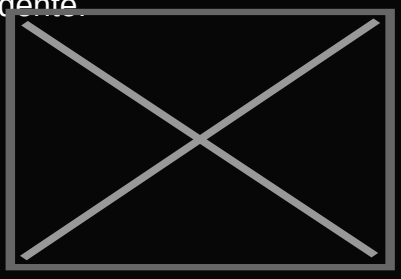
VarioCookingCenter, per bollire, arrostire e friggere con un unico apparecchio

vcc-rational-2-5977a013

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.