



Supermarché.

Créer une offre culinaire inédite.

Un objectif quotidien : La satisfaction des clients.

Hard discount, drives, magasins bio, marché hebdomadaire : le supermarché classique subit des pressions provenant de nombreuses sources. D'où l'importance de se démarquer. Nouvelles idées, nouveaux concepts, nouvelles offres. Orientés vers l'avenir. Qui augmentent le temps passé dans le magasin ou sur le site. Variés. Qui suscitent des attentes et y répondent. Avec un bistro, un comptoir snack, un comptoir traiteur. En balade, pour le déjeuner, à emporter chez soi. Fiabilité et qualité constante. Du niveau d'un restaurant. Même si vous n'êtes pas cuisinier. Même si le personnel qualifié est une denrée rare. Car un partenaire compétent est à votre service : RATIONAL.

● La recette

Des idées mûries sur le plan conceptuel et mises en œuvre de façon professionnelle, tel est le secret pour renforcer la fidélité des clients et augmenter votre chiffre d'affaires.





Conseil et concept.

De la concurrence
féroce au solide
générateur de revenus.

Les concepts tout prêts fonctionnent rarement. Un conseil personnalisé est d'autant plus important. Qui répond à vos questions essentielles. Tout en se concentrant sur vos besoins. Que ce soit pour un ou plusieurs sites. Qu'une assistance soit souhaitée à un ou plusieurs endroits. Car ce n'est pas une pizza ou un gratin de pâtes qui détermineront votre succès, mais des concepts globaux et un standard de qualité élevé. Mis en œuvre de façon cohérente.



Concept gastronomique

En se basant sur votre supermarché, la structure de votre clientèle, votre environnement concurrentiel, RATIONAL vous aide à élaborer votre concept gastronomique. Du coin boulangerie, comptoir chaud jusqu'à la table du déjeuner en passant par l'espace « plats à emporter ».



Plan de mise en œuvre

Cuisine disponible ? Présence de personnel qualifié dans l'établissement ? Offre de plats ? Volume de production ? Conditions techniques ? Ces facteurs et bien d'autres encore, déterminent le concept de cuisine. Pour un ou plusieurs sites.



Concept de formation

Formez votre personnel pour un concept encore plus performant. Standardisation, utilisation des systèmes de cuisson, cycles de production optimisés... les concepts de formation RATIONAL répondent à vos besoins personnels.



Concept de service après-vente

Pour garantir une assistance rapide, RATIONAL travaille avec des partenaires installateurs certifiés dans le monde entier qui proposent également des solutions de maintenance sur mesure. Pour que vos systèmes de cuisson restent opérationnels longtemps et constamment.



Concept d'avenir

Un succès aujourd'hui peut devenir un fiasco demain. Pour éviter cela, RATIONAL peut, à votre demande, revoir régulièrement votre offre de plats, vos cycles de production et proposer, le cas échéant, des changements.

➔ **Votre avantage**
Des interlocuteurs expérimentés, un conseil personnalisé, une mise en œuvre concrète.

Laissez-vous inspirer.

Car votre supermarché a bien plus de ressources que vous ne le pensez.

Îlot de pâtisseries & desserts, comptoir chaud, vente à emporter, boulangerie, rôtisserie, production centralisée, décentralisée...
Où trouver quoi ? Qu'est-ce qui est associé aux différents emplacements ? À vos clients ? Laissez-vous inspirer et découvrez les nombreuses possibilités et les exemples de mise en œuvre.
Car RATIONAL est là pour vous accompagner, du choix du concept de cuisine à sa mise en œuvre et à la production.

➤ Un bon exemple

Production flexible, vaste choix, excellente qualité, davantage de convives.

Boulangerie

Petits pains, viennoiseries, torsades au fromage – toujours frais et parfumés. Et produits sur place. Tout au long de la journée.

➤ Page 14

Vente à emporter

Sandwiches, wraps, salades.. Végétarien, vegan, sans gluten. Des snacks tendances préparés avec l'aide des systèmes de cuisson RATIONAL et emportés par les clients.

➤ Page 14

Poissonnerie

Proposez à vos clients du poisson fraîchement préparé : filet poêlé, truite entière, curry de poisson, fruits de mer... Les systèmes de cuisson RATIONAL maîtrisent également ces préparations.

➤ Page 16

Comptoir d'Asie

Surprenez vos clients avec des dimsum, des ramen (nouilles japonaises) ou encore des yakitori. Préparés sur place, même avec un personnel peu qualifié. Car les systèmes de cuisson RATIONAL connaissent les recettes originales.

➤ Page 16

Restaurant self-service

Juste à l'entrée, à côté du comptoir chaud pour que vos clients puissent se servir.

