

## iVario® Pro.

La nueva clase de potencia  
en restauración colectiva.





# Lo que la cocina debe poder hacer hoy en día.

Asar, hervir, blanquear, freír, cocer a presión, cocinar durante la noche y en su punto, y todo a la vez; la restauración colectiva nunca fue tan exigente. Tan rápida y compleja. Tan internacional y regional. Tan polifacética y flexible. Ya es hora de poder contar con un sistema de cocción inteligente que no solo satisface las necesidades de esta cocina moderna, sino que también la aprovecha al máximo. Que aplique 45 años de investigación, experiencia e innovación para alcanzar niveles nunca vistos. Que demuestre sus puntos fuertes en todas las cocinas. Que prepare los platos con facilidad y siempre de acuerdo con las expectativas. Ya se trate de 300 o de 3.000 clientes. Que reduzca la carga de trabajo en la medida en que pueda automatizarse. Que no suponga un galimatías ni siquiera para el personal poco instruido.

## ➤ Más de lo previsto

Un sistema de cocción que va mucho más allá de lo que usted esperaría de las sartenes basculantes, marmitas o freidoras.



## La iVario Pro.

# Expcecional. Desde todos los puntos de vista.

Parece una sartén basculante, pero es capaz de hacer más cosas: cocer, sellar, freír y al vapor. Por tanto, la iVario Pro es una buena sustituta de todos los equipos de cocina convencionales. Porque tiene la potencia necesaria: su tecnología de calentamiento única combina rendimiento y precisión. Porque cuenta con ayudantes de cocina inteligentes que piensan por sí mismos, aprenden de lo que ven y prestan ayuda. Porque es hasta 4 veces más rápida, con hasta un 40 % menos de consumo de energía y un gran ahorro de espacio en comparación con equipos de cocina convencionales. O simplemente: porque puede. Para platos de una calidad excelente, sin necesidad de control ni supervisión.

### Las mejores condiciones de trabajo

Con la iVario Pro, la cocina es ergonómica, segura y eficiente y se ahorra energía. Idóneo para el trabajo diario. Bueno para la salud.

### Se obtienen los resultados deseados sin supervisión

Gracias a la inteligencia de cocción integrada del asistente iCookingSuite, todas las comidas salen simplemente bien. Nada se quema ni rebosa. Y la iVario Pro solo le avisará cuando sea realmente necesario que intervenga. Para obtener resultados de cocción totalmente acordes con sus deseos.

➔ **Página 08**

### Concepto de uso intuitivo

Simple, lógico y eficiente. De este modo, trabajar con la iVario Pro no solamente requiere muy poco esfuerzo, sino que también resulta divertido. Desde el principio.

### Gestión energética eficiente

El sistema de calentamiento iVarioBoost combina potencia, velocidad y precisión. Tiene reservas de potencia y asegura una distribución precisa del calor en toda la superficie, de modo que el proceso de cocción resulte óptimo al sellar carnes y alimentos delicados.

➔ **Página 06**

### Mayor flexibilidad

Con el sistema patentado iZoneControl, se puede convertir el fondo de una sola cuba en muchas iVario. Para comidas diferentes. Para disponer de más espacio libre. Para mayor creatividad.

➔ **Página 12**

### Rapidez

Con la función opcional de cocción a presión, puede lograr tiempos de cocción hasta un 35 % más cortos. La acumulación y descarga automáticas de la presión hacen que la iVario Pro sea rápida y cómoda.

