



Comedores escolares.
Sanos. Deliciosos. Variados.



Comer debe ser divertido. Y saludable.

Los comedores escolares están replanteándose las cosas. La pasta, las papas fritas y la pizza se estaban volviendo cada vez más comunes. Demasiada grasa, mucha azúcar, muy poco saludable. La tendencia es "repensar", para incluir verduras, productos integrales y carne magra en el menú. Porque una nutrición sana es la base de un desarrollo saludable. Pero debe saber bien. A pesar del presupuesto reducido, poco personal y poco espacio. El apoyo viene de la tecnología inteligente, que absorbe el trabajo, piensa y produce el resultado deseado una y otra vez.

➔ **Cocina inteligente**

Los sistemas de cocción inteligentes le ayudan a servir comida sana y deliciosa. Sin trabajo adicional, sin costos adicionales, sin grandes esfuerzos.

El iCombi Pro y el iVario Pro.

El poder de cambiarlo todo.

Una gran promesa. En efecto, esto parece una paradoja a simple vista, pero cobra sentido al emplear dos sistemas de cocción inteligentes. Que cubren más del 90% de todas las aplicaciones de cocción convencionales. Que son inteligentes. Que tienen el mismo sencillo sistema de manejo. Que son muy fáciles de operar. Que fueron desarrollados para cocinar grandes cantidades. Que pueden producir comidas con enorme versatilidad. Que siempre producen los mismos resultados, una y otra vez. Que cumplen con los requisitos de higiene.

➡ **¿Usted qué obtiene?**
Más productividad,
más flexibilidad, más
seguridad.



Impresionante calidad

La inteligencia culinaria de ambos sistemas de cocción detecta el tamaño, la cantidad, el grado de dorado y el estado de las comidas y produce los resultados deseados. Usted sólo tiene que pulsar un botón. Obtiene los resultados deseados una y otra vez.

➡ **Páginas 6 y 8**

Versatilidad

Esta es una pareja de equipos que lo consigue (casi) todo y siempre produce alimentos en su punto. Incluso el personal que no cuenta con entrenamiento gastronómico previo puede manejar este equipo con rapidez y seguridad.

➡ **Página 10**

Salud y bienestar

Menos grasas, más vitaminas y todos los alimentos cocinados a la perfección: Así se logra cocinar sanamente con los sistemas de cocción RATIONAL.

➡ **Página 12**

Desperdicios de alimentos al mínimo

Es todo tan lógico: La alta calidad en el servicio de comidas, la preproducción de las cantidades exactas y el hecho de que sólo se producen porciones extra de la misma comida en caso necesario. La cantidad de desperdicios de comida es tan pequeña que se puede pasar por alto.

➡ **Página 14**

Higiene y ergonomía

El Combi Pro: Limpieza intermedia ultrarrápida con detergentes sin fosfato. El iVario Pro: De altura ajustable, sus bordes no son afilados y no se calientan. Todo por la higiene y la seguridad.

➡ **Página 16**

Sustentabilidad

Menos consumo de energía, agua y materia prima, en comparación con la tecnología de cocina convencional y también respecto a los antiguos vaporizadores combinados. Esto es bueno para el medio ambiente y para la caja registradora.

➡ **Página 20**

Versatilidad e inspiración

Recetas internacionales, fácil transferencia de nuevas recetas a todos los sistemas de cocción y asistentes de búsqueda para obtener recomendaciones. Pueden con todo. Simples y flexibles.

➡ **Página 22**

Para que no falte nada en su cocina.

El iCombi Pro.

Básicamente, el iCombi Pro sólo tiene una misión: Brindar confiablemente una y otra vez resultados de alta calidad. Por eso, está dotado de mucha inteligencia y destaca por su productividad, facilidad de uso y calidad. Por ejemplo, reconoce si hay que preparar una o 200 milanesas de pollo y lo regula todo automáticamente. Le ayuda a optimizar sus planes de producción por tiempo o por energía. Por ejemplo, para optimizar la postproducción.

El objetivo
Todo para ayudarle a ahorrar tiempo, energía y materia prima.

rational-online.com/es-us/iCombiPro



iCookingSuite

Esto hace que el iCombi Pro sea inteligente, para que el resultado deseado se consiga de forma confiable y automática. Para ello, los sensores detectan el tamaño, la cantidad, el grado de dorado y el estado de los alimentos y adaptan de forma automática los parámetros de cocción como la temperatura, el clima interior en la cámara de cocción, la velocidad del aire y el tiempo. Fácil de manejar. Para tener más tiempo y consumir menos materia prima y energía.

iProductionManager

La organización con talento. Sabe qué alimentos pueden prepararse al mismo tiempo, cuál es la secuencia óptima y se asegura de que una vez definido el estándar, siempre se cumpla. ¿Optimización de energía, optimización de tiempo? Usted decide. Todo bajo control, sin monitoreo, sin supervisión. Para mayor eficiencia y estandarización.

iDensityControl

iDensityControl - el sistema inteligente de control del clima interior organiza la interacción entre los sensores, el sistema de calefacción y el generador de vapor fresco, así como la deshumidificación activa. Para que siempre prevalezca el clima correcto en la cámara de cocción. Para mayor productividad. 100% calidad.

iCareSystem

El sistema de limpieza y mantenimiento detecta el grado de suciedad y sugiere el nivel de limpieza y la cantidad de productos químicos. Y puede incluso llevar a cabo una limpieza inmediata ultrarrápida en aproximadamente 12 minutos. Cada nivel de limpieza con detergentes sin fosfatos y bajo consumo de energía. El resultado: Higiénicamente limpio, rápidamente listo para su uso.



