VarioCookingCenter: bollire arrostire friggere con un unico apparecchio

variocookingcenter-e593f5a0

Che sia in un ristorante à la carte o in una mensa aziendale, che tu debba preparare 30 porzioni o centinaia di pasti, ogni cucina ha le sue sfide da superare, ma tutte hanno lo stesso problema: la mancanza di tempo e spazio. **Rational** si è posta questo compito e con il suo apparecchio di cottura multifunzione libera spazio e tempo, e riporta in cucina la flessibilità.

In un solo apparecchio è possibile **bollire, arrostire e friggere**. Bollire la pasta mostra in modo semplice ma efficace come è possibile risparmiare tempo con il **VarioCookingCenter**: si riempie automaticamente con l'acqua, la porta a bollitura in pochi secondi e la scola quando la pasta è al dente.

Vasca, display touch e interfaccia Rational: guardandola da lontano si può solo provare ad indovinare quali funzioni racchiuda il VarioCookingCenter. Questo apparecchio dimostra la sua prontezza operativa specialmente quando è necessario fare le cose velocemente in cucina. Si riscalda da 0° a 200° in meno di 2,5 minuti. "Con il sistema di riscaldamento brevettato VarioBoost gli chef possono creare il risultato desiderato fino a 4 volte più velocemente e con il 40% in meno di consumo energetico", spiega **Enrico Ferri**, amministratore Delegato di Rational Italia.

L'apparecchio di cottura multifunzionale **si occuperà di tutte le attività di routine** che richiedono tempo, come monitorare il cibo. Per esempio, il VarioCookingCenter segnala allo chef il momento ideale per girare le bistecche. Per scoprire questo nuovo prodotto Rational è possibile assistere a delle **dimostrazioni dal vivo** in cui si può vedere in prima persona tutte le funzionalità del VarioCookingCenter.