



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Rational regala un kit de limpieza para seis meses con el nuevo 'iCombi Pro'

## Rational regala un *kit* de limpieza para seis meses con el nuevo 'iCombi Pro'

Jueves, 15 de abril 2021

Rational quiere ayudar al sector de la restauración con una aportación para su día a día: el regalo de un *kit* de pastillas de limpieza y descalcificación Rational para seis meses con la compra de un nuevo 'iCombi Pro'. Una promoción exclusiva del 15 de abril al 31 de julio de 2021. Resultados de cocción perfectos con el 'iCombi Pro' gracias a una perfecta limpieza.

Rational hace que sea aún más fácil para sus clientes lograr resultados de cocción perfectos con su 'iCombi Pro' gracias a una perfecta limpieza de su cabina. El líder del mercado en vaporizadores combinados ha creado un *kit* de accesorios de limpieza que se adapta al cocinado de cada restaurador. Este kit incluye seis meses de limpieza y descalcificación gratuitos con tres botes de pastillas Rational de detergente 'Active Green' y un bote de pastillas 'Care' para la descalcificación.

Debido a que hoy en día la seguridad alimentaria y la higiene son claves en todas las cocinas, la limpieza se ha convertido en un factor importantísimo a tener en cuenta. Con una limpieza adecuada, se puede alargar la vida del nuevo 'iCombi Pro' y que este pueda ser el compañero de cocina por muchos años.

### ¿Por qué es tan importante limpiar el equipo de cocción cada día después de su uso?

La limpieza del equipo es muy importante para mantenerlo en buen estado. El 'iCombi Pro' detectará la suciedad en la cabina y le aconsejará al restaurador qué tipo de limpieza necesita el equipo según el uso que le haya dado. Con una limpieza regular, podrá ahorrar costes en mantenimiento, en consumo de energía e incluso incrementar la calidad de su comida y la vida útil del equipo.

### Una oportunidad única

Esta es una gran oportunidad para todos aquellos restauradores que estén pensando en diversificar su negocio, invertir en calidad y sobre todo en seguridad. Para todos aquellos interesados, pueden consultar al detalle la promoción en nuestra página web. Esperamos que con esta promoción, puedan no solo ofrecer un menú de calidad, sino tener la certeza de que su equipo está perfectamente higienizado en todo momento.

Contacta con [Rational](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

### Noticias Relacionadas

- [Rational, presente en HIP 2021 con un descuento muy especial para sus visitantes](#)
- [Los Good Design 2020 premian el diseño innovador del 'iCombi Pro' de Rational](#)
- [Rational organiza un evento específico sobre seguridad alimentaria en restauración colectiva](#)
- [Beneficios en la cocina gracias a la sostenibilidad de los equipos de Rational](#)