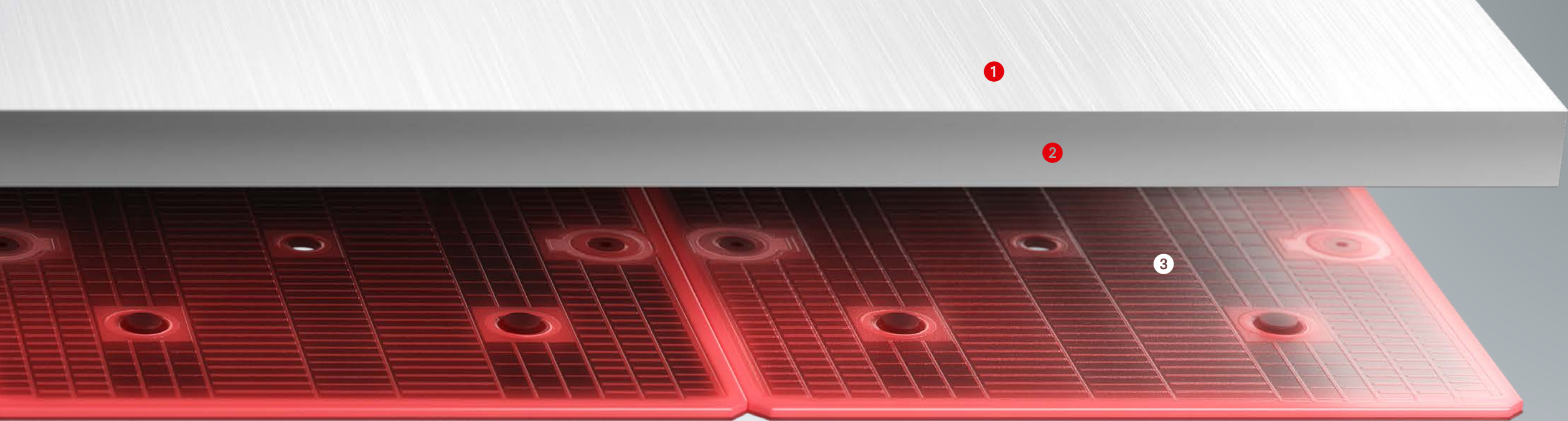
➔ **Página 10**

### ➔ ¿En qué le beneficiará esto?

Uno de los sistemas de cocción más modernos, que ofrece una productividad, flexibilidad y sencillez enormes.

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





Su nuevo proveedor de servicios.  
Tan preciso como rápido.

### Sistema de calentamiento iVarioBoost

| Rendimiento convincente                    | iVario Pro XL |
|--------------------------------------------|---------------|
| 15 kg de pasta                             | 22 min.       |
| 45 kg de filetes de vacuno a la Stroganoff | 20 min.       |
| 120 litros de arroz con leche sin quemarlo | 70 min.       |
| 30 kg de garbanzos remojados (a presión)   | 42 min.       |
| 120 kg de gulasch con salsa (a presión)    | 88 min.       |

## iVarioBoost

Hay fondos de cuba gruesos con largos tiempos de precalentamiento y lentos tiempos de respuesta. Hay fondos de cuba delgados con una distribución irregular del calor y en los que se quema la comida. Y también está el iVarioBoost, la combinación de resistencias térmicas de cerámica y un fondo de cuba de rápida reacción y resistente a los arañazos. Para un alto grado de eficiencia, una velocidad excelente y una distribución uniforme del calor.

La gestión integrada de la energía iVarioBoost consume mucha menos electricidad que los equipos de cocina convencionales. Y, sin embargo, dispone de grandes reservas de potencia. Para que usted pueda sellar rápidamente los alimentos y no se produzca un importante descenso de la temperatura al añadir ingredientes fríos, como sucede con los equipos convencionales.

#### ❶ Fondo de la cuba especial

El fondo de la cuba está hecho de acero resistente de alto rendimiento y resistente a los arañazos y garantiza un calentamiento rápido y una transferencia del calor precisa y por grados exactos. Para deliciosos aromas a asado, un dorado uniforme y una carne jugosa.

#### ❷ Gestión inteligente de la temperatura

Para cada resistencia térmica, dispone de sensores propios e integrados. De este modo, la temperatura se mide mediante sensores que abarcan toda la superficie del fondo de la cuba. Estos datos de medición constituyen la base para una gestión inteligente y precisa de la temperatura por zonas. Para resultados excelentes con bajo consumo de energía. Especialmente con productos sensibles como las comidas que incluyen leche entre sus ingredientes.