Se trata de potencia. Desde todo punto de vista. El iVario Pro.

La tecnología inteligente permite cocer, asar y freír en un solo sistema de cocción. Rápido y, sin embargo, preciso. Cada comida se cocina de forma individual, sin dejar de ser rentable. Comidas de alta calidad con poco personal. Puesto que las cocinas profesionales deben combinar factores opuestos para poder ser rentables. Como el nuevo iVario Pro que aporta precisión, productividad, rapidez y flexibilidad a su cocina.

- ➔ **Para su cocina**
Para que usted pueda asombrar a sus comensales con precisión y rapidez.

rational-online.com/es-us/iVarioPro

iCookingSuite

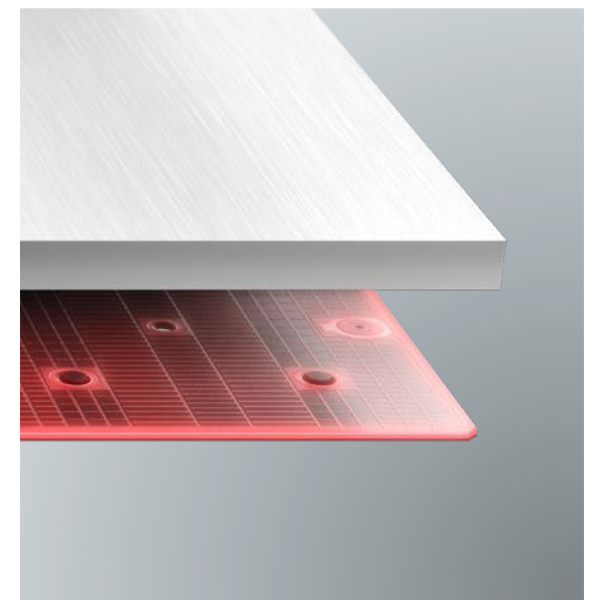
Control inteligente con sólo oprimir un botón. Con iCookingSuite, la inteligencia de cocción integrada en el iVario. Este asistente inteligente orienta la secuencia de cocción según las comidas, logra que todo quede con el resultado deseado, aprende de usted, se adapta a sus preferencias culinarias y le avisa cuando usted debe intervenir activamente, por ejemplo, para darle la vuelta a un filete. Nada se quema o se cocina demasiado. Si usted desea darle un toque personal a sus comidas, puede intervenir en el proceso de cocción en cualquier momento.

iZoneControl

Gran versatilidad en un pequeño espacio con la opción iZoneControl. Con ello, usted puede dividir la base de la cuba en hasta cuatro zonas de cocción que pueden ajustarse libremente en cuanto a su tamaño, posición y forma. Ahora puede preparar comidas iguales o diferentes en una misma cuba. Simultáneamente o por separado, con la misma temperatura o a diferentes temperaturas. Con sonda térmica o por tiempo. Siempre sin necesidad de supervisión, sin equipos de cocina adicionales y sin desperdicios de energía.

iVarioBoost

La combinación de elementos calefactores de cerámica y la base del fondo de la cuba de alto rendimiento, de reacción rápida y resistente a los rayones para una alta eficiencia, extraordinaria velocidad y una distribución uniforme del calor. El sistema de gestión de energía integrado iVarioBoost consume hasta un 40% menos de energía en comparación con equipos de cocción convencionales. Y sigue teniendo reservas de potencia. Para que pueda sellar cantidades más grandes con rapidez y no ocurran descensos en la temperatura al añadir ingredientes fríos a sus comidas.

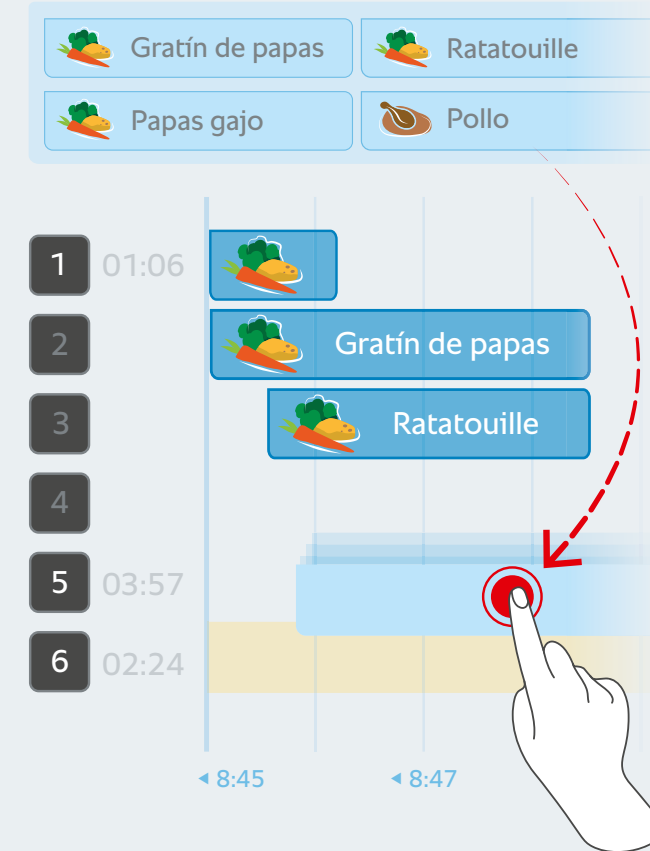




La clave es el sabor.

