Productos de panadería y snacks, variados y recién hechos.



Ideas que cambian el mundo.

Desde hace más de 40 años, tenemos un solo objetivo: ofrecerle la mejor solución para hornear y cocinar.
Para usted, esto significa que, con la tecnología RATIONAL, siempre trabajará con la máxima calidad y rentabilidad.
Para que al final del día los clientes queden satisfechos y el negocio sea más eficiente y usted obtenga mayores ganancias.

Productos de panadería y pastelería de calidad profesional.

Variedad de snacks como negocio adicional.

Nuestro estilo de vida cambia. Esto ha hecho que, en los últimos años, el mercado de la comida para llevar haya experimentado un auge. Están muy de moda los alimentos sanos y sabrosos que el cliente pueda comer cómodamente por la calle a la vez que ahorra tiempo.

Con una oferta variada de atractivos snacks, además de productos de panadería que desprendan un magnífico olor, usted asegurará un negocio adicional que también le diferenciará de la competencia. El reto reside principalmente en la falta de conocimientos del personal, en producir una oferta variada de atractivos snacks con un gasto mínimo y con una excelente calidad estandarizada. Todo ello en poco espacio y con la menor inversión posible.

La solución es el SelfCookingCenter®, un equipo multifuncional, con el que podrá preparar una gran variedad de productos de panadería y pastelería, así como increíbles snacks de forma rápida, sencilla, flexible, económica y siempre con una calidad invariable excelente.

Productos de panadería y snacks recién horneados en un solo equipo.

Variedad las 24 horas.

Variedad recién horneada como de panadería en menos de aprox. 1 m². Una inversión, un sinfín de posibilidades.

Con sólo un SelfCookingCenter® podrá preparar una increíble variedad de productos panificados y snacks en menos de un 1 m². Productos dulces y salados, grandes o pequeños, frescos o congelados, productos crudos o semihorneados, con el SelfCookingCenter® podrá hornear todo tipo de productos fácilmente y con una excelente calidad. Con una masa que subirá perfectamente, para así obtener una corteza crujiente y una miga esponjosa.

Además de esto, también podrá ofrecer a sus clientes una oferta variada de snacks y comidas calientes. Ya sea para preparar alimentos en el momento o utilizar productos suministrados, el SelfCookingCenter® es siempre la solución correcta. Incluso si lo desea, también podrá preparar un desayuno variado como por arte de magia. Desde panecillos hasta salchichas, pasando por huevos fritos y tortillas españolas hasta hot cakes, ahora puede prepararlo todo en un único equipo. Y el SelfCookingCenter® es tan sencillo que puede manejarse de forma intuitiva, por lo que puede utilizarlo personal no capacitado en cualquier momento y sin necesidad de muchas instrucciones.

Antes, los cocineros necesitaban equipos especiales, como planchas, hornos, cocinas, cazuelas o sartenes para preparar con mucho esfuerzo la comida. Hoy en día, se puede crear un menú completo en cada cocina con un solo equipo.

Resumen de ventajas:

- Aplicación multifucional y flexible sobre una superficie de menos de 1 m²
- Increíble variedad de productos de panadería y snacks con solo pulsar un botón
- Excelente calidad
- Manejo sencillo
- Ahorro y eficiencia en el uso de recursos









5 Senses
El nuevo SelfCookingCenter® es el único sistema de cocción inteligente: siente y detecta lo que hay que hacer para conseguir siempre los resultados que usted le indica. Piensa, se anticipa y aprende de usted. Además de esto, incluso se comunica con usted y le muestra lo que está haciendo en todo momento para poner en práctica sus exigencias, tal y como usted desea. Toma las decisiones necesarias y ajusta correctamente la temperatura, el tiempo de cocción, la velocidad del aire y el clima de la cámara de cocción a las necesidades de los productos panificables y los alimentos, y le informa a través de la pantalla.

El SelfCookingCenter®.

