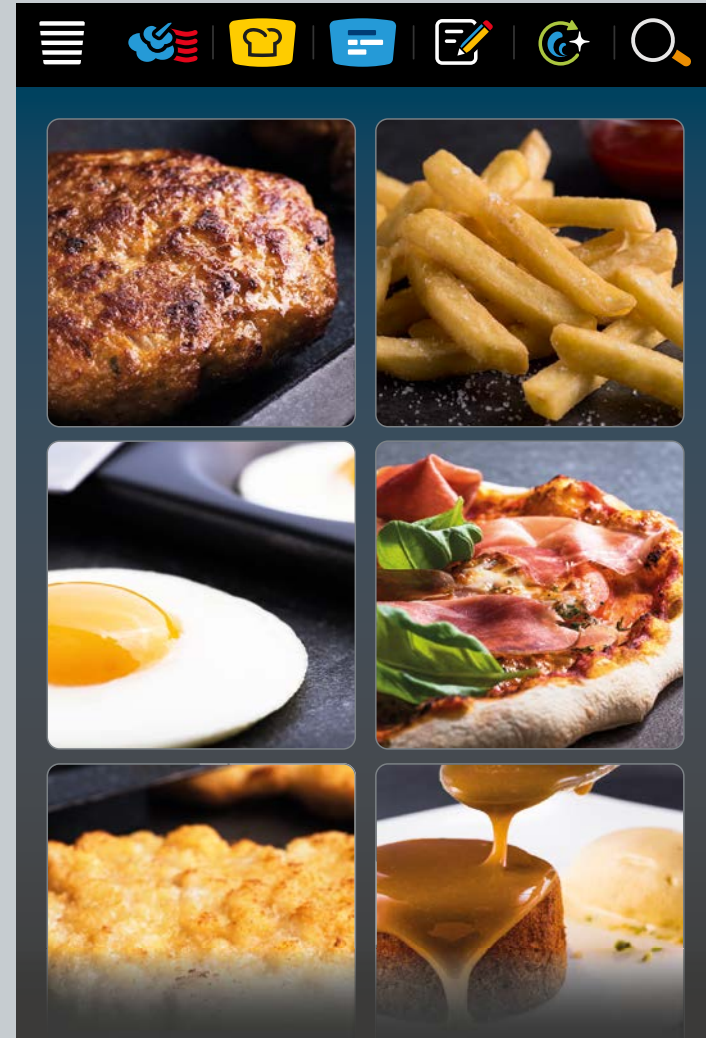


La primera regla para tener satisfechos a los clientes.

Una aceituna de cóctel sigue sin ser comida de bar.

Excelente comida de bar, servicio de habitaciones las 24 horas, un aperitivo para picar. Dulce, salado. Podrá servir a sus clientes en cualquier momento pequeñas exquisiteces: creaciones propias innovadoras, productos precocinados de calidad o clásicos legendarios. Porque el iCombi Pro es tan sencillo de manejar que no hace falta ser cocinero profesional para obtener buenos resultados. Y MyDisplay le da la seguridad de que los platos se están preparando correctamente. Con solo pulsar un botón, podrá preparar cocas, productos de panadería y pastelería o lo que desee.

- ➔ **Para un mismo objetivo**
Aperitivos de alta calidad, calidad fiable, producción rápida. Todo esto hace que los clientes estén satisfechos.



MyDisplay

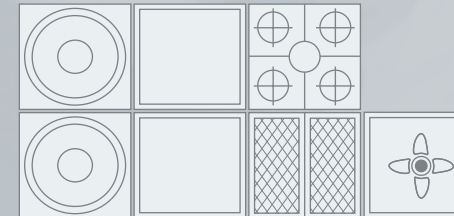
Uso exento de errores, siempre el mismo nivel de calidad con MyDisplay. Los distintos platos que usted indique podrán visualizarse en la pantalla en forma de imágenes o iconos. Basta un toque con el dedo y, enseguida, el iCombi Pro se pone a trabajar. Con la misma facilidad, puede añadir nuevos productos o eliminarlos.

La tendencia actual: negocio adicional

Lo que no les dé a sus clientes en el hotel irán a buscarlo a otro lugar: los lugares favoritos son los supermercados, chiringuitos y servicios de comida a domicilio. Para ello, podría producir usted mismo pizzas, hamburguesas, patatas fritas y mucho más. Por ejemplo, en el iCombi Pro, que luego podría aprovechar aún mejor. Y generar negocio adicional. En el bar. Con servicio de habitaciones. Empleando poco personal.