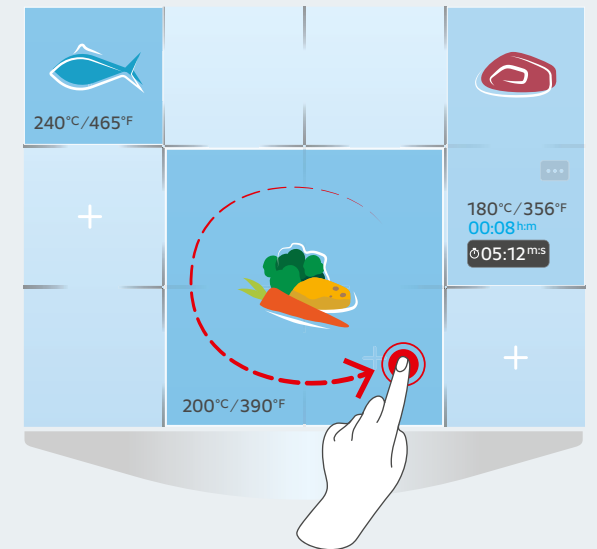
Con un equipo multitalento de fondo.

Alimentos frescos, precocinados, congelados. Carnes, pescados, aves, guarniciones. El iCombi Pro y el iVario Pro pueden con todo. En su punto, en muy poco tiempo. Al fin y al cabo, estos 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 característico, las pastas queden al dente y los filetes tengan apetitosas marcas de parrilla. Todo siempre sale igual de bien. Con el iProductionManager, incluso puede preparar diferentes alimentos simultáneamente. Y la superficie de la cuba del iVario Pro puede dividirse con el asistente iZoneControl en hasta cuatro zonas con el asistente iZoneControl. Para cocinar diferentes productos, con la misma calidad.



iProductionManager

Cuando se deben superar retos logísticos, el iProductionManager toma el control: Simplemente tiene que colocar los alimentos en la pantalla para ver de inmediato qué alimentos pueden cocinarse al mismo tiempo. El sistema monitorea cada bandeja individualmente, para que los tiempos de cocción se adapten de forma inteligente a la cantidad de la carga y al resultado deseado.



iZoneControl

Para cuando se deba trabajar con confiabilidad, rapidez y eficiencia. Se divide simplemente la base de la cuba del iVario en hasta cuatro zonas, y se ajusta el tamaño, la posición y la forma de esas zonas según se desee. Ahora puede 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.



➔ Usted puede contar con ello
Usted se enfoca en las recetas adecuadas para los niños, el iCombi Pro y el iVario Pro producen comida que sabe bien y es higiénica.



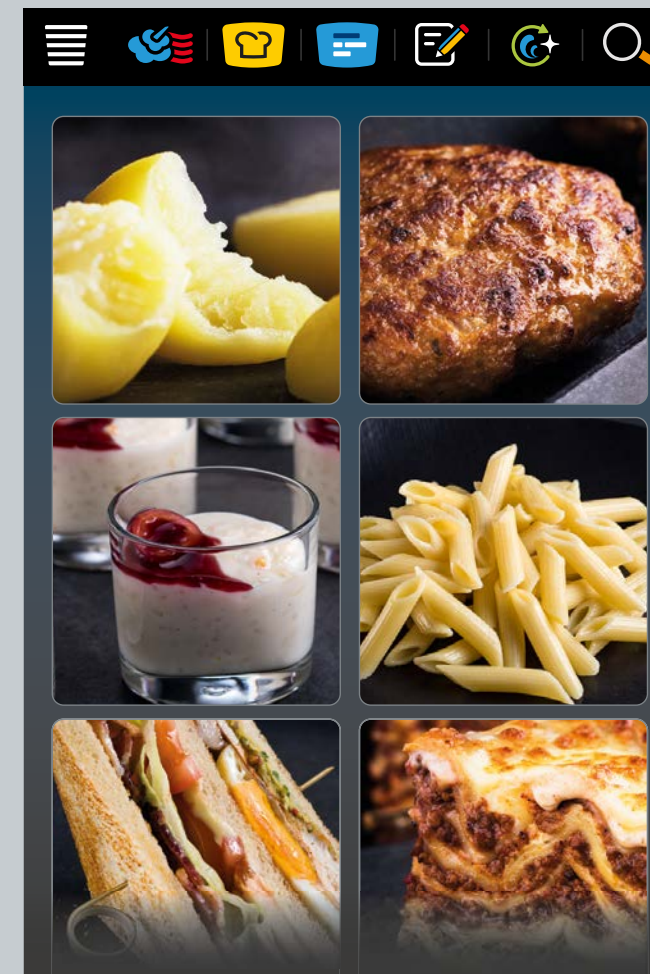
Añada color a la comida.

Con vitaminas que saben rico.

