



Supermercados.

Creando un mundo de opciones.

La motivación: clientes satisfechos.

Tiendas de descuentos, servicios de pedidos online, tiendas de comida orgánica, ferias urbanas... El clásico negocio de los supermercados está bajo constante presión desde todas las direcciones. La solución actual: un sólo punto de venta. Nuevas ideas, nuevas ofertas, nuevos conceptos. Orientados al futuro. Que aumenten el tiempo de visita. Variados. Aumentar expectativas, satisfacer deseos. Con un concepto Bistró, con opciones Street Food, con un mostrador de comida caliente. Para comer allí o para llevar. Para el camino, para el almuerzo, para comer en casa. Confiable con una calidad constante. A nivel de restaurante. Incluso si usted no es Chef. Incluso si hay escasez de personal cualificado. Porque existe un socio experto: RATIONAL.

● La receta

Ideas sofisticadas, implementadas profesionalmente - así es como se fideliza a los clientes y aumentan las ventas.





Asesoría y diseño.

De tener fuerte competencia a tener una gran fuente de ingresos.

Los conceptos improvisados rara vez funcionan. Por eso es que la asesoría personalizada es tan importante. Adaptada a tus desafíos específicos. Tomando en cuenta tus necesidades. Para uno o para varios supermercados. Con apoyo en una o en muchas áreas. Porque no sólo la pizza y la pasta determinarán el éxito, sino los conceptos integrales y un alto estándar de calidad. Implementados de manera consistente.



Concepto gastronómico

RATIONAL desarrolla el concepto gastronómico a la medida de tu supermercado, de tu estructura de clientes y de tu entorno competitivo. Desde la panadería y el counter de comida lista para llevar, y los menús de almuerzo.



Planificación de la implementación

¿Hay una cocina disponible?
¿Trabajadores cualificados?
¿Menú? ¿Volumen de producción?
¿Requisitos técnicos? Estos y otros factores determinan el concepto de la cocina. Para una o varias tiendas.



Concepto de capacitación

Es imposible de lograr sin entrenar a tu personal. Estandarización, operación de los sistemas de cocción, procesos de producción optimizados - los conceptos de capacitación de RATIONAL se adaptan a tus necesidades.



Concepto de servicio

Para una asistencia rápida, RATIONAL trabaja en todo el mundo con socios de servicio certificados, que también cuentan con paquetes de mantenimiento preventivo. Para que tus sistemas de cocción duren mucho tiempo y estén siempre listos para usar en todo momento.



Concepto futuro

Hoy el mejor, mañana el peor. Para asegurar que esto no ocurra, puedes contar con RATIONAL para chequear regularmente tu oferta de comidas y tus procesos de producción y sugerir cambios en caso de ser necesario.

➔ **Las ventajas para ti:**
Socios de negocio con experiencia, asesoría personalizada, aplicaciones concretas.

¡Déjate inspirar!

Porque tu supermercado puede hacer mucho más de lo que crees.

Isla de productos delicatessen, mostrador de comida caliente, zona de Grab&Go; panadería, rotisería, producción descentralizada - ¿Dónde debe estar cada uno? ¿Qué se adapta a cada lugar y también a sus clientes? Déjate inspirar, permítenos mostrarte las posibilidades y ejemplos de implementación. Porque RATIONAL conoce desde el concepto de cocina hasta la producción de alimentos en el comercio detallista.

➤ **Un buen ejemplo**
Producción flexible, amplia variedad, calidad excepcional, más clientes.

Panadería

Panes, rolls, patisserie, panes de queso, siempre frescos, siempre huelen bien. Y producidos a la vista del cliente. Todo el día.

➤ **Página 14**

Grab & Go

Barra de ensaladas, wraps, sandwiches. Comida vegetariana y vegana. Para acompañar las tendencias, prepáralos con el apoyo de RATIONAL para que los clientes se los lleven.

➤ **Página 14**

Estación de pescado

Deleita a tus clientes con pescado recién hecho: filete frito, salmón grillado, gambas. Los sistemas de cocción RATIONAL también pueden hacer esto.

Esquina de productos asiáticos

Sorprenda a sus clientes con Dim Sum, Ramen y Seitan Yakitori. Incluso sin un Chef asiático. Porque los sistemas de cocción de RATIONAL conocen la receta original.

➤ **Página 16**

Restaurante de autoservicio

Justo en la entrada, cerca del mostrador de comida caliente, para que tus clientes puedan servirse sus alimentos.

➤ **Página 10**

Mostrador de comida caliente

El mejor lugar para los platos de rápida rotación como arroz, frijoles, chicharrón en salsa verde, milanesa, lasaña. Esto siempre funciona, mientras que la calidad sea la correcta.

