

Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)
In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.



horesga®

Wo und wann stand was in den Fachmedien?
Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer

TAFELSTERN
professional porcelain

Energiesparwunder
mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre
> Inverbleib > Inverbleibende Teile > Rückbau
> Last saving control > Abfrage Betriebszustand

ECO GREENSTAR
HOTELZIMMERSAFE
NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-4-AP10P
H x B x T 220 x 450 x 450 mm
ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
H x B x T 220 x 350 x 270 mm

ECO GREENSTAR
HOTELZIMMERMINIBARS

TÜV
Alle Minibars
sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
Stromverbrauch bis 0,39 kWh / Tag möglich*

Bestimmt die stromsparendste
Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
Stromverbrauch bis 0,19 kWh / Tag möglich*

*Die wählbaren Minibargröße, Raumtemperatur max. 32°C, eingetragener Dr. und AdM F. Göttingen Nr. 3, Typo: Welter

KREUZER
KÜCHENGERÄTE

Suche Branchen Medien



SelfCookingCenter und VarioCookingCenter – eröffnen Sie sich neue Horizonte



Systemlösung.

Sie möchten die Wirtschaftlichkeit Ihrer Küche verbessern?

Wir helfen Ihnen gerne! Effizienz, Flexibilität und das Zusammenspiel modernster Küchentechnik sind heute Voraussetzungen, die ein Küchenbetrieb haben muss, um den ständig wachsenden Anforderungen im Alltag gerecht zu werden.

Ein perfektes Team!



SelfCookingCenter und VarioCookingCenter – eröffnen Sie sich neue Horizonte.

Erzielen Sie mit der Kombination von SelfCookingCenter und VarioCookingCenter beste Speisenqualität, optimieren Sie Ihre Arbeitsabläufe und behalten Sie die Kosten im Griff.

Egal, ob 500 oder mehrere Tausend Essen: Dank unterschiedlicher Gerätegrößen finden Sie immer die richtige Lösung für Ihren Betrieb. Kosten- und platzintensive Küchenausstattung war gestern. Heute werden übliche Gargeräte wie Heißluftöfen, Kipper, Kessel, Fritteusen, Dämpfer, Druckgärer, Töpfe und Pfannen durch SelfCookingCenter und VarioCookingCenter ersetzt. Das bringt Ihnen nicht nur mehr Platz, sondern auch mehr Flexibilität in die Küche. RATIONAL bietet Ihnen aber nicht nur die beste Gartechnik, sondern auch individuelle Beratungsleistungen. Auf Wunsch wird Ihr Küchenprojekt von einem Spezialistenteam begleitet, um Abläufe zu optimieren und Ressourcen zu sparen.

SIBRA 50
Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



RATIONAL live erleben.

Lassen Sie sich neue Trends und Techniken zeigen. Erfahren Sie, wie Sie noch sparsamer arbeiten, gleichzeitig die Qualität erhöhen und sogar Ihren Gewinn steigern.

Kostenlos. Unverbindlich. Ganz in Ihrer Nähe.

Kontakt

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0) 8191 327 0

info@rational-online.com
rational-online.com

facebook <http://facebook.com/RATIONAL.AG>
twitter http://twitter.com/RATIONAL_AG
Youtube <http://www.youtube.com/User/RATIONALAG>

Anhänge



ConnectedCooking. Vernetzt mit Ihrer Küche. (1 MB)



Das SelfCookingCenter (4 MB)



VarioCookingCenter® - Für die Gemeinschaftsverpflegung. (2 MB)



VarioCookingCenter® - Für Restaurants. (2 MB)