Es fácil de usar, cocina de forma sana y deliciosa con el mínimo de recursos.



Nuestra misión siempre ha sido facilitarle el trabajo al máximo. Por eso hemos equipado el SelfCookingCenter® con cuatro funciones inteligentes y lo hemos convertido en un ayudante caracterizado por su calidad, su manejo sencillo y su eficiencia.

Sistema inteligente de horneado y cocción integrado – iCookingControl
¡Solo hace falta introducir el resultado final deseado, cargar y listo! iCookingControl prepara sus productos de panadería y snacks siempre exactamente como usted desea. Detecta el estado y el tamaño de los productos, así como la cantidad correspondiente. Piensa, se anticipa y recalcula continuamente la manera ideal para obtener el resultado deseado y realiza los ajustes necesarios automáticamente.

Garantía de máxima calidad – HiDensityControl®
Sensores altamente sensibles miden y detectan cada segundo las condiciones actuales en la cámara de cocción. HiDensityControl® ajusta la cantidad de energía requerida a las necesidades de los alimentos y la distribuye de forma homogénea y eficiente por toda la cámara de cocción. Así se obtiene siempre una calidad excepcional, carga tras carga, con un consumo mínimo de recursos.

Cargas mixtas inteligentes – iLevelControl
Podrá ser más rápido si prepara diferentes platos a la vez: el iLevelControl le indica cuáles puede preparar al mismo tiempo. Dependiendo de la cantidad de carga, las veces y el tiempo que ha estado abierta la puerta, ajusta de forma óptima el tiempo de horneado correspondiente a los productos panificados. Así ahorrará tiempo, dinero, espacio y energía, y siempre conseguirá una excelente calidad.

Sistema de limpieza inteligente – Efficient CareControl
Efficient CareControl es la única limpieza automática que detecta la suciedad y la cal y las elimina fácilmente. La función se ajusta a sus necesidades y sugiere la limpieza óptima en determinados momentos.
El resultado: limpieza e higiene brillantes, ahorro de dinero y tiempo y cuidado del medio ambiente.

Variedad de productos de panadería con sólo tocar un botón.

La calidad que tanto gusta a sus clientes.

“RATIONAL nos ha ayudado mucho en la parte de producción. Antes por ejemplo, podíamos hornear 100 galletas, ahora podemos hornear 500 al mismo tiempo. Además, todas salen parejitas y nada se quema.”

Chef Anna Ruiz, Propietaría Anna Ruiz Store,
Ciudad de México, México.

Su SelfCookingCenter® es el único sistema inteligente de cocción que ofrece al mismo tiempo todas la funciones que son importantes para lograr exquisitos productos auténticos de panaderías. Es especialmente adecuado para preparar pasteles, panes, panecillos, bollería dulce, salada o picante. Si lo desea, su nuevo ayudante de panadería podrá tener en cuenta hasta las particularidades locales.

Todo lo que tiene que hacer es introducir el producto de panadería o pastelería deseado, sin importar si desea una corteza más o menos dorada, una corteza crujiente o una miga esponjosa. Su SelfCookingCenter® 5 Senses siente y detecta el tamaño, la cantidad y el estado del producto.

Productos dulces y salados, grandes o pequeños, frescos o congelados, productos crudos o semihorneados, el SelfCookingCenter® ajusta la humedad, la temperatura, la velocidad del aire y el tiempo de horneado con precisión a sus indicaciones para que usted obtenga el resultado perfecto. Excelente calidad de horneado siempre constante: así obtendrá siempre los mismo resultados, igual de buenos, sin importar quién hornee.

