



## **Guardería y escuela.**

Sano. Sabroso. Gran variedad.



## La comida debe ser divertida y sana.

Las guarderías y escuelas están cambiando su modo de pensar. Cada vez se recurre menos a la pasta, las patatas fritas y la pizza. Son alimentos con demasiada grasa, demasiado azúcar y poco sanos. Ahora, el objetivo consiste en incorporar a los menús verduras, productos integrales y carne magra. Porque la alimentación sana es la base de un desarrollo sano. Pero también debe ser deliciosa. A pesar de las limitaciones de presupuesto, de personal cualificado y de espacio. La tecnología inteligente contribuye a lograr este objetivo, agilizando el trabajo, analizando la situación y reproduciendo una y otra vez el resultado deseado.

### ➤ **Cocine con cabeza**

Los sistemas de cocción inteligentes le ayudarán a servir comidas sanas y apetitosas. Sin dedicar horas extra, sin necesidad de una gran supervisión.

## iCombi Pro e iVario Pro.

# La fuerza para cambiarlo todo.

Una gran promesa. Aunque parezca paradójico a primera vista, tiene sentido usar dos sistemas de cocción inteligentes. Con dos sistemas 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 han sido diseñados para grandes cantidades. Que pueden producir una enorme variedad. Que ofrecen el mismo resultado de manera fiable, una y otra vez. Que cumplen los requisitos de higiene.

### ➔ ¿Qué ventajas supone para usted?

Mayor productividad,  
mayor flexibilidad y  
mayor seguridad.



#### Calidad impresionante

La tecnología de cocina inteligente en los dos sistemas de cocción que detecta el tamaño, la cantidad, el nivel de dorado y el estado de los platos, le permitirán obtener el resultado que desee con tan solo pulsar un botón. Una y otra vez.

➔ Páginas 6 y 8

#### Diversidad

Un tándem que puede con (casi) todo y produce siempre comidas en su punto. Incluso personal poco cualificado puede manejar estos sistemas con rapidez y seguridad.

➔ Página 10

#### Salud y bienestar

Menos grasa, más vitaminas, todo cocinado en su punto, así funciona la cocina saludable con los sistemas de cocción de RATIONAL.

➔ Página 12

#### Sin apenas desperdiciar alimentos

Es lógico: altísima calidad a la hora de servir, preproducida en su punto y postproducida solo en caso necesario. No hay prácticamente desperdicio de materia prima.

➔ Página 14

#### Higiene y ergonomía

El iCombi Pro: limpieza intermedia ultrarrápida, detergentes sin fosfatos. La iVario Pro: de altura regulable, sin bordes afilados, los laterales de la cuba permanecen fríos. Todo para la higiene y la seguridad.

➔ Página 16

#### Sostenibilidad

Menor consumo de energía, menor consumo de agua, menor consumo de materia prima, en comparación con las técnicas de cocina convencionales, pero también con los vaporizadores combinados más antiguos. Bueno para el medio ambiente y para el bolsillo.

➔ Página 20

#### Variedad e inspiración

Recetas internacionales, sencilla transferencia de recetas nuevas a todos los sistemas de cocción, asistentes de búsqueda para recomendaciones. Lo pueden todo. Sencillez y flexibilidad.

➔ Página 22

## Para que no falte nada en su cocina.

### El iCombi Pro.

En realidad, el iCombi Pro solo tiene una tarea: proporcionar fiablemente los mismos buenos resultados una y otra vez. 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 ejemplo, si hay que preparar uno o 200 filetes de pollo 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 la postproducción óptima.

#### ➔ El objetivo

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

[rational-online.com/es/iCombiPro](http://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. 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 y 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. Rápida y, sin embargo, precisa. Cada plato preparado de manera individual y, a pesar de ello, a un precio económico. Gran calidad con poco personal. Ya que las cocinas profesionales tienen que conciliar conceptos opuestos para resultar rentables. Al igual que la nueva iVario Pro, que aporta precisión, productividad, rapidez y flexibilidad a su cocina.