➤ **Página 12**

Rotisería

Pollo – el clásico dentro y fuera del supermercado.

El gran arte de su preparación: piel crujiente con carne jugosa. Sin olores molestos. Con los sistemas de cocción de RATIONAL.

➤ **Página 12**

El nuevo estándar.

Menos espacio. Más rendimiento.

Una gran promesa. Esto puede parecer paradójico a primera vista, pero cobra sentido al emplear dos sistemas de cocción inteligentes. Con dos sistemas de cocción que cubren más del 90% de todas las aplicaciones de cocción convencionales. Que son inteligentes. Que son fáciles de usar. Que fueron desarrollados para cocinar grandes cantidades. Que de manera confiable proporcionan siempre el mismo resultado. Que reaccionan de manera flexible a los cambios. En pocas palabras: Estos son los dos sistemas de cocción con los que puedes implementar tus ideas y conceptos. Flexibles, seguros y eficientes.

Rapidez

La función opcional de cocción a presión permite ahorrar hasta un 35%* de tiempo de cocción. El aumento y la reducción automática de la presión hacen que el iVario Pro sea rápido, y seguro.

Manejo eficiente de la energía

El sistema de calentamiento iVarioBoost combina potencia, velocidad y precisión. Con reservas de energía y una distribución precisa del calor en toda la superficie, para que el proceso de cocción se desarrolle de forma óptima. Hasta 4 veces más rápido y con hasta un 40% menos consumo de energía, en comparación con tecnología de cocina convencional.

Funciones inteligentes

Alta calidad de los alimentos sin esfuerzo de supervisión, operación simple, producción acelerada, flexibilidad eficiente - así es el trabajo moderno con un sistema de cocción inteligente.

Mejores condiciones de trabajo

El iVario Pro hace que las cocinas sean ergonómicas, ahorradoras de energía, seguras y eficientes. Es bueno para el trabajo diario. Es bueno para la salud.

Concepto de manejo intuitivo

El nuevo concepto guía al usuario a través del proceso de producción con imágenes, pasos de trabajo lógicos e instrucciones claras e interactivas. Para que cualquiera pueda trabajar sin errores desde el principio.

Producción eficiente de comidas

El iProductionManager se encarga de la planificación de los procesos de producción y muestra cuándo es el mejor momento para preparar qué platos juntos. Agiliza los procesos de trabajo, ahorra tiempo y energía.

De manera flexible

¿Ofertas especiales? ¿Ajustes del menú por temporada? Entonces el iCombi Pro también se adapta. Simplemente distribuya las nuevas recetas a su sistema de cocción y listo.

Limpieza ultrarrápida

De sucio a limpio en aproximadamente 12 minutos. Automáticamente. Una solución de limpieza, para menos tiempo de inactividad, más tiempo de productividad.

Diseñado cuidadosamente

Mayor productividad y calidad extraordinaria - gracias a la optimización de la cámara de cocción, mayor potencia de deshumidificación y un alto aporte de energía a los alimentos. Juntos posibilitan un 50% más de carga.



➔ ¿Los beneficios?

Mucho tiempo y espacio libres. Y la seguridad de lograr cada uno de tus objetivos. Tal cual los imaginabas.

* Comparado con el modelo anterior.



Estandarización

En ambos sistemas de cocción puedes guardar tus propios programas ya probados, y los puedes utilizar posteriormente en cualquier momento. Si el iCombi Pro o el iVario Pro están conectados por medio de ConnectedCooking, puedes transferir con tan sólo un click, los programas de cocción en los respectivos equipos. Para obtener siempre la misma alta calidad, en todos los sistemas de cocción. La estandarización no puede ser más sencilla.



Impresionante.

Todo lo que puede hacer una cocina inteligente.

