



Tener el equipo Rational más antiguo de España tiene premio... ¿lo tienes en tu cocina?

10-07-2019

Celebrado el primer millón de hornos mixtos vendidos en todo el mundo, Rational Ibérica está ahora en busca y captura del 'SelfCookingCenter' en uso más antiguo de España. Su propietario ganará un nuevo 'SelfCookingCenter XS' para su cocina y todos los participantes que se inscriban antes del 31 de octubre, entrarán en el sorteo de una noche de hotel para dos personas en Hilton Diagonal Mar Barcelona con una experiencia gastronómica en el restaurante 'Aürt'.

Fogones, planchas y freidoras dejaron de acaparar la atención en las cocinas profesionales para pasarle el relevo a los vaporizadores combinados de Rational, hace ya 45 años. Hoy en día el 'SelfCookingCenter' está presente en más de 130 países con más de 1.000.000 de unidades vendidas en todo el mundo.

Celebrando este hito, Rational Ibérica busca el equipo en uso más antiguo en el territorio español. Para ello, todos los clientes que lo deseen pueden registrarse fácilmente *online* en la [página web del concurso](#) introduciendo sus datos de contacto y número de serie, de tantos equipos como quiera; el plazo para participar está abierto hasta el 28 de febrero de 2020. El ganador obtendrá un 'SelfCookingCenter XS' y un pase para la feria Alimentaria+Hostelco 2020, donde se le entregará el premio y además podrá cocinar en directo con este equipo.

Además, todos aquellos que se inscriban en el concurso antes del 31 de octubre de 2019, podrán entrar en el sorteo de una noche de hotel en Hilton Diagonal Mar Barcelona y una cena gastronómica en el restaurante 'Aürt' para dos personas. Una experiencia única donde podrán disfrutar de un menú degustación excepcional preparado por el chef de estrella Michelin, **Artur Martínez**.

Esta es una oportunidad única para conseguir un 'SelfCookingCenter XS' y disfrutar de todas sus prestaciones. En menos de un metro cuadrado se pueden realizar elaboraciones de todo tipo y dar servicio hasta a 100 comensales diarios. La máxima potencia en el mínimo espacio.

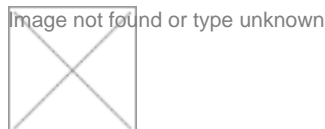
Además, en el 'SelfCookingCenter XS' se puede cocinar a la plancha, al vapor, asar, gratinar, preparar crujientes empanados y

hornear todo tipo de alimentos de forma suave y con una gran calidad. Sus pequeñas dimensiones lo hacen perfecto como apoyo en una cocina de colectividades para, por ejemplo, elaborar los menús de las personas alérgicas o intolerantes.

Un millón de vaporizadores combinados vendidos

Rational, en su carrera hacia la tecnología de la preparación térmica de alimentos en cocinas profesionales, ha conseguido recientemente su éxito más impresionante hasta la fecha, la producción del primer millón de vaporizadores combinados.

Se trata de un equipo 'SelfCookingCenter' perfectamente normal, como los otros cien que salen cada día de la planta de producción de Rational en Landsberg am Lech. Pero uno de estos vaporizadores combinados merece una mención especial en la historia de la empresa; después de todo, es el equipo número un millón. *"Un hito para Rational, –afirma **Peter Wiedemann**, director técnico de la empresa–. Cuando **Siegfried Meister** fundó la empresa en 1973, nadie preveía el éxito que cosecharía en poco tiempo. Tan solo tres años después de la fundación, se produjo el primer vaporizador combinado y, desde entonces, esta tecnología no ha dejado de desarrollarse. Actualmente, cada día se preparan más de 130 millones de comidas en equipos Rational en todo el mundo".*



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

Noticias Relacionadas

- [La 'VarioCookingCenter' de Rational, eficacia, ahorro y sostenibilidad a partes iguales](#)
- [El catering de colectividades Hermanos González explica su experiencia con Rational](#)
- [Rational lanza el servicio 'ChefLine': ayuda de cocinero a cocinero para todos sus clientes](#)
- [La 'cocina sin fuego' de Rational, un buen concepto también para las colectividades](#)