#### ❸ Resistencias térmicas de cerámica\*

Enorme rendimiento y siempre la cantidad exacta de energía en el lugar correcto gracias a las resistencias térmicas de cerámica patentadas, que permiten una transferencia del calor uniforme por toda la superficie.

\*Protegido bajo patente EP 1 671 520 B1

➔ **Para usted, esto significa**  
Los alimentos no se queman.  
Los alimentos no se cuecen en exceso. Carne jugosa. Sabrosos aromas a asado. Excelente homogeneidad.

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



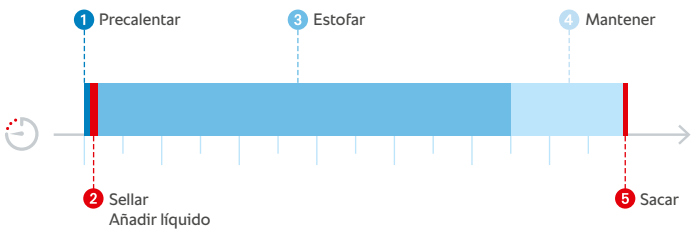


Garantía de resultado deseado.  
Sin supervisión.

Cocina inteligente

iCookingSuite 

Regulación inteligente, con pulsar un botón. Con el iCookingSuite, el sistema de cocción inteligente de la iVario Pro. Este ajusta el proceso de cocción específicamente para cada comida, se encarga de obtener el resultado de cocción deseado en cada caso, aprende de usted, se adapta a sus costumbres en la cocina y no le solicita su intervención activa mientras no sea realmente necesaria. Por ejemplo, para darle la vuelta al filete. No se nos quema ni se nos rebosa nada. Cocción a baja temperatura, postres delicados... ¡No hay problema! Con AutoLift, incluso se saca la pasta del agua automáticamente. Y, si desea dar a los platos su toque personal, puede modificar el proceso de cocción.



**Trabaja por usted incluso por la noche.**  
Para la cocción nocturna, solo tendrá que cargar la iVario Pro, iniciar el proceso de cocción y, a la mañana siguiente, sacar la comida ya preparada.

 **iCookingSuite**  
Alta calidad de platos sin necesidad de supervisión, facilidad de uso sin necesidad de familiarización con el equipo. Este es el tipo de ayuda que le evitará errores y le permitirá ahorrar tiempo.

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





Producción rápida y respetuosa para lograr el objetivo. La función de cocción a presión.

**Producción acelerada**

Crear presión para eliminar presión: si en ocasiones necesita preparar algo en menos tiempo, podrá lograrlo con la función opcional e inteligente de cocción a presión. Gracias al sistema de bloqueo interno, los ragús, estofados, caldos, sopas y guisos quedan bien cerrados herméticamente y están listos en hasta un 35 % menos de tiempo. Naturalmente, sin sacrificar la calidad. Sin necesidad de mantenimiento. Porque el sistema de calentamiento iVarioBoost genera la presión con pulsar un botón y la mantiene constante durante todo el proceso de cocción. De esa forma, se protege la estructura celular de los alimentos y, no obstante, se dispone en la mesa de unos resultados óptimos en la mayor brevedad posible.

|                   | Cocer    | Cocinar a presión | Ahorro |
|-------------------|----------|-------------------|--------|
| Pierna de cordero | 117 min. | 86 min            | ↓ 26 % |
| Garbanzos         | 65 min.  | 42 min.           | ↓ 35 % |
| Ternera cocida    | 170 min. | 135 min.          | ↓ 21 % |

**➡ Ventajas para usted:**  
Para usted, esto significa más capacidad, tiempos de cocción más reducidos y mayor productividad.

