Al SelfCookingCenter 5 Senses di Rational il premio Innovazione Cliente

rational-und-disq-8e63da81

L'istituto tedesco per l'Assicurazione Qualità DISQ, la rivista DUB Unternehmer e l'Università Goethe di Francoforte hanno consegnato il premio Innovazione Cliente per l'anno 2014. Rational è stato il vincitore assoluto della categoria "tecnologia".

Rational«Il SelfCookingCenter 5 Senses ha convinto la giuria quale innovazione di successo a beneficio dei clienti - afferma Markus Hamer, amministratore delegato di DISQ -. La sofisticata tecnologia Rational solleva lo chef da noiose attività di routine, lasciando più spazio alla cura delle esigenze individuali».

Il SelfCookingCenter 5 Senses è stato lanciato sul mercato a maggio di quest'anno ed è il primo sistema di cottura dotato di una reale intelligenza. Dotate di 5 sensi, queste unità Rational sono in grado di "sentire" le condizioni della camera di cottura e la consistenza degli alimenti. Inoltre "riconoscono" dimensione e quantità caricata del prodotto, "pensano" in anticipo e calcolano il processo di cottura ideale. Infine "imparano" le abitudini dello chef e "comunicano" con lui.

Ciò significa che Rational è stata ancora una volta in grado di aumentare significativamente la qualità dei processi nelle cucine professionali. «Molteplici sono le possibilità di utilizzo, dalle cotture di pasticceria alle grigliate, in un'unica unità dalle misure compatte - afferma Markus Hamer -. Grazie alle funzioni intelligenti che assistono l'operatore, questo sistema di cottura è in grado di dare enormi benefici allo staff di cucina, soprattutto nelle cucine più grandi».