➤ Page 10

Comptoir traiteur

Le meilleur endroit pour des produits qui partent vite tels que les boulettes de viande, la salade de pommes de terre maison, les cordons bleus ou les lasagnes. Des produits qui plaisent, à condition que la qualité soit au rendez-vous.

➤ Page 12

Rôtisserie

Les poulets à la broche : le grand classique dans les supermarchés. Le secret de la préparation : une peau croustillante et une chair fondante. Sans mauvaises odeurs. En toute simplicité grâce aux systèmes de cuisson RATIONAL.

➤ Page 12

La nouvelle norme.

Moins d'encombrement. Plus de performance.

Une grande promesse. Ce qui peut sembler paradoxal de prime abord, s'avère judicieux si l'on utilise deux systèmes de cuisson intelligents. Avec deux systèmes de cuisson qui couvrent 90 % des applications culinaires classiques. Qui sont intelligents. Et faciles à utiliser. Qui sont conçus pour les grosses quantités. Qui fournissent un résultat constant de manière fiable. Qui réagissent de manière flexible aux modifications. En résumé : ce sont les deux systèmes de cuisson qui vous permettent de concrétiser vos idées et concepts. Avec flexibilité, sécurité et efficacité.

Commandes intuitives

Le nouveau système de commande vous guide à travers le cycle de production grâce à des pictogrammes, des opérations logiques et des indications claires et interactives. Pour permettre à chacun de se mettre au travail facilement, sans risque d'erreur.

Production efficace des repas

iProductionManager se charge de planifier les cycles de production et affiche le moment optimal pour que les aliments soient préparés simultanément. Des processus de travail simplifiés qui font gagner du temps et de l'énergie.

Ultra flexible

Offres promotionnelles ? Carte de saison ? L'iCombi Pro s'adapte également. Il suffit d'afficher une nouvelle recette sur le système de cuisson et le tour est joué.

Nettoyage ultra rapide

Propre en 12 minutes environ. Automatique. Une propreté étonnante, des temps d'arrêt réduits, une productivité accrue.

Bien conçu

Augmentation de la productivité, qualité irréprochable grâce à une enceinte de cuisson optimisée, une performance optimale en matière de déshumidification et un apport d'énergie accru dans l'aliment. Toutes ces qualités réunies permettent d'augmenter la charge de 50 %*.

* Par rapport au modèle précédent.

Rapidité

L'option de cuisson sous pression vous permet de réduire les temps de cuisson jusqu'à 35 %*. La montée en pression et la décompression automatiques font de l'iVario Pro un appareil rapide et confortable.

Gestion efficace de l'énergie

Le système de chauffe iVarioBoost allie puissance, vitesse et précision. Il possède d'importantes réserves de puissance et assure une répartition précise de la chaleur sur toute la surface afin de garantir une cuisson optimale. Jusqu'à 4 fois plus rapide avec jusqu'à 40 % de consommation d'énergie en moins par rapport aux appareils classiques.

Fonctions intelligentes

Qualité de plats élevée sans surveillance, nettoyage simple, production accélérée, flexibilité et efficacité, tels sont les avantages d'un travail moderne avec un système de cuisson intelligent.

Conditions de travail optimales

Avec l'iVario Pro, la cuisine devient ergonomique, efficace et elle permet de ménager ses forces. Idéal pour la journée de travail. Idéal pour la santé.

➔ Vos avantages

Vous jouissez d'une grande liberté. Tout en étant certain que vos objectifs seront atteints. Précisément comme vous l'avez imaginé.





Standardisation

Vous pouvez enregistrer vos programmes éprouvés dans les deux systèmes de cuisson pour y accéder à tout moment. Si l'iCombi Pro ou l'iVario Pro sont connectés via ConnectedCooking, vous pouvez afficher les programmes sur les appareils respectifs en un clic. Pour obtenir la même qualité élevée sur tous les systèmes de cuisson. Une standardisation plus simple que cela, c'est impossible.



Impressionnant.

Tout ce qu'une cuisine intelligente est capable de faire.

