



## GASTRONOMIETECHNIK FÜR PROFIS



## HERZLICH WILLKOMMEN

Für uns ist der Kunde die Sonne...und um ihn hat sich alles zu drehen!

So lautete einst die Devise von Firmenmitbegründer Klaus Gantz und daran hat sich bei uns bis heute nichts geändert. Weil professionelle Gastlichkeit professionelle Partner braucht, sind uns die Bedürfnisse und Ansprüche in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung oberstes Gebot. Vor allem in der maßgeschneiderten Dienstleistung können wir unsere Stärken für Sie ideal umsetzen. Für die Aufgabenstellung unserer Kunden bieten wir die optimalen Lösungen.

Auf ca. 2.000 qm Fläche befinden sich unser Ausstellungsbereich, die Verkaufsfläche, das Planungsbüro, die Reparatur-Werkstatt und unser Service-Team.

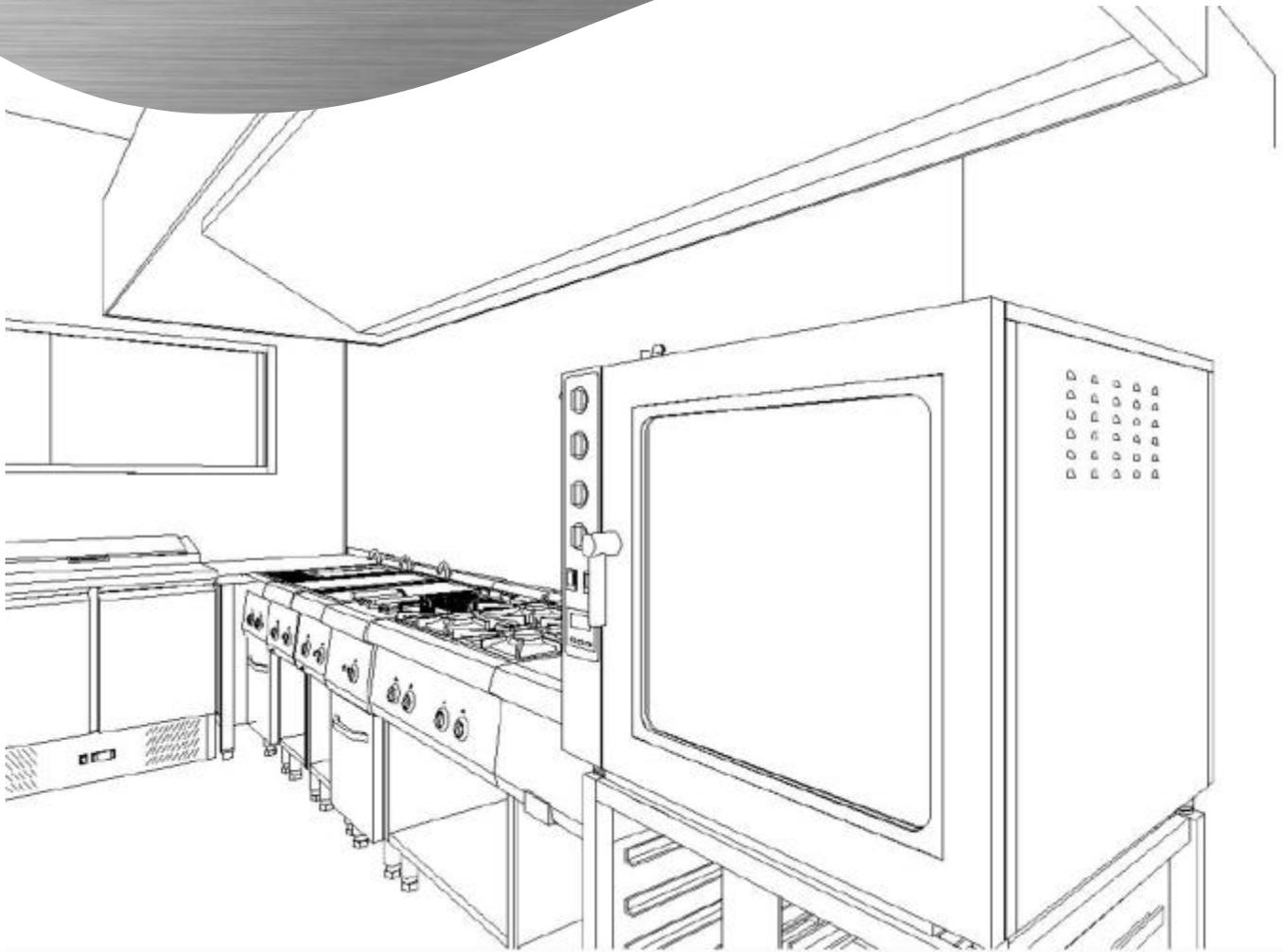
Mit zeitgemäßer Planungstechnik erstellen wir Ihren individuellen Kücheneinrichtungsplan, die entsprechenden Zeichnungen und Anschlusspläne. Unsere stetig fort- und weitergebildeten Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen kümmern sich fachgerecht um Beratung, Planung, Montage, Wartung und Reparaturen Ihrer Großküche. Mit unseren 7 komplett ausgestatteten Service-Fahrzeugen gewähren wir schnelle und fachlich kompetente Lösungen im technischen Bereich.