Resumen de ventajas:

> Procesos de horneado inteligentes:
Sin necesidad de supervisión ni control

> El resultado que usted desea con sólo pulsar un botón: manejo sencillo, incluso para personal auxiliar

> Ajuste automático del proceso de horneado:
siempre una calidad de panadería excepcional

> Cocinar al vapor: para mayor volumen

> Sofisticada tecnología de regulación:
gran ahorro energético y bajos costos de operación

Funciones para una calidad de horneado excelente:

> Humidificación con dosificación exacta, chorros de vapor y tiempos de fermentación variables, adaptados a las exigencias de su producto

> Regulación de humedad precisa y exacta, para que la masa suba perfectamente y así obtener una corteza crujiente y una miga esponjosa

> Fluidización dinámica del aire con turbina de alto rendimiento para una excelente uniformidad

> Velocidad de aire variable adaptable a cada tipo de producto panificable

> Fase de fermentación integrada, perfecta para que se genere aroma y suba el volumen de masas de levaduras frescas

> Hornear al vapor con una regulación especial para un aumento considerable del volumen para croissants, masas de hojaldre o masas frescas

> Horneado según necesidad con regulación inteligente de la humedad y prolongación del tiempo, dependiendo de la frecuencia y el tiempo que esté abierta la puerta.

> Horneado con sonda térmica exacto, gracias a la adaptación inteligente del proceso de horneado a las diferentes formas y tamaños



Productos de panadería siempre frescos.

Producción inteligente con cargas mixtas.

Porque el iLevelControl le permite producir diferentes productos panificados según necesidad y en la misma cámara de cocción. Así podrá tener una variedad de productos horneados, según lo necesite, frescos y sin estrés.

El iLevelControl vigila cada bandeja individualmente y con precisión. Adapta los tiempos de horneado a las cantidades, así como las veces y duración de la apertura de la puerta, y permite que la calidad sea siempre igual de alta.

Así podrá hornear sus productos según lo necesite, frescos y sin estrés. Trabajará de forma eficiente, incluso con cantidades pequeñas.

Productos frescos que sus clientes verán, olerán y degustarán encantados, con los cinco sentidos.





1 En la pantalla del equipo se muestran los productos panificados deseados. Con un vistazo podrá ver qué productos panificados se pueden hacer juntos.

2 Puede visualizar en qué bandeja se está horneando cada producto.

3 Se controla cada bandeja; se indica el tiempo de horneado restante.

4 El tiempo de horneado se ajusta a la carga y al tiempo que está abierta la puerta.

5 El equipo avisa cuando un producto está listo.

Resumen de ventajas:

> Funciones de horneado profesionales: producir variedad de forma sencilla y rápida

> Uso de cestas individuales: manejo sencillo, incluso para personal no capacitado

> Postproducción flexible: productos panificados siempre frescos

> Numerosas posibilidades de uso: inversión muy segura



Resumen de ventajas:

> Carga mixta inteligente: Variedad de platos con un solo equipo

> Control y ajuste inteligente de los tiempos de cocción: excelentes resultados en todo momento sin necesidad de supervisión

> Indicación de los platos que se pueden cocinar juntos: manejo sencillo

> Postproducción flexible: alimentos frescos sin tiempos de espera

> Amplia gama de aplicaciones en un equipo: gastos de inversión y funcionamiento significativamente menores

Amplíe su oferta.
Deliciosos snacks con sólo tocar un botón.

Aproveche las numerosas posibilidades de aplicación del SelfCookingCenter® y podrá preparar una increíble variedad de aperitivos como, por ej. pizza crujiente, jugosas hamburguesas, milanesas, cordon bleu, papas fritas o incluso crujientes nuggets de pollo. Ni siquiera tiene que ser cocinero. Amplíe su oferta de forma rápida, sencilla, flexible, económica y siempre con una excelente calidad con el SelfCookingCenter®.

Su sistema de hornear se convierte en un puesto de snacks en un abrir y cerrar de ojos. Así de sencillo: Seleccione las cestas previamente configuradas para snacks, cargue los alimentos en nuestras bandejas para parrilla y para pizza, y el SelfCookingCenter® se encargará del resto. Se controla individualmente cada bandeja, todo queda en su punto y le avisa cuando sus snacks están listos. Inspírese con las infinitas posibilidades totalmente nuevas en el suministro a terceros y aproveche para ampliar su oferta con auténticos y deliciosos snacks recién hechos:

> Milanesas, Cordon Bleu, hamburguesas, papas fritas
> Salchichas a la parrilla
> Sandwiches y snacks
> Pizza, tartas o empanadas

Puede encontrar todas las recetas y muchas otras ideas de forma totalmente gratuita en el Club RATIONAL, www.club-rational.com.

