Rational iVario Pro, un alleato smart in cucina

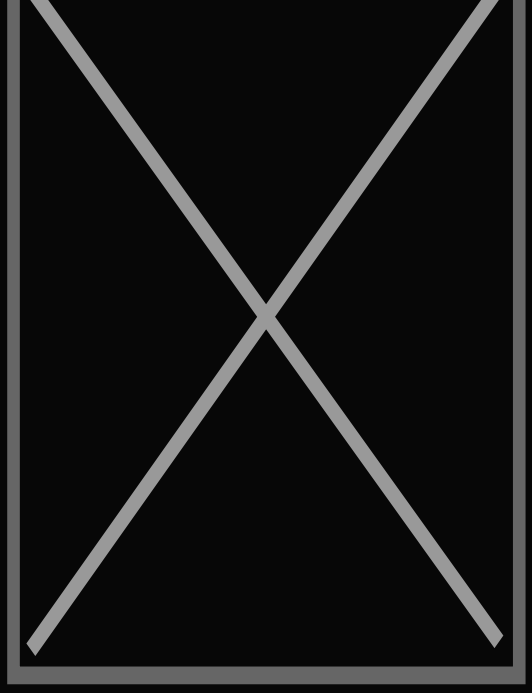
rational-ivario-pro-xl-autolift-01-292682fa

Orari di lavoro accettabili e retribuzione adeguata sono, per ovvi motivi, in cima alla lista dei desideri di ogni dipendente. Ma nel settore ristorativo dovrebbe essere tenuta in considerazione anche l'attrezzatura della cucina, che può fare una notevole differenza nel creare migliori condizioni di lavoro.

«Se una cucina professionale è in funzione da molto tempo, è evidente che non si stiano facendo grandi investimenti in tal senso» spiega **Enrico Ferri**, AD di Rational Italia. *«Nella ristorazione industriale capita che gli elettrodomestici arrivino ad avere 20 anni e lavorare con attrezzature così datate non è certo facile».*

Niente è più attraente di un posto di lavoro dotato di attrezzature moderne. *«La **digitalizzazione e l'automazione** sono popolari soprattutto tra i giovani»* continua Ferri. Basti pensare a come **iVario Pro** di Rational può cambiare radicalmente l'assetto di una cucina: con un solo apparecchio si vanno a sostituire friggitrici, pentole a pressione, bollitori e brasiere. E, grazie alle sue **funzioni intelligenti**, si assume molti compiti di routine e li svolge in autonomia.

Le vasche dei modelli L e XL hanno una capacità di 100 o 150 litri e sono attrezzate in modo ideale per la **preparazione di grandi quantità con una qualità costante**. Grazie alla rapidità e alla precisione di riscaldamento, scottare grandi quantità di carne è semplicissimo.

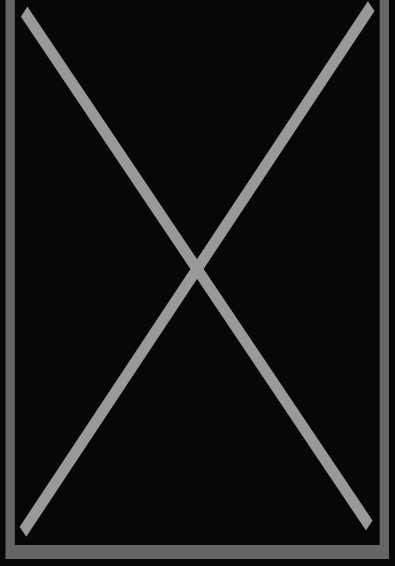


L’**abbassamento della temperatura altrettanto veloce** permette alla carne di essere scottata ma non cotta, come invece succede spesso con le attrezzature tradizionali. Per gli chef, tuttavia, c'è un vantaggio ancora più fondamentale: **iVario gestisce in autonomia il controllo del processo di cottura**, attività che normalmente richiede molto tempo. Lo chef dovrà solo girare, versare o togliere qualcosa quando iVario lo segnala. E nulla si brucia o fuoriesce.

Anche **piatti delicati** come risotti o budini non richiedono quasi nessuna attenzione, in questo modo si toglie lo stress della routine quotidiana e rimane abbastanza tempo per attività più interessanti e creative.

E poi c’è **AutoLift**, il sistema che solleva automaticamente il cibo dal liquido di cottura una volta trascorso il tempo. Pasta sempre al dente e verdure croccanti - e tutto **senza monitoraggio** e soprattutto senza alcuno sforzo. Aggiunge Ferri: *«I risultati sono eccellenti e sempre ripetibili grazie alla programmazione dei percorsi di cottura. Non potrebbe essere più affidabile».*

Gli stessi concetti sono applicabili **ai modelli più piccoli di iVario**: le versioni 2-S e 2-XS dispongono di due vasche per un utilizzo ancora più flessibile poiché è possibile eseguire in parallelo diverse tipologie di cottura. Sostituendo i sistemi di cottura tradizionali l**iberano spazio nelle cucine**, rendendole più attrattive, soprattutto quelle dei ristoranti più piccoli.



Tutti i modelli iVario sono ugualmente potenti, indipendentemente dal formato: **sono fino a 4 volte più veloci e richiedono fino al 40% di energia in meno** rispetto alle attrezzature da cucina convenzionali.

In pochi semplici passi è possibile collegare iVario alla piattaforma digitale **ConnectedCooking** utilizzando uno smartphone, un tablet o un PC. Poi si possono trasferire programmi di cottura e ricette, gli aggiornamenti del software arrivano automaticamente e vengono salvati anche i dati HACCP. *«Come vedete è possibile far sì che l**e cucine tornino ad essere dei posti di lavoro attraenti**»* conclude Ferri con un sorriso.