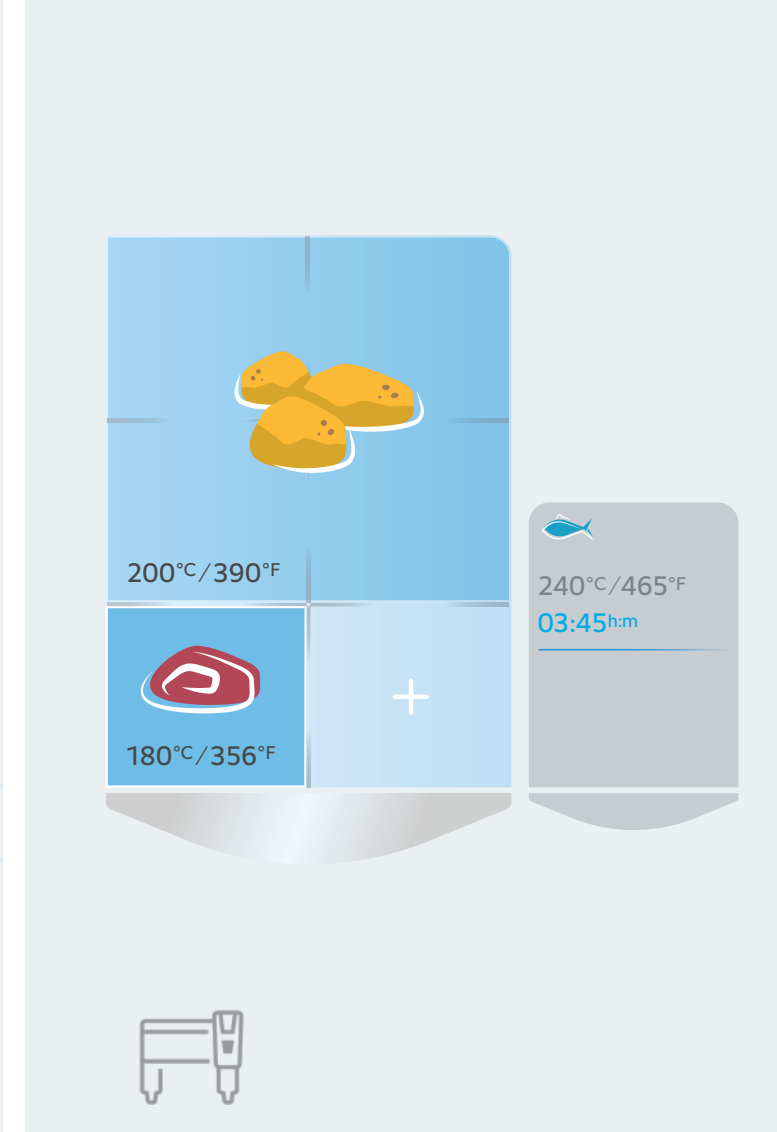
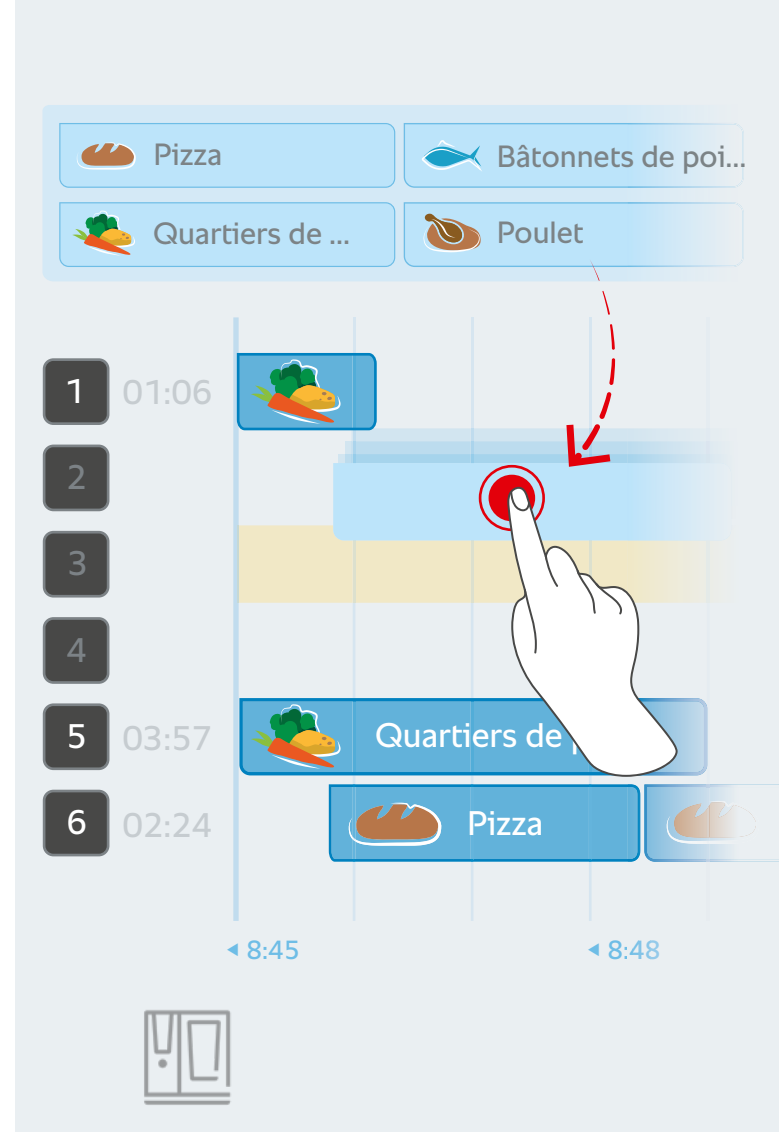
Produits frais, semi-finis, surgelés. Cuisine asiatique, européenne, américaine. Viandes, poissons, volailles, garnitures, desserts. 100 ou plusieurs milliers de repas. Ou concrètement : l'iCombi Pro 20-1/1 est capable de cuire jusqu'à 160 cordons bleus en une seule charge. Et ils sont tous colorés de façon homogène. Le tout avec nettement moins de matière grasse qu'avec les appareils de cuisson classiques. Et dans l'iVario Pro XL, vous pouvez saisir à vif jusqu'à 20 kg de viande en une seule charge. Avec une très faible perte à la cuisson et de délicieux arômes grillés.

