

Systemlösung.



Sie möchten die Wirtschaftlichkeit ihrer Küche verbessern?

Wir helfen Ihnen gerne! Effizienz, Flexibilität und das Zusammenspiel modernster Küchentechnik sind heute Voraussetzungen, die ein Küchenbetrieb haben muss, um den ständig wachsenden Anforderungen im Alltag gerecht zu werden. Ein perfektes Team!

SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter® – eröffnen Sie sich neue Horizonte.

Erzielen Sie mit der Kombination von SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter® beste Speisenqualität, optimieren Sie Ihre Arbeitsabläufe und behalten Sie die Kosten im Griff. Egal, ob 500 oder mehrere Tausend Essen: Dank unterschiedlicher Gerätegrößen finden Sie immer die richtige Lösung für Ihren Betrieb.

Kosten- und platzintensive Küchenausstattung war gestern. Heute werden übliche Gargeräte wie Heißluftöfen, Kipper, Kessel, Fritteusen, Dämpfer, Druckgärer, Töpfe und Pfannen durch SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter® ersetzt. Das bringt Ihnen nicht nur mehr Platz, sondern auch mehr Flexibilität in die Küche.

RATIONAL bietet Ihnen aber nicht nur die beste Gartechnik, sondern auch individuelle Beratungsleistungen. Auf Wunsch wird Ihr Küchenprojekt von einem Spezialistenteam begleitet, um Abläufe zu optimieren und Ressourcen zu sparen.