[rational-online.com/es/coccion-a-presion](https://rational-online.com/es/coccion-a-presion)



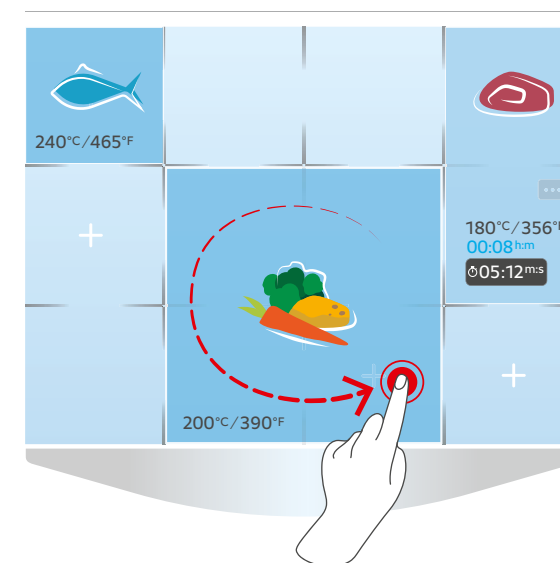
Resultados óptimos en todos los aspectos.

**Flexibilidad eficiente**



**iZoneControl**

Flexibilidad: imprescindible incluso en la restauración colectiva. Para productos alimenticios especiales, deseos adicionales o comidas personales. Justo en estos casos, incluso en las cocinas grandes, se deben preparar porciones pequeñas de manera rápida y eficiente. iZoneControl está diseñado justo para eso. Esto le permite dividir la iVario en hasta cuatro zonas, cada una de ellas con el tamaño, la posición y la forma que prefiera. Ahora, en una cuba puede preparar comidas iguales o distintas. Al mismo tiempo o de forma escalonada, a la misma o a distinta temperatura: Solo calentará la superficie que necesite realmente. Así ahorrará energía y muchos otros equipos de cocina.



Uno, dos, tres, cuatro. Las zonas de la cuba necesarias se manipulan mediante iZoneControl usando la punta del dedo sobre la pantalla. Fácil y seguro.

**iZoneControl**  
Así solo calentará la parte del fondo de la cuba que realmente necesite. Para más eficiencia y flexibilidad. Incluso con porciones pequeñas.

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



Trabajo moderno.

Pensado para garantizar la seguridad.

Agacharse, alzarse, arrastrar cosas, quemarse... Todo esto forma parte de la rutina en la cocina. Desde hoy, es cosa del pasado. Porque con la iVario Pro, la cocina es ergonómica, eficiente y ocupa menos espacio. Porque RATIONAL ha estudiado a los cocineros del mundo y ha desarrollado numerosas soluciones técnicas que protegen la espalda, evitan el riesgo de quemaduras y hacen la vida más fácil y sana.

➔ **Esto es seguridad**  
Trabajar con calma y seguridad significa menos periodos de avería, mayor productividad y mayor eficiencia. Y otro aspecto igual de importante: motivación.

**1 Entrada de agua y 2 desagüe**

Se acabó arrastrarlo todo: en su lugar, ahora se puede llenar la cuba, a través de la entrada de agua, con una cantidad de litros exacta. Y también se puede vaciar cómodamente mediante el desagüe integrado.

**3 Ajuste de la altura (opcional)**

Independientemente de la altura del operador, con el ajuste de altura ergonómico la iVario Pro alcanza los 200 mm en 16 segundos y se adapta a cualquier persona.

**4** Ducha de mano integrada, enchufe encastrado con protección, con interruptor de circuito separado (opcional) y puerto USB.

**5 Limpieza fácil**

Dado que en la iVario Pro nada se quema, en principio no hay nada que limpiar. Y lo poquito que hay se hace en dos minutos.

**6 AutoLift**

Pasta al dente. Totalmente automática. Porque con la función de elevación y descenso automáticos, la cesta saldrá del agua en el momento justo.

**7 Vaciado sencillo**

Gracias a la suspensión especial de la cuba, el vaciado es preciso y seguro, y así se previenen problemas de espalda.

**Borde de la cuba frío**

Se acabaron las quemaduras con el borde de la cuba: se puede poner la mano sin ningún peligro.

