Rational iVario, soffia vento di cambiamento nelle cucine professionali

20230316164821ivario-d7e98658

Durante lo sviluppo di iVario, prodotto nello stabilimento Rational di Wittenheim in Francia, è stata data importanza non solo all'ampia gamma di applicazioni possibili, ma anche alle prestazioni del sistema di cottura.

Enrico Ferri, Amministratore Delegato di Rational Italia, afferma: *«Velocità e precisione erano i nostri principi guida. Per questo abbiamo scelto un fondo sottile e l'abbiamo dotato di potenti elementi riscaldanti»*. Il risultato è un **sistema di cottura che regola la temperatura in modo indipendente**, in cui, ad esempio, il latte non fuoriesce e il budino non si brucia nonostante venga prodotto rapidamente. *«Con la tecnologia di cucina convenzionale tutto questo non è nemmeno concepibile»* continua Ferri.

Oltre all'elevata qualità degli alimenti, anche la **versatilità** è una caratteristica distintiva di **iVario**. In particolare con i modelli a due vasche iVario 2-XS e iVario Pro 2-S, molto diffusi nei ristoranti, è possibile preparare contemporaneamente cibi diversi*. «Questo velocizza enormemente la mise en place»* aggiunge Enrico Ferri. E per una flessibilità ancora maggiore, le due vasche possono essere suddivise in quattro zone separate che possono essere **gestite con temperature diverse**, in modo da poter **cucinare allo stesso tempo cibi differenti**. *«In questo modo il servizio è estremamente rapido e semplice, senza scendere a compromessi sulla qualità del cibo»* spiega Ferri, illustrandone i vantaggi.

Grazie alle sue prestazioni e alla sua flessibilità, i processi di cucina di iVario possono essere modificati e ottimizzati. Questo significa che **si può produrre di più in meno tempo**, il che rende il team di cucina molto più rilassato. E, grazie alla semplicità di utilizzo, la brigata di cucina può rilassarsi ancora di più.
La formazione è veloce e **anche il personale non specializzato può imparare rapidamente a lavorare con iVario.**