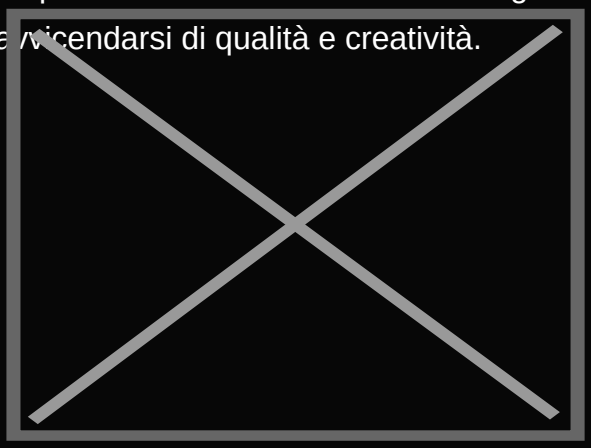
Rational, adesso la pasticceria diventa bistrot

rational-1-fd8cb2ee

Anche quest’anno Rational, azienda professionista della preparazione di piatti caldi nelle cucine professionali a livello internazionale, rinnova la sua presenza al Sigep, kermesse dedicata alla filiera della panificazione, gelateria e al settore dolciario rigorosamente artigianale che dal 18 al 22 gennaio animerà i padiglioni di RiminiFiera. Punto d’incontro per buyer ed espositori che presentano o acquistano le ultime novità e tecnologie del settore alimentare, allo stand Rational sarà un continuo avvicendarsi di qualità e creatività.



Tra le proposte dell’azienda alla fiera spicca

SelfCookingCenter whitefficiency grazie a cui è possibile cucinare di tutto con un unico apparecchio. Realizzare prodotti da forno differenti in un unico caricamento misto non è impossibile, anzi grazie alla funzione Efficient LevelControl diventa realtà: ogni singolo ripiano viene sorvegliato attentamente, mentre ELC assicura una qualità uniforme. Croissant, bignè, biscotti, ma anche pan di spagna, torte e panettoni per la prima colazione confermano che velocità, semplicità e soprattutto uniformità a pieno carico sono possibili con un unico forno. SelfCookingCenter whitefficiency sarà in particolare protagonista di un cooking show, una formula che l’azienda ripropone forte del grande successo di pubblico riscosso a ogni manifestazione, complici le piacevoli performance di chef rinomati. Rational ha deciso di organizzare il proprio spazio come se fosse una grande tipica vetrina di un negozio, affollata di prelibatezze diverse ad ogni ora del giorno, ma sempre appena sfornate. Sarà anche presente un angolo del pane, sempre operativo a dimostrazione che l’ottima qualità è pronta e fresca in un batter d’occhio. Infine, la zona gastronomia sarà allenata a sfornare pizze, panini, snack e

piccola cucina per pranzo e per il momento dell’aperitivo. «Basta un metro quadro e ogni semplice pasticceria può trasformarsi veramente in un bistrot di tutto rispetto - commenta Enrico Ferri, a.d. di Rational Italia -. Essendo un apparecchio di cottura universalmente impiegabile, SelfCookingCenter whitefficiency costituisce un aiuto insostituibile nell’attività quotidiana in cucina. Professionalità ed esperienza consentono alle nostre macchine di essere sempre più user-friendly ed efficienti, perché il mondo Ho.Re.Ca. non smette di richiedere prodotti innovativi, precisi e soprattutto semplici da usare. SelfCookingCenter whitefficiency è la tecnologia che racchiude in sé tutti questi criteri, e non solo».