“Nosotros dimos el brinco de una producción tradicional a una con la mejor tecnología y esto nos ha dado la oportunidad de crecer y de mejorar la calidad de nuestro producto.”
Enrique de Jesús Juárez, Propietario
Tamalería Los 3 Enriques, Estado de México.





Consienta a sus clientes las 24 horas del día.

Sorprenda a sus clientes ya a primera hora con un apetitoso desayuno.

Quien sea que tenga que preparar un desayuno variado con gran rapidez, necesita un equipo de alto rendimiento que prepare gran variedad de productos de una sola vez. En sólo una carga el SelfCookingCenter® le prepara un variado, completo y apetitoso desayuno.

Sólo tiene que poner en marcha las cestas previamente configuradas para desayuno y sentarse a esperar. A los pocos minutos sus clientes disfrutarán de un increíble olor a panecillos y croissants recién horneados, salchichas doraditas y jugosas, rebanadas de tocino supercrujiente y huevos fritos.

¡El día no podría comenzar mejor! En una superficie inferior a 1 m^2 el SelfCookingCenter® le ofrece justamente la flexibilidad que necesita para sorprender a sus clientes con ese extra inesperado. Aproveche las ventajas de la más moderna tecnología y entusiasme a sus clientes con una amplia variedad desde el desayuno.



“¡Estoy feliz con el RATIONAL! A lo largo de mi carrera había visto miles de equipos, pero ninguno como éste.”

Chef Anna Ruiz, Propietaria Anna Ruiz Store, Ciudad de México.



Resumen de ventajas:

- Cargas mixtas inteligentes: desayuno variado y una oferta adicional preparada de forma sencilla
- Tiempos de postproducción cortos: frescura permanente y máxima calidad
- Indicación de alimentos que se pueden cocinar juntos: manejo sencillo
- Equipo multifunción: gastos de inversión y funcionamiento significativamente menores



Una comida del mediodía caliente que convence.

Todo es más fácil con Finishing®.

Finishing® es la respuesta si desea preparar una amplia variedad de platos en grandes cantidades y de máxima calidad . La clave reside en separar la producción del servicio: los platos ya producidos se mantienen refrigerados en contenedores.

Finishing® le permite trabajar en función de la necesidad: cargar tantos contenedores como necesite y regenerarlos en sólo unos minutos cuando los necesite. Cada carga está controlada con el iLevelControl, con lo que siempre se sabe qué recipientes están listos y cuándo necesitan los que aún no lo están. Así llegan los alimentos frescos, calientes, higiénicos y en las cantidades necesarias al punto de servicio.

Las ventajas de Finishing® están simplemente al alcance de la mano. La calidad de los platos se mantiene al máximo nivel al renunciar al mantenimiento en caliente, y se elimina por completo la producción excesiva de comida.

Resumen de ventajas:

> Se evita el mantenimiento en caliente: platos de máxima calidad

> Finishing® en recipientes: variedad de platos de producción sencilla

> Rapidez en el proceso de Finishing®: entrega de alimentos flexible sin tener que mantenerlos calientes.

> Producción adaptada a las necesidades de la entrega: se evita el exceso de producción

¿Error en el manejo? ¡Imposible!

La estrategia de cero errores de “MyDisplay”.

Es posible que ocurran errores. pero con “MyDisplay” casi no ocurre nunca. Porque creamos esta función para evitar prácticamente del todo los errores de manejo en el SelfCookingCenter®. El principio es muy sencillo: en “MyDisplay” limitará las funciones y posibilidades de su equipo a las circunstancias o usuarios. En la pantalla aparecerá sólo lo que sea relevante para su personal o la hora del día correspondiente. La cesta para el desayuno sólo está visible, por ejemplo, en las horas de la mañana.