Disposición de la cocina Antes



2 × marmitas
2 × sartenes basculantes
1 × fogón
1 × freidora
1 × hornos de aire caliente

Disposición de la cocina Después



1 × fogón
1 × iCombi Pro 20-1/1
1 × iVario Pro L

Ahorro:
Hasta un 60 % menos de espacio
Hasta un 25 % menos de gastos de inversión
Hasta un 60 % menos de electricidad
Hasta un 25 % menos de personal
Hasta un 20 % menos de consumo de materias primas

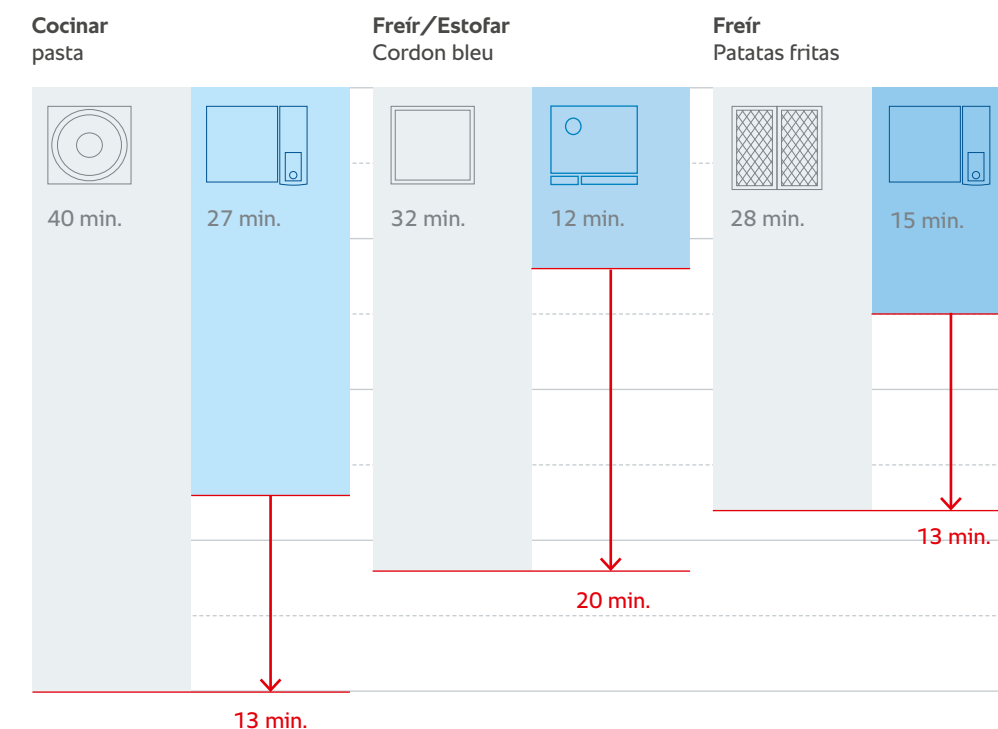
Una inversión que merece la pena.

Por el medio ambiente,
el bolsillo y el futuro.



➔ **Por amor al medio ambiente**
Así se ahorra gran cantidad de dinero, energía y agua.

Imagínese cuánto podría ahorrar si instalase en su cocina uno o varios iCombi Pro e iVario Pro. Es cuestión de mucho espacio y muchos equipos que ya no se necesitan: así, la cocina ocuparía hasta un 60 % menos de espacio. Es cuestión de gastos de inversión: los dos sistemas de cocción abarcan las funciones de hasta el 90 % de las aplicaciones habituales de cocina, con lo cual muchos otros equipos resultan superfluos. Es una cuestión de protección del medio ambiente: por una parte, una producción sostenible y un menor consumo de energía por parte de los sistemas de cocción. Y, por otra parte, menos excedentes de producción, un menor consumo de aceite, menos horas de trabajo y menor superficie ocupada. Todo esto supone un gran plus para su bolsillo y para el medio ambiente.



Ahorro de espacio
El iCombi Pro y la iVario Pro sustituyen numerosos equipos de cocina convencionales como sartenes basculantes, marmitas y freidoras. De esa forma, puede organizarse con una cocina más pequeña y crear más espacio para los clientes.

Ahorro de tiempo
Calentamiento rápido con la iVario Pro, sin necesidad de supervisión con el iCombi Pro: todo esto supone un enorme ahorro de tiempo en la producción de 80 comidas.



ConnectedCooking.

Todo a mano, todo bajo control.

En un hotel, la conectividad es la norma. Sistema de reservas, facturación, planificación de personal... Todo se hace en formato digital, todo está coordinado entre sí. Lo mismo pasa con ConnectedCooking de RATIONAL. Usted podrá controlarlo todo de forma centralizada desde su escritorio: la transferencia de recetas, los controles de equipos, los datos sobre higiene, las actualizaciones de software y el acceso remoto al servicio técnico mediante la solución de conectividad. Para todos los equipos RATIONAL conectados. De todo el mundo. Además, podrá consultar y almacenar los datos APPCC de todos los sistemas de cocción. ¿Ha cambiado el menú? Puede transmitir también esta información a todo el mundo con un solo clic. Lo único que necesita es un ordenador, smartphone o tableta. La estandarización no podía ser más fácil.