Colorida, saludable, deliciosa – así es como debe ser la comida en las escuelas. Todos los días. Para cualquier edad. Con un 95%* menos de aceite, hasta un 40%* menos de calorías, menos desperdicios de alimentos, menos excesos de producción, menos gastos operativos corrientes. A cambio, más vitaminas, mejor color, más sustancias minerales, mejor sabor. Con este fin, el iCombi Pro cocina delicadamente con un 100% de vapor fresco. Por esta razón, el iCombi Pro y el iVario Pro disponen de tanta potencia, para que no se escape la jugosidad de la carne y se conserven los nutrientes y minerales. Y por esta razón, el iVario Pro es tan rápido: Así las vitaminas no tienen tiempo de evaporarse.

* Comparado con aparatos de cocción convencionales.

- ➔ **Las ventajas para usted**
Con el iCombi Pro y el iVario Pro se conservan más vitaminas sin mayores costos y sin sacrificar la calidad.

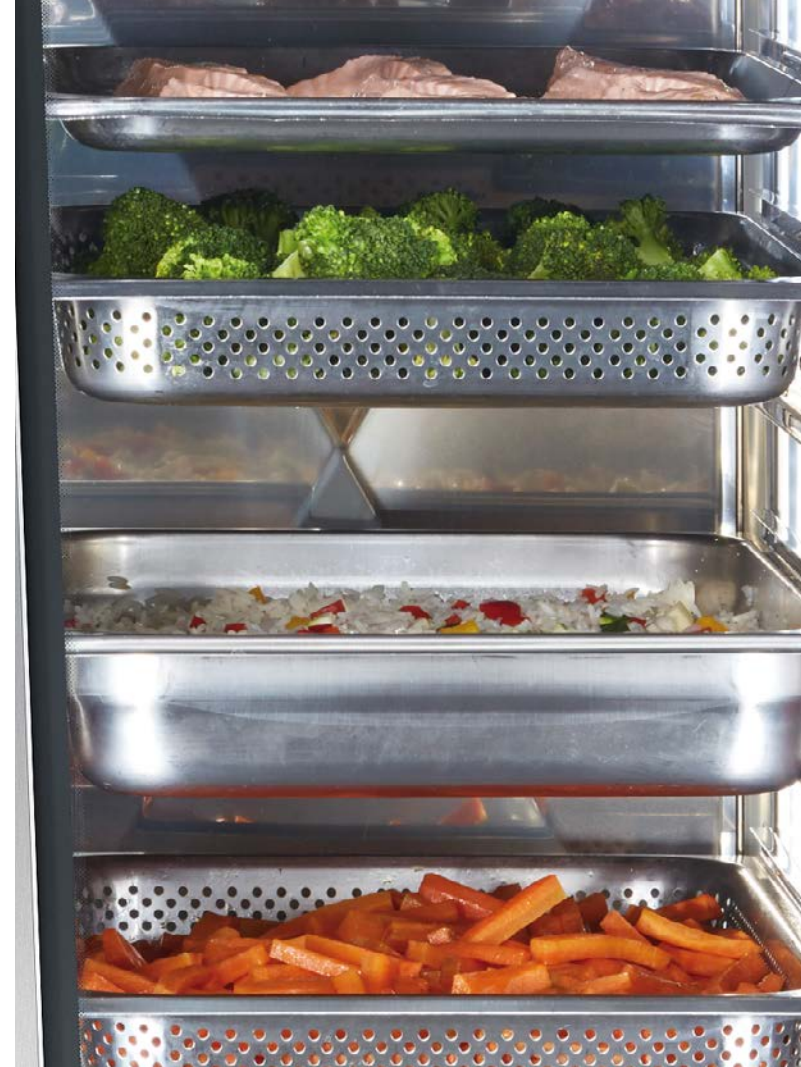


MyDisplay

Cuando se trata de eliminar los errores de manejo y de producir siempre el mismo estándar de calidad, MyDisplay es su pase al éxito: Elija los alimentos que usted ha especificado, se pueden ver en la pantalla como una imagen o ícono. Presione y el iCombi Pro empezará a funcionar. También puede añadir o eliminar recetas con la misma facilidad.

Cestas

Con el iCombi Pro puede servir platos una y otra vez con la misma calidad. Sin esfuerzo, sin personal especializado. Esto se debe a que las llamadas "Cestas" se almacenan en el equipo que, en función de su menú, contienen los productos que pueden cocinarse al mismo tiempo. Puede crear una cesta para su producción. "Menú del lunes", toque la cesta en la pantalla, arrastre los alimentos al nivel deseado, cargue el iCombi Pro y el equipo se pondrá a trabajar.



Desperdicios de alimentos al mínimo.

Cuanto menos se desperdicia,
más se ahorra.