Toujours à point en un rien de temps. D'une qualité inégalée et reproductible à l'infini. Le secret : iCookingSuite, l'intelligence de cuisson intégrée dans les deux systèmes de cuisson et qui détecte la taille, la quantité, la coloration et l'état des aliments et adapte les paramètres de cuisson en conséquence. Le brocoli reste vert, croquant, riche en vitamines, les pâtes sont al dente et le steak de dinde est moelleux à l'intérieur et avec marquage grill à l'extérieur.

➔ Production moderne

De grandes quantités et une excellente qualité. Simplicité de production. Encore et toujours.

rational-online.com/fr/iCookingSuite



Le produit phare, à rotation rapide.

Fraîchement préparé et directement proposé à la vente.

Des poulets rôtis dorés, croustillants et moelleux – la meilleure vente parmi les plats hors-domicile. Désormais préparés en 2 fois moins de temps*. Grâce à iDensityControl, la gestion intelligente du climat de cuisson. Grâce à iCookingSuite qui sait comment obtenir le résultat souhaité. Grâce à iProductionManager qui vous permet d'avoir en permanence des aliments frais et en quantité suffisante au comptoir. Mais sans surplus de production. Ce qui fonctionne avec les poulets fonctionne aussi avec les jarrets de veau, les rôtis de porc, la terrine de viande. iZoneControl vous permet de diviser le fond de cuve de l'iVario Pro en 4 zones. Et de faire cuire différents aliments à des températures différentes.

➔ **Et le résultat est surprenant**
Une production efficace sans fausse manœuvre, sans perte de qualité, sans perte à la cuisson. Pour un comptoir chaud en un temps record. De façon à ce que personne n'attende.

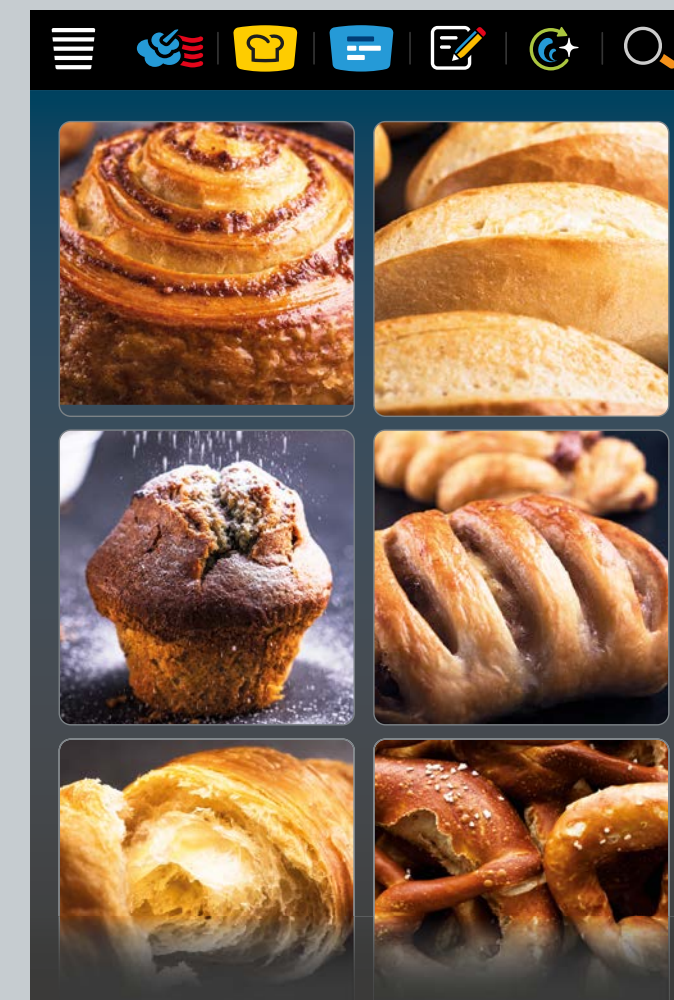
* Par rapport à la rôtisserie classique.

