Rational, iCombi Pro porta l’intelligenza artificiale in cucina

icombi-pro-20b7c110

Nell’attesa di poter riprendere con gli eventi dal vivo, **Rational** ha introdotto in Italia e nel resto del mondo la **versione online delle “Rational Cooking Live”**. La serie di webinar è rivolta a tutti coloro che vogliono scoprire le innovazioni di **iCombi Pro**, la nuova linea di **forni professionali** che ha fissato un nuovo standard per le cucine professionali ed è sempre più orientata allo sviluppo di **soluzioni di cottura intelligenti** che imparano e si adattano alle esigenze degli chef.

I primi webinar sono stati realizzati la settimana scorsa e, durante l’ora di presentazione, sono state trattate diverse tecniche di cottura combinata in compagnia dell'esperto chef Rational, che si è scusato per il fatto di non poter offrire a nessuno un assaggio. I partecipanti hanno interagito con lui in una dinamica sessione di domande e risposte durante e dopo il video di presentazione.

Tema chiave del webinar è **l'intelligenza artificiale del forno**, grazie alla quale è possibile lavorare come se ci fossero degli aiuto-cuochi che agevolano il lavoro in cucina. Oltre a essere in grado di arrostire, grigliare, cuocere a vapore, cuocere al forno e friggere - con il semplice tocco di un pulsante – le funzioni intelligenti di Rational **monitorano il cibo e regolano i tempi di cottura**, ad esempio si accorgono se la porta del forno è stata aperta e per quanto tempo.

I partecipanti possono vedere in funzione i 4 assistenti intelligenti:
- **iDensityControl**, la gestione intelligente del clima nella camera di cottura che grazie a sensori intelligenti, a un sistema di riscaldamento ad alte prestazioni, un generatore di vapore e una deumidificazione attiva, assicura un clima di cottura sempre ideale;
- **iCookingSuite**, l’intelligenza di cottura che grazie ai sensori riconosce dimensioni, quantità e stato degli alimenti e adatta continuamente tutti i parametri di cottura per cuocere ogni pietanza esattamente come la si desidera, permettendo anche di intervenire durante il processo di cottura, modificando il risultato desiderato o l’orario in cui si desidera che gli alimenti siano pronti;
- **iProductionManager**, che permette caricamenti misti intelligenti, ricorda quando inserire ed estrarre

le pietanze, e rende possibile pianificare e ottimizzare la produzione per avere sempre pronte le pietanze nel minor tempo possibile e con la massima efficienza;
- **iCareSystem**, il sistema intelligente di lavaggio e decalcificazione che riconosce il grado di sporco e propone il lavaggio e la quantità i detergenti più adeguati. Ed è anche possibile una pulizia del forno tra un carico ed un altro, in soli 12 minuti.

Il webinar include anche molti suggerimenti sugli accessori per avere marcature perfette su carne e pesce o sull'utilizzo del **programma Finishing** per rigenerare piatti o contenitori di cibi abbattuti e resi pronti per il servizio in pochi minuti, come se fossero appena stati preparati.

"Siamo soddisfatti di come stanno andando i webinar e dei feedback davvero positivi che abbiamo ricevuto dai partecipanti", spiega **Federica Padrin**, Direttore Marketing di Rational Italia. "C'è chiaramente molto interesse per questo tipo di attività online, che ci dà ulteriore impulso per andare avanti con il programma ed espanderlo nelle prossime settimane. Ad esempio, prevediamo di iniziare a organizzare webinar di formazione per gli chef che hanno già un Rational e vogliono sviluppare le loro conoscenze e tecniche".

I webinar sono aperti a tutti i professionisti della ristorazione, ma i posti devono essere prenotati in anticipo. Per **informazioni e iscrizioni**, visitare https://www.rational-online.com/it_it/da-scoprire/rational-live/icombi-live-online.