**Diseño**

Sin golpes y sin cortes gracias a las esquinas redondeadas.





Siempre adecuado.

# Una respuesta a cualquier reto.

Sobre la mesa, la superficie de trabajo, la pared o el módulo de cocina central, o incluso integrado en este último; la iVario Pro se puede poner en cualquier lugar. Está a su disposición día y noche en la zona de paso o en la producción. Tanto si planifica instalar una nueva cocina como si desea ampliarla, este equipo cabe en cualquier cocina y puede instalarse sin problemas.

Gracias al desagüe integrado, ni siquiera necesita un canalón de desagüe en el suelo. Así evitará que el suelo de la cocina esté resbaladizo y aumentará la seguridad laboral. Con la iVario Pro, incluso una limpieza a fondo de la cocina no supone ningún problema: cumple con los estrictos requisitos de la norma IPX5.

➔ **Ventajas para usted:**  
Un lugar de trabajo que se adapta y que satisface todas las expectativas.



1 Equipo de suelo 2 Suspensión mural 3 Equipo de sobremesa 4 Equipo de sobremesa sobre una mesa.

IPX 5



# Cocina racionalizada.

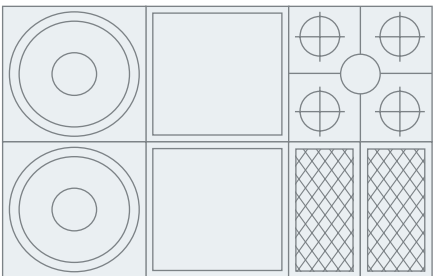
## Menos es más. Lugar y tiempo.

Potencia y precisión equivalen a una producción eficiente. 80 comidas, 62 minutos, clientes satisfechos. Esto es cocinar sin necesidad de supervisión, sin sacrificar la calidad. Esto es cocinar en la iVario Pro L. Un sistema de cocción que además ahorra espacio, porque puede sustituir los fogones, planchas, freidoras, sartenes basculantes y marmitas.

**Ahorre** tiempo de producción y espacio. Sin sacrificar la calidad de los platos.

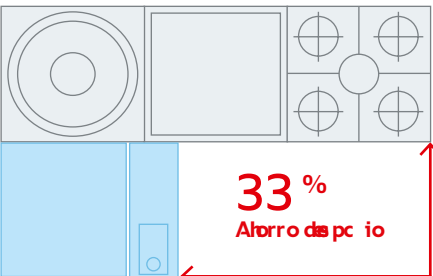
[rational-online.com/es/invest](http://rational-online.com/es/invest)

Disposición de la cocina Antes



1 x Fogón  
2 x Marmitas  
2 x Sartén basculante  
1 x Freidora

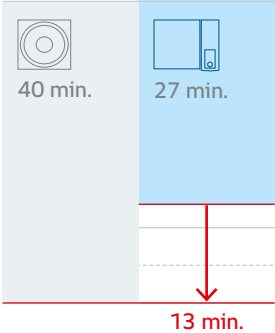
Disposición de la cocina Después



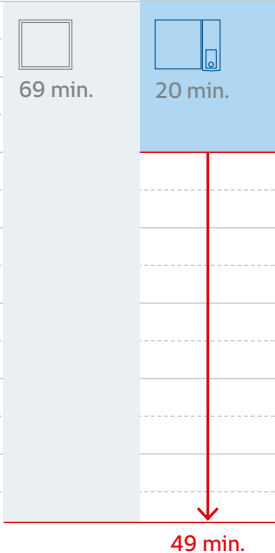
1 x Fogón  
1 x Marmita  
1 x Sartén basculante  
1 x iVario Pro L

**Ahorro de espacio**  
Con la iVario Pro sustituirá numerosos equipos de cocina convencionales, por lo que ahorrará de media un 33 % de espacio.

