Soluzioni di sistema moderne a 360°: Rational amplia il suo programma con il variocookingcenter®

schermata-02-2458155-alle-114111-58fe1956

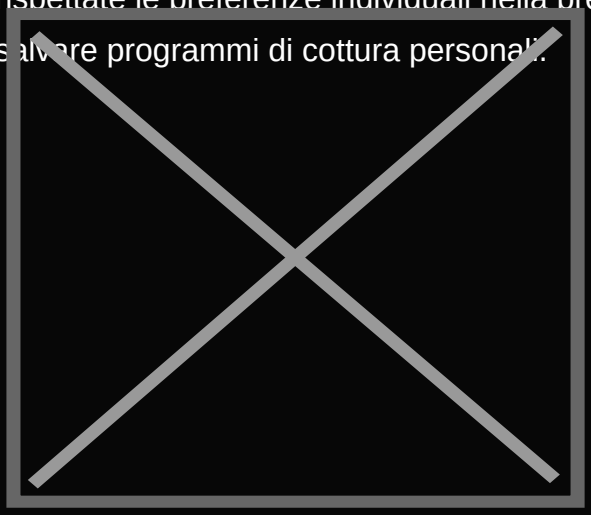
La Rational AG, conosciuta in tutto il mondo per i suoi Combi-Vapore di alta qualità, amplia la sua offerta con il potente VarioCookingCenter®. Con questo apparecchio brasiera, bollitore e friggitrice diventano ricordi del passato nella cucina moderna. Grazie alla tecnologia di riscaldamento unica e brevettata VarioBoost, garantisce prestazioni migliori con un consumo energetico nettamente inferiore rispetto agli apparecchi da cucina convenzionali.



"Grazie alla tecnologia VarioBoost, il VarioCookingCenter® è in grado di raggiungere la temperatura desiderata quattro volte più velocemente garantendo, allo stesso tempo, un risparmio energetico pari circa al 40% rispetto alle attrezzature di cucina tradizionali", evidenzia Enrico Ferri, Amministratore Delegato Rational Italia, come uno dei numerosi vantaggi del VarioCookingCenter®. Il sistema di riscaldamento, posizionato nel fondo del tegame, assicura inoltre una distribuzione uniforme della temperatura, una regolazione del calore molto precisa e tempi di

riscaldamento e raffreddamento ridotti. Insomma, una tecnologia indispensabile per assicurare l'efficienza dei costi, l'uniformità e la qualità delle pietanze durante il lavoro quotidiano in cucina.

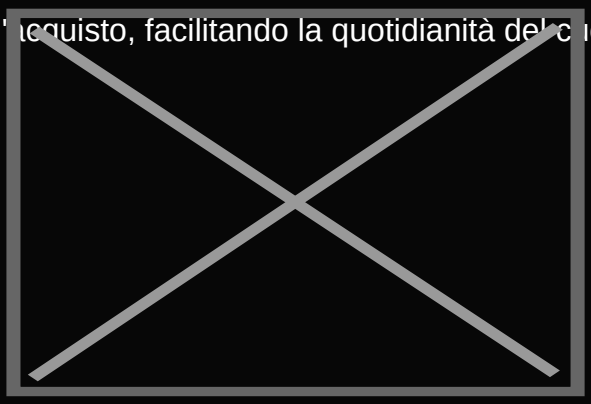
Il VarioCookingCenter® convince inoltre per la sua intelligenza. Questa consente al cuoco di decidere il modo di cottura di ciascun piatto. Le modalità operative intelligenti per arrostire, friggere e bollire controllano tutto in modo automatico, avvisano quando è necessario girare la carne e regolano la temperatura in modo da evitare che gli alimenti si brucino o scuociano. Grazie a questa notevole intelligenza, il VarioCookingCenter® può essere utilizzato anche da operatori inesperti. Nella modalità operativa manuale, comoda soprattutto per lasciare spazio alla creatività dei cuochi esperti, vengono rispettate le preferenze individuali nella preparazione delle pietanze. L'apparecchio consente perfino di salvare programmi di cottura personali.



