



Restaurateurs, boulangers, pâtisseries : c'est le moment de profiter d'une offre exceptionnelle sur le four mixte compact iCombi Pro XS de RATIONAL !

A l'approche de la saison estivale, RATIONAL lance une promotion exclusive pour les professionnels de la restauration, avec un tarif promotionnel exceptionnel sur le four mixte intelligent et compact iCombi Pro XS. À travers cette offre, RATIONAL souhaite aller à la rencontre d'un nouveau public professionnel, souvent contraint par le manque d'espace ou de ressources.

Du 9 juin au 18 juillet 2025, bénéficiez d'un tarif promotionnel inédit sur le four mixte compact iCombi Pro XS à 5 999 € H.T. au lieu de 8 580 € H.T. Ce prix est un tarif indicatif, l'offre est valable chez les distributeurs partenaires participant à l'opération.

Un concentré d'intelligence culinaire sur moins d'1 m²

Ce four mixte compact est idéal pour les petits espaces. Avec son intelligence embarquée et ses 6 niveaux de cuisson, il combine air pulsé et vapeur pour des résultats précis et variés. Parfait pour tous les types de cuisson et pour tous les concepts de restauration : du croissant au burger, en passant par le poulet frit, le retail, la GMS ou encore la restauration traditionnelle...

En proposant une remise exceptionnelle sur l'iCombi Pro XS, RATIONAL affiche son ambition : faire découvrir à un public plus large (artisans, commerçants, restaurateurs indépendants, chaînes et nouveaux concepts) une solution encore trop méconnue, mais parfaitement adaptée à leurs contraintes.

Compact, polyvalent et simple à utiliser, ce four s'intègre dans toutes les cuisines, même les plus exigües et permet de gagner en efficacité sans compromis sur la qualité.

C'est une invitation à repenser l'équipement de sa cuisine, à oser l'innovation et à franchir un cap vers une cuisson plus intelligente, plus rentable et plus durable.

Pourquoi choisir l'iCombi Pro XS ?

L'iCombi Pro XS est un four compact et multifonction qui remplace plusieurs appareils conventionnels, tout en occupant moins d'un mètre carré au sol.

Grâce à ses processus de cuisson intelligents intégrés, il garantit des résultats parfaits sans nécessiter de surveillance constante. Il est également économe en énergie, facile à utiliser au quotidien et dispose d'un système de nettoyage automatique pour un entretien simplifié...

Comment en profiter ?



Trouvez un distributeur RATIONAL près de chez vous et obtenez un devis personnalisé :

https://www.rational-online.com/fr_fr/nos-services/revendeurs-agrees-rational/

Participez à une démonstration gratuite animée par un chef RATIONAL dans votre région pour découvrir l'iCombi Pro en action : https://www.rational-online.com/fr_fr/nous-decouvrir/rational-live-events/

Pour en savoir plus : rational-online.com

À propos de RATIONAL

Le Groupe RATIONAL est le leader mondial du marché en matière de technologie de préparation thermique des aliments au sein des cuisines professionnelles. L'entreprise fondée en 1973 emploie plus de 2300 collaborateurs, dont plus de 1100 en Allemagne. Depuis son introduction en bourse en 2000, RATIONAL fait partie du segment « Prime Standard » de la Bourse allemande et elle est désormais incluse dans le MDAX.

Notre principal objectif est d'offrir à nos clients un maximum de bénéfices. L'entreprise RATIONAL se sent particulièrement concernée par le thème du développement durable et le traduit dans ses principes directeurs en matière de protection de l'environnement, de direction et de responsabilité sociale. De nombreuses distinctions internationales attestent année après année du travail monumental fourni par l'entreprise RATIONAL.