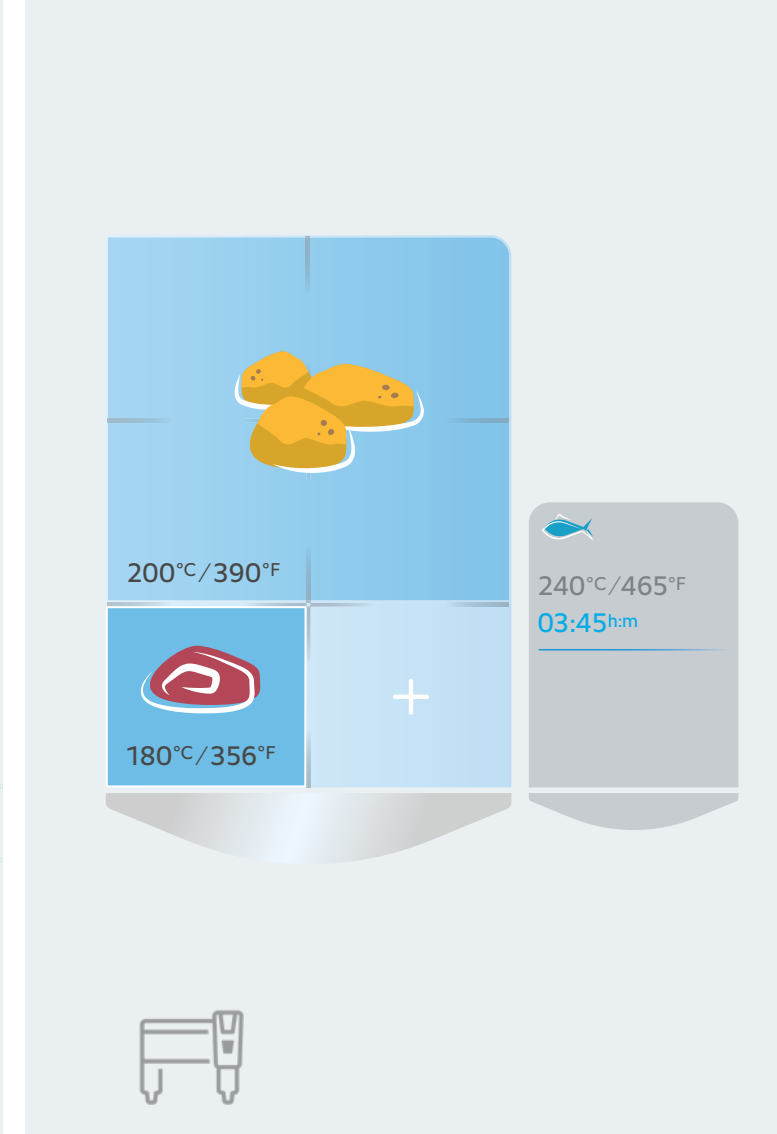
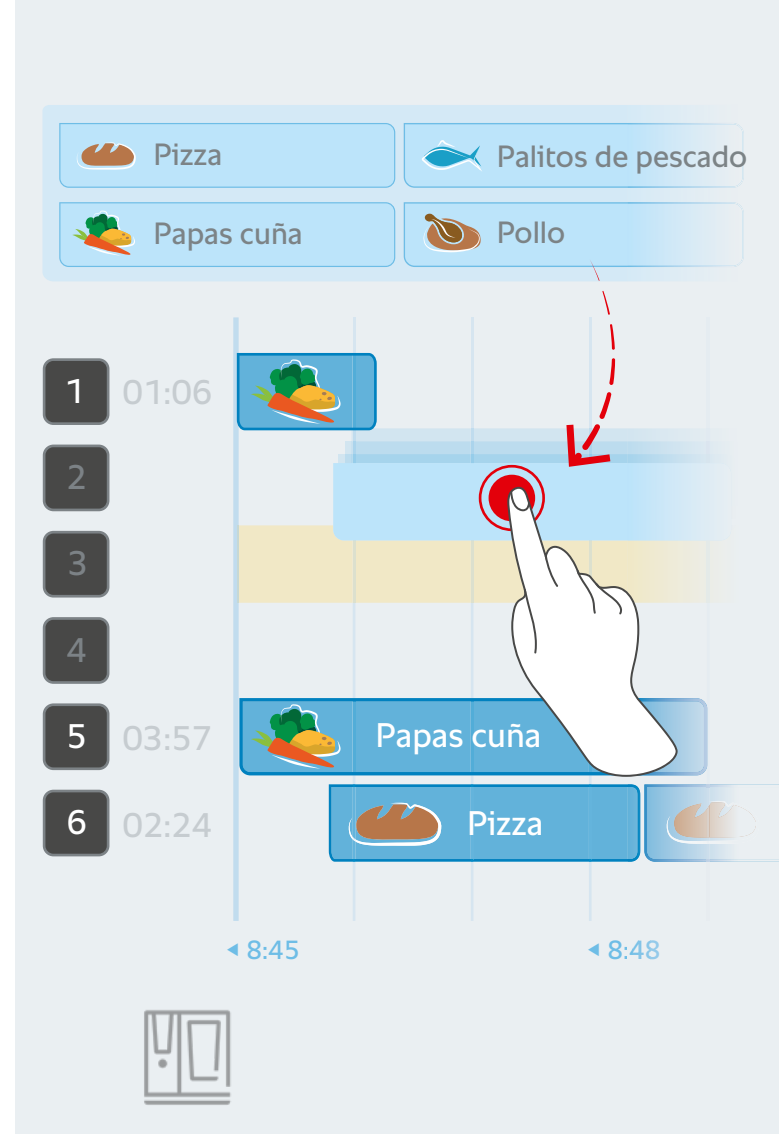
Alimentos frescos, precocinados, congelados. Comida asiática, europea, americana. Carne, pescado, aves, guarniciones, postres. Para 100 o para miles de comidas. O específicamente: El iCombi Pro 20-1/1 puede cocinar hasta 160 Cordon Bleu en una sola carga. Todos exactamente igual de dorados. Con mucho menos aceite que con los equipos de cocción convencionales. Y en el iVario Pro XL se pueden sellar hasta 20 kg de carne en una sola carga. Con mermas de cocción mínimas, con deliciosas notas de aroma a carne asada.

