



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Rational coloca la primera piedra de su nueva planta y vende su 'iVario' número 50.000

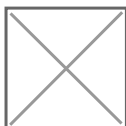
Rational coloca la primera piedra de su nueva planta y vende su 'iVario' número 50.000

Miércoles, 14 de julio 2021

A finales de junio, Rational Wittenheim SAS entregó la 'iVario' número 50.000. Un gran éxito y una prueba del crecimiento que a su vez conlleva la necesidad de ampliar la capacidad de producción. Rational ya ha empezado a trabajar en ello, como demuestra la colocación de la primera piedra de la nueva planta de producción. A partir de la primavera de 2023, las instalaciones de producción, las oficinas, el centro de formación y el restaurante de la empresa en el emplazamiento de Wittenheim/Alsace se alojarán en un edificio sostenible de 10.000 m².

“La producción de la 'iVario' número 50.000 demuestra que ya estamos fabricando productos extraordinarios”, explicó **Peter Wiedemann**, director de Tecnología de Rational en la celebración del hito de la 'iVario Pro 2-S', que ha sido para la cocina de **Elodie Louvet** en su 'Bistro d'Elo', en Verdun (Francia), inaugurado el pasado 1 de julio. Louvet trabaja sola en la cocina, por lo que ha optado por una combinación de 'iVario' e 'iCombi Pro' y su trabajo ha cambiado radicalmente.

Respecto a la nueva planta, Wiedemann aseguró el día del acto de colocación de la primera piedra, que *“tras haber ampliado la producción en 2015, ahora necesitamos ajustar de nuevo la capacidad para satisfacer la creciente demanda”*. Los productos de la planta de Wittenheim se suministran ahora a más de 120 países. La empresa invertirá un total de 30 millones de euros en el nuevo edificio, creando una capacidad de producción de 25.000 unidades al año. Además, el edificio albergará un complejo de oficinas con unos 100 puestos de trabajo, el centro de formación, el restaurante de la empresa con 300 plazas y un pequeño museo. Al mismo tiempo, Rational aprovechará esta oportunidad única y construirá un edificio sostenible. Por ejemplo, la construcción de acero, eficiente, delgada y que ahorra material, estará altamente aislada y, por tanto, será extremadamente eficiente desde el punto de vista energético. Además, el edificio se calentará y refrigerará mediante una bomba de calor, el control inteligente de la iluminación LED, dependiente de la luz natural, con zonas de iluminación separadas para ahorrar energía, y la elevada proporción de vidrio en la fachada garantizarán las mejores condiciones de trabajo posibles.



Eventos exclusivos para colectividades

Por último os recordamos que Rational continúa con sus eventos exclusivos, dirigidos a profesionales de las colectividades. Aún quedan por celebrarse tres de las cuatro demostraciones previstas durante el mes de julio. En ellas podréis ver cómo mejorar los procesos de cocción diarios, la gestión automática de los datos APPCC y ser mucho más eficientes y productivos con el 'iCombi Pro' y la 'iVario Pro de Rational'. Las citas son los días 20, 26 y 29 de julio, por la tarde ([inscríbete aquí](#)).

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

Noticias Relacionadas

- [Rational continúa con sus eventos exclusivos, dirigidos a profesionales de las colectividades](#)
- ['iKitchen' de Rational, la solución más flexible e interconectada para cocinas de colectividades](#)
- [Rational y Winterhalter se alían para impulsar la transformación del sector de la restauración](#)
- [Rational regala un kit de limpieza para seis meses con el nuevo 'iCombi Pro'](#)