



Comment remplacer efficacement les matériels de cuisson conventionnels dans les cuisines de restaurant : l'iVario Pro change la donne et prouve ses performances face au fourneau gaz !

Découvrez en vidéo les incroyables performances de l'iVario Pro 2-S en comparaison avec un fourneau de cuisson gaz haute performance à 6 brûleurs.

Cette vidéo compare un fourneau de cuisson gaz haute performance à 6 brûleurs avec un iVario Pro 2-S RATIONAL, dans le cadre d'une utilisation quotidienne lors d'une Mise en place pour un restaurant servant 100 couverts.

Nous nous trouvons dans un environnement de restaurant classique, avec environ 100 repas par service. Le menu présenté dans cette mise en situation montre une offre typique composée de 3 entrées, 4 plats principaux et 3 desserts.

La comparaison des deux appareils est basée sur le temps de préparation des plats, l'ergonomie et le poids soulevé par les chefs, ainsi que les consommations d'énergie nécessaires lors des cuissons.

Et le résultat est sans appel : l'iVario Pro nécessite 38% de temps en moins, consomme 71% d'énergie en moins et beaucoup moins d'eau que le fourneau, pour réaliser une production identique. Il fournit également des chiffres impressionnants en termes d'ergonomie (déplacements courts, vidanges faciles des cuves, nettoyage simple...).

Découvrez en détails les incroyables performances de l'iVario Pro 2-S face au fourneau de cuisson à 6 brûleurs gaz : <https://youtu.be/AvfRO8Jm3wI?si=ABomWuJQNozoyYGd>

Plus d'informations sur l'iVario Pro, les modèles, les bénéfices et des exemples de performances peuvent être trouvés sur rational-online.com.



Facebook <http://facebook.com/RATIONAL.AG>
Twitter http://twitter.com/RATIONAL_AG
Youtube <https://www.youtube.com/@rationalag/playlists>
LinkedIn <https://www.linkedin.com/company/rational-ag/>

Reproduction libre, avec mention de la référence

Peut être publié sur internet

1 613 caractères (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 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.