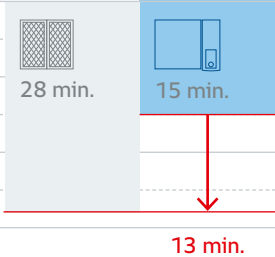
Cocinar pasta



Freír/Estofar ragú de ave



Freír patatas fritas



**Ahorro de tiempo**  
Un sistema de cocción, tres productos, 80 comidas: Con la iVario Pro trabajará de manera mucho más eficiente que con los equipos de cocina convencionales y ahorrará un valioso tiempo de trabajo.

# Rentabilidad.

## Puede usarlos como prefiera: valen la pena.

El requisito para una cocina de éxito: una alta productividad. Las múltiples características de rendimiento de la iVario Pro la convierten en una inversión que se amortiza rápidamente. Porque combina las funciones de numerosos equipos de cocina. Así ahorrará espacio, tiempo de trabajo, materia prima, electricidad y agua. Y, por supuesto: dinero.

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

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

| Beneficios para usted                                                                                                                                                                                                                          | Método de cálculo al año                                                                                                                                         | Sus ingresos adicionales al año | Calcúlelo usted mismo |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| <b>Carne</b>                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                  |                                 |                       |
| Ahorre hasta un 10 % de materia prima en la preparación de platos del día (estofado, ragú) gracias a la capacidad del iVarioBoost. Un consumo de materia prima hasta un 10 %* inferior en la preparación de estofados con la cocción nocturna. | El consumo de materias primas con los tradicionales fogones, sartenes basculantes y marmitas 49.500 €<br><br>Consumo de materia prima con la iVario Pro 44.550 € | = 4.950 €                       |                       |
| <b>Energía</b>                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                  |                                 |                       |
| Ahorro medio de 68 kWh al día gracias a la gran eficiencia del sistema de calentamiento VarioBoost*.                                                                                                                                           | 68 kWh x 0,18 € por kWh                                                                                                                                          | = 6.120 €                       |                       |
| <b>Horas de trabajo</b>                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                  |                                 |                       |
| Ahorro medio de 120 minutos de trabajo por día y por equipo, gracias a la velocidad del sistema de calentamiento iVarioBoost, la cocción automática con el iCookingSuite y la cocción nocturna.                                                | 1.000 horas x 26 € (cálculo ponderado del precio por hora cocinero/personal de limpieza)                                                                         | = 26.000 €                      |                       |
| <b>Limpieza</b>                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                  |                                 |                       |
| Ahorro medio anual de agua y detergente*. Hay menos ollas y sartenes que limpiar.                                                                                                                                                              | 600 litros de agua al día x 3,00 €/m³ y 50 litros de detergente al año                                                                                           | = 980 €                         |                       |
| <b>Sus ingresos adicionales al año</b>                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                  | <b>= 38.050 €</b>               |                       |

Comedor de empresa medio que ofrezca 600 comidas al día (2 servicios) con una iVario Pro L y XL; ganancia adicional comparada con el uso de fogones, sartenes basculantes, marmitas y freidoras convencionales.  
\* En comparación con las ollas, sartenes, planchas y freidoras convencionales.



## Sostenibilidad.

Bueno para el medio ambiente y mejor para el bolsillo.



La sostenibilidad protege los recursos y ahorra dinero. Para RATIONAL, es fundamental disponer de una producción y logística energéticamente eficientes, con nuevos estándares para el ahorro energético, un menor consumo de materiales y un reciclaje de los residuos de equipos. Y, naturalmente, lo mismo se puede decir de la sostenibilidad con la iVario Pro también en su cocina. En comparación con los equipos de cocina convencionales, ahorrará hasta un 40 % de energía. Consumen menos materias primas. Se reduce la producción excedente.

➔ **Por amor al medio ambiente**  
Para que cocine platos saludables y mantenga un equilibrio ecológico que responda a sus intenciones.

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



## Calidad de producto comprobada.

Una iVario Pro resiste bastante. Durante años.