Incluso podrá determinar qué procesos aparecen en la pantalla en textos o imágenes y qué tonos de señal acústica se oyen. Si se tienen que cargar o descargar productos panificados o alimentos, se indicará también de forma acústica. La pantalla muestra de forma inequívoca lo que hay que hacer y a qué bandeja se refiere. Las adaptaciones a las necesidades individuales de su establecimiento se realizan rápido y de forma sencilla. Estaremos encantados de ayudarle.

MyDisplay le asegura que sus productos de panadería tradicional se prepararán siempre del mismo modo y la calidad se mantendrá siempre alta, constante.

Resumen de ventajas:

- Pantalla ajustable de forma individual: es prácticamente imposible que se produzcan errores en el manejo
- Menú de selección para ajustar la pantalla: configuración sencilla
- Las imágenes de las teclas pueden adaptarse: manejo sencillo, incluso para personal auxiliar
- Perfiles de usuario configurables: autorizaciones de usuario modificables con tan sólo pulsar un botón



Efficient CareControl detecta la suciedad y la cal.

Y las elimina automáticamente.

Con el Efficient CareControl, el SelfCookingCenter® se limpia y descalcifica automáticamente sin supervisión y, si lo desea, también durante la noche. Dependiendo del grado de suciedad de su equipo, también calcula, de forma inteligente, el nivel de limpieza más eficiente. Le sugerirá la dosis de detergente y descalcificador óptima, para mantener su SelfCookingCenter® limpio e higiénico. Así se podrá prescindir de la instalación de filtrado del agua, que es cara y requiere mucho mantenimiento.

Si lo desea, podrá adecuar el plan de limpieza a sus horas de servicio. El SelfCookingCenter® avisa automáticamente a las horas determinadas y se encarga de que siempre esté limpio, higiénico y bien mantenido.

El nuevo SelfCookingCenter® necesita aproximadamente un 30 % menos de recursos que el modelo anterior*. Efficient CareControl ya es significativamente más económico que una limpieza manual en profundidad y al usar pastillas, la manipulación es más segura.

* Modelos anteriores a 2014



“El equipo lo usa cualquiera en la cocina ya que es facilísimo. Se lava solo e inclusive te indica el número de pastillas de lavado que requiere. ¡Es increíble!”

Javier Salazar, Chef Ejecutivo JW Marriott Santa Fe, Ciudad de México.

Resumen de ventajas:

> Detergente sólido:
especialmente seguro de usar

> Detección de la suciedad con aviso inteligente de limpieza:
mínimo trabajo y mínimos gastos de operación

> Descalcificación automática:
no genera gastos de descalcificación manual ni de filtrado del agua

> Plan de limpieza individual:
siempre limpio y bien mantenido con garantía de higiene y brillo







Bandeja para asar y hornear



Bandeja para parrilla y para pizza



Moldes para panqués y similares

Para sus necesidades más especiales.
Siempre el equipo adecuado.

El SelfCookingCenter® está disponible en las siguientes versiones:



XS modelo 6 ⅔

Con bastidor colgante 2/3 GN (6 bandejas)



Modelo 61

Con bastidor colgante de panadería (5 bandejas) o 1/1 bastidor colgante GN (6 bandejas)



Modelo 101

Con bastidor colgante de panadería (8 bandejas) o 1/1 bastidor colgante GN (10 bandejas)



Combi-Duo XS modelo 6 ⅔ **sobre XS** modelo 6 ⅔

La combinación de dos equipos RATIONAL, colocados uno sobre otro, le permite beneficiarse de posibilidades adicionales. Cuando no haya mucho espacio en la zona de amasado, podrá trabajar simultáneamente en diferentes modos: lo que significa máxima flexibilidad.