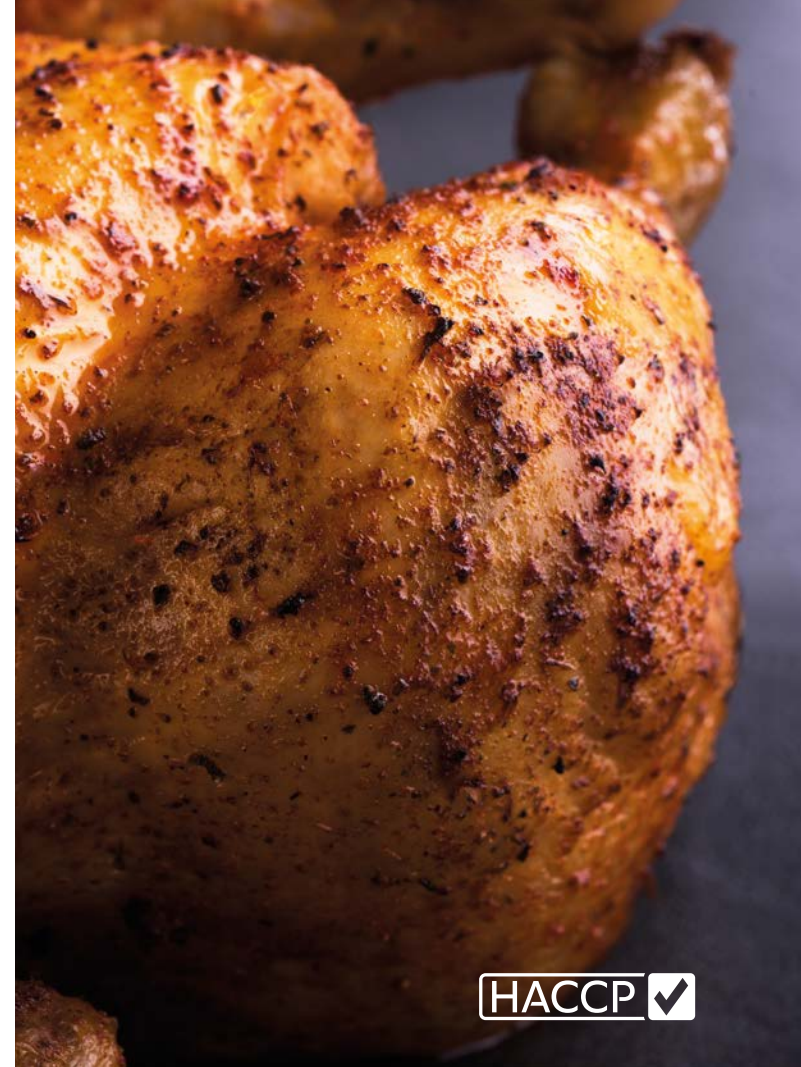
Se requiere versatilidad al cocinar grandes cantidades de comidas. Cocinadas en su punto, ricas y sanas. Sin generar desperdicios innecesarios. Por ejemplo, con Finishing para contenedores es muy fácil. Las comidas se preparan por anticipado, por ejemplo, con el proceso "Cook & Chill", enseguida se conservan al vacío o se guardan en un contenedor en el refrigerador. Así puede optimizar sus compras y producir conforme a la demanda. Y justo en el momento en el que usted necesite los alimentos, puede llevarlos a la temperatura de consumo en el iCombi Pro. Por ejemplo, para servir verduras frescas y crujientes que han conservado todas sus vitaminas. De forma muy fácil, muy segura, muy flexible. Pues usted puede preparar también al mismo tiempo productos diferentes, por supuesto. Sin sacrificar la calidad. De forma rápida y sin complicaciones. Al igual que la postproducción.

➔ **Esto es lo que obtendrá**
Para tener siempre comida
caliente en el mostrador. Crujiente,
fresca. Llenas de vitaminas y color.
Con menos aceite. Sin excesos de
producción.

rational-online.com/es-us/finishing

Consejo: Finishing

2pm, hora de la comida. La campana del recreo suena, los niños hambrientos asaltan la cafetería, el intervalo de tiempo es corto. Ahora entra en juego Finishing, la separación consistente de la producción y el servicio. En escuelas y kinders se recomienda el uso de Finishing en contenedores, por ejemplo para servir eficientemente verduras frescas y crujientes. Para ello, los alimentos preproducidos y refrigerados se colocan simplemente en el iCombi Pro y se calientan a la temperatura de servicio con sólo pulsar un botón. Muy fácil, muy seguro. Sin sacrificar calidad.



Para sentirse bien.

Las mejores calificaciones en higiene y seguridad laboral.

Agacharse, arrastar y levantar cosas pesadas, quemarse, golpearse, eso es lo que ocurre a diario en la cocina. A partir de hoy no tiene que ser así. Porque ahora la cocina se vuelve ergonómica y eficiente, y permite ahorrar energía. Puesto que RATIONAL ha analizado las cocinas en todo el mundo y ha desarrollado numerosas soluciones que evitan dolores de espalda, previenen quemaduras, facilitan la vida y aportan comidas más sanas. Documentación HACCP automática, limpieza higiénica e impecable con el iCareSystem en el iCombi Pro y fácil limpieza en el iVario Pro. Gran seguridad al trabajar en el iCombi Pro gracias a su altura de inserción máxima de 5 pies y 3 pulgadas (1.60 m). Paredes frías y bordes redondeados en la cuba en el iVario Pro. Y con la seguridad de tenerlo todo bajo control con la sonda térmica de seis puntos que incluso detecta inserciones incorrectas.



- ➔ **Juegue a lo seguro**
El iCombi Pro y el iVario Pro cumplen con los altos estándares internacionales de higiene y seguridad. Todo queda documentado. Para sentirse seguro en su cocina.



Más ideas. Más eficiencia.

La capacitación con RATIONAL.