iProductionManager

Avec l'iCombi Pro, vous pouvez servir des plats d'une qualité toujours identique. Sans effort, même avec un personnel peu formé. Car dans le système de cuisson se trouvent les paniers contenant les aliments pouvant être cuits simultanément en fonction de votre concept alimentaire. Appuyez à l'écran sur le panier souhaité pour la production, par ex. Menu semaine 32, glissez les aliments sur le niveau, chargez l'iCombi Pro et démarrez l'appareil.

iZoneControl

Quand un travail fiable, rapide et efficace s'impose. Cela vous permet de diviser le fond de cuve de l'iVario en quatre zones que vous pouvez personnaliser en termes de taille, de position et de forme. Dans une même cuve, vous pouvez donc maintenant préparer les mêmes aliments ou des aliments différents. Simultanément ou en différé, à la même température ou à des températures différentes. Sans travail de surveillance, sans équipement de cuisson supplémentaire.



Fraîcheur garantie.

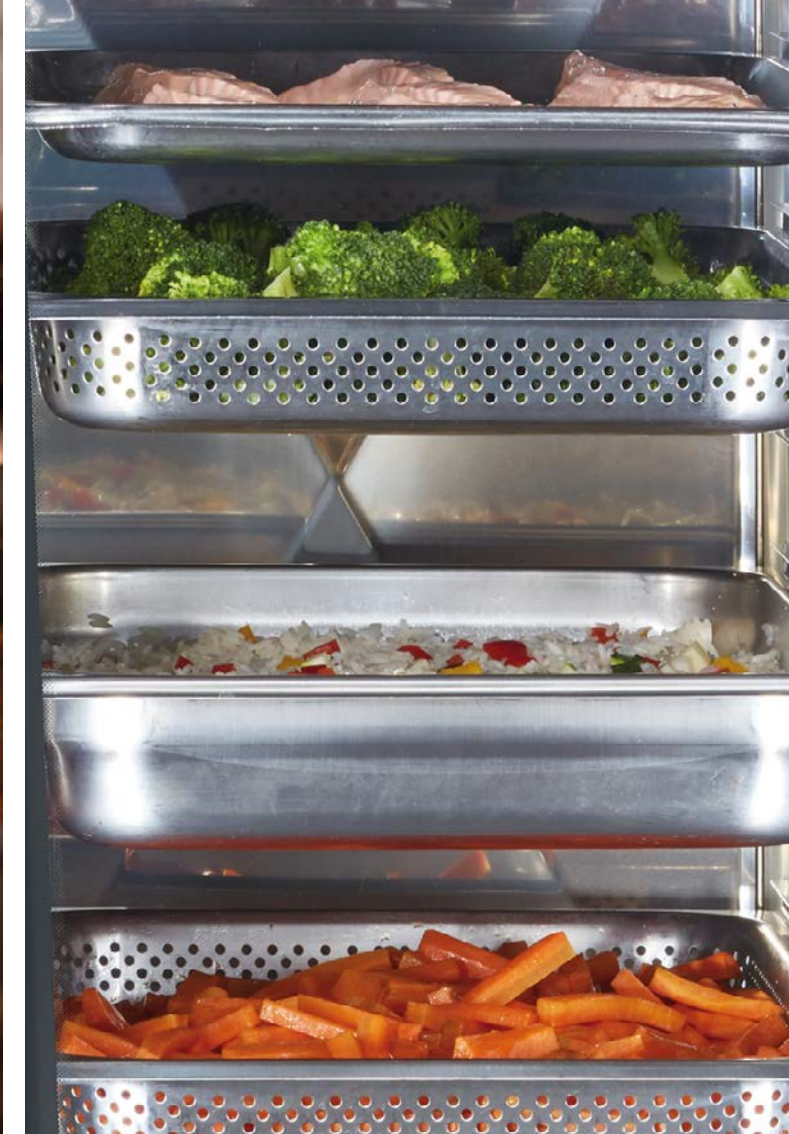
Tout est disponible. Tout est une question d'organisation.

Le rush du matin est terminé, il est temps de passer à la production complémentaire. Le défi : ni trop et ni trop peu pour que tout soit frais dans le comptoir. Et il est temps de passer aux snacks pour le déjeuner tels que des cookies, muffins, wraps et sandwiches. Cela exige un bon sens de l'organisation. C'est là que iProductionManager entre en jeu. Il vous dit quels aliments vous pouvez préparer ensemble et vous propose un ordre de production spécifique pour optimiser votre temps et votre énergie. Produits surgelés, pâte fraîche, pâtisseries individuelles, grandes pâtisseries, une ou plusieurs plaques, tout cela sans aucun problème. Démarrer le processus de cuisson habituel et le tour est joué. Pour une production complémentaire standardisée, pour de savoureuses charges mixtes. Y compris dans un espace ouvert. En effet, l'iCombi Pro dispose de sa propre hotte, la présence d'un système d'extraction externe est donc superflue.