➔ **ConnectedCooking**
La potente conectividad de RATIONAL. Para que lo tenga todo siempre a mano.

rational-online.com/es/ConnectedCooking



Servicio de RATIONAL.

Todo está pensado.

RATIONAL incluye servicio técnico. Desde el primer asesoramiento, las demostraciones de producto y la instalación, pasando por la introducción inicial y las actualizaciones de software, hasta ChefLine, la línea de atención telefónica para preguntas sobre los procesos de cocción. También puede seguir ampliando su formación sobre distintos aspectos clave, como el sistema Finishing en el Academy RATIONAL. Y, si tuviese alguna urgencia, el servicio de asistencia mundial de RATIONAL le podrá atender en breve.

➔ **Todo ello con un solo objetivo**
Para que pueda estar satisfecho con su inversión durante mucho tiempo, siempre saque el máximo provecho de sus sistemas de cocción y no se quede sin ideas.

rational-online.com/es/service



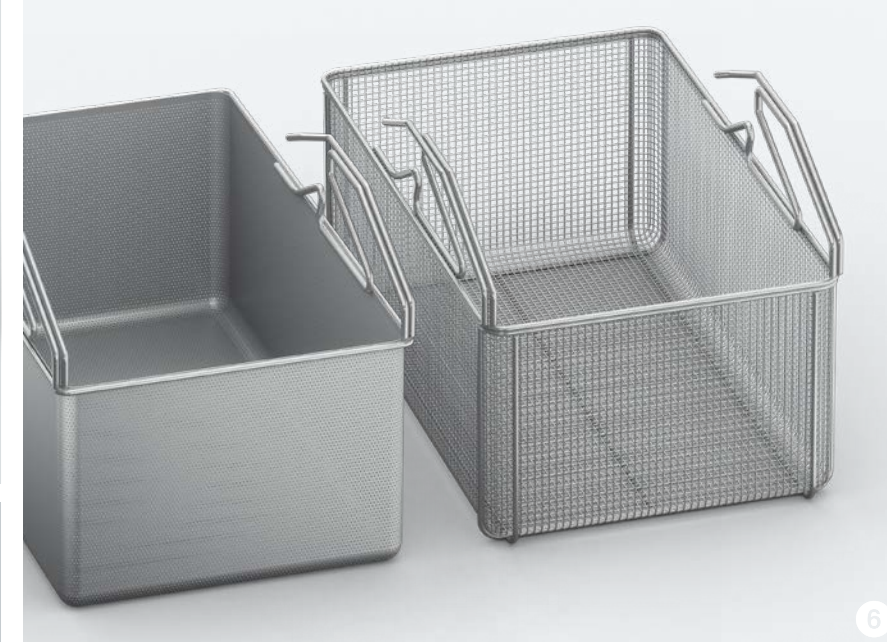
1



2



5



6



3



4



7



8

Accesorios.

Los ingredientes necesarios para su éxito.

Debe ser robusto, aguantar a diario y ser apto para un uso intensivo en la cocina profesional. RATIONAL ofrece estas características tanto para el rack móvil como para la bandeja para plancha y pizza, el brazo para la elevación y descenso automáticos y las cestas de cocción. Porque, mientras no disponga de los accesorios originales de RATIONAL, no podrá aprovechar plenamente el excelente rendimiento del iCombi Pro y de la iVario Pro. Para preparar a la perfección productos prefritos, sopas, salsas, pollos, productos de panadería y verduras a la plancha. Incluso el bistec quedará con las típicas marcas de parrilla.

Accesorios para el iCombi Pro

- ❶ Bandeja para plancha y pizza con óptimas propiedades de conducción del calor
- ❷ Sistema Finishing con rack móvil para platos, Thermocover, carro de transporte
- ❸ Bandejas para asar y hornear para un dorado óptimo de carnes, aves y productos
- ❹ Multibaker para huevos fritos y tortillas en grandes cantidades

Accesorios para la iVario Pro

- ❺ Palas (perforadas, no perforadas) para vaciar o cortar en porciones
- ❻ Cestas de cocción y fritura para trabajar cómodamente
- ❼ VarioMobil para vaciar la cuba y transportar los platos
- ❽ AutoLift – función de elevación y descenso automáticos para cestas de cocción y fritura

➔ Accesorios originales de RATIONAL.

Y, si los resultados son espectaculares, se debe a los sofisticados accesorios.

rational-online.com/es/accesorios



Siempre adecuado. Una respuesta a cualquier reto.

¿Qué desafíos desea dominar con un iCombi Pro? Los distintos tamaños de equipo y variantes de montaje permiten soluciones personalizadas y flexibles. Así, por ejemplo, con la campana extractora UltraVent Plus, que va montada directamente sobre el equipo, no necesita conexión externa ni otro sistema de extracción en el lugar de instalación del equipo de cocción. No puede ser más sencillo.

