



RATIONAL

Obtenga una A+ en sus Almuerzos!

Perfeccione sus comidas
con el iCombi Pro e iVario Pro.

**iAccesorios RATIONAL
gratis para escuelas K-12!**



Alimentos K-12 que pasan la prueba.

¿Por qué es RATIONAL ideal para su escuela?

Lo sepa o no lo sepa, cada vez que alguien come de su cocina, su operación está siendo evaluada. La administración, facultad, padres y estudiantes - balancear el sabor, nutrición, valor y eficiencia son imperativos para impresionar a estos críticos. Sea el mejor de la clase y mejore su programa de cocina ofreciendo alimentos nutritivos, deliciosos, y costeables con la asistencia del RATIONAL iCombi Pro e iVario Pro.

Por más de 30 años, RATIONAL ha trabajado con escuelas y distritos escolares a través de Estados Unidos para cumplir con requerimientos federales de operaciones de alimentos. maximizar presupuestos, y hacer deliciosa comida que aumente la participación en los programas de desayunos y almuerzos. Preferido por directores de alimentos K-12 y personal de cocina por su eficiencia, versatilidad, y fácil manejo del RATIONAL iCombi Pro e iVario Pro:

- › Producen grandes volúmenes de comida consistentemente.
- › Mejoran la seguridad y la eficiencia en la cocina.
- › Preparan alimentos nutritivos y deliciosos.
- › Capturan y documentan datos HACCP.

Además, el iCombi Pro elimina la necesidad de la limpieza manual con su variedad de programas de limpieza, incluyendo el nuevo, completamente autónomo iCareSystem AutoDose para modelos iCombi Pro seleccionados.

Si su escuela está buscando avanzar sus programas alimenticios, RATIONAL también podría ser ideal para usted.



¿Qué es un iCombi Pro?

Vaporera + Horno de Convección + Inteligencia de Cocción.

El iCombi Pro cubre hasta el 90% de todas las aplicaciones de cocción. Utilizando tecnología de combinación líder en el mercado, el iCombi Pro puede asar, hornear, rostizar, cocer a la parrilla, cocer al vapor y escalfar – todo en una sola unidad que se limpia sola, y ahora aún más con el lanzamiento del iCareSystem AutoDose para modelos iCombi Pro seleccionados.

- › Prepare una amplia variedad de comidas en un solo dispositivo
- › Cocine diferentes comidas al mismo tiempo
- › Logre excepcionales resultados con solo presionar un botón
- › Reduzca los tiempos de cocción en un 50%
- › Mejore la relación coste-eficiencia en la cocina



¿Qué es un iVario Pro?

Sartén para Estofados + Sartén Basculante + Inteligencia de Cocción.

El iVario Pro luce como un sartén basculante, ipero hace mucho más! Sobrepasa y reemplaza muchos equipos convencionales con su capacidad para hervir, asar, y freír.

- › Su velocidad y poder reducen el precalentamiento y los tiempos de cocción
- › La medición inteligente de temperatura ajusta los parámetros de cocción para asegurar resultados consistentes
- › Le notifica cuando la comida requiere su atención, dándole libertad a usted y a su equipo para atender otras tareas



Rentabilidad.

De cualquier forma que lo vea, esta inversión se paga sola.

El iCombi Pro y el iVario Pro no son solo inteligentes cuando se trata de cocinar. También son ahorradores. Ellos le ahorran labor, consumo energético, espacio, materia prima, y grasas, por solo nombrar algunos.

↓ 70% 

Gastos energéticos reducidos hasta un 70%*

Los cortos tiempos de precalentamiento eliminan la necesidad de un modo de espera. Colocar lotes en el iCombi Pro, y en zonas de cocción específicas en la iVario Pro – dos grandes formas de ahorrar energía.

↓ 1–2 Horas por Día 

Tiempos de trabajo reducidos*

Dígales adiós a actividades rutinarias como rotar bandejas, chequear y reajustar temperaturas en el horno. Ahorre tiempo con la función de limpieza ultrarrápida del iCombi Pro y la superfácil de limpiar iVario Pro. Le libera 1–2 horas de cada día.

↓ 30% 

30%* Menos espacio

Juntos, el iCombi Pro y el iVario Pro pueden reemplazar hasta el 90% de todos los equipos de cocina convencionales. Adiós sartenes basculantes, ollas y freidoras – Bienvenida la libertad de movimiento.

↓ 25% 

Reduce el uso de materia prima hasta un 25%*

El iCombi Pro ajusta sus propios procesos de cocción precisamente, lo cual reduce la cocción y las pérdidas en cortes. Y nada se quema o se hierve demás en la iVario Pro, así que no hay riesgo de arruinar lotes. Lo cual reduce su uso de materia prima en un 25%.

Accesorios gratis con su compra.

Las escuelas K-12 y los distritos escolares con compras que califiquen recibirán los siguientes accesorios de manera gratuita.

iCombi Pro

Reciba de forma gratuita canastas CombiFry® y rejillas de acero inoxidable con la compra del iCombi Pro.



Modelo	Número de canastas CombiFry	Número de rejillas de acero inoxidable
iCombi Pro XS	1	1
iCombi Pro 6-half size	2	1
iCombi Pro 6-full size	3	3
iCombi Pro 10-half size	3	2
iCombi Pro 10-full size	5	5
iCombi Pro 20-half size	5	5
iCombi Pro 20-full size	10	10

iVario Pro

Reciba de forma gratuita canastas para hervir y brazos para elevación/descenso con la compra de su iVario Pro.



Modelo	Número de brazos	Número de canastas para hervir
iVario Pro 2-S	2	2
iVario Pro L	1	2
iVario Pro XL	1	3

Calificaciones para la promoción:

- > La oferta es válida sólo para nuevas órdenes en unidades iCombi Pro y/o iVario
- > Las órdenes deben realizarse antes de Diciembre 31, 2024.

¡Haga su orden para su escuela K-12 hoy!

Asegure sus accesorios gratis.

Cocine más emocionantes y nuevos ítems del menú con menos espacio, desechos, energía, labor y estrés.

Ver para creer – ¡Venga y cocine con nosotros!

Aprenda más acerca del iCombi Pro y la iVario Pro de RATIONAL – y regístrese para un evento En Vivo de Cocina RATIONAL gratuito – diríjase a rational-online.com/es-us/k-12.



RATIONAL USA

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

Tel. 888-320-7274 (Toll Free)

Fax 847-755-9583

info@rational-online.us
rationalusa.com