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 usted y a sus empleados para que todo funcione sin problemas y sólo se produzcan los resultados deseados, ya sea adaptando su propio concepto de alimentación o con un concepto creado por RATIONAL.

- ➔ **Para su éxito**
Capacitación individual, empleados motivados, niños felices.

Conceptos personalizados.

Para una buena relación entre la comida y los niños.

Incluso la comida sana puede ser divertida. Con platillos variados, ideas originales y tendencias inusuales. Puede ser útil revisar regularmente los conceptos, generar aportaciones y poner en práctica nuevas ideas. Para el mediodía, el snack de la tarde, el negocio adicional con productos de panadería frescos. Y aquí es exactamente donde RATIONAL está presente, a su lado. Con know-how. Con la experiencia necesaria. Con muchas nuevas ideas. Siempre sobre la base de lo que ya se ha logrado en conjunto.

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



Una inversión rentable.

Para el medio ambiente, la caja registradora y el futuro.

Imagínese el ahorro que puede conseguir instalando uno o más equipos iCombi Pro e iVario Pro. La verdad es que se trata de mucho espacio: Así la cocina puede ser hasta un 60%* más pequeña. Se trata de los costos de inversión: Con un iCombi Pro y un iVario Pro, ya no hay necesidad de comprar muchos otros aparatos de cocina. Se trata del medio ambiente: Por un lado, la producción sustentable y el bajo consumo de energía de los sistemas de cocción. Y por el otro, menos excesos de producción, menos consumo de grasa, menos tiempo de trabajo. Juntos crean una gran ventaja para su caja registradora y para el medio ambiente.

* en comparación con la tecnología de cocina convencional

➔ **Por el bien del presupuesto**
Esto ahorra mucho dinero. Así como agua y energía.

Rentabilidad.

Puede revisarlo de cualquier ángulo:
Siempre salen 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 hace que el trabajo sea más agradable.

rational-online.com/es-us/invest

↓ 70%

Hasta un 70%* menos en 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 tendrá que dar la 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 requerimiento de espacio

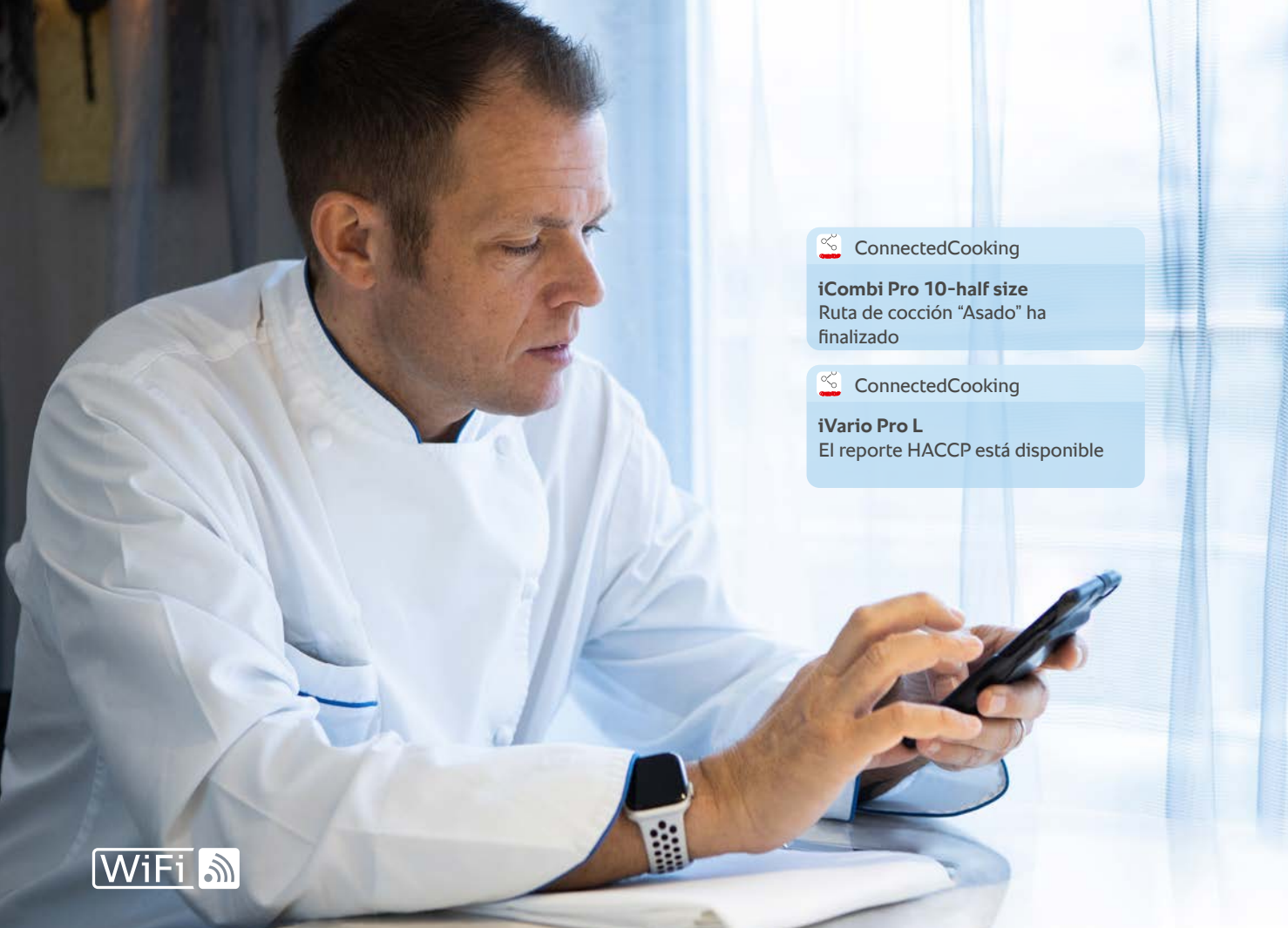
Juntos, el iCombi Pro y el iVario Pro sustituyen aproximadamente al 90% de los equipos de cocina convencionales. Esto quiere decir: Adiós sartenes basculantes, marmitas y freidoras – y bienvenida la libertad de movimiento al tener más espacio en la cocina. O aumente su superficie de venta.