El día a día en la cocina: duro. Por ello, los productos de RATIONAL son resistentes y están minuciosamente diseñados. Ello se debe al principio de "una persona, un equipo". Esto quiere decir que cada persona que trabaje en la producción asumirá toda la responsabilidad sobre la calidad de su iVario Pro. Resultan fáciles de reconocer por su nombre en la placa de características. Con nuestros proveedores somos igual de exigentes. Todo gira en torno a unos altos niveles de calidad, una mejora continua y una garantía de la fiabilidad y vida útil de los productos.

➔ **Puede contar con ello**  
Adecuado para el día a día, sólido y duradero: cuente con un socio fiable.

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







## Accesorios.

Los ingredientes adecuados para su éxito.

Deben ser robustos, aguantar a diario y ser aptos para un uso intensivo en la cocina profesional. RATIONAL ofrece estas características tanto para el carro portacestas como para la cesta de cocción y fritura, el VarioMobil o la pala. Porque, mientras no disponga de los accesorios originales de RATIONAL, no podrá aprovechar plenamente las excelentes funciones de cocción de la iVario Pro. Para que las cocciones a baja temperatura, las pastas y los ragús salgan realmente bien.

### ➔ Accesorios originales de RATIONAL.

Y, si ahora la vida es más fácil, se debe a los sofisticados accesorios.

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



## ConnectedCooking.

Todo a mano, todo bajo control.

Todos hablan de conectividad. La iVario Pro cuenta con ella. Porque, mediante la interfaz WiFi, se conecta a ConnectedCooking, la plataforma de Internet segura de RATIONAL. ¿La receta de pechuga de pavo ha salido bien? Desde ahí se transmitirá a todos los sistemas de cocción que estén interconectados. Independientemente de su ubicación. ¿Cómo es cada sistema de cocción en la práctica? Consúltelo en su smartphone. ¿Busca inspiración? Consulte la base de datos de recetas. ¿Necesita una actualización del software? Se aplicará automáticamente a los sistemas de cocción durante la noche. ¿Desea consultar los datos APPCC? Podrá hacerlo con un solo clic.

### ➔ ConnectedCooking

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

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



Modelos iVario.

¿Cuál es el más adecuado para usted?

¿30 comidas o 3.000? ¿Mucho espacio?  
¿Poco espacio? La iVario Pro se adapta a sus necesidades y las satisface gracias a su excelente rendimiento. De día y de noche. Y pronto también en su cocina.

Toda la información sobre opciones, características del equipamiento y accesorios en: [rational-online.com](http://rational-online.com)



**iCombi Pro: el nuevo estándar.**  
El iCombi Pro es inteligente, eficiente y flexible. Y le ofrece los resultados que usted desea. Una y otra vez. Lo use quien lo use. Junto con la iVario Pro, insuperable precisamente para las cocinas profesionales.



**iCombi Classic: tecnología combinada con artesanía.**  
El iCombi Classic es robusto, fácil de usar y trabaja con la misma precisión que usted. Por ese motivo, es la solución a medida para todos aquellos que tengan experiencia y deseen usar manualmente sus vaporizadores combinados.