➔ **Il n'y a pas plus simple**
Sortez des sentiers battus, régalez vos clients en leur offrant de la diversité. Sans équipement supplémentaire.

MyDisplay

Utilisation sans erreur, des normes de qualité toujours identiques avec MyDisplay : les différents produits que vous avez définis sont visibles à l'écran en tant qu'image ou icône. Il suffit de cliquer dessus et l'iCombi Pro commence son travail. Vous pouvez tout aussi simplement ajouter ou supprimer des recettes.



Soyez cohérents.

Simplifiez-vous la vie.

Vous gardez la tête froide, même quand la pression se fait plus forte. Quand il s'agit de produire une grande variété de plats en grandes quantités. Ou quand la production est centralisée et la vente décentralisée. Par exemple avec la méthode de production Cook & Chill : vous pouvez préparer les composants de vos plats chauds dans l'iCombi Pro ou l'iVario Pro, les faire refroidir rapidement et les conserver. Vous pouvez ainsi faire vos achats à l'avance et anticiper votre production. Vous pouvez ainsi faire chauffer les plats requis à leur température de consommation. Vous pouvez ainsi produire votre propre gamme de produits prêts-à-servir pour le comptoir froid. Et vous pouvez même produire quelques aliments en supplément. Très vite et en toute simplicité. Et ce, tout en conservant les saveurs, les vitamines, les couleurs et la texture des aliments.

➔ **Marquez des points grâce à la qualité**

Dès à présent, vos plats seront toujours chauds, dans le respect des exigences hygiéniques et dans les quantités désirées. Pour votre comptoir chaud ou froid.

Procédé Finishing

Le finishing sur plats est idéal pour les grosses quantités, notamment dans les comptoirs chauds. Il suffit de mettre les aliments préparés à l'avance dans l'iCombi Pro, en fonction des besoins, et d'appuyer sur un bouton pour qu'ils atteignent la bonne température. Cela vous permet de toujours préparer la bonne quantité d'aliments frais. Et de réduire les déchets alimentaires. Une grande simplicité et une sécurité optimale. Y compris avec des produits semi-finis.



Ils sont éclatants.

Ils obtiennent les meilleures notes en matière d'hygiène.

Un nettoyage intermédiaire hygiénique en env. 12 minutes ou un nettoyage de fond, y compris pendant la nuit, avec la fonction iCareSystem de l'iCombi Pro. C'est simple et sans danger grâce aux tablettes nettoyantes sans phosphate. Et grâce à un programme de nettoyage qui mémorise vos préférences et lance automatiquement le programme souhaité lors du prochain nettoyage. L'iVario Pro ne possède aucun programme de nettoyage car il est entièrement lavé en 2 minutes. Et pour que les zones situées sous et à côté des systèmes de cuisson soient également nettoyées, il existe plusieurs variantes d'installation qui facilitent le nettoyage.



➔ Misez sur la sécurité

Les systèmes de cuisson iCombi Pro et iVario Pro se nettoient facilement. Pour vous sentir bien en cuisine. Et pour avoir plus de temps à accorder à vos clients.



Formation avec RATIONAL.



Pour que votre nouveau concept alimentaire soit un succès.

Les systèmes de cuisson iCombi Pro et iVario Pro sont intuitifs et faciles à utiliser sans se tromper, après un court temps d'adaptation, y compris pour le personnel peu qualifié. En fonction de votre propre concept alimentaire ou d'un concept établi avec RATIONAL, les chefs RATIONAL forment vos collaborateurs de façon à ce que tout fonctionne parfaitement et que vous obteniez exclusivement le résultat souhaité.

- ➔ **Pour votre succès.**
Une formation personnalisée,
des collaborateurs motivés,
des clients satisfaits.

Vouloir. Pouvoir. Faire.



Construire l'avenir ensemble.

Dans le commerce, ceux qui n'ont pas un temps d'avance n'auront bientôt plus de clients. Il est donc primordial de revoir régulièrement les concepts, d'informer et de mettre en œuvre de nouvelles idées. Cela s'applique aussi bien à l'organisation du marché qu'au déjeuner ou au snack entre deux repas. Et c'est dans ces moments précis que RATIONAL est à vos côtés. Vous accompagnez avec son savoir-faire. Avec l'expertise requise. Avec de nombreuses idées nouvelles. Avec des systèmes de cuisson flexibles. Toujours sur la base de ce qui a été réalisé collectivement.

- ➔ **De quoi l'avenir sera-t-il fait ?**
Une multitude d'idées nouvelles
et de nouveaux concepts pour
que vous puissiez également
marquer des points auprès de
vos clients.