❶ iCombi Pro 10-1/1 con campana de condensación y mesa ❷ Combi-Duo con dos iCombi Pro 6-1/1 y Kit Combi-Duo ❸ iCombi Pro XS con soporte de pared ❹ Juego de montaje para iCombi Pro XS con campana de condensación

❺ Equipo de suelo ❻ Equipo de sobremesa ❼ Equipo de sobremesa sobre una mesa ❽ Suspensión mural

Sobre la mesa, la superficie de trabajo, la pared o el módulo de cocina central, o incluso integrado en este último: la iVario Pro se puede poner en cualquier lugar. Gracias al desagüe integrado, ni siquiera necesita un canalón de desagüe en el suelo. Así evitará que el suelo de la cocina esté resbaladizo, aumentará la seguridad laboral y podrá elegir libremente el lugar de montaje del equipo.

➔ **El resultado**
El tamaño y el rendimiento representan los desafíos diarios.

Resumen de modelos.

¿Cuáles son adecuados para usted?

¿200 o 2.000 comidas? ¿Banquetes, desayunos o a la carta? ¿Número de cocinas? ¿Tamaño de las cocinas? ¿Cocina a la vista del cliente? ¿iCombi Pro? ¿iVario Pro? ¿O los dos a la vez? ¿Cuál es la solución más adecuada a sus necesidades?

Toda la información sobre opciones, características del equipamiento, accesorios y especificaciones técnicas en: rational-online.com



iCombi Classic: tecnología combinada con artesanía. El iCombi Classic es robusto, fácil de usar y trabaja con la misma precisión que usted. Por ese motivo, es la solución a medida para todos aquellos que tengan experiencia y deseen usar manualmente sus vaporizadores combinados.



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
	Versión eléctrica	Versión eléctrica y de gas	Versión eléctrica y de gas	Versión eléctrica y de gas	Versión eléctrica y de gas	Versión eléctrica y de gas	Versión eléctrica y de gas
Capacidad	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Número de comidas por día	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Rack longitudinal (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Ancho	655 mm	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Profundidad (con maneta de la puerta)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)	975 mm (1.042 mm)	975 mm (1.042 mm)	847 mm (913 mm)	1.052 mm (1.118 mm)
Altura (con tubo de ventilación incluido)	567 mm (594 mm)	754 mm (804 mm)	1.014 mm (1.064 mm)	754 mm (804 mm)	1.014 mm (1.064 mm)	1.807 mm (1.872 mm)	1.807 mm (1.872 mm)



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Número de comidas	a partir de 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Volumen útil	2 × 17 litros	2 × 25 litros	100 litros	150 litros
Superficie de fritura	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Ancho	1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Profundidad	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Altura (mesa/subestructura incl.)	485 mm (1.080 mm)	485 mm (1.080 mm)	608 mm (1.078 mm)	608 mm (1.078 mm)
Opciones				
Cocinar a presión	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cocción a baja temperatura (nocturna, al vacío, confitado)	○	●	●	●

● Estándar ○ opcional





Servicios de asesoramiento personalizado para su hotel.

Aproveche nuestros conocimientos prácticos.

Ya sea para un asesoramiento integral, el diseño de conceptos o contratos de mantenimiento, para uno o varios cientos de hoteles, RATIONAL es un socio con experiencia en el sector hotelero. Ya sea para hoteles de servicio completo o de servicio limitado. Puede recurrir a todo el ciclo de servicio o tan solo uno de los puntos especificados. Y una cosa muy importante, puede incorporarse en cualquier momento del ciclo. ¿Le interesa? En ese caso, los expertos en hostelería de RATIONAL estarán encantados de responder a su correo electrónico en la dirección hotels@rational-online.com.



RATIONAL live.

Que no se lo cuenten: pruébelo por sí mismo.

Suficiente teoría, es el momento de pasar a la práctica, porque nada resulta más convincente que la experiencia de primera mano. Experimente personalmente los sistemas de cocción RATIONAL, permita que le mostremos sus funciones inteligentes y pruebe a trabajar con ellas. En directo, sin compromiso y muy cerca de usted o con equipos de prueba en su cocina. ¿Tiene alguna pregunta o desea más información sobre cómo puede satisfacer sus necesidades y qué opciones le permiten nuestros equipos? No dude en llamarnos o enviarnos un correo electrónico. Además, puede encontrar más información, detalles, vídeos y opiniones de clientes en rational-online.com.

Regístrese ahora
Teléfono +34 93 4751750
info@rational-online.es

rational-online.com/es/live

RATIONAL Ibérica
Avenida de la Fama, 17-19
Edificio Olmo
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es
rational-online.com

