



Restauration scolaire.

Sain. Délicieux. Varié.



Manger doit être un plaisir. Et être sain.

Les écoles revoient leur façon de faire. Les pâtes, frites et pizzas ont fait leur temps. Trop de matière grasse, trop de sucre, des repas trop peu équilibrés. La nouvelle approche consiste à remettre des légumes, des produits complets et de la viande maigre au menu. Car une alimentation saine est à la base d'un bon développement. Mais cela doit également être savoureux. Et ce, malgré un petit budget, peu de personnel et peu de place. La solution viendra d'un équipement intelligent qui se charge du travail, pense avec l'utilisateur et produit, en permanence, le résultat souhaité.

➔ **Cuisinez intelligemment**

Les systèmes de cuisson intelligents vous permettent de servir une alimentation saine et délicieuse. Sans travail supplémentaire, sans coûts additionnels, sans complication.

iCombi Pro et iVario Pro.

Le pouvoir de tout changer.

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 plus de 90% des applications culinaires classiques. Qui sont intelligents. Qui possèdent le même système de commande simple. Qui sont faciles à comprendre. Qui sont conçus pour les grosses quantités. Qui peuvent produire une énorme variété de plats. Qui fournissent un résultat constant de manière fiable. Qui répondent aux exigences d'hygiène.

➔ Vos avantages

Davantage de productivité, de flexibilité et de sécurité.



Une qualité exceptionnelle

L'intelligence des deux systèmes de cuisson détecte la taille, la quantité, la coloration et l'état des aliments et vous permet d'obtenir les résultats que vous souhaitez par simple pression d'une touche. Encore et toujours.

➔ Page 6 et 8

Diversité

Deux appareils qui font (presque) tout et produisent toujours avec une grande précision. Même le personnel peu qualifié est à même de l'utiliser en toute rapidité et sécurité.

➔ Page 10

Santé et bien-être

Moins de matières grasses, plus de vitamines, une cuisson à point de tous les aliments... tel est le secret d'une cuisson saine avec les systèmes de cuisson RATIONAL.

➔ Page 12

Une réduction considérable du gaspillage alimentaire

C'est tout à fait normal : les plats servis sont d'excellente qualité, ils sont préparés à l'avance selon les quantités requises et la production n'est complétée ultérieurement qu'en fonction des besoins. La quantité de déchets alimentaires est donc négligeable.

➔ Page 14

Hygiène et ergonomie

L'iCombi Pro : un nettoyage intermédiaire ultra-rapide, un détergent sans phosphate. L'iVario Pro : un système de cuisson réglable en hauteur, sans bords tranchants et des parois de cuve qui restent froides. Tout est prévu pour garantir hygiène et sécurité.

➔ Page 16

Développement durable

Les nouveaux systèmes de cuisson consomment moins d'électricité, moins d'eau et moins de matières premières que les équipements de cuisine traditionnels et les anciens fours mixtes. Bon pour l'environnement et pour le budget.

➔ Page 20

Diversité et inspiration

Des recettes internationales, le transfert simplifié de nouvelles recettes sur tous les systèmes de cuisson et des assistants de recherche qui émettent des recommandations. Tout est à votre portée. Avec simplicité et flexibilité.

➔ Page 22

Pour que rien ne manque dans votre cuisine.

iCombi Pro.

Au fond, l'iCombi Pro n'a qu'une seule mission : fournir un résultat excellent, constant et de manière fiable. C'est la raison pour laquelle il est doté de nombreuses fonctions intelligentes et convainc par sa productivité, sa simplicité et sa qualité. Il détecte, par exemple, s'il faut préparer une ou 200 escalopes de poulet et règle tout automatiquement. Ou il vous aide avec des plans de production optimisés en termes de temps et d'énergie. Par exemple pour optimiser la production complémentaire.

