iCombi Pro, l'assistente smart per le cucine professionali di Rational

20231116102231rationalhead-1205ea3a

Le sfide dei **ristoratori** sono sempre numerose: calcolare l'aumento dei prezzi di alimenti e materie prime, trovare il giusto personale, investire tempo nella formazione. Per questo è necessario **trovare soluzioni efficienti** che garantiscano la qualità degli alimenti e gli standard igienici. Occorre dunque un **sistema di cottura intelligente** capace di gestire tutte queste sfide.

"iCombi Pro di Rational risolve i problemi delle cucine a tutti i livelli – afferma **Enrico Ferri**, AD di **Rational Italia** – *Costi di gestione, manutenzione ed energia sono significativamente inferiori rispetto alla tecnologia delle cucine tradizionali: iCombi Pro ha un'efficienza energetica superiore del 35% rispetto al suo predecessore".*

È efficiente anche per quanto riguarda i **requisiti di tempo**; quando il personale di cucina va a casa la sera, ad esempio, il forno combinato continua a lavorare: può **preparare la carne durante la notte o pulirsi automaticamente** in modo che possa essere messo in funzione immediatamente il giorno successivo.
"L'igiene è l'elemento fondamentale in cucina – spiega Ferri – *iCombi Pro supporta anche questo aspetto con la sua intelligenza: **rileva il livello di sporco e consiglia uno dei nove programmi di pulizia**. E ora, per la maggior parte dei modelli da tavolo, è disponibile l'opzione di lavaggio iCareSystem AutoDose: un sistema integrato con cartucce che contengono prodotti solidi per la pulizia e la cura; le cartucce vengono posizionate in modo sicuro all'interno del sistema di cottura e la pulizia si avvia automaticamente all'ora desiderata o su richiesta. **iCombi Pro preleva autonomamente dalle cartucce il quantitativo necessario di prodotto** in base al lavaggio che deve effettuare. In questo modo aumenta la sicurezza sul lavoro, fa risparmiare tempo e garantisce la sicurezza igienica Haccp".*