Rational: le funzioni Cook&Chill e Finishing possono rivoluzionare la preparazione dei pasti

20240724124343rational-40a59ce3

Cook&Chill e Finishing: sono le due tecnologie con cui Rational viene in soccorso dei professionisti della ristorazione che hanno bisogno di preparare pasti caldi, gustosi e visivamente attraenti per un grande numero di ospiti.

Il **Cook&Chill** è un processo che si sviluppa in **due fasi**: prima il cibo viene cotto al perfetto punto di cottura e poi raffreddato rapidamente tramite abbattitori; questo simula quasi un fermarsi del tempo, preservando la qualità degli alimenti. Quando è il momento di servire, il cibo viene rigenerato, anche già porzionato e impiattato, e riportato alla temperatura di consumo in pochi minuti attraverso la funzione Finishing di iCombiPro. Tale processo non solo **conserva la freschezza e la qualità del cibo**, ma consente anche una **grande flessibilità nel servizio**.

La tecnologia **Finishing** differisce dalla rigenerazione tradizionale del cibo. Con i metodi convenzionali, esiste il rischio di formazione di accumuli di umidità nel piatto, che il calore eccessivo secchi il cibo o che si perdano i nutrienti. iCombi Pro invece, **controlla calore e umidità con estrema precisione**, eliminando questi problemi e garantendo una qualità eccellente.

L’intelligenza integrata in iCombi Pro riconosce la dimensione e la quantità del cibo, tenendo conto anche del peso del piatto. Il **sistema aggiunge calore e umidità a intervalli precisi** per mantenere un equilibrio ottimale tra condensazione ed evaporazione, noto come controllo del punto di rugiada. Questo permette di **ottenere una cottura perfetta** e di mantenere alta la qualità del cibo, riducendo lo stress in cucina.

L’utilizzo delle tecnologie Cook&Chill e Finishing è **adatto a quasi tutte le operazioni**, con alcune piccole differenziazioni. **Per i banchetti**, ad esempio, il carrello mobile può essere utilizzato per completare fino a 120 porzioni alla volta. Anche nel **servizio à la carte** o **nel servizio in camera**

degli hotel questa tecnologia si rivela estremamente efficace. Il Finishing in contenitori, invece, è **ideale per buffet o catering industriale**, dove vengono serviti grandi quantitativi di cibo.

Uno dei maggiori vantaggi dell'utilizzo di Cook&Chill e Finishing è la **separazione netta tra produzione e servizio**, modalità che riduce i tempi di attesa per gli ospiti e garantisce una qualità costante anche con meno personale. In un hotel con servizio in camera, ad esempio, un cuoco può preparare, impiattare e abbattere vari piatti durante i momenti di minore attività. Successivamente, al momento del bisogno, un dipendente può caricare uno dei piatti precedentemente preparati in iCombi Pro, selezionare il programma di Finishing e servire il piatto dopo pochi minuti, **senza necessitare di una particolare esperienza culinaria.**

Per implementare il Cook&Chill e Finishing sono necessari gli apparecchi e gli accessori giusti, come **il carrello mobile o il Thermocover**, oltre a un minimo di conoscenze di base. Sebbene il programma di Finishing **preinstallato in iCombi Pro** possa essere utilizzato senza problemi da qualsiasi membro dello staff, il processo di Cook&Chill richiede una certa esperienza per garantire la sicurezza alimentare e prevenire la cottura eccessiva durante la fase finale. In tal senso, **Rational offre un'ampia gamma di corsi di formazione e consulenze individuali** per insegnare ai propri clienti tutto ciò che serve per ottenere il meglio dall'iCombi Pro.