Rational presenta il VarioCookingCenter

vcc-rational-112l-pass-5672574e

La Rational AG, conosciuta in tutto il mondo per i suoi Combi-Vapore di alta qualità, ha ampliato in Italia la sua gamma di prodotti con il VarioCookingCenter multifunzione. Con questo apparecchio brasiera, bollitore e friggitrice diventano ricordi del passato nella cucina moderna.



Enrico Ferri, Managing Director Rational Italia, spiega cosa può fare l'apparecchio di cottura e come viene utilizzato in modo ottimale nella cucina professionale.

Domanda:
Signor Ferri, perché Rational ora non offre solo Combi-Vapore, ma anche un apparecchio che funziona con calore per contatto?

Enrico Ferri:
La nostra attenzione è rivolta ai vantaggi per la clientela, perché vogliamo sempre offrire agli chef il migliore strumento di cottura. Con il SelfCookingCenter offriamo già un apparecchio che supporta le persone nelle applicazioni di cottura che utilizzano calore e vapore e con il nuovo VarioCookingCenter abbiamo ora un secondo assistente per la cucina professionale. L'apparecchio funziona con calore per contatto ed è quindi il complemento ideale per il Combi-Vapore, perché con entrambi gli apparecchi abbinati è possibile rispondere praticamente a tutte le situazioni in cucina. Nel SelfCookingCenter si preparano prodotti da forno, sformati, prodotti da grigliare o arrosti tradizionali, mentre nel VarioCookingCenter zuppe, salse, piatti al cucchiaio, fritti e budini. È anche possibile

preparare molti piatti in entrambi gli apparecchi, il che offre una maggiore flessibilità.

Domanda:
Quindi Rational offre ora brasiere ribaltabili, bollitori e friggitrici, giusto?

Enrico Ferri:
Sì, qualcosa di simile, tutto in un unico apparecchio, con intelligenza integrata, più potenza e meno consumo energetico. Il VarioCookingCenter si riscalda da freddo a 200 °C in soli 2,5 minuti e lo chef può iniziare a rosolare direttamente le bistecche. La sua velocità è senza precedenti. Ciò viene garantito dal sistema di riscaldamento integrato VarioBoost, una struttura a rete altamente compressa. Il risotto deve essere cotto nel VarioCookingCenter, perché fa risparmiare molto tempo. Basta selezionare il processo risotto preimpostato e il gioco è fatto. Non è necessario né mescolare né sorvegliare costantemente, il sistema di riscaldamento brevettato VarioBoost emette il calore in modo così uniforme e controllato che non si brucia nulla nella vasca.

Domanda:
Il VarioCookingCenter è destinato esclusivamente alla ristorazione collettiva o anche i ristoratori possono trarre dei benefici da questo nuovo apparecchio Rational?

Enrico Ferri:
Lo sviluppo si è concentrato sulle esigenze di tutti gli chef. Per questo motivo il VarioCookingCenter è disponibile in diverse dimensioni. I due apparecchi di dimensioni maggiori hanno una capacità utile di 100 e 150 litri e sono particolarmente indicati per la ristorazione collettiva. Lì si possono, ad esempio, bollire contemporaneamente 36 kg o 54 kg di pasta. Dato che gli alberghi e i ristoranti devono rispondere in modo più flessibile alle richieste dei loro ospiti e preparare rapidamente porzioni più piccole, ci sono modelli più compatti che dispongono di due vasche separate, ciascuna con una capacità di 14 o 25 litri. Gli apparecchi si utilizzano prima per la produzione e subito dopo per il servizio à la carte.