➔ L'objectif

Vous permettre d'économiser du temps, de l'énergie et des matières premières.

rational-online.com/fr/iCombiPro



iCookingSuite

L'iCombi Pro travaille de façon intelligente de manière à obtenir le résultat souhaité de façon fiable et automatique. Pour cela, les capteurs détectent la taille, la quantité, la coloration et l'état des aliments et adaptent automatiquement les paramètres de cuisson tels que la température, le climat de l'enceinte de cuisson, la vitesse de circulation de l'air et le temps de cuisson. Simplicité d'utilisation. Pour gagner du temps et économiser des matières premières et de l'énergie.

iProductionManager

Le talent d'organisateur. Il sait quels produits peuvent être préparés ensemble, quel est l'ordre idéal et veille à ce qu'un standard défini une fois soit toujours respecté. Optimisé en termes d'énergie ou de temps ? C'est vous qui décidez. Vous maîtrisez tout, sans contrôle, sans surveillance. Pour davantage d'efficacité et de standardisation.

iDensityControl

iDensityControl, la fonction intelligente de gestion du climat, organise l'interaction entre les capteurs, le système de chauffe, le générateur de vapeur vive et la déshumidification active. Pour que le climat de l'enceinte de cuisson soit toujours parfait. Pour augmenter votre productivité. 100 % de qualité.

iCareSystem

Le système d'entretien et de nettoyage détecte le niveau d'encrassement et propose le niveau de nettoyage et la quantité idéale de produit nettoyant. Il peut même effectuer un nettoyage intermédiaire ultra-rapide en 12 minutes environ. Chaque programme de nettoyage utilise du produit nettoyant sans phosphate et consomme peu d'énergie. Le résultat : une hygiène parfaite et un appareil rapidement prêt à l'emploi.

Une question de performance. À tous points de vue. L'iVario Pro.



Une technologie intelligente qui poche, saute et frit dans un système de cuisson unique. Rapide, mais toujours précis. Chaque aliment est préparé de façon individuelle et pourtant à un prix avantageux. Vous obtenez une qualité incomparable avec peu de personnel. En effet, la cuisine collective doit être faite de contrastes pour être rentable. Tout comme le nouvel iVario Pro qui apporte précision, productivité, rapidité et flexibilité dans votre cuisine.

➔ **Pour votre cuisine**
Pour garantir l'effet de surprise
avec rapidité et précision.

rational-online.com/fr/iVarioPro

iCookingSuite

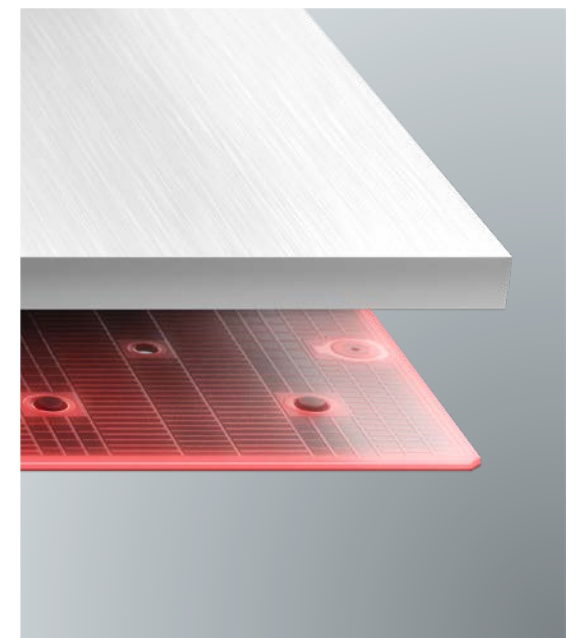
Des réglages intelligents à portée de main. Avec iCookingSuite, l'intelligence de cuisson intégrée à l'iVario. Qui adapte le cycle de cuisson en fonction de chaque aliment, qui fait tout pour atteindre le résultat de cuisson désiré, qui apprend de vous et s'adapte à vos habitudes de cuisson et vous alerte uniquement si votre intervention est requise, pour retourner le steak par exemple. Rien n'accroche et rien ne déborde. Si vous voulez ajouter votre propre touche à vos plats, intervenez durant le processus de cuisson.

iZoneControl

Une grande diversité sur un espace réduit grâce à l'option iZoneControl. Vous pouvez ainsi diviser un fond de cuve en quatre zones que vous pouvez personnaliser au niveau de la taille, de la position et de la 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. À l'aide d'une sonde de température à cœur ou en réglant un temps de cuisson. Toujours sans surveillance, sans équipement de cuisson supplémentaire et sans gaspiller d'énergie.

iVarioBoost

La combinaison des éléments de chauffe en céramique et du fond de cuve ultra puissant, réactif et résistant aux rayures pour un rendement élevé, une vitesse exceptionnelle et une répartition uniforme de la chaleur. Le système intégré de gestion de l'énergie iVarioBoost consomme jusqu'à 40 % d'énergie en moins que les appareils de cuisson classiques. Mais possède tout de même des réserves de puissance colossales. Pour saisir rapidement de grandes quantités d'aliments et pour éviter que la température ne chute lors de l'ajout d'aliments surgelés.





