VarioCookingCenter: da 0 a 200° in soli 2,5 minuti

media-vcc-units-vcc-rational-112t-food-frontal-7549af85

Una bistecca espressa qui, un risotto lì e poi del salmone in padella – il servizio à la carte richiede velocità e flessibilità. Queste sono le parole d'ordine per le attrezzature nelle cucine professionali, infatti lunghi periodi di riscaldamento costano tempo e causano un'atmosfera frenetica. Con il VarioCookingCenter di Rational tutto è più semplice e veloce. L'apparecchio si riscalda da 0° a 200° in meno di 2,5 minuti e mantiene la temperatura anche quando vengono caricate grandi quantità di cibo freddo. La struttura a rete del sistema riscaldante brevettato VarioBoost distribuisce il calore in modo uniforme su tutta la superficie e lo trasferisce al cibo. Grazie all'intelligenza di cottura il sistema tara il calore per non far attaccare e far scuocere il cibo. Anche i prodotti più delicati come il riso al latte, la besciamella o il risotto posso essere cotti alla perfezione con il VarioCookingCenter.

Risparmi di costi e tempo
"Grazie al sistema riscaldante, il VarioCookingCenter raggiunge la temperatura desiderata fino a 4 volte più velocemente e consuma al contempo il 40% di energia in meno rispetto alle apparecchiature tradizionali," spiega Enrico Ferri, Amministratore Delegato, RATIONAL Italia srl. Grazie all'enorme potere riscaldante la temperatura rimane costante e i succhi della carne non fuoriescono dalle pietanze, il che significa avere fino al 17% in meno di calo peso.

La famiglia RATIONAL è fiera del nuovo prodotto della sua gamma, che è già un talento a tutto tondo. Che sia per bollire la pasta, scottare la carne o friggere le patatine – il VarioCookingCenter sostituisce una moltitudine di apparecchi di cottura tradizionali e crea spazio in cucina. Insieme al SelfCookingCenter di Rational crea una squadra vincente, da utilizzare in modo intuitivo grazie allo stesso pannello di controllo, e capace di coprire praticamente ogni cottura possibile nella cucina professionale.