### ➔ Para su cocina

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

[rational-online.com/es/iVarioPro](http://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

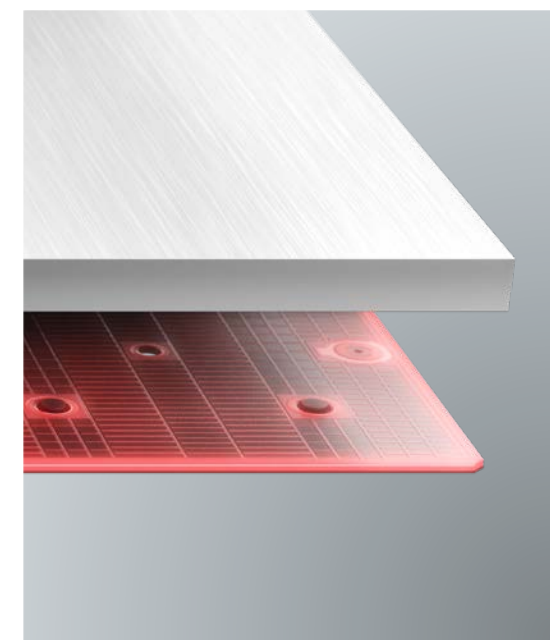


Muchas posibilidades en un espacio reducido con la opción iZoneControl. Para que usted pueda dividir el fondo de una cuba en hasta cuatro zonas, cada una de ellas con el tamaño, la posición y la forma que prefiera. Ahora, en una misma cuba puede preparar comidas iguales o distintas. Al mismo tiempo o 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.





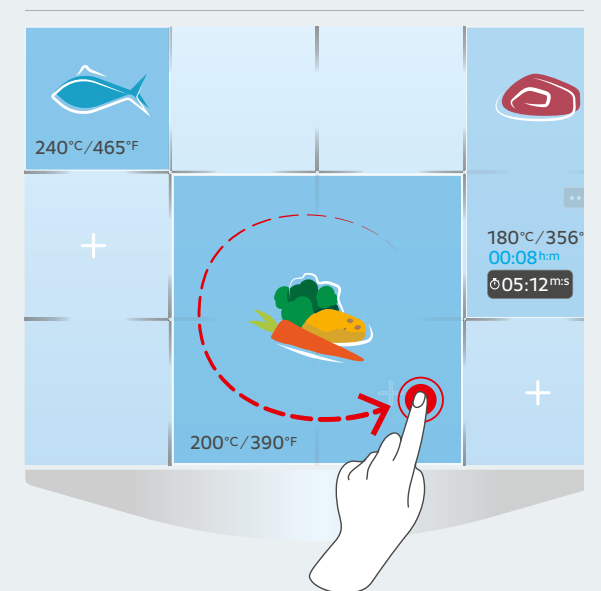
## Aquí es donde el sabor suma puntos. Sobre la base de un todoterreno.

Productos frescos, precocinados, ultracongelados. Carne, pescado, aves, guarniciones. El iCombi Pro y la iVario Pro pueden con todo. En su punto, en un instante. Al fin y al cabo, los sistemas de cocción detectan el estado y el tamaño de los alimentos, y adaptan el proceso de cocción según corresponda. Para que el brócoli conserve su color verde, la pasta quede al dente y el filete de pavo quede con unas deliciosas marcas de parrilla. Todo saldrá siempre igual de bien. Con el iProductionManager, puede incluso preparar varios platos al mismo tiempo. Y la superficie de la iVario Pro puede dividirse en hasta cuatro zonas con iZoneControl. Para cocinar diferentes productos con la misma calidad.



### iProductionManager

Cuando es necesario hacer frente a retos logísticos, iProductionManager se hace cargo. Solo tiene que introducir los platos en la pantalla y enseguida podrá ver qué y cuándo se puede preparar a la vez. El sistema supervisa cada bandeja, de modo que los tiempos de cocción se ajusten de manera inteligente a la cantidad y al resultado deseado.



### iZoneControl

Cuando se debe trabajar de manera fiable, rápida y eficiente. Solo hay que dividir el fondo de la cuba de la iVario en hasta cuatro zonas, cada una de ellas con el tamaño, la posición y la forma que se prefiera. Ahora, en una cuba puede preparar comidas iguales o distintas. Al mismo tiempo o de forma escalonada, a la misma o a distinta temperatura. Sin necesidad de supervisión, sin tener que utilizar equipos de cocción adicionales.



### ➔ Puede contar con ello

Mientras usted se concentra en recetas adecuadas para los niños, el iCombi Pro y la iVario Pro producen comida apetitosa e impecable desde el punto de vista higiénico.