Le goût l'emporte.

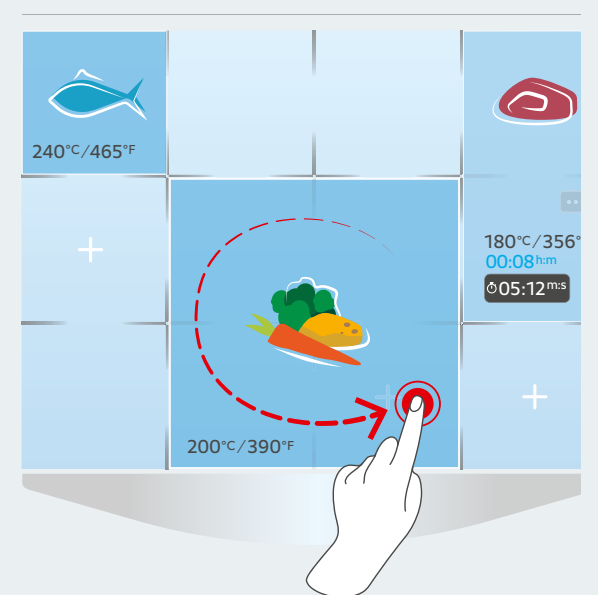
Avec un appareil polyvalent en
toile de fond.

Produits frais, semi-finis, surgelés. Viandes, poissons, volailles, garnitures. L'iCombi Pro et l'iVario Pro réussissent tout à la perfection. Toujours à point en un rien de temps. En effet, les systèmes de cuisson détectent l'état et la taille des aliments et adaptent le process de cuisson en conséquence. Pour que le brocoli reste vert, que les pâtes soient al dente, que le steak de dinde obtienne un délicieux marquage grill. La qualité reste constante. Avec iProductionManager vous pouvez même préparer des plats différents en même temps. Et l'iVario Pro peut être divisé en quatre zones de cuisson grâce à iZoneControl. Pour préparer des produits différents mais d'une qualité identique.



iProductionManager

C'est l'iProductionManager qui relève les défis logistiques : il vous suffit d'afficher les aliments à l'écran et cet assistant vous indique quels aliments peuvent être associés lors de la cuisson. Le système surveille chaque niveau individuellement et adapte les temps de cuisson de façon intelligente en fonction de la quantité d'aliments et du résultat désiré.



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.



➔ Vous pouvez avoir une confiance aveugle.

Concentrez-vous sur l'élaboration de recettes adaptées aux enfants, l'iCombi Pro et l'iVario Pro produisent des plats savoureux qui respectent parfaitement les règles d'hygiène.



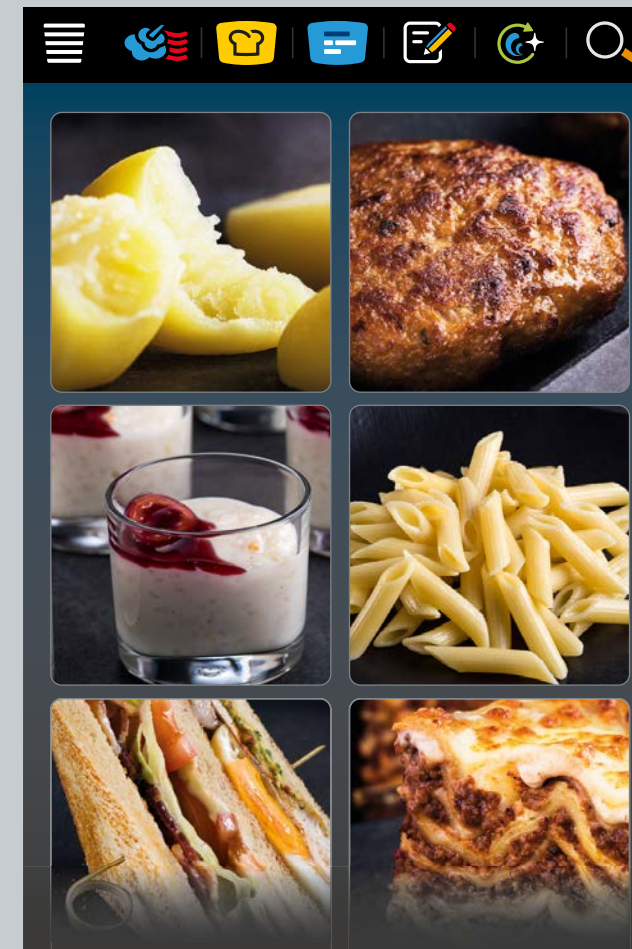
Autorisez-vous un peu de fantaisie.

