

MESSEN & EVENTS

Handwerkskunst trifft moderne Technik



Rational ist auf der diesjährigen Südback in Stuttgart vertreten /
Foto: Rational

Als süße Vielfalt, als herzhaftes Köstlichkeiten, als kleine Beilage ? gute Backwaren liegen im Trend und sind in ihrer Vielfalt nicht mehr wegzudenken. Da in immer mehr Haushalten der Herd kalt bleibt, erfahren sie eine so große Nachfrage wie noch nie. Die veränderten Lebensgewohnheiten erfordern nun einen schnellen und abwechslungsreichen Snack unterwegs.

„Bäcker können heute dank der Unterstützung moderner Technik ein abwechslungsreiches Sortiment zum kleinen Preis anbieten“, erklärt Hauke Schmidt, Vertriebsleiter Deutschland bei Rational. Der iCombi Pro BakingLine stimmt Feuchtigkeit, Luftgeschwindigkeit, Temperatur sowie Beschleunigung feinfühlig aufeinander ab und reagiert dank seiner intelligenten Assistenzfunktionen dynamisch auf sich ändernde Anforderungen. „So schaffen Sie es eine Vielfalt an Waren wie frische Teiglinge, Schokokuchen, Muffins, Cookies oder Pizza, Burger und Omelette ganz einfach zu produzieren“, ergänzt Schmidt bei seiner Erklärung wie die Rational-Technik den Bäckerbetrieb unterstützen kann.

Einladung inklusive Messticket

Am Ende ist nichts überzeugender als die eigene Erfahrung, daher lädt Schmidt zu einem Besuch am Rational-Stand auf der Südback in Stuttgart ein. Dort werden die Rational-Spezialisten für den Bereich Snacks & Backen die Geräte im Einsatz zeigen. Zusätzlich besteht die Möglichkeit auch selbst Hand anzulegen und die Technik direkt zu testen.

Unter