



Rational cierra un año de crecimiento gracias a la innovación tecnológica y al servicio postventa

13-12-2017

La publicación de resultados de Rational, correspondientes a los nueve primeros meses de 2017, han resultado muy positivas. Los ingresos por ventas de la compañía han crecido un 17% a nivel global y se ha mantenido el nivel de EBIT en el 26%. Concretamente destacan Rational Ibérica y Rational Italia como los grandes impulsores en crecimiento de Europa. El lanzamiento de 'ConnectedCooking', la promoción del 'CombiMaster Plus XS', el galardón alemán en los *Design Awards 2018* y el completo portafolio de servicio postventa son los pilares de este crecimiento.

El lanzamiento de 'ConnectedCooking' ha sido una de las apuestas fuertes de la marca en innovación tecnológica durante 2017. Su implantación es uno de los objetivos prioritarios para 2018. Se prevé ser la plataforma más demandada por los profesionales de la cocina en el mundo de la conectividad (internet de las cosas): gestión remota de los equipos, actualizaciones de *software* y recetas de cocina, almacenamiento y descarga de APPCC *online*, avisos automáticos de incidencias al servicio técnico, y mucho más. El sueño de Rational es facilitar el trabajo al personal de cocina con la tecnología más puntera.

Otro lanzamiento destacado ha sido el del nuevo 'CombiMaster Plus' con lavado automático, incluyendo la versión XS, el equipo más compacto de esta familia. Sirve tanto para cocina en directo como para equipo de apoyo en el restaurante y es la solución perfecta para todos aquellos pequeños establecimientos que quieran contar con la calidad y la versatilidad que proporcionan los equipos Rational.

Nuestro referente para cocinas pequeñas, el 'SelfCookingCenter XS' ha sido galardonado por el *German design awards 2018* en la categoría de cocinas por su tecnología de cocción inteligente y por la extraordinaria potencia de su generador de vapor. Todo un referente para el sector *hostelero* y que aporta las mismas soluciones de calidad, confianza y eficiencia que sus hermanos mayores de la gama 'SelfCookingCenter'.

Por último, la gran diferenciación de Rational para el mercado Ibérico. En 2017, Rational Ibérica ha seguido reforzando su paquete 'ServicePlus' con el fin de maximizar la satisfacción de sus clientes, asegurando su tranquilidad mediante el mejor servicio técnico

del mercado y la línea de atención al cocinero 'ChefLine', ambos servicios disponibles las 24 horas del día, los 365 días al año. La formación continua del usuario con el fin de sacar el mayor provecho del equipo es el principal foco de Rational Ibérica, que provee a los nuevos propietarios de un 'SelfCookingCenter' con una implantación gastronómica gratuita e invita a sus usuarios a cursos prácticos de utilización de los equipos con un extenso calendario de jornadas por todo el territorio ('Academy Rational,').

Contacta con **Rational** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Rational: el mejor servicio postventa, para aportar la máxima tranquilidad al cliente
- Rational presenta la solución de conectividad más avanzada para la cocina profesional
- El formato compacto del SelfCookingCenter centra la atención entre los nuevos Rational
- Rational promueve la alimentación sana en los colegios con su SelfCookingCenter