En su punto, en muy poco tiempo. Con una calidad insuperable que puede reproducirse una y otra vez. El secreto: iCookingSuite, la inteligencia de cocción integrada en ambos sistemas de cocción, que detecta el tamaño, la cantidad y el estado de las comidas y ajusta los parámetros de cocción como corresponde. El brócoli conserva su característico color verde, queda crujiente y repleto de vitaminas; las pastas quedan al dente y la pechuga de pollo queda jugosa por dentro y con las típicas marcas de parrilla por fuera.

➔ Producción moderna

Grandes cantidades, gran calidad. Fácil de producir. Logra los resultados deseados una y otra vez.

rational-online.com/ar/iCookingSuite



Los más vendidos, los de alta rotación, los favoritos.

Recién hechos y de inmediato al mostrador.

Pollos rostizados, dorados, crujientes y jugosos – los líderes en la comida para llevar. Ahora preparados en la mitad de tiempo*. Gracias a iDensityControl, el manejo inteligente del clima. Gracias a iCookingSuite, que conoce el camino hacia el resultado deseado. Gracias a iProductionManager, que asegura que siempre tenga suficientes productos frescos en los mostradores. Sin sobreproducción. Lo que funciona para el pollo también funciona para el osobuco, el cerdo asado, el pastel de carne. Y con iZoneControl en el iVario Pro, se puede dividir el fondo de la cuba en hasta 4 zonas. Y sofreír diferentes alimentos, a diferentes temperaturas, al mismo tiempo.

➔ Algo por lo cual estar orgulloso
Producción eficiente sin errores de manejo, sin pérdida de calidad, sin mermas. Para un mostrador de comida caliente en tiempo récord. Para que ningún cliente tenga que esperar.

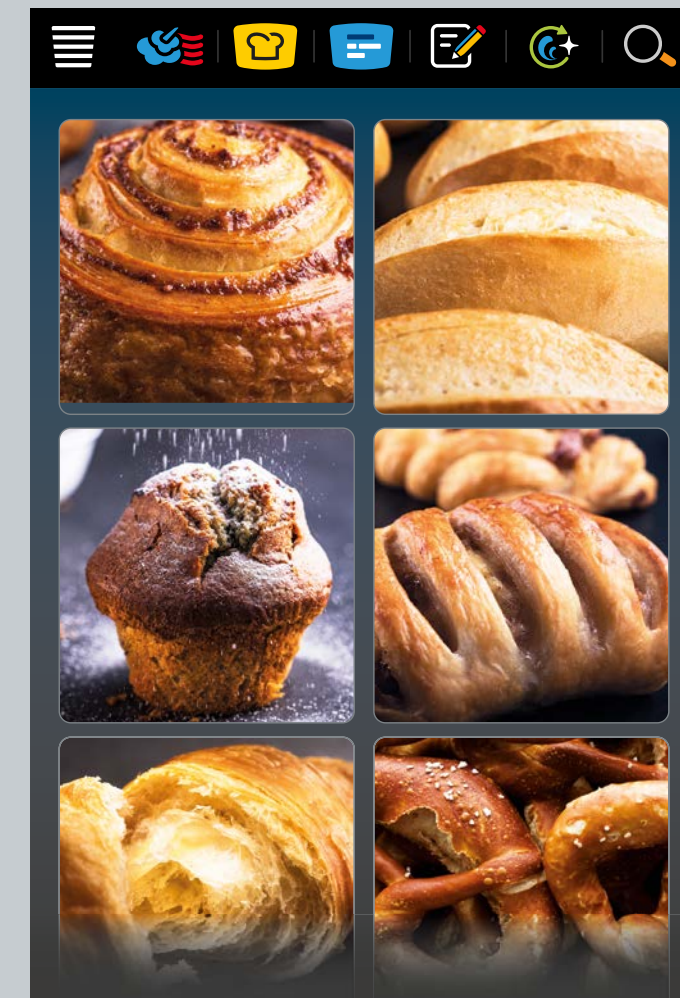
* Comparado con un rosticero tradicional.