↓ 25%

Hasta un 25%* de ahorro de materia prima

El iCombi Pro ajusta sensiblemente sus 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.

* Comparado con un sistema de cocción convencional



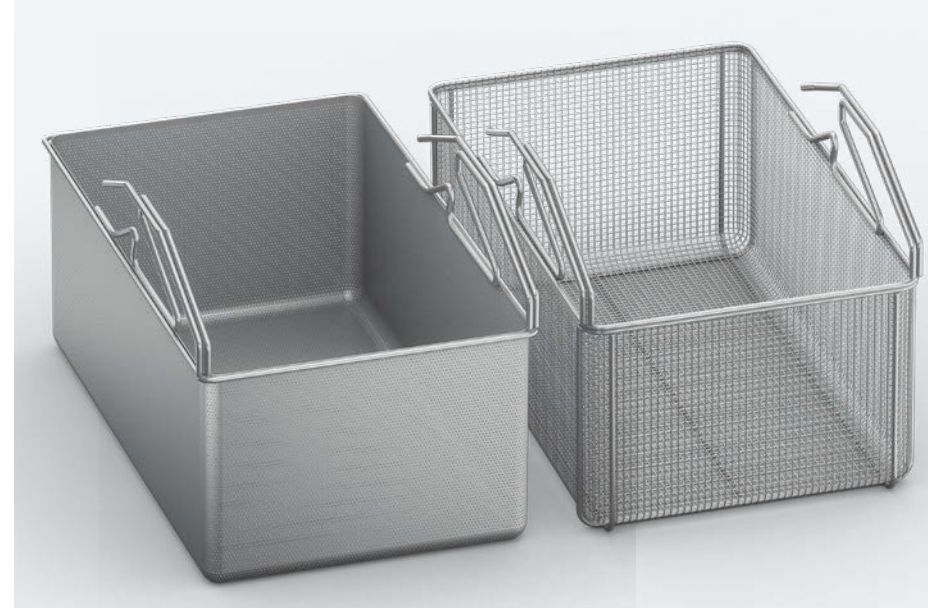
Conectividad.

Muchos equipos y aún así todo bajo control con un solo clic.

La conectividad también se está volviendo cada vez más común en la gastronomía industrial: Los menús, los sistemas de pago, las compras, muchas cosas funcionan digitalmente, están sincronizadas. 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 su escritorio. Para todos sus equipos conectados. No importa cuán lejos esté la escuela o el jardín de niños. Además, puede obtener y almacenar los datos HACCP de todos los equipos. ¿Cuenta con nuevas recetas? También llegan a la cocina con un solo clic. Todo lo que necesita es una computadora, un smartphone o una tablet. La estandarización no puede ser más sencilla.

➔ **ConnectedCooking**
La poderosa red de networking de RATIONAL. Para que siempre tenga todo bajo control.

rational-online.com/es-us/ConnectedCooking



Accesorios.

Los elementos adecuados para su éxito.

Deben ser robustos, capaces de soportar el trabajo diario y aptos para el uso rudo en cocinas profesionales. En RATIONAL esto aplica tanto para los racks móviles, 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 podrá beneficiarse 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 muy apetitosas marcas de parrilla.

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

rational-online.com/es-us/accesorios

Vista general de modelos.

¿Cuáles modelos le convienen más?

¿Qué retos quiere superar con un iCombi Pro y un iVario Pro? Los diferentes tamaños de equipos y las distintas opciones de instalación ofrecen soluciones individuales. ¿No encuentra el adecuado para usted? Le esperan más opciones en rational-online.com.

Deje que los sistemas de cocción hagan el trabajo:

- › Bajos costos de inversión
- › Menos personal
- › Ocupa poco espacio
- › Flexibilidad a los cambios de menú
- › Seguridad de éxito
- › Hasta un 70% de ahorro de energía con respecto a los equipos de cocción convencionales

➡ El resultado

Tanto el tamaño como el desempeño y la calidad se ajustan a los desafíos diarios.

