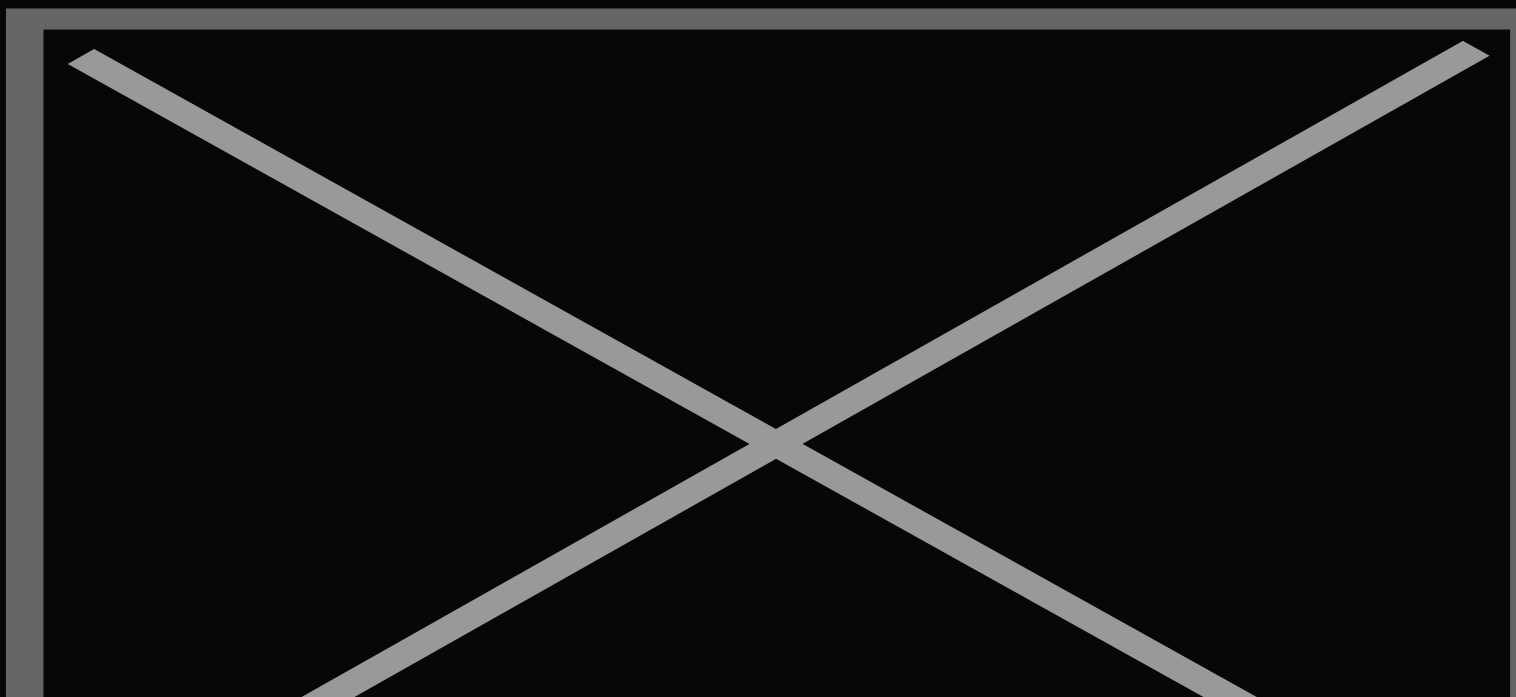
Più flessibilità in cucina con iZoneControl di Rational

ivario-xs-unit-load-a-la-carte-setup-burger-5-image-office-c900d25f

Soprattutto nelle cucine dei ristoranti, le sfide stanno aumentando: à la carte, food-to-go, delivery - è impegnativo seguire tutti i canali di distribuzione. Inoltre, agli ospiti non piace aspettare, hanno richieste speciali e vogliono varietà nei loro piatti. Per la cucina, questo significa lavoro in più, che può costare molto tempo. La soluzione è lavorare in modo affidabile ed efficiente. Spesso le attrezzature da cucina convenzionali e lente non sono di grande aiuto; un sistema di cottura multifunzionale come iVario di Rational è quindi un must have.

«La normalità è ora l'eccezione», dice **Enrico Ferri**, Amministratore delegato di Rational. *«Gli ospiti hanno richieste individuali, hanno idee precise su come dovrebbe essere il loro piatto o vogliono piatti che vadano bene per le specifiche diete come quelle senza lattosio o senza glutine»*.
Di conseguenza, questo implica che anche se c'è un menu, ci deve essere flessibilità nell’adattare i singoli piatti. Per la cucina ciò significa che - oltre al servizio à la carte - diversi componenti del menu devono essere pronti allo stesso tempo. *«In Rational siamo stati in grado di identificare alcuni anni fa questa tendenza verso le singole richieste particolari degli ospiti»*, spiega ancora Ferri, *«e in risposta a questo abbiamo sviluppato iZoneControl di iVario, il nostro nuovo apparecchio multifunzione»*.



Con iZoneControl, la superficie della vasca di iVario Pro può essere divisa in un massimo di quattro zone. Nei modelli a due vasche, iVario Pro 2-S e iVario 2-XS, ogni vasca è divisa in un massimo di due zone, che possono essere configurate individualmente in termini di forma, dimensione e posizione. Inoltre, vengono riscaldate indipendentemente l'una dall'altra e comandate centralmente tramite il display del sistema di cottura. Gli stessi o diversi alimenti possono ora essere preparati assieme. La produzione può avvenire contemporaneamente o in tempi differenti e con temperature uguali o diverse. Inoltre, l'utente può scegliere se lavorare con una sonda di temperatura al centro o secondo regolazioni individuali del tempo. Sono disponibili anche percorsi di cottura individuali per ogni zona per garantire che il risultato desiderato venga raggiunto in ogni caso. Allo stesso modo, iZoneControl elimina la necessità di controllo e di monitoraggio, poiché il sistema di cottura chiama l'utente al momento giusto, se necessario. *«Questo fa risparmiare molto tempo ed energia»*, così Ferri riassume la funzione intelligente. E ora anche i ristoranti sono preparati alla nuova flessibilità.