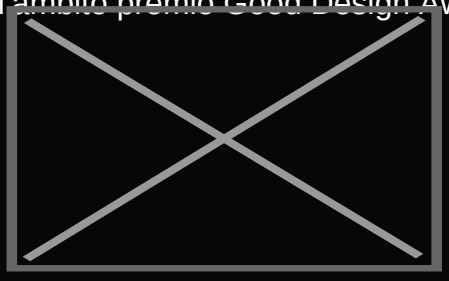
Rational premiata da una parte all'altra dell'oceano

icombi-ivario-lineup-101-2-spsd-252722-cmyk-7a150ed2

Si è parlato molto del fatto che i due nuovi sistemi di cottura offrono più produttività, flessibilità e sicurezza nelle cucine professionali. iCombi Pro e iVario Pro insieme coprono oltre il 90% di tutte le applicazioni di cottura e si completano a vicenda nella produzione. Ma Rational è particolarmente orgogliosa che anche il design e l'aspetto esterno siano stati apprezzati e premiati.

RATIONAL ha intascato una doppietta, aggiudicandosi il German Design Award sia per iCombi che per iVario nel vecchio continente, mentre negli Stati Uniti è iCombi Pro che, con il suo aspetto elegante e accattivante in vetro e acciaio, adatto a concetti di cucina a vista interattiva, si conquista l'ambito premio Good Design Award a Chicago.



«Non ci siamo preoccupati solo del funzionamento facile e sicuro e della perfetta pulizia interna ed esterna, ma abbiamo messo molta energia anche nella realizzazione del design», spiega **Peter Wiedemann**, Direttore tecnico di Rational. *«Con entrambi i sistemi di cottura, abbiamo preso la frase 'La forma segue la funzione' alla lettera e l'abbiamo messa in pratica»*.

Così, l'elemento centrale di entrambi i modelli è un grande e chiaro display touch, che controlla tutte le funzioni di cottura e può anche esportare i dati HACCP. Anche le linee definite e l'ergonomia ben studiata riflettono questa affermazione. iCombi Pro sta dimostrando sempre più il suo valore nel front cooking e iVario Pro, con i suoi bordi arrotondati che rimangono freddi ed eliminano il rischio di scottature, dimostra che una postazione di lavoro in cucina può essere anche molto bella da vedere.