Forni combinati Rational per cucinare con la tecnologia

combimaster101-e12950e8

Forni combinati Rational per sostituire quasi ogni tipo di attrezzatura quali forni ad aria calda, fuochi, bollitori o griglie. Sono generalmente molto semplici da utilizzare, si puliscono da soli e sono in grado di risparmiare fino al 70% di energia rispetto alle altre dotazioni. Nella realtà dei fatti, tuttavia, solo una piccolissima percentuale di cucine professionali utilizza questa tecnologia multifunzionale, anche in Italia. SI stima che più del 90% degli chef si affida ancora al strumenti di cottura tradizionali.

"Chiunque sia abituato a cucinare il pollo con il girarrosto o la Fiorentina con la griglia si dimostra spesso scettico circa nuovi metodi di cottura," racconta Enrico Ferri, Amministratore Delegato di Rational Italia.

“Ma i forni combinati sono grado di preparare praticamente tutti i principali piatti offerti dalle cucine professionali italiane,” continua Ferri. “I polli arrosto, ad esempio, vengono cucinati alla perfezione, grazie a questa tecnologia, da tutte le principali catene di supermercati.”

La ragione per cui scegliere un forno combinato sta nei suoi numerosi vantaggi, dei quali può beneficiare tanto la ristorazione tradizionale, che il retail o l’ospitalità alberghiera. Tali attrezzature sono adatte per tutti i servizi da 30 pasti in su e il loro costo si ammortizza anche in meno di un anno. "Abbiamo ancora una volta migliorato il nostro SelfCookingCenter 5 Senses, dotandolo di numerosi applicazioni soprattutto per il mercato italiano,” aggiunge Enrico Ferri, “compresa la cottura di piatti per i quali nessuno penserebbe ad un forno, come ad esempio la pasta ripiena o la cotoletta alla milanese.”

I forni combinati, uniscono i benefici della cottura al vapore, come tempistiche più brevi, minor calo peso ed elevata succosità, con i vantaggi del calore a convezione che conferisce intensità aromatica, colore e croccantezza. Sono semplici da utilizzare, tanto che anche il personale meno esperto è in grado di ottenere dei buonissimi risultati senza supervisione.

Tra tutte le attrezzature, il SelfCookingCenter 5 Senses è l’unico in grado di preparare qualsiasi pietanza esattamente secondo le specifiche dello chef, semplicemente premendo un tasto. Questo perché è in grado di riconoscere automaticamente la dimensione e la condizione di ciascun tipo di cibo, nonché la relativa quantità di carico. Sulla base di queste informazioni e del risultato richiesto dallo chef, determina in maniera intelligente le impostazioni di cottura adatte.

Ma se lo chef preferisce impostare manualmente la temperatura, la quantità di vapore, il tempo di cottura e perfino la velocità dell’aria, Rational ha pensato ad un’alternativa: il CombiMaster Plus. Anche questo combi-vapore dispone di tutte le funzioni adatte a rispondere all’impegnativa domanda della cucina italiana.

Ulteriori informazioni sui prodotti Rational possono essere consultate nel sito www.rational-online.it.