Combi-Duo modelo 61 sobre modelos 61 o modelo 61 sobre modelo 101

Con los accesorios diseñados por RATIONAL, se empieza el día sin problemas con la producción. Aproveche, por ejemplo, nuestra bandeja de asar y hornear para preparar lonchas de beicon crujientes y baguettes esponjosas. Utilice los contenedores de granito esmaltado para la preparación de empanadas, bizcochos y pizzas. O ponga a prueba los moldes para magdalenas y similares para ver si se prestan también de manera idónea para la preparación de postres, flanes, huevos escalfados u otras exquisiteces.

Bandejas de asar y hornear
(2/3 GN, 1/1 GN o medidas de panadería 400 × 600 mm)

Bandejas de asar y hornear
(1/1 GN o medidas de panadería 400 × 600 mm)

Bandeja para parrilla y para pizza
(2/3 GN, 1/1 GN o medidas de panadería 400 × 600 mm)

Molde para panqués y similares
(2/3 GN, 1/1 GN o medidas de panadería 400 × 600 mm)

Contenedores de granito esmaltado, diferentes profundidades
(2/3 GN, 1/1 GN o medidas de panadería 400 × 600 mm)

Campana extractora UltraVent o UltraVent Plus
Para evitar los vapores y humos en el establecimiento.

Rack móvil 1/1 GN o carro de transporte con la medida de panadería
Para cargar fácilmente los equipos.

Bastidor colgante Combi-Rack
Para cocinar con bandejas tanto con medidas de panadería como 1/1 GN.

Para más información, solicite nuestro catálogo de accesorios o nuestros catálogos de aplicaciones.
O visítenos en rational-online.com.

Tecnología que aporta más

La diferencia está en los detalles.



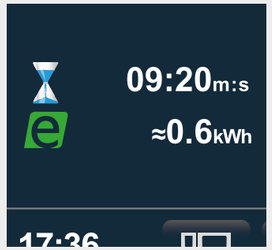
Iluminación LED con señal de rack por bandeja

La nueva iluminación LED ofrece una iluminación optima de la cámara de cocción y de cada bandeja; desde arriba hasta abajo y desde atrás hasta adelante. La luz es neutra y permite ver el dorado de los productos. Ahorra energía, es duradera y no requiere mantenimiento. La nueva señal de bandeja simplifica aún más el uso del iLevelControl: una luz parpadeante señaliza qué bandeja hay que cargar o descargar y cuándo.



Puerta de la cámara de cocción con triple cristal

El acristalamiento triple con el revestimiento de reflexión de calor más moderno permite reducir las pérdidas de calor al mínimo. De este modo se consigue un ahorro de energía de hasta el 10%. Como todos los cristales son accesibles para su limpieza, se mantiene una buena visión durante muchos años.



Contador de consumo de energía integrado

Estará siempre informado de cuánta energía necesita cada proceso de cocción y de cuánta energía se ha empleado por día. Los datos se ven en pantalla y también están disponibles para su descarga.



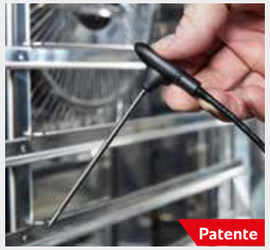
300°C de temperatura máxima en la cámara de cocción

La estructura del SelfCookingCenter®, especialmente resistente, permite trabajar de forma permanente a temperaturas de la cámara de cocción de hasta 300°C. Se pueden cocinar grandes cantidades a la parrilla y marcar a temperatura alta.



Rack longitudinal

Como el radio de apertura de la puerta es pequeño, apenas se pierde energía, incluso si se abre la puerta con frecuencia durante el servicio a la carta. Además, el radio de apertura pequeño requiere poco espacio. Para cantidades pequeñas se pueden utilizar contenedores 1/3 y 2/3 GN.



