



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

También hay un RATIONAL para ti. El nuevo CombiMaster® Plus XS.



Consíguelo por
3.499 €* + IVA

Unidades limitadas.
Consulta con tu distribuidor.
www.rational-online.es

* Precio para el modelo estándar

Rational ofrece una promoción exclusiva para su nuevo modelo de 'CombiMaster Plus XS'

03-10-2017

Rational lanza un nuevo 'CombiMaster Plus' en formato XS y con limpieza automática, con el mismo rendimiento y potencia que el modelo de mayor tamaño. Con un volumen de tan solo 0,2 m³, ahora el equipo más pequeño de la serie 'CombiMaster Plus' cabe en cualquier cocina profesional por más pequeña que sea, y convence por su fácil manejo. Con la promoción de lanzamiento 'También hay un Rational para ti' se abre la puerta a nuevos segmentos.

Además de su tamaño compacto de tan solo 55,5 cm de profundidad, 65,5 cm de anchura y una altura de 56,7 cm, el 'CombiMaster Plus XS' destaca por su sofisticada tecnología, su avanzado diseño y su manejo ergonómico. Con este equipo, Rational amplía la serie 'CombiMaster Plus' añadiéndole un modelo de 6 x 2/3, sin prescindir de la potencia e inteligencia de Rational. La puerta cuenta con un acristalamiento triple que permite ahorrar energía y cuyos paneles se pueden abrir individualmente para limpiarse con facilidad. Además, las barras de luces LED en la puerta permiten ver perfectamente el interior de la cámara de cocción.

El modelo XS también está equipado con la función de limpieza automática e impresiona por su excelente robustez. Así, este equipo es ideal para cocinar a la vista del cliente y también como equipo de apoyo en el restaurante, lo que resalta aún más los beneficios del nuevo 'CombiMaster Plus XS' para los clientes.

El 'CombiMaster Plus XS' convence por su funcionalidad, su fácil manejo y por los platos de la más alta calidad que se pueden preparar con él. Por ejemplo, la distribución dinámica del aire, patentada, que distribuye el calor óptimamente en la cámara de cocción asegura excelentes resultados. Así se obtienen de forma rápida y fiable cortezas y empanados crujientes y asados jugosos. En cambio, al cocinar verduras al vapor, el potente y prestigioso generador de vapor fresco de Rational asegura en todo momento colores intensos, el buen sabor y la conservación de vitaminas y sales minerales.

A pesar de su pequeño tamaño, el equipo XS también dispone del generador de vapor fresco, lo que lo hace único en su categoría. A partir de ahora el equipo también incluye: la limpieza automática y sencilla. Basta con seleccionar el nivel de limpieza, introducir el número indicado de pastillas de detergente, ¡y listo! Los equipos quedan higiénicamente limpios y cuidados de forma óptima y

duradera. Si se desea, la limpieza puede realizarse durante la noche.

La promoción para el nuevo equipo 'CombiMaster Plus XS' ya está activa en nuestros principales distribuidores de toda España y Portugal. Acompañada de un plan de comunicación *on line* y *off line* en las redes sociales y web de Rational, en portales *on line* y revistas del sector, se hará extensible a todos los usuarios potenciales. Se trata de una oportunidad única y exclusiva de conseguir un equipo Rational con una propuesta económica al alcance de nuevos segmentos dentro de las cocinas profesionales donde el espacio es limitado. Promoción con unidades limitadas para el modelo estándar por 3.499€ + IVA.

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

Noticias Relacionadas

- El formato compacto del SelfCookingCenter centra la atención entre los nuevos Rational
- Rational promueve la alimentación sana en los colegios con su SelfCookingCenter
- Rational presenta la solución de conectividad más avanzada para la cocina profesional
- Rational ofrece gratuitamente a sus clientes el nuevo software del SelfCookingCenter