Anteprima Host- Rational presenta Variosmoker

rational-mixerplane1c2a04b-89f64ab2

Dopo il successo degli anni passati, Rational si presenta alla 38^ edizione di HOST, il Salone Internazionale dell’Ospitalità Professionale, con importanti novità tecniche e performance di alti livelli per incuriosire il vivace e internazionale pubblico che popola la manifestazione dal 18 al 22 Ottobre 2013 presso Fiera Milano – Rho (Stand D42 – E33, Padiglione 4).

Nell’ottica di proporre un prodotto sempre più innovativo e funzionale in termini di ingombro e consumi, l’azienda leader nella preparazione di piatti caldi nell’ambito delle cucine professionali, quest’anno presenta l’inedito accessorio VarioSmoker.

Compatibile con tutte le unità Rational prodotte a partire dal 1997, Vario Smoker consente agli chef di cucinare e allo stesso tempo affumicare carne, pesce e verdure donando alle pietanze un inconfondibile sapore. VarioSmoker è installabile da subito senza adattamenti, utilizzando sia la programmazione manuale dei forni combinati di vecchia generazione, sia i processi intelligenti del SelfCookingCenter. Inoltre, l’utilizzo di diversi prodotti naturali come scaglie di legno o pellet, permette di personalizzare il sapore e l’intensità dell’aroma delle pietanza a seconda del gusto dello chef.

Ma non finisce qui, per completare l’offerta per questo prestigioso evento, Rational accoglie i visitatori in tre distinte aree di esibizione: la cucina a vista del “front-cooking”, quella del “teatro” e quella del “ristorante del futuro”.