



Réduire la consommation énergétique tout en augmentant la productivité dans votre restaurant, avec les systèmes de cuisson intelligents iVario et iCombi Pro de RATIONAL.

De plus en plus, les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie sont confrontés à une situation difficile en raison de la forte pression économique. Les coûts associés à l'énergie, aux denrées alimentaires et aux salaires ne cessent d'augmenter, tandis que la main-d'œuvre qualifiée se fait de plus en plus rare. Dans ce contexte, le choix d'un équipement de cuisson doit donc être judicieux afin de maximiser l'efficacité énergétique, réduire les coûts opérationnels et améliorer la rentabilité des cuisines. Les professionnels peuvent s'appuyer sur l'intelligence du four mixte iCombi Pro et de la sauteuse multifonction iVario Pro pour produire efficacement, rapidement et en consommant de 30 à 40% d'énergie en moins par rapport à des appareils de cuisson conventionnels.

Le contexte actuel n'est pas des plus simples pour le secteur de l'hôtellerie restauration. D'une part, la main d'œuvre est rare, mais surtout les restaurateurs et gérants d'enseignes subissent une forte pression sur les coûts : l'énergie, les denrées et les salaires. Tout va vers le haut. Un dilemme se pose alors pour les professionnels : répercuter les coûts sur les clients ou réduire la qualité des services ?

« Avec un concept de cuisine bien pensé et les bons systèmes de cuisson, la réponse est « non » », affirme Quentin Krebs, expert technique de RATIONAL France SAS.

Car en optimisant les processus de production et l'énergie consommée, en réduisant l'utilisation de matières premières, tout en obtenant une bonne qualité de plats, il devient alors possible d'épargner. « Nos systèmes de cuisson apportent des solutions à ces besoins grâce à la technologie avancée dont ils sont dotés, ainsi que la connectivité des appareils. » poursuit l'expert.

Selon ENGIE Impact, près de 80 % des coûts énergétiques annuels du secteur de la restauration sont imputables à une préparation, une conservation et un stockage des aliments inefficaces sur le plan énergétique. Une mise à jour de l'équipement de cuisine fait donc parfaitement sens. Dans ce contexte, le choix de systèmes de cuisson économes et respectueux des ressources devient plus que jamais un enjeu.

Les systèmes de cuisson RATIONAL, iCombi Pro et iVario Pro, apportent de vraies solutions en matière de réduction de la consommation d'énergie en cuisine.



Les fours RATIONAL sont reconnus depuis 50 ans pour leurs performances et leurs résultats de cuisson. L'iCombi Pro permet, grâce à ses caractéristiques techniques, de réaliser d'importantes économies en cuisine. La cuisine gagne en productivité sans consommer plus d'énergie. Au contraire, il est possible même d'économiser jusqu'à 30% d'énergie par rapport à des appareils de cuisson conventionnels. L'iVario Pro permet quant à lui de pocher, sauter et frire ; le tout dans un seul appareil, jusqu'à 4 fois plus vite et en consommant jusqu'à 40 % d'énergie en moins. L'iVario Pro remplace de nombreux appareils de cuisson conventionnels. L'iVario Pro permet ainsi de garantir aux restaurateurs et gérants d'enseigne de réaliser des économies et d'obtenir un retour sur investissement rapide.

Et pour optimiser encore plus ses consommations, les nouveaux tableaux de bord de suivi de la consommation d'énergie, disponibles dans ConnectedCooking, permettent d'identifier en un clic les potentiels d'économies à réaliser.

Pour une présentation plus complète et détaillée des caractéristiques et innovations techniques qui permettent d'atteindre ces importantes performances, RATIONAL propose une série de vidéos dédiées : <https://www.youtube.com/playlist?list=PLFjM-dqN04K3snB7ZIPA7p1FCbtWxjmaQ>

Facebook RATIONAL : <http://facebook.com/RATIONAL.FR>

Twitter RATIONAL : http://twitter.com/RATIONAL_AG

YouTube RATIONAL : <http://www.youtube.com/user/RATIONALAG>

Reproduction gratuite, exemplaire de justificatif souhaité.

Peut être publié sur internet

3 764 Signes (espaces compris)

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 est cotée sur le segment « Prime Standard » de la Bourse allemande et fait aujourd'hui partie de l'indice SDAX.

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.