Avec des vitamines qui ont du goût.

Coloré, sain, délicieux, telles doivent être les caractéristiques d'un repas scolaire. Jour après jour. Pour chaque tranche d'âge. Avec 95%* de matière grasse en moins, jusqu'à 40%* de calories en moins, moins de déchets alimentaires, moins de surproduction et moins de coûts d'exploitation. Et en revanche, plus de vitamines, de couleurs, de minéraux et de saveurs. C'est pourquoi l'iCombi Pro cuit en douceur avec une vapeur fraîche à 100%. C'est pourquoi l'iCombi Pro et l'iVario Pro disposent d'une telle puissance que la viande reste juteuse et que les minéraux sont préservés pendant la cuisson. Et c'est pourquoi l'iVario Pro est si rapide pour préserver les vitamines à l'intérieur des aliments.

➔ **Votre avantage**
Avec l'iCombi Pro et l'iVario Pro, vous faites le plein de vitalité sans concession en matière de coût ou d'efficacité.

* par rapport à un équipement de cuisine classique.



MyDisplay

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



Paniers de cuisson

Avec l'iCombi Pro, vous pouvez servir des plats d'une qualité toujours identique. Sans effort, même avec un personnel peu formé. L'appareil propose différents paniers de cuisson et affiche à l'écran quels aliments peuvent être associés lors de la cuisson. Appuyer sur le panier souhaité pour la production, p. ex. « Menu du lundi », glisser les aliments sur le niveau, charger l'iCombi Pro et l'appareil démarre.



Une réduction considérable du gaspillage alimentaire.

Il n'y a rien de plus simple pour réaliser rapidement des économies.

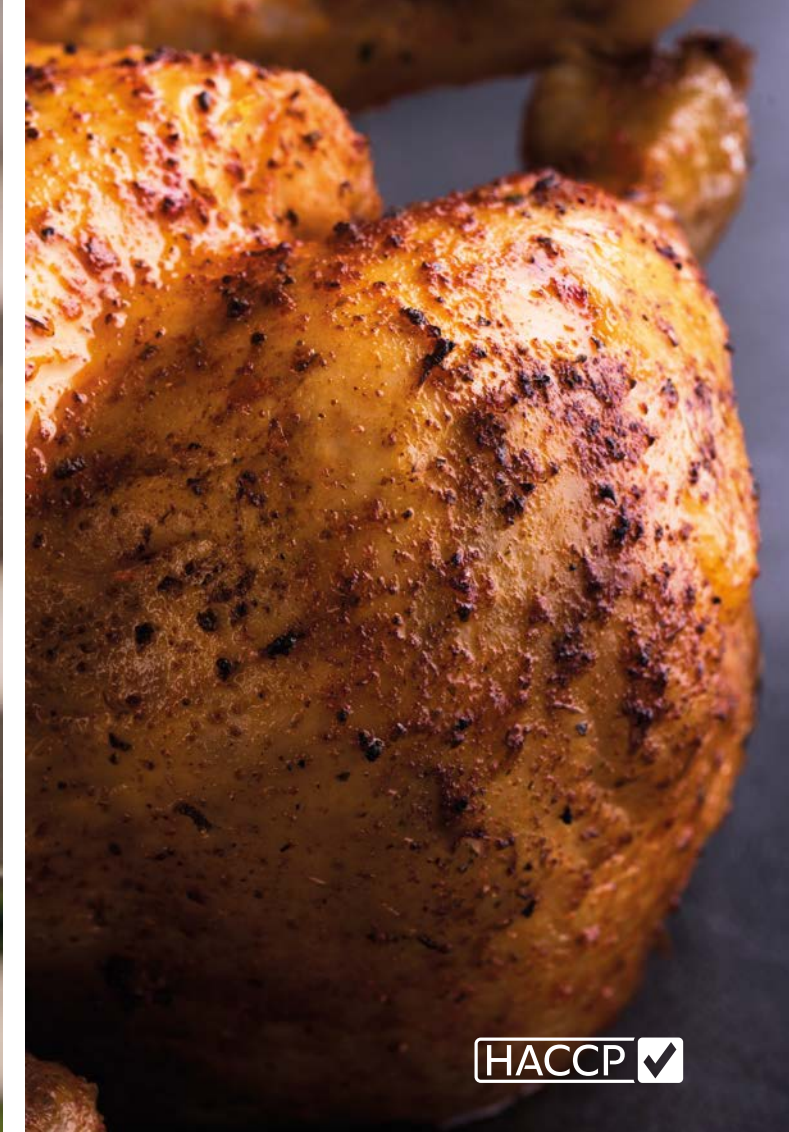
Des plats variés et en grandes quantités sont requis. Bien cuits, délicieux et sains. Sans gaspillage alimentaire. Comme pour le Finishing dans les bacs. Les aliments sont préparés selon la méthode de production Cook & Chill (cuisson puis réfrigération) puis mis sous vide ou mis dans des plats qui sont placés dans la chambre froide. Vous pouvez ainsi faire vos achats à l'avance et anticiper votre production. Et les aliments sont ramenés à la température de consommation dans l'iCombi Pro dès que vous en avez besoin. Pour servir des légumes frais et croquants qui regorgent de vitamines. De façon simple, sûre et flexible. Car vous pouvez préparer différents aliments simultanément. Sans perte de qualité. De façon simple et rapide. Cela s'applique également en cas de complément de production.