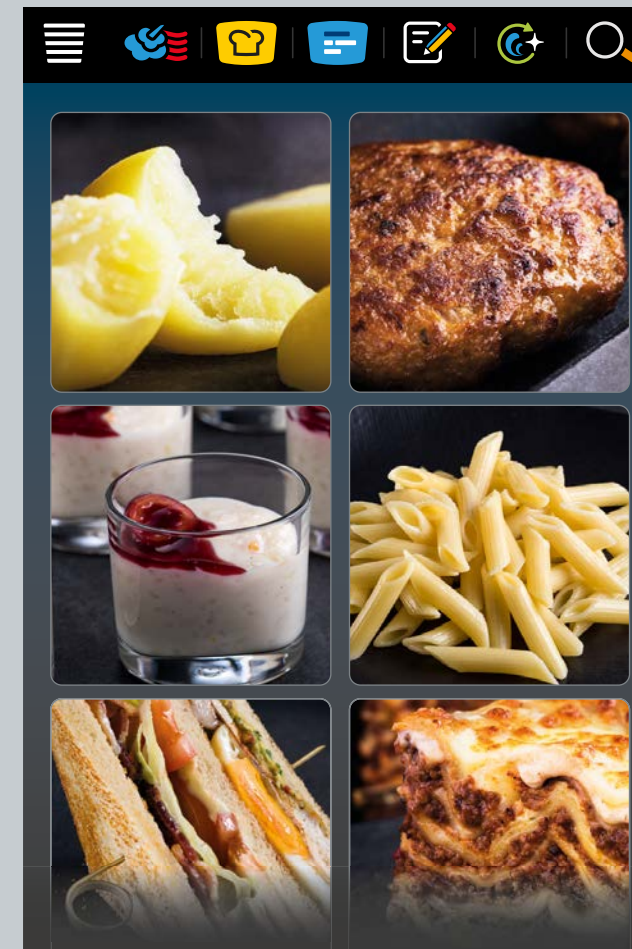


## Añádale un toque de color. Con vitaminas con sabor.

Variada, sana y rica: así es como debería ser la comida de los comedores escolares. Todos los días. Para cualquier grupo de edad. Con un 95 %\* menos de aceite, hasta un 40 %\* menos de calorías, menos desperdicios de alimentos, menos excedentes de producción y menos gastos operativos. Con más vitaminas, colores, minerales y sabores. Por eso el iCombi Pro cocina de manera delicada con 100 % de vapor fresco. Y por eso el iCombi Pro y la iVario Pro disponen de toda la potencia necesaria para que no se escape el jugo de los alimentos y se conserven todos los minerales. Y por eso la iVario Pro es tan rápida, para que las vitaminas no tengan tiempo para evaporarse.

➔ **Ventajas para usted**  
Con el iCombi Pro y la iVario Pro consigue más vitaminas sin tener que hacer concesiones en cuanto a los costes y la eficiencia.

\* Comparado con un equipo de cocción convencional.



### 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, podrá añadir o eliminar recetas.

### Cestas

Con el iCombi Pro puede servir continuamente platos con la misma calidad. Sin esfuerzo, sin personal especializado. 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 deseada para la producción (por ej. «Plan de comidas del lunes»), toque la pantalla, arrastre los platos hasta la bandeja, cargue el iCombi Pro e inicie el equipo.



**Sin apenas desperdiciar alimentos.**

Con poco se puede ahorrar muy rápido.

Se demanda variedad de comidas en grandes cantidades. En su punto, sabrosas y servidas de forma sana. Sin producir desperdicios innecesarios. Como con Finishing en recipientes. Los platos se preparan, por ejemplo, mediante el procedimiento Cook & Chill, a continuación al vacío o almacenados en recipientes en cámaras de refrigeración. Así podrá comprar y producir de forma anticipada. Y, justo cuando necesite los platos, se podrán llevar a la temperatura de consumo en el iCombi Pro. Para poder servir de manera eficiente verduras recién hechas en su punto y con todas sus vitaminas. De forma fácil, segura y muy flexible. Ya que, como es natural, también pueden prepararse diferentes productos al mismo tiempo. Sin sacrificar la calidad. Rápida y fácilmente. Igual que la postproducción.

➔ **Esto es lo que obtendrá**  
Platos siempre calientes a la hora de servirlos. Crujiente, recién hecho. Llenos de vitaminas y color. Con menos aceite. Sin excedentes de producción.

