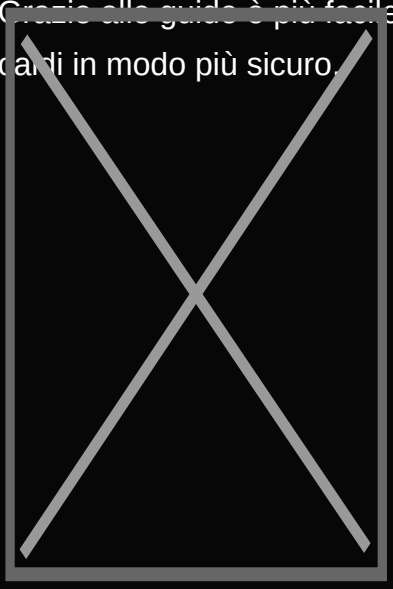
Le nuove guide estraibili per i forni Rational

rational-head-c2b03806

Nel settore dell’ospitalità e del commercio al dettaglio un alto livello di ergonomia, praticità e facilità d'uso sono di fondamentale importanza. Perché è importante proteggere i dipendenti dai possibili pericoli e ottimizzare i processi in azienda. Con questo obiettivo Rational ha realizzato delle guide estraibili che possono essere montate, anche dopo l’acquisto del forno, su tutte le unità da tavolo 1/1 GN della linea iCombi (Pro e Classic) e SelfCookingCenter, questi ultimi prodotti da settembre 2011. Grazie alle guide è più facile caricare le teglie nella camera di cottura e, soprattutto, rimuovere i cibi caldi in modo più sicuro.



Soprattutto nel servizio à la carte, nella preparazione dei cibi per il banco caldo di una gastronomia, nella sezione snack dei minimarket o nei buffet, quando lo spazio è spesso limitato e non si riescono a collocare i vassoi caldi. D'ora in poi possono rimanere nel forno combinato Rational ed è possibile, grazie alle guide estraibili, prelevare solo la parte di alimenti necessaria e rimettere la restante all’interno del forno. Si può lavorare così in modo più sicuro e comodo, anziché dover estrarre ripetutamente tutto il vassoio caldo. Le guide di scorrimento, lisce ed estraibili, sono facili da inserire e rimuovere ogni volta che è necessario pulirle. In estensione possono portare un carico fino a 10 kg, perfettamente adeguato ai comuni alimenti utilizzati nei ristoranti e nei

supermercati. In questo modo si può essere sicuri che nulla possa cadere.

«Innumerevoli conversazioni con i nostri clienti e rivenditori ci hanno chiarito che la carenza di spazio e di ergonomia gioca un ruolo rilevante nel settore dell'ospitalità. Proprio per questo abbiamo sviluppato un prodotto facile sia da usare che da montare e smontare, e che offre un chiaro vantaggio in termini di sicurezza», spiega **Enrico Ferri**, Amministratore Delegato di Rational Italia.