- ➔ **Vos avantages :**
des plats toujours chauds pour le service. Du croquant et de la fraîcheur. Des vitamines et des couleurs préservées. Moins de matières grasses. Sans surplus de production.

rational-online.com/fr/finishing

Conseil : Finishing

Il est midi. La sonnerie retentit, les enfants affamés se précipitent dans la cantine, la plage horaire est très courte. C'est alors que le Finishing, la séparation cohérente de la production et du service, entre en jeu. Dans la restauration scolaire, le Finishing sur plats est particulièrement adapté aux grandes quantités, notamment pour servir efficacement des légumes frais et croquants. Pour ce faire, il suffit de mettre les aliments préparés à l'avance et préalablement refroidis dans l'iCombi Pro et d'appuyer sur un bouton pour qu'ils atteignent la bonne température. Une grande simplicité et une sécurité optimale. Sans perte de qualité.



Pour vous sentir bien.

Les meilleures notes en matière d'hygiène et de sécurité au travail.

Se baisser, se lever, porter, se brûler, se cogner... le quotidien en cuisine peut être rude. Tout cela, c'était avant. Avec ces systèmes de cuisson, la cuisine devient ergonomique, efficace et elle permet de ménager ses forces. En effet, après avoir observé les cuisiniers du monde entier, RATIONAL a développé une multitude de solutions qui ménagent le dos des utilisateurs, les protègent contre les brûlures et leur rendent la vie plus simple et plus sûre. Tout cela grâce à la documentation HACCP automatique, au nettoyage parfait et hygiénique de l'iCombi Pro et au nettoyage simplifié de l'iVario Pro. Une sécurité de travail garantie par l'iCombi Pro grâce à une hauteur maximale d'enfournement d'1,60 m. Et grâce à des parois de cuve froides et des angles arrondis dans l'iVario Pro. Et la garantie que tout est sous contrôle grâce à la sonde de température à cœur à 6 points de mesure qui détecte même les mauvais positionnements.



➔ **Misez sur la sécurité**
L'iCombi Pro et l'iVario Pro répondent à des normes internationales en matière de sécurité et d'hygiène. Tout est documenté. Pour vous sentir bien.



Plus d'idées. Plus d'efficacité.

La formation avec RATIONAL.

Les systèmes 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 convives satisfaits.

Des concepts sur mesure.

Pour que les enfants développent une relation positive avec la cuisine.

Préparer un repas sain est tout aussi plaisant. Avec des plats variés, des idées surprenantes et des tendances insolites. Il peut s'avérer utile de revoir régulièrement les concepts, d'informer et de mettre en œuvre de nouvelles idées. Pour le déjeuner, la collation entre deux repas, le revenu supplémentaire avec des produits frais de boulangerie. Et c'est dans ces moments précis que RATIONAL est à vos côtés. Vous accompagne avec son savoir-faire. Avec l'expertise requise. Avec de nombreuses idées nouvelles. 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 convives.



Un investissement rentable.

Pour l'environnement, le budget et l'avenir.

