I nuovi SelfCookingCenter, ancora più ecologici

rationals-new-selfcookingcenter-459f9198

I nuovi SelfCookingCenter di Rational sono provvisti di un triplo vetro nella porta della camera di cottura e di un'efficiente illuminazione a LED. Queste innovazioni hanno consentito di ridurre ulteriormente il fabbisogno energetico di questi apparecchi di cottura dai consumi già di per sé contenuti. Inoltre, il contatore energetico integrato nei nuovi apparecchi permette di visualizzare e di salvare, se necessario, i dati relativi al consumo di corrente.

Il consumo di energia è una voce di costo importante nelle cucine professionali e industriali. Anche minimi risparmi hanno grande valore alla fine dell'anno. L'efficienza energetica ha quindi un ruolo sempre più rilevante ed influisce sempre più sulla decisione di acquistare un prodotto. Dato che Rational cerca sempre di aumentare il vantaggio per i clienti, il team del reparto R&S si è impegnato al massimo per abbassare ulteriormente il consumo energetico dei nuovi SelfCookingCenter, riuscendoci con una serie di interventi.

I nuovi SelfCookingCenter sono equipaggiati di una porta della camera di cottura con triplo vetro e speciale rivestimento termoriflettente, che riduce considerevolmente la dispersione del calore. Già questa sola misura abbassa ulteriormente il consumo totale di energia fino al 10% rispetto ai modelli precedenti. Inoltre i tripli vetri del SelfCookingCenter sono predisposti per poter essere aperti e puliti singolarmente. Ciò consente una visuale sempre perfetta dell'interno anche dopo molti anni. La funzione isolante è rimasta inalterata, la si può perfino "sentire" con la mano, perché il vetro esterno del SelfCookingCenter si scalda così poco da poter essere toccato anche a lungo senza alcun pericolo.

Anche la moderna illuminazione a LED di porta e camera di cottura contribuisce al risparmio energetico, illuminando perfettamente perfino gli angoli più remoti. Tra l'altro, i LED durano particolarmente a lungo e richiedono una manutenzione quasi nulla. I nuovi SelfCookingCenter sono inoltre provvisti di una funzione che consente di visualizzare sul display di comando perfino il consumo

energetico dopo i singoli processi di cottura oppure, a scelta, anche alla fine della giornata o della settimana. I dati possono anche essere scaricati ed elaborati sul PC della propria postazione di lavoro.

www.rational-online.com