[rational-online.com/es/finishing](https://rational-online.com/es/finishing)

#### **Consejo: Finishing**

A las 12 del mediodía. Suena la campana del descanso, un grupo de niños hambrientos asalta el comedor, hay poco tiempo. Ahora es cuando entra en acción Finishing, la separación coherente entre servicio de comidas y producción. En la guardería y la escuela se recomienda Finishing de recipientes para, por ejemplo, servir de manera eficiente verduras recién hechas en su punto. Para ello, basta con introducir en el iCombi Pro alimentos refrigerados preproducidos y, con pulsar un botón, se llevarán a la temperatura correcta. Facilísimo y totalmente seguro. Sin sacrificar la calidad.



**Para una buena sensación.**

Máximas notas en materia de higiene y seguridad laboral.

Agacharse, alzarse, arrastrar cosas, quemarse... Todo esto forma parte de la rutina en la cocina. Desde hoy, es cosa del pasado. Porque ahora la cocina será ergonómica, eficiente y ocupará menos espacio. Porque RATIONAL ha estudiado a los cocineros del mundo y ha desarrollado numerosas soluciones que protegen la espalda, evitan el riesgo de quemaduras y hacen la vida más fácil y sana. Documentación automática de datos APPCC, abrillantado higiénico con iCareSystem en el iCombi Pro y limpieza superfácil con la iVario Pro. Gran seguridad laboral con el iCombi Pro gracias a la escasa altura de carga, de 1,60 m como máximo. Paredes de la cuba frías y bordes redondeados con la iVario Pro. Y la seguridad de que con la sonda térmica con 6 puntos de medición, que incluso detecta los errores de inserción, todo está bajo control.



**➔ No se la juegue con los números**  
El iCombi Pro y la iVario Pro cumplen con las normas internacionales en materia de seguridad e higiene. Todo está documentado. Para una buena sensación.



## Más ideas. Más eficiencia.

### La formación con RATIONAL.

El iCombi Pro y la iVario Pro son intuitivos y, tras una breve familiarización con los equipos, pueden ser usados con facilidad y sin cometer errores incluso por personal sin formación específica. De acuerdo con su propio concepto de comida o con un concepto ideado por RATIONAL, los cocineros de RATIONAL les impartirán una formación a usted y sus empleados para que todo funcione perfectamente y se obtengan exclusivamente los resultados deseados.

➔ **Para su éxito.**  
Formación individual,  
trabajadores motivados,  
niños felices.

## Conceptos a medida.

### Para una buena relación entre la cocina y los niños.

La comida sana también es divertida. Con platos variados, ideas poco comunes y tendencias particulares. Para ello, puede ser útil comprobar periódicamente los conceptos, generar información y poner en práctica nuevas ideas. Para el almuerzo, la merienda o un negocio adicional con productos de panadería y pastelería recién hechos. Y justo ahí es donde RATIONAL le presta su ayuda. Con conocimientos prácticos. Con la experiencia necesaria. Con muchas nuevas ideas. Siempre sobre la base de lo que ya se ha hecho en común.

➔ **¿Qué le depara el futuro?**  
Muchos nuevos conceptos e ideas con los que podrá seguir ganando muchos puntos a ojos de sus niños.



## Una inversión que merece la pena.

# Por el medio ambiente, el bolsillo y el futuro.

Imagínese cuánto podría ahorrar si instalase en su cocina uno o varios iCombi Pro o varias iVario Pro. Se trata de mucho espacio. Así se puede reducir el tamaño de la cocina en hasta un 60 %\*. En gastos de inversión: con un iCombi Pro y una iVario Pro es totalmente innecesario adquirir muchos otros equipos de cocina. Para el medio ambiente: por una parte, una producción sostenible y un menor consumo de energía de los sistemas de cocción. Y, por otra parte, menos excedentes de producción, un menor consumo de aceite y menos tiempo de trabajo. Todo esto supone un gran plus para su bolsillo y para el medio ambiente.

\* Comparado con un equipo de cocción convencional

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

## Rentabilidad.

# Puede usarlos como prefiera: valen la pena.

El iCombi Pro y la iVario Pro son inteligentes no solo para cocinar, sino también para ahorrar. Por ejemplo, en términos de consumo energético, carga de trabajo, aprovechamiento del espacio, empleo de materia prima y consumo de grasas. En pocas palabras: la rentabilidad salta a la vista.

➔ **Una inversión que merece la pena**  
El resultado es un periodo de amortización extremadamente corto, con lo que se disfruta aún más trabajando.

[rational-online.com/es/invest](https://rational-online.com/es/invest)

↓ 70%

### Hasta un 70 %\* menos de costes de energía

Los reducidos tiempos de precalentamiento hacen innecesario el modo stand-by. Las cargas sucesivas con el iProductionManager en el iCombi Pro y el calentamiento de la cuba por zonas con iZoneControl en la iVario Pro también ahorran energía.

