Con iVario di Rational l'ergonomia entra nelle cucine professionali

ivario-pro-2-s-autolift-rational-3b42d0ed

Piegamenti, sollevamenti, movimentazione di carichi, bruciature. Cucinare comporta ancora attività pesanti come queste, nella vita quotidiana di molti lavoratori. Ora, però, la nuova attrezzatura professionale per la cucina segna una svolta in termini di ergonomia e di prestazioni di cottura. Un esempio è il nuovo iVario di Rational, che sostituisce brasiere ribaltabili, bollitori, friggitrici e tutti i tipi di pentole e padelle. Bordi che non si riscaldano, regolazione ergonomica dell'altezza e funzione di sollevamento e abbassamento automatico dei cestelli per bollire e friggere, rendono la vita più facile e possono anche aiutare a prevenire malattie muscolo-scheletriche. Ma come sono nate queste innovazioni?

«Rational ha osservato moltissime cucine in tutto il mondo, ha chiesto suggerimenti di miglioramento e su queste basi ha creato molte soluzioni» spiega **Enrico Ferri**, Amministratore Delegato di RATIONAL, riassumendo il lavoro di ricerca e sviluppo che si svolge in RATIONAL. iVario è quindi diventato ergonomico ed efficiente, proprio come era stato immaginato dall'azienda. È in grado, ad esempio, di scaldare solo una parte o tutto il fondo della vasca, lasciando freddi i bordi, per evitare spiacevoli ustioni al personale che lo utilizza, mentre gli angoli sono arrotondati per prevenire lesioni provocate da tagli e urti accidentali.

Piegamenti, trazioni e posture scorrette sono alcune delle cause più frequenti di mal di schiena e possono portare a malattie muscolo-scheletriche. Lo sviluppo di iVario ha apportato notevoli miglioramenti in questo senso, grazie ad alcune delle sue caratteristiche, come il riempimento integrato e automatico dell'acqua e la messa a punto ottimale dell'altezza, che può essere regolata fino a 200 mm in 16 secondi. In questo modo il personale lavora in maniera confortevole indipendentemente dall’altezza. Poi c'è la funzione di svuotamento facile e veloce delle vasche, spiega Enrico Ferri: «La vasca di iVario è progettata in modo da poter essere svuotata perfettamente senza che il contenitore debba essere spostato dove c‘è lo scarico. Questo significa che non ci sono

fuoriuscite di liquidi, non è necessario spostare o sollevare il minimo peso e la schiena è preservata. Basta solo premere un pulsante e la vasca si inclina automaticamente per far defluire tutta l’acqua tramite lo scarico integrato».

Un altro aspetto che aumenta la sicurezza dei lavoratori è che gli alimenti bolliti o fritti nei cestelli non devono essere prelevati dal liquido bollente con un mestolo, ma vengono automaticamente sollevati al momento giusto grazie ad AutoLift, la funzione di sollevamento e abbassamento dei cestelli di iVario. Ultima, ma non meno importante, è l'intelligenza di cottura di iVario che - grazie alla precisa regolazione della temperatura - non fa attaccare o bruciare i cibi e neppure fuoriuscire i liquidi nelle cotture delicate come le salse a base di latte. Così, se niente brucia o trabocca, ci vuole anche molto meno tempo per pulire. In pochi minuti le vasche ritornano pulite - anche grazie alla doccetta integrata - e riutilizzabili per nuove cotture. Oltre alla velocità di pulizia, le vasche presentano il vantaggio di poter essere inclinate al fine di consentire all‘operatore di raggiungere facilmente tutti gli angoli, senza necessità di piegarsi.

Nel complesso, iVario è un‘altra dimostrazione dell'attenzione che Rational dedica allo sviluppo di soluzioni che garantiscano facilità d'uso e organizzazione ottimale del lavoro, consentendo un lavoro efficiente e senza errori e rendendo la giornata lavorativa un po' meno faticosa. Lavorare senza stress e in sicurezza significa meno tempi morti, maggiore produttività e maggiore efficienza. Una maggiore sicurezza aumenta anche e soprattutto la motivazione dei lavoratori.