iProductionManager

Con el iCombi Pro puedes servir tus platos una y otra vez con la misma calidad. Sin esfuerzo, sin personal especializado. Ya que en el sistema de cocción están registradas llamadas "Cestas", que contienen las comidas que pueden cocinarse al mismo tiempo en base a su concepto gastronómico. Toca en la pantalla la cesta deseada para la producción, por ejemplo, "Menú de la semana 32", arrastra los alimentos al nivel deseado, carga el iCombi Pro y el sistema de cocción se pondrá en marcha.

iZoneControl

Cuando necesitas fiabilidad, rapidez y eficiencia. Simplemente divide la base de la cuba del iVario en hasta cuatro zonas, ajustando el tamaño, la posición y la forma de esas zonas según lo desees. Ahora puedes preparar comidas iguales o diferentes en una misma cuba. Simultáneamente o por separado, con la misma temperatura o a diferentes temperaturas. Sin supervisión y sin equipos de cocina adicionales.



Todo fresco.

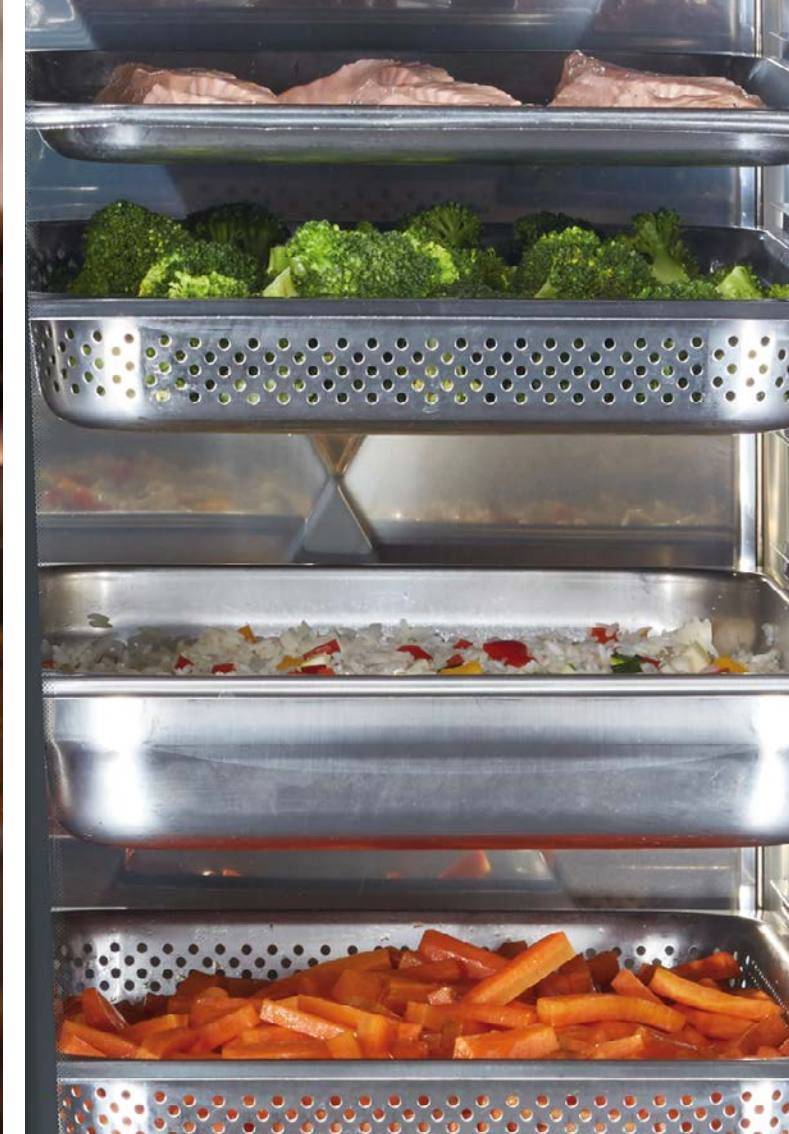
Todo disponible. Todo es cuestión de organización.

