Rational, la pulizia diventa sostenibile e autonoma per ogni generazione di sistemi

f6c1f457-362f-435d-8219-ed8896a7d572

Rational continua a lavorare sul tema della pulizia nelle cucine professionali, con proposte pensate per rispondere a esigenze diverse. Da un lato la nuova formulazione dei detergenti, oggi senza fosfati, dedicata ai sistemi già diffusi; dall'altro sistemi come AutoDose, che consentono una gestione autonoma del lavaggio nella gamma di sistemi più recente iCombi Pro. In questo contesto si inserisce la nuova formulazione dei detergenti per SelfCookingCenter e CombiMaster Plus, oggi completamente priva di fosfati. Un aggiornamento che consente di ridurre l'impatto ambientale mantenendo invariati gli standard di pulizia e sicurezza.

Accanto a questa evoluzione, l'azienda tedesca mette a disposizione strumenti avanzati per semplificare la gestione della pulizia nei sistemi di ultima generazione. Nei modelli iCombi Pro, l'opzione di lavaggio iCareSystem AutoDose permette una gestione autonoma del lavaggio grazie a un sistema integrato: detergenti e prodotti anticalcare, in cartucce solide, sono alloggiati direttamente all'interno del sistema di cottura. Il forno preleva in autonomia la quantità necessaria in base al ciclo selezionato e gestisce l'intero processo di pulizia, che può essere avviato con un semplice comando o programmato.

Questo si traduce in: 1) eliminazione delle operazioni manuali di dosaggio; 2) maggiore sicurezza, evitando il contatto diretto con i prodotti chimici; 3) processi di lavaggio standardizzati e costanti; 4) riduzione del carico operativo per il personale.

Come raccontano Giuseppe e Carmelo della risto-macelleria Crudo Cotto e Mangiato di Nizza di Sicilia:

Quote

La cottura della carne sporca moltissimo il forno, quindi la pulizia deve essere costante. Noi lo laviamo ogni giorno e con AutoDose è cambiato il mondo: abbiamo migliorato le tempistiche, perché fa tutto in autonomia, e anche l’igiene, perché non dobbiamo più toccare i detergenti né durante né a fine servizio.

Giuseppe e Carmelo, titolari della risto-macelleria Crudo Cotto e Mangiato di Nizza di Sicilia

Una soluzione particolarmente rilevante in contesti ad alta intensità operativa, dove rapidità, continuità e semplicità di gestione fanno la differenza. Con questo approccio, RATIONAL conferma la propria attenzione a tutte le fasi del lavoro in cucina, sviluppando tecnologie che migliorano concretamente l’attività quotidiana: dalla preparazione alla pulizia, con benefici in termini di efficienza, sostenibilità e organizzazione del lavoro.

Per maggiori informazioni visita rational-online.com