"A guidarne la progettazione sono state le esigenze degli chef", afferma Ferri descrivendo la strada che ha portato ai diversi modelli disponibili del VarioCookingCenter®. Gli apparecchi di dimensioni maggiori, il 211 e il 311, con una capacità utile di 100/150 litri, sono stati ideati principalmente per la ristorazione collettiva. Questi modelli consentono di preparare carne, pesce, minestroni e verdure in grandi quantità in un batter d'occhio. I modelli 112T e 112L assicurano invece che gli alberghi possano esaudire i desideri dei loro clienti in modo più flessibile, assistendoli nella preparazione veloce di porzioni più piccole. I due tegami separati degli apparecchi permettono di bollire il riso da una parte e di preparare contemporaneamente un curry al pesce dall'altra. E con le loro dimensioni ridotte, gli apparecchi più piccoli possono essere posizionati su tavoli, piani di lavoro, nell'area centrale della cucina, in prossimità di punti di passaggio o nella produzione.

Oltre alle incredibili caratteristiche degli apparecchi, Ferri cita con piacere i servizi che sono inclusi nell'acquisto di un VarioCookingCenter®. "Finché l'apparecchio viene utilizzato in cucina è possibile usufruire gratuitamente della consulenza sulle applicazioni, ricevere aggiornamenti software senza

costi aggiuntivi e approfittare degli specialisti dell'assistenza su tutto il territorio nazionale", evidenzia l'amministratore italiano. In questo modo viene assicurata un'assistenza qualificata anche dopo l'acquisto, facilitando la quotidianità del cuoco.



La combinazione del VarioCookingCenter® con il Combi-Vapore di Rational diventa quasi indispensabile in una cucina professionale. Questi apparecchi, infatti, sono perfettamente sintonizzati tra loro per costituire una soluzione di sistema unica. Questa ottimizzazione del processo viene ulteriormente favorita dal collegamento di apparecchi singoli o di tutti gli apparecchi con ConnectedCooking®, la piattaforma digitale più grande per chef professionisti. Ricettario, documentazione HACCP automatica e notifiche in tempo reale sulle prestazioni dell'apparecchio sono soltanto alcuni esempi della gamma per la cucina digitale. "Con il VarioCookingCenter® siamo ora in grado di offrire ai nostri clienti un'ampia gamma di soluzioni a 360° per la cottura degli alimenti. Tutto all'insegna dei vantaggi per i clienti", aggiunge Ferri. Gli eventi live del VarioCookingCenter®, che dimostrano agli chef i vari metodi di utilizzo dell'apparecchio, evidenziano la grande capacità di Rational di proseguire lungo la sua strada di successi. Le date relative a questi eventi e informazioni ulteriori possono essere consultate su rational-online.com.

UFFICIO STAMPA:

Sgaravato srl

Via A. Meucci, 2 - I-37135 VERONA

Tel. 045 8205050 - Fax 045 585000

marketing@sgaravato.it - www.sgaravato.it

Informazioni su RATIONAL

Il gruppo RATIONAL è leader mondiale, a livello settoriale e tecnologico, nella preparazione di piatti caldi nell’ambito delle cucine professionali. La società, fondata nel 1973, conta oltre 1.800

collaboratori, di cui più di 900 in Germania. In seguito all'IPO del 2000, RATIONAL è quotata nel segmento Prime Standard della Deutsche Börse (Borsa tedesca) e rappresentata oggi sullo MDAX.

L’obiettivo principale della società è quello di offrire sempre ai propri clienti il massimo vantaggio possibile. Al suo interno, RATIONAL è fedele al principio della sostenibilità, che trova la sua espressione nei fondamenti di tutela ambientale, gestione e responsabilità sociale. Anno dopo anno, i numerosi riconoscimenti internazionali ottenuti testimoniano l’elevato livello del lavoro svolto da RATIONAL.