La primera afluencia de la mañana ha terminado, es hora de la post-producción. El desafío: ni mucho ni muy poco, para que siempre esté todo fresco en el mostrador. Y es hora de delicias como cookies, muffins, wraps y sándwiches. Aquí se requiere talento para la organización. Aquí se requiere iProductionManager. Que indica lo que puedes preparar simultáneamente y sugiere la secuencia de acuerdo a la optimización de tiempo o de energía. Productos congelados, masa fresca, budines, pasteles grandes, una o muchas bandejas - no hay problema. Inicia la ruta de cocción habitual, ¡y listo! Para una post-producción estandarizada, para una carga mixta deliciosa. Incluso a la vista del cliente. Esto se debe a que el iCombi Pro tiene su propia campana extractora, lo que hace innecesario un sistema de extracción de aire.

➔ **No puede ser más fácil**
Destaque entre los demás,
deleita a tus clientes con
una amplia variedad. Sin
equipamiento adicional.

MyDisplay

Cuando se trata de eliminar los errores de manejo y de producir siempre el mismo estándar de calidad, MyDisplay es tu pase al éxito: Elige los alimentos que quieras ver en la pantalla con imágenes o íconos. Presiona y el iCombi Pro empezará a funcionar. También puedes añadir o eliminar recetas con la misma facilidad.



Sé constante.

Házlo de manera fácil para ti.

Mantén la calma cuando las cosas se ponen difíciles. Cuando necesites variedad de alimentos en grandes cantidades. O cuando se produce de forma centralizada y se vende de forma descentralizada. Por ejemplo, con Cook & Chill: Puedes preparar la comida caliente en el iCombi Pro o en el iVario Pro, enfriarla rápidamente y almacenarla. Puedes optimizar tus compras y producir conforme a la demanda. Puedes llevar a temperatura de consumo sólo los alimentos que necesitas. Puedes producir tu propia línea de alimentos listos para llevar para el mostrador de comida fría. Puedes llevar a cabo la post producción. Muy rápidamente y sin complicaciones. Y el sabor, las vitaminas, el color y la textura de los alimentos se mantienen.



Resultados con calidad

A partir de ahora, tus alimentos estarán frescos, higiénicos y siempre en la cantidad correcta en el mostrador. Calientes o fríos.

Proceso de Finishing

El Finishing en contenedores es particularmente adecuado para grandes cantidades, por ejemplo para el mostrador de comida caliente. Los alimentos preproducidos y refrigerados se colocan en el iCombi Pro solamente cuando se necesitan, y se calientan a la temperatura correcta con sólo pulsar un botón. Así siempre tienes la cantidad correcta de comida recién preparada. Reduce el desperdicio de comida. Muy fácil, muy seguro. También funciona con productos precocidos.



Es brillante.

Con las mejores calificaciones en higiene.

Limpieza higiénica inmediata en aprox. 12 minutos o limpieza brillante, incluso durante la noche, con el iCareSystem en el iCombi Pro. Muy fácil y segura con las pastillas de limpieza sin fosfatos. Y con un programa de limpieza que recuerda tus preferencias e inicia automáticamente el programa deseado la próxima vez. El iVario Pro incluso se las arregla sin un programa de limpieza, ya que se limpia completamente en 2 minutos. Y para asegurarse de que todo se mantenga higiénico por debajo y a los lados del sistema de cocción, contamos con diferentes opciones de instalación que facilitan la limpieza.



➔ Juega a lo seguro

El iCombi Pro y el iVario Pro son fáciles de mantenerse limpios. Para sentirse bien en la cocina. Y para tener más tiempo para los clientes.



Capacitación con RATIONAL.



Para lograr un nuevo concepto de alimentos exitoso.

El iCombi Pro y el iVario Pro se manejan intuitivamente y con gran facilidad, sin errores, incluso en manos de personal sin entrenamiento gastronómico previo, después de un corto período de capacitación. Los chefs de RATIONAL les darán capacitación a ti y a tus empleados para que todo funcione sin problemas y sólo se produzcan los resultados deseados, ya sea adaptando tu propio concepto de alimentación o con un concepto creado por RATIONAL.

- ➔ **Para el éxito.**
Capacitación individual, empleados motivados, clientes satisfechos.

Querer. Poder. Hacer.



Juntos forjamos el futuro.

Quienes hoy en día no estén a la vanguardia, mañana se podrían quedar sin clientes. Esto hace que sea aún más importante evaluar regularmente sus conceptos, generar rentabilidad y poner en práctica nuevas ideas. Esto aplica tanto para el diseño de la tienda como para la oferta de alimentos para comer allí o para llevar. Y aquí es exactamente donde RATIONAL está presente, a tu lado. Con know-how. Con la experiencia necesaria. Con muchas nuevas ideas. Con sistemas de cocción flexibles. Siempre partiendo de los logros en conjunto.