Mise en réseau.

Gardez une vue d'ensemble en un clic, même sur plusieurs sites.

La mise en réseau progresse également dans les supermarchés : système de caisse, gestion des marchandises, planification du personnel, tout est numérisé et harmonisé. Tout comme avec ConnectedCooking de RATIONAL. Transferts de recettes, contrôle des appareils, données d'hygiène, mises à jour des logiciels, accès à distance au service après-vente, la solution sécurisée de mise en réseau vous permet de régler tous les problèmes depuis votre bureau. Pour tous les appareils connectés. Dans toutes les filiales. En outre, vous pouvez consulter et enregistrer les données HACCP de tous les appareils. Vous avez une nouvelle carte de menu ? Elle est transmise aux différents sites en un clic. Il vous suffit d'avoir un PC, un smartphone ou une tablette. Une standardisation plus simple que cela, c'est impossible.

➔ ConnectedCooking

La puissance de la mise en réseau par RATIONAL. Pour garder toujours tout à portée de main.

rational-online.com/fr/ConnectedCooking

Rentabilité.

Vous pouvez refaire le calcul dans tous les sens : le compte est bon.

L'intelligence des systèmes de cuisson iCombi Pro et iVario Pro va au-delà de la cuisine, elle vous permet également de faire des économies. Notamment en matière de consommation d'énergie, de charge de travail, d'encombrement, d'utilisation de matières premières, de consommation de matières grasses. En résumé : le bilan a de quoi nous rendre fiers.

➔ Cela en vaut la peine

En fin de compte, vous bénéficiez d'un temps d'amortissement considérablement réduit et vous avez encore plus de plaisir à travailler.

rational-online.com/fr/invest

↓ 70 % 

Jusqu'à 70 % de dépenses énergétiques en moins*

Des temps de préchauffage courts qui rendent le mode veille superflu. Le chargement par niveau avec iProductionManager dans l'iCombi Pro, le chauffage de la cuve par zone avec iZoneControl dans le iVario Pro vous permettent également de consommer moins d'énergie.

↓ 1-2 h/jour 

Temps de travail réduit*

Beaucoup de routines telles que retourner les aliments, effectuer un contrôle permanent, adapter les réglages sont désormais de l'histoire ancienne. Le nettoyage ultra-rapide dans l'iCombi Pro et le nettoyage ultra simple de l'iVario Pro vous font gagner du temps. Cela représente 1 à 2 heures de temps libre supplémentaire par jour.

↓ 30 % 

Un encombrement réduit de 30 %*

Les systèmes de cuisson iCombi Pro et iVario Pro remplacent à eux deux, près de 90 % des équipements de cuisine classiques. Il est donc temps d'en finir avec les sauteuses, marmites et friteuses, et de s'octroyer une certaine liberté de mouvement. Ou une surface de vente supplémentaire.

↓ 25 % 

Jusqu'à 25 % de matières premières en moins*

L'iCombi Pro adapte ses processus de cuisson de façon précise, ce qui réduit la perte de poids et de coupe. Et dans l'iVario Pro, rien n'accroche, rien de déborde. Il n'y a donc aucune perte. À eux deux, ces systèmes de cuisson permettent de consommer jusqu'à 25 % de matières premières en moins.

* par rapport à un équipement de cuisine classique



Accessoires.

La recette du succès.

Robustesse face aux tâches quotidiennes et flexibilité face aux exigences de la cuisine professionnelle. Chez RATIONAL, cela s'applique aussi bien à la broche spéciale poulet, qu'à la plaque à griller et à pizza, au bras pour l'utilisation du système de descente et relevage automatique ou encore aux paniers de pochage. En effet, seuls les accessoires RATIONAL vous permettront d'exploiter au maximum les capacités uniques de l'iCombi Pro et de l'iVario Pro. Pour réussir parfaitement la préparation des produits préfaits, des soupes, des sauces, de la volaille, des produits de boulangerie ou encore des légumes grillés. Et même le marquage grill des steaks vous fera saliver.

❶ Plat à rôtir et à pâtisserie ❷ Plaques de cuisson et pâtisseries ❸ Plaque à griller et à pizza ❹ Multibaker ❺ Pelles (perforées, non perforées) ❻ Paniers de pochage et de friture ❼ VarioMobil ❽ AutoLift

➔ **Accessoires RATIONAL**
Si les résultats de cuisson sont si impressionnants, cela est dû à la conception unique des accessoires.

rational-online.com/fr/accessoires

Développement durable.

Bon pour
l'environnement et
le portefeuille.



