Forni combinati, il segreto del successo secondo Rational

rational-a-91b62fe3

Rational ha giù venduto più di 22mila forni combinati in Italia. In tutto il mondo, il produttore tedesco facilita il lavoro quotidiano degli chef professionali con più di 735mila unità. **Enrico Ferri**, amministratore delegato di Rational in Italia, spiega perché sempre più cuochi sono entusiasti riguardo questa tecnologia Europea d'avanguardia.

"Nel solo spazio di un metro quadrato, i cuochi che usano un apparecchio di cottura Rational possono **preparare quasi tutte le pietanze** per le quali una volta erano necessarie varie tipologie di apparecchiature, quali forni, griglie, fornelli, friggitrici e altro ancora", dice Ferri, che in quasi quattro anni alla guida di Rational Italia ha visitato numerose cucine professionali in tutto il Paese per capire le difficoltà che affrontano. Oggi in molte di queste cucine viene usato il **SelfCookingCenter** di Rational per preparare anche piatti tradizionali italiani come, il ragù alla Bolognese, la caponata o i ravioli.

rationalCosa distingue il SelfCookingCenter dagli altri forni combinati? È **intelligente e completamente automatico**, ed è quindi facile da usare. "Basta toccare un pulsante e l'apparecchio rileva la dimensione, la quantità e le caratteristiche del prodotto", spiega Ferri. "Calcola automaticamente il processo di cottura ideale per ogni piatto, aggiornandosi continuamente". Uno **speciale software** è disponibile in quasi tutti i Paesi e tiene in considerazione dei tipici piatti nazionali e delle tradizioni di cottura locali. "Oggi, gli italiani possono preparare primi piatti, contorni, snack, secondi a base di carne o pesce, ma anche piatti a base di uova ed ovviamente una vastissima quantità di dolci, usando solo un apparecchio", afferma Ferri. Senza nessun costo aggiuntivo per lo staff naturalmente.

L'investimento si ripaga da solo in pochi mesi. "Il SelfCookingCenter fa risparmiare più di quanto costa" dichiara Ferri. Gli apparecchi Rational richiedono infatti fino al 60% in meno di energia in confronto agli apparecchi tradizionali. La cottura più lenta riduce inoltre la perdita della materia prima in cottura. "i nostri clienti riscontrano un calo peso come minimo del 10% inferiore rispetto al passato".