A tutto vapore anche in formato compatto: il SelfCookingCenter XS

xs-58947371

Per molti generi alimentari la cottura al vapore è un metodo di preparazione sano e delicato e se attuato correttamente consente di preservare sapore, vitamine e minerali. Per questo motivo, RATIONAL è rimasta fedele ai suoi principi e non ha rinunciato al generatore di vapore nemmeno per l'apparecchio più piccolo. In questo modo, anche lavorando con il Combi-Vapore compatto SelfCookingCenter XS non serve scendere a compromessi ed è possibile preparare in maniera professionale cibi come pesce, verdure e dessert.

Pur avendo un ingombro di soli 0,2 m3, il nuovo SelfCookingCenter XS RATIONAL dispone come tutti gli altri modelli della gamma di un potente generatore di vapore. Questa tecnologia già affermata ed in parte brevettata segue lo stesso principio su tutti gli apparecchi. La cottura al vapore non è infatti sempre uguale, l'importante è che i generi alimentari siano cucinati con un clima sempre ottimale nella camera di cottura. Nonostante le dimensioni complessive ridotte, anche sul SelfCookingCenter XS il generatore di vapore (dotato di potenti elementi riscaldanti e di un sistema di regolazione del livello dell'acqua) è alloggiato al di fuori della camera di cottura in un involucro di acciaio inox. In questo modo il vapore è sempre disponibile e nella camera di cottura entra solamente vapore vivo pulito. I residui e le particelle di sporco contenuti nell'acqua del rubinetto non entrano a contatto né con la camera di cottura né con i cibi. La distribuzione ottimale di calore e vapore è garantita dal motore brevettato della ventola, che è in grado di regolare in maniera intelligente senso di rotazione e velocità in base all'alimento da cuocere; un ulteriore contributo in tal senso viene poi anche dalla geometria della camera di cottura. La regolazione intelligente della temperatura assicura la precisione termica del vapore e garantisce una saturazione massima anche sotto i 100 °C. I broccoli al vapore sono di un bel verde acceso e hanno la giusta consistenza. Il salmone si scioglie in bocca.

Ottimi presupposti per un mercato in forte espansione come quello dei pasti fuori casa. Con il caricamento misto è possibile preparare al vapore broccoli, salmone e ad esempio anche riso come

contorno in un unico processo di cottura, senza alcuna contaminazione dei sapori grazie alla massima saturazione. L’intelligenza integrata consente di ottenere il risultato desiderato, sempre e in modo semplicissimo. Anche il personale con poca esperienza può quindi realizzare senza grandi necessità di formazione un ricco menu di pranzo o una selezione di snack.

Grazie alle dimensioni compatte e alla pratica possibilità di incasso, il SelfCookingCenter XS è ideale per l’uso presso supermercati, stazioni di servizio e macellerie, ma è perfetto anche come postazione individuale nei ristoranti.

www.rational-online.com