Le développement durable préserve les ressources et permet de réaliser des économies : une production et une logistique efficaces au niveau énergétique, de nouvelles normes en matière d'économies d'énergie et le recyclage des anciens appareils sont une évidence chez RATIONAL. Et le développement durable a aussi sa place dans votre cuisine avec l'iCombi Pro : vous économisez de l'énergie par rapport aux appareils de cuisson traditionnels. Vous consommez moins de matières premières. Vous réduisez les surplus de production. Et votre cuisine est plus saine.

➔ Par amour de l'environnement

Bénéficiez d'une cuisine
saine tout en réduisant votre
empreinte écologique.

rational-online.com/fr/green

Qualité certifiée.

Polyvalents et
robustes. Pour de
nombreuses années.

Le quotidien en cuisine : un dur labeur. C'est pourquoi les systèmes de cuisson RATIONAL sont robustes et conçus avec soin. Cela s'explique en partie par le principe de fabrication « une personne, un appareil ». Cela signifie que chaque monteur de la ligne de production assume l'entière responsabilité de la qualité de son équipement de cuisson. Le nom du monteur est d'ailleurs indiqué sur la plaque signalétique de chaque appareil. Nous sommes tout aussi exigeants vis-à-vis de nos fournisseurs : des normes de qualité élevées, une amélioration continue et une fiabilité sans faille ainsi que la longévité des produits sont au centre de nos préoccupations. Rien d'étonnant dès lors à ce que le plus ancien four mixte RATIONAL soit en service depuis plus de 40 ans.

➔ Vous pouvez avoir une confiance aveugle

Adapté à l'utilisation quotidienne, solide,
durable : vous pouvez compter sur un
partenaire fiable.

rational-online.com/fr/company



Liste des modèles.

Lesquels sont faits pour vous ?

20 ou 200 repas ? Poulet, produits de boulangerie, menu de déjeuner ? Cuisine centrale ? Cuisines satellites ? Cuisine ouverte ? iCombi Pro ? iVario Pro ? Ou les deux ? Quelle solution est la mieux adaptée à vos besoins ?

Vous trouverez toutes les informations relatives aux options, aux équipements, aux accessoires et aux caractéristiques techniques sur le site : 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
	Version électrique et gaz		Version électrique et gaz	Version électrique et gaz	Version électrique et gaz	Version électrique et gaz	Version électrique et gaz
Capacité	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
Nombre de couverts par jour	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Enfournement 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
Largeur	655 mm	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Profondeur (poignée de porte incluse)	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
Hauteur (tuyau de ventilation inclus)	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
Nombre de couverts	à partir de 30		50 - 100	100 - 300	100 - 500
Volume utile	2 × 17 Liter		2 × 25 Liter	100 Liter	150 Liter
Surface de saisie	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)		2 × 1/1 GN (2 × 19dm²)	2/1 GN (39dm²)	3/1 GN (59dm²)
Largeur		1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Profondeur		756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Hauteur (incl. table de soubassement/sous-structure)	485 (1.080) mm		485 (1.080) mm	608 (1.078) mm	608 (1.078) mm
Options					
Cuisson sous pression	—		○	○	○
iZoneControl	○		●	●	●
Cuisson basse température (cuisson de nuit, sous-vide, confisage)	○		●	●	●

● Standard ○ en option





Service RATIONAL.



On a pensé à tout.

Chez RATIONAL, le service est inclus. Du conseil préalable au premier essai dans votre cuisine, de l'appareil test et de l'installation en passant par la formation internationale et les mises à jour automatiques du logiciel sans oublier la ChefLine, une permanence téléphonique pour toutes les questions culinaires. Vous pouvez vous former à différentes thématiques, par exemple au Finishing, grâce à l'Academy RATIONAL. Et si une intervention s'avère nécessaire, les techniciens de nos partenaires RATIONAL arrivent rapidement sur place.

➔ Le tout en visant un seul et même objectif :

Que vous profitiez longtemps de votre investissement, que vous exploitiez au maximum vos systèmes de cuisson et que vous ne soyez pas en manque d'inspiration.

rational-online.com/fr/service

RATIONAL live.

Venez l'essayer pour le croire.

Assez de théorie, faisons place à la pratique, car rien n'est plus convaincant que de tester soi-même : venez tester les équipements de cuisson RATIONAL, découvrez l'éventail de fonctions intelligentes et mettez-vous en situation de travail réel. En direct, sans engagement et tout près de chez vous. Vous avez des questions ou souhaitez de plus amples informations concernant les possibilités d'applications concrètes adaptées à vos propres besoins ? Alors, n'hésitez pas à nous contacter. Retrouvez plus d'informations, des détails, des films et témoignages sur le site rational-online.com.

➔ S'inscrire maintenant

Tél. 03 89 57 00 82
info@rational-france.fr

rational-online.com/fr/live

RATIONAL France S.A.S.
1, rue du Forez
68270 Wittenheim
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82

info@rational-france.fr
rational-online.com