- ➔ **¿Qué nos espera en el futuro?**
Muchas ideas y conceptos nuevos, para que sigas sumando puntos con los clientes.



Conectividad.

Muchas tiendas y, aún así, todo a la vista con un solo clic.

La conectividad también está avanzando en los supermercados: El sistema de caja registradora, el manejo de mercadería, la planificación de personal, - todo funciona digitalmente, todo está sincronizado. Como ConnectedCooking de RATIONAL. Transferencia de recetas, control de equipos, datos de higiene, actualizaciones de software, servicio remoto - con la solución segura de red puede controlar todo desde tu escritorio. Para todos tus equipos conectados. En todas tus tiendas. Además, puedes obtener y almacenar los datos HACCP de todos los equipos. ¿Tienes un nuevo menú? Lo puedes enviar a todas tus tiendas con un solo clic. Todo lo que necesitas es una computadora, un smartphone o una tablet. La estandarización no puede ser más sencilla.

➔ **ConnectedCooking**
La potente solución de conectividad de RATIONAL. Para que siempre tengas todo bajo control.

rational-online.com/ar/ConnectedCooking

Rentabilidad.

Puedes revisarlo de cualquier ángulo:
Siempre cierran las cuentas.

El iCombi Pro y el iVario Pro no sólo son inteligentes para cocinar, sino también para ahorrar. Por ejemplo, en el consumo de energía, en el insumo de mano de obra, en los requerimientos de espacio, en el uso de materia prima, en el consumo de grasas. En pocas palabras: el resultado es impresionante.

➔ **Vale la pena**
La conclusión es que el tiempo de retorno de la inversión es extremadamente corto, y el trabajo se hace más agradable.

rational-online.com/ar/invest

↓ 70%

Hasta un 70% menos de costos de energía*

Los cortos tiempos de precalentamiento hacen que resulte innecesario el modo de espera. Las cargas continuas con el iProductionManager en el iCombi Pro y el calentamiento por zonas de la cuba mediante el iZoneControl en el iVario Pro también contribuyen a ahorrar energía.

↓ 1–2 Horas / día

Menos horas de trabajo*

Las tareas rutinarias dejan de ser necesarias, por ejemplo, ya no tendrás que dar vuelta a los alimentos, supervisar continuamente y realizar ajustes. Se ahorra tiempo con la limpieza ultrarrápida en el iCombi Pro y con la limpieza superligera del iVario Pro. Así se liberan 1 a 2 horas de tiempo por día para hacer otras cosas.

↓ 30%

30% menos de necesidad de espacio*

Juntos, el iCombi Pro y el iVario Pro sustituyen aproximadamente al 90% de los equipos de cocina convencionales. Esto quiere decir: adiós sartenes basculantes, marmitas y freidoras - y bienvenida la libertad de movimiento al tener más espacio en la cocina. O aumenta tu superficie de venta.

↓ 25%

Hasta un 25% menos consumo de materia prima*

El iCombi Pro ajusta sensiblemente tus procesos de cocción, lo que reduce las mermas de peso por cocción y las mermas de corte. Y en el iVario Pro nada se quema y nada se cocina demasiado. Así prácticamente no se tienen pérdidas. Esto se combina positivamente con el empleo de un 25% menos de materia prima.

* En comparación con la tecnología de cocina convencional.



Accesorios.

Los elementos adecuados para el éxito.

Deben ser robustos, capaces de soportar el trabajo diario y ser aptos para el uso constante en la cocina. En RATIONAL esto aplica tanto para los superspikes para pollos, como para las bandejas para parrilla y para pizza; para el brazo del sistema de elevación y descenso automáticos, así como para las cestas de cocción. Porque sólo con los accesorios originales de RATIONAL podrás beneficiarte del excelente desempeño del iCombi Pro y del iVario Pro en su totalidad. Para que los productos prefritos, la sopa, las salsas, el pollo, los productos horneados y las verduras a la parrilla realmente tengan éxito. Hasta los cortes de carne obtienen unas increíbles marcas de parrilla.

❶ Sartén para asar y hornear ❷ Bandeja de asar y hornear ❸ Bandeja para parrilla y pizza ❹ Multibaker ❺ Pala (perforada, no perforada) ❻ Cesta de cocción y para freír ❼ VarioMobil ❽ AutoLift

➔ **Accesorios originales RATIONAL**
Con los accesorios adecuados, los resultados son impresionantes.

rational-online.com/ar/accesorios

Sustentabilidad.

