



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Rational estará en HIP 2023 para presentar sus soluciones para cocinas profesionales

Rational estará en HIP 2023 para presentar sus soluciones para cocinas profesionales

Domingo, 19 de febrero 2023

Rational, especializado en tecnología de preparación térmica de alimentos en cocinas profesionales, presentará en HIP, la renovación de su plataforma digital '**ConnectedCooking**' y su concepto de cocina digitalizada '**iKitchen**', un sistema inteligente basado en el uso combinado del '**iCombi Pro**', la '**iVario**' y '**Connected Cooking**'. Un concepto con el que ahorrar un 40% de espacio en cocina, cubriendo el 90% de las elaboraciones.

HIP 2023 es un evento indispensable para la innovación y la tecnología en las cocinas profesionales, que se celebrará en el **Recinto Ferial Ifema Madrid, del 6 al 8 de marzo**. Rational aprovechará este encuentro de referencia en el sector para demostrar el gran rendimiento y precisión que tienen sus equipos de cocción inteligentes '**iCombi Pro**' e '**iVario Pro**'. El stand contará para ello con un **showcooking permanente** y habrá diferentes espacios diferenciados aportando soluciones a cada tipo de cocina profesional: restauración comercial, colectividades o retail. Además lo visitantes verán como el '**iCombi Pro**' y la '**iVario Pro**' se adaptan a cada espacio y propuesta gastronómica.

Como pieza fundamental del stand, la plataforma '**ConnectedCooking**' será protagonista bajo el concepto de la digitalización en la cocina. Permitiendo el acceso digital de los sistemas de cocción de Rational a través de un dispositivo móvil, los chefs pueden gestionar todo aquello que pase en sus equipos de cocción: el control de los programas de cocción, la actualización automática del software del equipo y la documentación de los datos APPCC. Este nuevo relanzamiento de la plataforma, permite a los chefs tener el control de su cocina en tiempo real y desde cualquier parte.

Además, en el marco de HIP, se celebrará el **Hospitality 4.0 Congress**, congreso de tendencias y nuevos modelos de negocio, y formando parte de su **Summit Smart Kitchens**, participarán el martes 7 a las 16:45h Enrique Pérez del Restaurante El Doncel de Sigüenza con una 1 estrella Michelin, y Pablo Torres, Chef corporativo nacional de Rational. Los dos profesionales compartirán su experiencia, de "Cómo el equipamiento inteligente garantiza el máximo estándar en una cocina de estrella Michelin" y Enrique desvelará sus secretos de como puede a través de la tecnología adecuada ahorrar tiempo y dinero, trabajar de una forma más simple y ordenada, y tenerlo todo bajo control.

Todos aquellos que quieran conocer de primera mano la propuesta de Rational pueden hacerlo solicitando su pase para la feria vía mail (eventosrational@rational-online.com) o por teléfono llamando al 93 475 1750.

- RATIONAL. Stand 5D429. Pabellón 5.

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

Noticias Relacionadas

- [Rational vuelve a Hostelco, con la digitalización de los equipos como protagonista del stand](#)
- ['iKitchen' de Rational, la solución más flexible e interconectada para cocinas de colectividades](#)
- [El 'iCombi Pro' y la 'iVario Pro' de Rational, juntos contra el despilfarro alimentario](#)
- ['iVario' de Rational: máximas prestaciones ocupando un mínimo espacio en la cocina](#)