Sonda inteligente de 6 puntos

Incluso si no se inserta correctamente la sonda térmica, la sonda calcula de forma fiable el punto más frío del producto. Así se cocina todo siempre en su punto.



Elemento auxiliar de colocación

El elemento auxiliar de colocación facilita la colocación correcta de la sonda térmica en productos líquidos, blandos o muy pequeños.



RATIONAL ConnectedCooking

Conecte sus equipos RATIONAL de forma muy sencilla con la solución de conectividad más avanzada para la cocina profesional. Con ConnectedCooking lo tiene todo bajo control: sencilla configuración de equipos, acceso a distancia con la función remota a través de un smartphone, documentación automática de datos HACCP o carga de recetas desde la biblioteca de RATIONAL directamente a sus equipos. Más información en ConnectedCooking.com



Ducha de mano con dispositivo retráctil

Un chorro constante y una manipulación ergonómica hacen aún más fácil limpiar, desglasar y añadir líquido. El dispositivo retráctil automático y la función automática de corte de agua integrados posibilitan una higiene óptima conforme a la Asociación Suiza para Gas y Agua (EN 1717 y SVGW Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches).



Separación centrífuga de grasa

No es necesario cambiar ni limpiar los filtros de grasa y, sin embargo, el aire de la cámara de cocción estará siempre limpio. Sabor auténtico.



ClimaPlus Control®

La humedad se mide de forma exacta mediante los sensores de la cámara de cocción y se regula con exactitud dependiendo de las indicaciones. Si es necesario, el sistema extrae el exceso de humedad o introduce nueva humedad mediante el generador de vapor. Con grandes cantidades de carga, también obtendrá costras y empanados crujientes, marcas de parrilla auténticas y asados jugosos.



Generador de vapor fresco

El generador de vapor fresco es imprescindible si desea obtener la máxima calidad en los platos cocinados al vapor. El vapor fresco 100% higiénico es una garantía de máxima densidad de vapor también a bajas temperaturas, como, por ej. al pochar. Durante la limpieza, el generador de vapor se descalcifica automáticamente. Ya no son necesarias las caras medidas de descalcificación de agua.



Fluidización dinámica del aire

Gracias a la especial geometría de la cámara de cocción y al potente y ahorrador accionamiento de las turbinas, que adapta la dirección de giro y la velocidad de forma inteligente al alimento en cuestión, se distribuye el calor de forma óptima por la cámara de cocción. Esto garantiza una calidad de alimentos excepcional, incluso a plena carga. Un freno integrado en el rotor reacciona rápidamente y detiene inmediatamente la turbina al abrir la puerta. Esto aporta más seguridad.

Los productos fabricados por RATIONAL están protegidos y registrados bajo las siguientes patentes y registros de diseño: DE 10 230 242; DE 101 14 080; DE 103 09 487; DE 10 2004 004 393; DE 101 20 488; DE 103 01 526; DE 10 2004020 365; EP 1 162 905; EP 1 519 652; EP 1 530 682; EP 0 856 705; EP 1 499 195; EP 1 682 822; EP 2 350 533; EP 2 426 419; US 5,915,372; US 6,299,921; US 6,581,588; US 6,600,288; US 6,753,027; US 7,150,891; US 7,165,942; US 7,196,292; US 7,232,978; US 7,409,311; US 7,438,240; US 8,147,888; US 8,578,293; US 8,344,294; US 8,455,028; US 8,475,857; US 9 557 066; JP 3916261; JP 3747156; JP 4010946; JP 1225865; JP 1227539; JP 1342288; JP 4598769; JP 4255912; más patentes en trámite.

El paquete Todo Incluido.
RATIONAL ServicePlus.





RATIONAL CookingLive
Prepare los productos de panadería y los snacks con uno de nuestros expertos cocineros y descubra cómo RATIONAL puede facilitarle su rutina diaria. Encontrará todas las fechas en rational-online.com.