Atención residentes de California: Advertencia Prop 65.



iCombi Pro	XS	6-half size	10-half size	6-full size	10-full size	20-half size	20-full size
	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	4 × half sheet pans 13" × 18" 3 × half steam pans 12 3/4" × 14" 3 × 2/3 GN	6 × half sheet pans 13" × 18" 6 × half steam pans 12 3/4" × 20 7/8" 6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN	10 × half sheet pans 13" × 18" 10 × half steam pans 12 3/4" × 20 7/8" 10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN	6 × full sheet pans 18" × 26" 12 × full steam pans 12 3/4" × 20 7/8" 6 × 2/1 GN / 12 × 1/1 GN	10 × full sheet pans 18" × 26" 20 × full steam pans 12 3/4" × 20 7/8" 10 × 2/1 GN / 20 × 1/1 GN	20 × half sheet pans 13" × 18" 20 × half steam pans 12 3/4" × 20 7/8" 20 × 1/1 GN / 40 × 1/2 GN	20 × full sheet pans 18" × 26" 40 × full steam pans 12 3/4" × 20 7/8" 20 × 2/1 GN / 40 × 1/1 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 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN	2/1, 1/1, 2/4 GN	2/1, 1/1, 2/4 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN	2/1, 1/1, 2/4 GN
Ancho	25 3/4" (655 mm)	33 1/2" (850 mm)	33 1/2" (850 mm)	42 1/4" (1072 mm)	42 1/4" (1072 mm)	34 1/2" (877 mm)	42 5/8" (1082 mm)
Profundidad (incluida la manija de la puerta)	24 1/2" (621 mm)	33 1/8" (842 mm)	33 1/8" (842 mm)	41" (1042 mm)	41" (1042 mm)	35 7/8" (913 mm)	44" (1117 mm)
Altura (incluido el tubo de ventilación)	23 1/2" (594 mm)	31 5/8" (804 mm)	41 7/8" (1064 mm)	31 5/8" (804 mm)	41 7/8" (1064 mm)	73 3/4" (1872 mm)	73 3/4" (1872 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 × 4.5 gal (2 × 17 Litros)	2 × 6.5 gal (2 × 25 Litros)	26 gal (100 Litros)	40 gal (150 Litros)
Superficie para asar	2 × 2/3 GN (2 × 195 5/8 in²) (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 292 1/4 in²) (2 × 19 dm²)	2/1 GN (611 3/8 in²) (39 dm²)	3/1 GN (906 1/2 in²) (59 dm²)
Ancho	43 1/4" (1100 mm)	43 1/4" (1100 mm)	40 1/2" (1030 mm)	53 3/4" (1365 mm)
Profundidad	29 3/4" (756 mm)	36 7/8" (938 mm)	35 1/4" (894 mm)	35 1/4" (894 mm)
Altura (incluye la mesa/soporte)	19 1/8" (42 1/2") 485 mm (1080 mm)	19 1/8" (42 1/2") 485 mm (1080 mm)	23 7/8" (42 1/2") 608 mm (1078 mm)	23 7/8" (42 1/2") 608 mm (1078 mm)
Peso	258 lbs (117 kg)	295 lbs (134 kg)	432 lbs (196 kg)	520 lbs (236 kg)
Cocción a presión	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cocción a baja temperatura (cocción nocturna, cocción al vacío, confitar)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●

● Estándar ○ Opcional *Disponible USA 2021





"Después de ver los equipos de RATIONAL en acción en un evento en vivo, sabíamos que eran exactamente los equipos que necesitábamos en nuestras cocinas."
Margret Imlah, Directora, Escuela de niñas de St. George, Edinburgo, Escocia

ServicePlus.

El comienzo de una maravillosa amistad.

Con el servicio adecuado, el sistema de cocción RATIONAL y su cocina se convierten en un éxito: Con RATIONAL tiene a su disposición desde la asesoría inicial, los testeos, la instalación y la capacitación inicial personalizada, hasta las actualizaciones de software y la línea de atención telefónica para sus preguntas individuales, la ChefLine. O puede continuar su aprendizaje en la Academia RATIONAL. Al mismo tiempo, puede ponerse en contacto en todo momento con uno de los distribuidores autorizados de RATIONAL: Ellos conocen muy bien los sistemas de cocción y encontrarán el adecuado para su cocina. Y en caso de emergencia, el equipo de servicio técnico de RATIONAL se encuentra rápidamente disponible en todo el mundo.

➔ ServicePlus

Todo esto con un único objetivo: Asegurar que usted saque el máximo provecho a su sistema de cocción, que pueda disfrutar de su inversión durante mucho tiempo y que no se le acaben las ideas.

rational-online.com/es-us/ServicePlus

RATIONAL live.

Que nadie le cuente, compruébelo usted mismo.

Ya es suficiente teoría, es momento de practicar, porque nada es más convincente que la propia experiencia: Descubra los sistemas de cocción RATIONAL en acción, déjenos mostrarle las funciones inteligentes y experimente cómo puede trabajar con ellos. En vivo, sin compromiso y muy cerca de usted o con equipos de prueba en su cocina. ¿Tiene alguna pregunta o requiere información específica de acuerdo a sus necesidades y sus posibles aplicaciones? Entonces llámenos o envíenos un correo electrónico. Encontrará más información, detalles, videos y testimonios de clientes también los puede encontrar en rational-online.com.

➔ ¡Regístrese ahora!

rational-online.com/es-us/live

RATIONAL USA

1701 Golf Road
Suite C-120, Commecium
Rolling Meadows, IL 60008

Tel. 888-320-7274 (Toll Free)
Fax 847-755-9583

info@rational-online.us
rationalusa.com

