Rational al Sigep con SelfCookingCenter 5 Senses

rational-20141-8ccf3e68

Rational conferma la sua partecipazione alla 36^ edizione del Salone Internazionale di gelateria, pasticceria e panificazione artigianali, che anno dopo anno si riafferma manifestazione europea primaria del dolciario artigianale. Il suo obiettivo? Dimostrare come cuocere al forno come i professionisti, non è più impossibile. Il segreto è il SelfCookingCenter 5 Senses, il nuovo sistema per la cottura al forno professionale, che dal 17 al 21 gennaio sarà operativo nello stand dell'azienda (padiglione B1 stand 156). Qui, infatti, Insieme a tutte le novità in fatto di materie prime. ingredienti, impianti e attrezzature, Rational, forte del successo degli anni trascorsi, ripropone la formula del cooking show, organizzando lo spazio come se fosse una grande tipica vetrina di un negozio. Sarà sempre presente, infatti, un assortimento fresco di croissant, bignè, torte e panettoni, proprio come dal fornaio.

«La fiera SIGEP rappresenta una vetrina importante per poter condividere con altri colleghi le proprie conoscenze – commenta Fabio Bisanti, senior executive chef e consulente Rational, titolare di Alta Ristorazione - ed è oltremodo appagante vedere lo stupore dei visitatori davanti alla tecnologia Rational. Nel mio lavoro con Alta Ristorazione mi occupo proprio di formazione sulle nuove tecnologie e con il SelfCookingCenter è così semplice ideare e spiegare format innovativi e menu creativi, nel bar come nella sala banchetti».

Ma quali vantaggi offre il SelfCookingCenter ?

«Il SelfCookingCenter – ci spiega Samuel Zara, maestro pasticcere e consulente Rational, titolare del bar pasticceria Caffè Commercio di Dolo (VE). fa risparmiare tempo (e il tempo è denaro!), mentre grazie al controllo dei suoi 5 sensi le cotture sono sempre perfette e consentono, nell'attività quotidiana, di offrire una qualità costante. Nel mio locale ho potuto ampliare l'offerta e ora lavoriamo anche con pranzi veloci in stile business lunch. Con Rational si sono aperte nuove strade e il lavoro è diventato un divertimento, anche presso lo stand SIGEP!».

Che siano prodotti da forno dolci o salati, piccoli o grandi, freschi o surgelati, crudi o precotti, SelfCookingCenter 5 Senses è provvisto di tutte le funzioni per fare sì che siano uguali, nell’aspetto e nel gusto, a quelli dei panifici e delle pasticcerie. Secondo il tipo di impasto e della doratura che si vuole ottenere, il nuovo sistema di cottura Rational adatta l’umidità, la temperatura, la velocità dell’aria e il tempo di cottura esattamente secondo le istruzioni indicategli. SelfCookingCenter 5 Senses riconosce tutto automaticamente adattando le impostazioni in modo che si ottenga sempre il risultato desiderato. Inoltre, il nuovo assistente “fornaio” interattivo tiene in considerazione perfino le particolarità locali: ecco che un cremoso cheesecake alla newyorkese senza doratura sarà sempre pronto in modo particolarmente veloce e sicuro.

In particolare grazie alla funzione iLevelControl si può sfruttare il SelfCookingCenter 5 Senses in modo ottimale, perché la funzione permette la preparazione anche prodotti da forno diversi a rotazione nella stessa camera di cottura.