Asesoría y planificación
Le ayudamos a la hora de tomar una decisión: le ayudamos a buscar la solución que mejor se adapte a sus necesidades. También le podemos ofrecer sugerencias para la renovación o planificación de su nueva cocina.

Equipo de prueba
¿Desea probar nuestro SelfCookingCenter® antes de comprarlo? Contacte con nuestro servicio preventa 55 5292 7538

Instalación
La red de servicio técnico de RATIONAL se encargará de instalar el equipo en su cocina.

Capacitación personalizada
Vamos a su cocina y le mostramos a su equipo cómo funcionan nuestros equipos o cómo los puede aprovechar al máximo para satisfacer sus necesidades.

Academy RATIONAL
Sólo con nosotros podrá seguir capacitándose de forma exclusiva. En rational-online.com podrá registrarse a nuestros seminarios gratuitos.

Actualizaciones de software
Incluso las actualizaciones de nuestro software son gratis: aproveche los más recientes avances de nuestras investigaciones sobre cocción. Así, su SelfCookingCenter® estará siempre al día en tecnología. ConnectedCooking de RATIONAL le brinda la oportunidad de lograrlo incluso de forma automática. Sólo tiene que iniciar la actualización, ¡y listo!





ConnectedCooking de RATIONAL
La plataforma en Internet para la cocina profesional. Sólo tiene que conectar sus equipos para comenzar ya a beneficiarse de numerosas funciones adicionales como la configuración de equipos, el control remoto a través de un smartphone o la sencilla transferencia y manejo de sus programas de cocción o la documentación HACCP automática. Consiga ideas inspiradoras en la extensa biblioteca RATIONAL con miles de recetas internacionales y cárguelas muy fácilmente en sus equipos con tan sólo hacer un clic. Nuestra oferta se complementa con muchos consejos de expertos, sugerencias y videos para optimizar su cocina. Por supuesto, todo esto también está disponible en dispositivos móviles a través de una app conforme a las más estrictas normas de seguridad. Con tan sólo registrarse gratuitamente ya comienza a disfrutar de todas las ventajas: ConnectedCooking.com

ChefLine®
Estaremos encantados de atender sus preguntas sobre aplicaciones o recetas por teléfono. Rápido y sin complicaciones, de cocinero a cocinero y los 365 días del año. Puede consultar la ChefLine® en el teléfono 55 6821 1132.

RATIONAL-Service Partner
Nuestros SelfCookingCenter® son fiables y duraderos. Si en algún momento tuviera problemas técnicos, los RATIONAL-Service Partner le ayudarán rápidamente. Suministro de refacciones garantizado y servicio de urgencias en fin de semana.

Recogida y reciclaje
De acuerdo con nuestra filosofía de sustentabilidad, nuestros productos son reciclables. Retiramos sus equipos obsoletos y los reciclamos según la normativa vigente.

Para más información, solicite nuestra hoja informativa sobre ServicePlus y nuestro folleto sobre ConnectedCooking de RATIONAL. O visite nuestra web en Internet: rational-online.com

Compruébelo con sus propios ojos...
Cocine con nosotros.

“RATIONAL supera todas nuestras expectativas. Hoy en día el 95 % de nuestro menú es cocinado en el RATIONAL.”
Rodrigo Flores, Chef Ejecutivo La Hacienda de los Morales, Ciudad de México.

Descubra la eficiencia y versatilidad del SelfCookingCenter®. En vivo, sin compromiso. Muy cerca de usted. Participe en uno de nuestros eventos gratuitos RATIONAL CookingLive.

Llame al teléfono 55 5292 7538 o visite rational-online.com para consultar dónde y cuándo se celebran los próximos eventos.





RATIONAL México SA de CV
Miguel de Cervantes Saavedra169 Piso 4
Col. Ampliación Granada
11520, Del. Miguel Hidalgo
Ciudad de México

Tel. +52 (55) 5292-7538

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

80.21.946 · V-02 · MDS/Para · 06/18 · spanisch MX
Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas que signifiquen un avance.