| iVario                                                     | 2-XS                    | Pro 2-S                 | Pro L            | Pro XL           |
|------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------|------------------|
| Número de comidas                                          | a partir de 30          | 50 - 100                | 100 - 300        | 100 - 500        |
| Volumen útil                                               | 2 × 17 litros           | 2 × 25 litros           | 100 litros       | 150 litros       |
| Superficie de fritura                                      | 2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²) | 2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²) | 2/1 GN (39 dm²)  | 3/1 GN (59 dm²)  |
| Ancho                                                      | 1100 mm                 | 1100 mm                 | 1030 mm          | 1365 mm          |
| Profundidad                                                | 756 mm                  | 938 mm                  | 894 mm           | 894 mm           |
| Altura (mesa/subestructura incl.)                          | 485 mm (1080 mm)        | 485 mm (1080 mm)        | 608 mm (1078 mm) | 608 mm (1078 mm) |
| Peso                                                       | 117 kg                  | 134 kg                  | 196 kg           | 236 kg           |
| Toma de agua                                               | R 3/4"                  | R 3/4"                  | R 3/4"           | R 3/4"           |
| Desagüe                                                    | DN 40                   | DN 40                   | DN 50            | DN 50            |
| Valor de conexión (3 NAC 400V)                             | 14 kW                   | 21 kW                   | 27 kW            | 41 kW            |
| Fusible (3 NAC 400V)                                       | 20 A                    | 32 A                    | 40 A             | 63 A             |
| Opciones                                                   |                         |                         |                  |                  |
| Cocinar a presión                                          | —                       | ◦                       | ◦                | ◦                |
| iZoneControl                                               | ◦                       | ●                       | ●                | ●                |
| Cocción a baja temperatura (nocturna, al vacío, confitado) | ◦                       | ●                       | ●                | ●                |
| Wifi                                                       | ◦                       | ●                       | ●                | ●                |
| Ejemplos de rendimiento (por cuba)                         |                         |                         |                  |                  |
| Freír un Ragú (carne)                                      | 4,5 kg                  | 7 kg                    | 15 kg            | 24 kg            |
| Tiempo de cocción                                          | 5 min.                  | 5 min.                  | 5 min.           | 5 min.           |
| Cocer un gulasch (carne y salsa)                           | 17 kg                   | 25 kg                   | 80 kg            | 120 kg           |
| Tiempo de cocción sin presión                              | 102 min.                | 102 min.                | 102 min.         | 102 min.         |
| Tiempo de cocción con presión                              | —                       | ↓ -14% 88 min.          | ↓ -14% 88 min.   | ↓ -14% 88 min.   |
| Garbanzos remojados                                        | 4 kg                    | 7 kg                    | 20 kg            | 30 kg            |
| Tiempo de cocción sin presión                              | 65 min.                 | 65 min.                 | 65 min.          | 65 min.          |
| Tiempo de cocción con presión                              | —                       | ↓ -35% 42 min.          | ↓ -35% 42 min.   | ↓ -35% 42 min.   |
| Patatas cocidas con piel                                   | 7 kg                    | 12 kg                   | 45 kg            | 65 kg            |
| Tiempo de cocción sin presión                              | 49 min.                 | 49 min.                 | 49 min.          | 49 min.          |
| Tiempo de cocción con presión                              | —                       | ↓ -14% 42 min.          | ↓ -14% 42 min.   | ↓ -14% 42 min.   |
| ● Estándar   ◦ opcional                                    |                         |                         |                  |                  |





**“Hicimos una demostración de producto, y vimos que eran los equipos que nos interesaban por su funcionalidad”**

Miguel García, administrador del Centre Estudis Montseny. Barcelona, España.

## ServicePlus.

El comienzo de una gran amistad.

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

### ➔ ServicePlus

Todo ello con un solo objetivo: Para que pueda estar satisfecho con su inversión durante mucho tiempo, siempre saque el máximo provecho de sus sistemas de cocción y no se quede sin ideas.

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

## ¡Vario live.

Que no se lo cuenten: pruébelo por sí mismo.

Suficiente teoría, es momento de pasar a la práctica, porque nada resulta más convincente que la experiencia de primera mano. Experimente personalmente los sistemas de cocción RATIONAL, permita que le mostremos sus funciones inteligentes y pruebe a trabajar con ellas. En directo y sin compromiso. Muy cerca de usted. ¿Tiene alguna pregunta o desea más información sobre cómo puede satisfacer sus necesidades y qué opciones le permiten nuestros equipos? No dude en llamarnos o enviarnos un correo electrónico. Además, puede encontrar más información, detalles, vídeos y opiniones de clientes en [rational-online.com](https://rational-online.com).

### ➔ Regístrese ahora

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

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



**RATIONAL Ibérica**

Ctra. de Hospitalet, 147-149  
Cityparc / Edif. París D  
08940 Cornellá  
España

Tel. +34 93 4751750  
Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es  
rational-online.com