Faites-vous une idée des économies que vous pouvez réaliser en intégrant un ou plusieurs iCombi Pro et iVario Pro. Vous gagnez une place considérable : votre cuisine peut donc être jusqu'à 60%* plus petite. Vous économisez des coûts d'investissement : avec un iCombi Pro et un iVario Pro, vous n'avez pas besoin d'acheter d'autres appareils de cuisson. Vous protégez l'environnement : production durable et faible consommation d'énergie des systèmes de cuisson d'une part. Et moins de surproduction, de consommation de matière grasse et de temps de travail, d'autre part. Tous ces éléments réunis sont un gros avantage pour votre budget et pour l'environnement.

* par rapport à la technologie culinaire classique

➔ **Dans l'intérêt du bilan**
Pour économiser beaucoup d'argent. Ainsi que de l'énergie et de l'eau.

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 d'encore plus de plaisir à travailler.

rational-online.com/fr/invest

↓ 70%

Jusqu'à 70 %* de dépenses d'énergie 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 l'iVario Pro vous permettent également de consommer moins d'énergie.

↓ 1-2 heure(s) / 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%

30 %* d'encombrement en moins
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
iCombi Pro adapte ses process de cuisson de façon précise, ce qui réduit la perte de matière première à la cuisson et à la découpe. Et dans l'iVario Pro, rien n'accroche, rien ne 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 la technologie culinaire classique



Mise en réseau.

Malgré le grand nombre d'appareils, vous gardez le contrôle sur tout en un clic.

La digitalisation est de plus en plus présente dans la restauration collective : l'établissement des menus, les systèmes de paiement, les achats, de nombreuses applications sont numérisées et réglées les unes par rapport aux autres. Tout comme avec ConnectedCooking de RATIONAL. Transfert 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. Quel que soit l'éloignement des écoles. En outre, vous pouvez consulter et enregistrer les données HACCP de tous les appareils. Vous avez de nouvelles recettes ? Elles seront envoyées en cuisine 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 digitalisation par RATIONAL. Pour garder toujours tout à portée de main.

rational-online.com/fr/ConnectedCooking

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 au chariot d'enfournement, 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. Même le steak obtient un marquage grill typique.

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

rational-online.com/fr/accessoires

Liste des modèles.

Lesquels sont faits pour vous ?

Quels défis souhaitez-vous relever avec l'iCombi Pro et l'iVario Pro ? Les différentes tailles d'appareils et variantes d'installation vous permettent de créer des solutions personnalisées. Vous ne trouvez pas ce qu'il vous faut ? Vous trouverez d'autres variantes sur le site rational-online.com.

Laissez les systèmes de cuisson travailler à votre place à tous les niveaux :

- › Un coût d'investissement réduit
- › Moins de personnel
- › Encombrement réduit
- › Adaptation flexible aux changements de menu
- › Garantie de réussite
- › Jusqu'à 70 % d'économies d'énergie par rapport aux techniques de cuisson traditionnelles

➔ Résultat :
La taille et la puissance sont à la hauteur des défis quotidiens.



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	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 litres	2 × 25 litres	100 litres	150 litres
Surface de cuisson	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
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/soubassement)	485 mm (1.080 mm)	485 mm (1.080 mm)	608 mm (1.078 mm)	608 mm (1.078 mm)
Options				
Cuisson sous pression	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cuisson basse température (cuisson de nuit, sous-vide, confisage)	○	●	●	●

● Standard ○ en option





ServicePlus.

Le début d'une grande amitié.

Avec le service adapté, l'équipement de cuisine RATIONAL fait des merveilles dans votre cuisine. RATIONAL a tout prévu : du conseil préalable au premier essai dans votre cuisine, de l'installation en passant par la formation personnelle et même les mises à jour du logiciel sans oublier la ChefLine, une permanence téléphonique pour les questions individuelles. Vous pouvez même continuer à vous former dans l'Academy RATIONAL. Et en parallèle, un expert RATIONAL certifié est à tout moment à votre disposition. Il connaît les systèmes de cuisson à la perfection et saura vous guider pour trouver celui qui vous conviendra le mieux. Et si une intervention est nécessaire, les partenaires du service technique RATIONAL se déplacent aussi rapidement.

➔ ServicePlus

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/ServicePlus



« Après avoir vu une démonstration des appareils RATIONAL en action, nous avons su qu'il nous fallait absolument ce matériel dans nos cuisines. »

Margret Imlah, Directrice, École pour filles St. George, Edinburgh, Écosse

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 ou avec des appareils tests dans votre cuisine. 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

