Rational iVario, per lavorare in cucina più semplicemente

rational-ivario-xs-20acb170

I ristoranti si trovano spesso ad affrontare numerose sfide, la cui soluzione richiede una completa riorganizzazione. Rational ha pensato a come dovrebbe essere ora la cucina di un ristorante. Il risultato: iVario - due vasche che trasferiscono il calore agli alimenti per contatto e che possono sostituire fornelli, pentole, padelle, friggitrici, piastre per grigliare, bollitori per pasta, pentole a pressione e bagnomaria.



«iVario Pro 2S e iVario 2-XS sono stati paragonati all'evoluzione di una stufa costantemente potenziata» spiega **Enrico Ferri**, AD di Rational Italia «in grado di sostituire numerosi elettrodomestici in cucina». In sé e per sé questo non sarebbe un gran vantaggio se il risultato finale, cioè la qualità del cibo, non fosse adeguata. **iVario** è dotato di un preciso sistema di gestione della temperatura, che non solo permette un rapido riscaldamento delle vasche, ma grazie a **sensori sensibili posti sotto la base delle vasche stesse**, sa anche precisamente quando è necessario abbassare la temperatura. Grazie a questa velocità e precisione, anche cibi delicati come la besciamella o la crema pasticcera non si bruciano e non fuoriescono.

Per garantire sempre la qualità desiderata, la funzione iCookingSuite assicura un monitoraggio continuo e un supporto permanente nella produzione. *«Tutto può essere regolato con la semplice*

pressione di un pulsante» aggiunge Ferri *«L'utente deve intervenire solo quando iVario emette un segnale acustico per attirare l'attenzione ad esempio per girare la bistecca».*



iVario assicura che ogni singola indicazione sia

implementata in modo **preciso e affidabile** e che il cibo sia trattato nel modo migliore: ogni chef, infatti, ha la propria idea del gusto, dell'aspetto e della consistenza che i propri piatti devono avere e con iVario possono essere **cucinati in modo affidabile e ripetibile in qualsiasi momento**.

L’ormai costante carenza di personale qualificato, lo spazio limitato, le crescenti richieste dei clienti e i rapidi cambiamenti di menu sono sfide facilmente affrontabili dopo aver riorganizzato la cucina con un iVario.