Bueno para el medio ambiente, excelente para el bolsillo.



La sustentabilidad protege los recursos y ahorra dinero: La logística y la producción con eficiencia energética, las nuevas pautas en cuanto al ahorro de energía y el reciclaje de equipos usados son, por supuesto, beneficios garantizados por RATIONAL. Igual de garantizada está la sustentabilidad con el iCombi Pro y el iVario Pro en tu cocina: en comparación con equipos de cocina convencionales, ahorras energía; necesitas emplear menos materia prima; evitas la sobreproducción. Y además cocina más saludablemente.

➔ Por el bien del medio ambiente

Para que puedas cocinar de manera saludable y tengas un balance ecológico como debe ser.

rational-online.com/ar/green

Calidad del producto comprobada.

Productos que duran. Muchos años.

La rutina diaria en la cocina: trabajo duro. Por ello, los sistemas de cocción de RATIONAL son robustos y están fabricados con mucho cuidado. Esto es resultado del principio que se sigue en la producción: "una persona, un equipo". Esto significa que cada uno de los trabajadores de la producción asume responsabilidad total por la calidad de su sistema de cocción. Incluso ponen su nombre en la placa de identificación de la unidad. Somos igual de exigentes con nuestros proveedores: Los altos estándares de calidad, la mejora continua y la garantía de fiabilidad y durabilidad de los productos son el centro de atención. No es de extrañar que el vaporizador combinado más antiguo de RATIONAL sigue funcionando desde hace más de 40 años.

➔ Puedes contar con ello

Fabricado para el uso diario, sólido y duradero, cuenta con un socio confiable.

rational-online.com/ar/company



Vista general de modelos.

¿Cuáles son los adecuados para ti?

¿20 ó 200 comidas? ¿Pollo, productos horneados, almuerzo? ¿Cocina central? ¿Cocinas satélite? ¿Cocina a la vista del cliente? ¿iCombi Pro? ¿iVario Pro? ¿O ambos de una vez? ¿Qué es más adecuado para tus necesidades?

Toda la información sobre opciones, características de equipamiento, accesorios y datos técnicos en el sitio web: rational-online.com



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 a gas	Versión eléctrica y a gas	Versión eléctrica y a gas	Versión eléctrica y a gas	Versión eléctrica y a gas	Versión eléctrica y a 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 al 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 (incluido el tubo de ventilación)	655 mm	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Profundidad (incluida la manija 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	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 para asar	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 (incluye la mesa/soporte)	485 mm (1.080 mm)	485 mm (1.080 mm)	608 mm (1.078 mm)	608 mm (1.078 mm)
Opciones				
Cocción a presión	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cocción a baja temperatura (cocción nocturna, cocción al vacío, confitar)	○	●	●	●

● Estándar ○ Opcional





Servicio RATIONAL.



Hemos pensado en todo.

Con RATIONAL el servicio está incluido. Tiene a disposición desde la asesoría inicial, los testeos, la instalación, la capacitación inicial personalizada, hasta las actualizaciones de software y la línea de atención telefónica ChefLine para tus preguntas. Además, en la Academy RATIONAL podrás continuar tu capacitación en diversos temas, como por ejemplo Finishing. Y en caso de emergencia, el equipo de servicio de RATIONAL está rápidamente disponible en todo el mundo.

➔ **Todo esto con un único objetivo:** Asegurar que aproveches al máximo tu sistema de cocción, que puedas disfrutar de tu inversión durante mucho tiempo y que no se acaben las nuevas ideas.

rational-online.com/ar/service



RATIONAL live.

Que nadie te lo cuente, compruébalo tú mismo.

Suficiente teoría, es momento de practicar, porque nada es más convincente que la propia experiencia: Descubre los sistemas de cocción RATIONAL en acción, déjanos mostrarte las funciones inteligentes y prueba cómo puedes trabajar con ellos. En vivo, sin compromiso y muy cerca de ti. ¿Tienes alguna pregunta o requieres información específica de acuerdo a tus necesidades y posibles aplicaciones? Entonces llámanos o envíanos un correo electrónico. Puedes encontrar más información, detalles, videos y testimonios de clientes en rational-online.com.

➔ **!Regístrate ahora!**
Tel. 54 11 2080 2600
info@rational-online.com.ar

rational-online.com/ar/live

RATIONAL Argentina - Sudamérica

Av. Martín Fierro 3415
B1715BRC - Parque Leloir
GBA Oeste - Argentina

Tel. +54 (11) 2080-2600

info@rational-online.com.ar
rational-online.com