↓ 1-2 hora/día

### Menos horas de trabajo\*

Las tareas rutinarias dejan de ser necesarias, como dar la vuelta a los alimentos, supervisar la cocción y realizar ajustes. La limpieza ultrarrápida con el iCombi Pro y la limpieza superfácil con la iVario ahorran tiempo. Significa 1-2 horas más de tiempo libre al día.

↓ 30%

### Requiere un 30 %\* menos de espacio

Juntos, el iCombi Pro y la iVario Pro sustituyen aproximadamente al 90 % de los equipos de cocina convencionales. Así que fuera sartenes basculantes, marmitas y freidoras y dentro la libertad de movimiento, o una mayor superficie de venta.

↓ 25%

### Hasta un 25 %\* menos de consumo de materia prima

El iCombi Pro ajusta sus procesos de cocción de manera precisa, reduciendo las pérdidas de peso y las pérdidas por corte. Y en la iVario Pro nada se quema ni se rebosa. De esta forma no se puede producir ninguna pérdida. Esto supone un consumo de materia prima de hasta un 25 % menor.

\* Comparado con un equipo de cocción convencional



## Conectividad.

Muchos equipos y, sin embargo, todo a la vista con un clic.

Las soluciones de conectividad se usan cada vez con más frecuencia, incluso en la restauración colectiva: menús, sistemas de pago, compras... Muchas cosas están digitalizadas y coordinadas 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 conectados. Aunque esté lejos de la escuela o guardería. Además, podrá consultar y almacenar los datos APPCC de todos los equipos. ¿Tiene recetas nuevas? También podrá enviarlas a las cocinas con tan solo un clic. Lo único que necesita es un ordenador, smartphone o tableta. La normalización no podía ser más fácil.

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

[rational-online.com/es/ConnectedCooking](http://rational-online.com/es/ConnectedCooking)

## Accesorios.

Los ingredientes adecuados 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 originales de RATIONAL**  
Y, si los resultados son espectaculares, se debe a los sofisticados accesorios.

[rational-online.com/es/accesorios](http://rational-online.com/es/accesorios)

Resumen de modelos.

¿Cuáles son adecuados para usted?

¿Qué desafíos desea dominar con un iCombi Pro y una iVario Pro? Los distintos tamaños de equipo y variantes de montaje permiten soluciones personalizadas. ¿No encuentra la solución adecuada? Conseguirá más modelos en [rational-online.com](http://rational-online.com).

Deje que los sistemas de cocción le hagan su trabajo en todas partes:

- › Gastos de inversión reducidos
- › Menos personal
- › Ahorro de espacio
- › Flexibilidad a la hora de cambiar el menú
- › Garantía de éxito
- › Hasta un 70 % de ahorro energético en comparación con las tecnologías de cocción convencionales

El resultado

El tamaño y el rendimiento representan los desafíos diarios.



| 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 |
| 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





«Hicimos una demostración de producto, y vimos que eran los equipos que nos interesaban por su funcionalidad».  
Miguel García, administrador del Centre Estudis Montseny. Barcelona, España.

## ServicePlus.

El comienzo de una gran amistad.

Con el servicio de asistencia adecuado, los sistemas de cocción RATIONAL serán perfectos para su cocina. RATIONAL ofrece un servicio integral, desde el primer asesoramiento, las demostraciones de producto y la instalación, pasando por la introducción inicial y las actualizaciones de software, hasta el ChefLine, la línea de atención telefónica para preguntas individuales sobre los procesos de cocción. También puede ampliar sus conocimientos en el Academy RATIONAL. Paralelamente, puede dirigirse en cualquier momento a uno de los distribuidores especializados certificados de RATIONAL: ellos son quienes mejor conocen los sistemas de cocción y le ofrecerán el más adecuado para su cocina. Y, si tuviese alguna urgencia, el servicio de asistencia mundial de RATIONAL le atenderá en breve.

### ➔ ServicePlus

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/ServicePlus](https://rational-online.com/es/ServicePlus)

## RATIONAL live.

Que no se lo cuenten: Pruébalo 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](https://rational-online.com).

### ➔ Regístrese ahora

Teléfono +34 93 4751750  
[info@rational-online.es](mailto:info@rational-online.es)

[rational-online.com/es/live](https://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](mailto:info@rational-online.es)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

