



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Rational tiene ya ganador de su sorteo y sigue buscando el equipo más antiguo de España

Rational tiene ya ganador de su sorteo y sigue buscando el equipo más antiguo de España

Lunes, 13 de enero 2020

Rational Ibérica sigue buscando el 'SelfCookingCenter' en uso más antiguo de España; su propietario ganará un nuevo 'SelfCookingCenter XS' para su cocina y todos los participantes inscritos, antes del 31 de octubre, han entrado en el sorteo de una noche de hotel para dos personas en Hilton Diagonal Mar Barcelona. El ganador del premio ha sido **Lluís Reixach**, del Restaurante la Deu de Olot (Girona).

Con motivo del concurso de 'Se busca' de Rational, todos aquellos inscritos al concurso hasta el 31 de octubre de 2019, entraron en el sorteo de una noche de hotel para dos personas en el hotel Hilton Diagonal Mar Barcelona y una experiencia gastronómica en el Restaurante Aürt. Lluís Reixach, del Restaurante la Deu (Olot, Girona), ha ganado el premio del sorteo con su modelo 'CPC'.

Con más de cuatro equipos Rational, Reixach se inscribió al concurso y ganó el sorteo de la experiencia. Pero el equipo más antiguo aun sigue siendo una incógnita; en rational no se dan por vencidos y siguen buscando el equipo en uso más antiguo. Hasta el 28 de febrero de 2020, todos aquellos restauradores que tengan un equipo Rational, pueden participar y ganar un 'SelfCookingCenter XS' totalmente nuevo para su cocina.

Participar en el concurso es muy sencillo. Tan solo hay que registrar la unidad con el número de serie en la [web del concurso](#). Esta es una oportunidad única de conseguir un 'SelfCookingCenter XS', un equipo que necesita menos de 1m² para adaptarse a cualquier cocina, que puede realizar elaboraciones de todo tipo y dar servicio de 30 a 100 comensales diarios.

Además, el ganador recibirá el premio en el marco de [Alimentaria & Hostelco](#), por lo que tendrá la opción de visitar estas ferias y tener los mejores *insights* del mercado para esta nueva década.

Un millón de vaporizadores combinados vendidos

Rational, en su carrera hacia la tecnología de la preparación térmica de alimentos en cocinas profesionales, consiguió hace unos meses 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](#)
- [El 'SelfCookingCenter' y el sistema Finishing de Rational, aliados en las grandes producciones](#)
- [La 'cocina sin fuego' de Rational, un buen concepto también para las colectividades](#)