Lassen Sie sich von unserem Service und unserer Leistungsfähigkeit überzeugen!



**Beratung - Planung - Montage - Wartung - Reparatur**

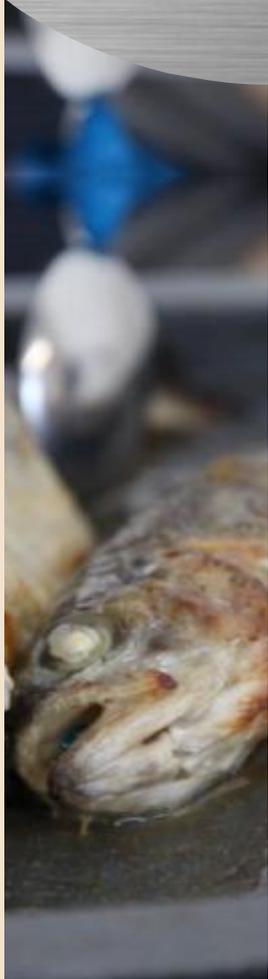
# Großküchen



Individuell und maßgeschneiderte Kücheneinrichtungen gewähren reibungslose und funktionelle Arbeitsabläufe in der täglichen Küchenarbeit.

# Kombidämpfer Kleingeräte

## Das neue SelfCookingCenter®



Das weltweit einzige intelligente Kochsystem, das fühlt, erkennt, mit- und vorausdenkt, von Ihnen lernt und sich mit Ihnen verständigt, um Ihr Wunschergebnis zu erreichen.

*Bringt viel. Verlangt wenig.  
Unterstützt Sie perfekt.*



99 % unserer Kunden sind sehr zufrieden.

TNS Infratest Kundenzufriedenheitsanalyse 2013.

**Senses**



Kochen Sie mit uns.

[www.rational-online.de](http://www.rational-online.de)



Mit Produkten namhafter Hersteller bauen wir Ihnen Ihre "Küchenträume"- ob Induktionskochfeld oder Gaskochkessel, ob Salamander, Kombidämpfer oder Kühl- Gefrierkombination.



**Vorbereitung**

**warmhalten**

**Ausgabesysteme Präsentation**

**Kühlen**

**Lagern Spültechnik**

**Zubereitung**

**Auslage**

**Thekenanlagen**

**Dampfgaren**

**Kühlanlagen**

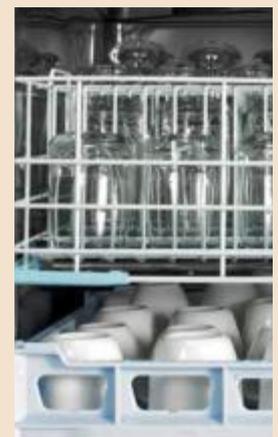
**Klimatisierung**

# Theken Schankanlagen



Gestalten Sie mit uns Ihren individuell und optimal an die vorhandenen Räumlichkeiten angepassten Theken- und Schankbereich. Wir arbeiten seit Jahren mit einer zuverlässigen Schreinerei zusammen, die auch ausgefallene Projekte, wie z.B. ein halbrundes Weinregal maßgeschneidert anfertigt.

# Spültechnik



Perfekte Spültechnik für die Profiküche.  
 Unser Angebot reicht von Untertisch-, über Durchschub- und Gerätespülmaschinen  
 bis hin zu Korb- und Bandtransportspülmaschinen.  
 Wir erstellen individuelle, durchdachte Hygienekonzepte mit einfacher Bedienung.

# Kälteanlagen Klimatisierung

**VIESMANN**  
climate of innovation



Zuverlässige Kühl- bzw. Tiefkühltechnik für die Konservierung von Lebensmitteln ist in einer Profiküche unerlässlich. Wir arbeiten ausschließlich mit namhaften Herstellern zusammen, deren Geräte und Anlagen auf die hohen Nutzungsansprüche in der Gastronomie abgestimmt sind.

# Ausstellung/Verkauf



Auf ca. 2.000 qm Fläche befinden sich unser Ausstellungsbereich, Planungsbüro, Reparatur-Werkstatt, Verkaufsfläche und unser Service-Team.

# Geräteverleih

# Wärmhalten

Frittieren

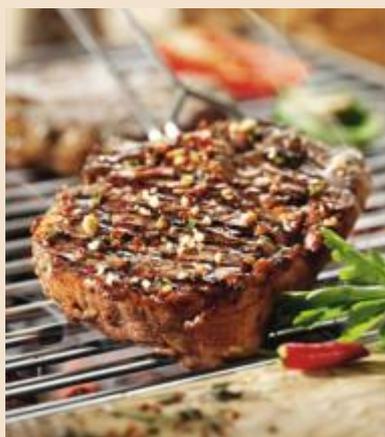
Braten

Kühlen

Grillen

Dämpfen

Schneiden



Nutzen Sie für Banketts oder Events unseren Geräteverleih. Das Angebot reicht von der Kaffeemaschine, über Fritteuse, Dampfgarer, Smoker oder Flammkuchenofen bis hin zum Kühl- bzw. Tiefkühlanhänger.

\* Bitte beachten: für die Vermietung der Geräte berechnen wir Kautions-, Nutzungs- und ggf. Versicherungsleistung. Die Höhe der Gebühren variiert je nach Geräteart.