

Rational iVario, per lavorare in cucina più semplicemente

rational-ivario-xs-20acb170

I ristoranti si trovano spesso ad affrontare numerose sfide, la cui soluzione richiede una completa riorganizzazione. Rational ha pensato a come dovrebbe essere ora la cucina di un ristorante. Il risultato: iVario - due vasche che trasferiscono il calore agli alimenti per contatto e che possono sostituire fornelli, pentole, padelle, friggitrici, piastre per grigliare, bollitori per pasta, pentole a pressione e bagnomaria.

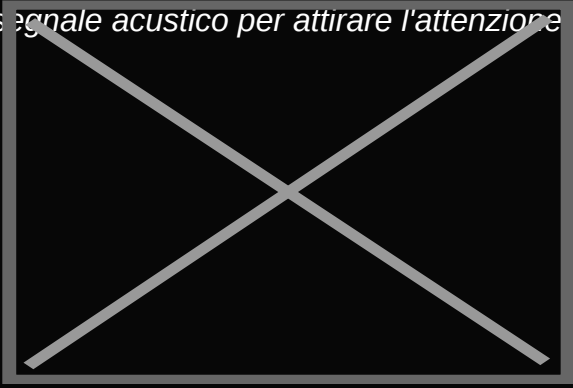


«iVario Pro 2S e iVario 2-XS sono stati paragonati all'evoluzione

di una stufa costantemente potenziata» spiega **Enrico Ferri**, AD di Rational Italia «in grado di sostituire numerosi elettrodomestici in cucina». In sé e per sé questo non sarebbe un gran vantaggio se il risultato finale, cioè la qualità del cibo, non fosse adeguata. [iVario](#) è dotato di un preciso sistema di gestione della temperatura, che non solo permette un rapido riscaldamento delle vasche, ma grazie a **sensori sensibili posti sotto la base delle vasche stesse**, sa anche precisamente quando è necessario abbassare la temperatura. Grazie a questa velocità e precisione, anche cibi delicati come la besciamella o la crema pasticcera non si bruciano e non fuoriescono.

Per garantire sempre la qualità desiderata, la funzione iCookingSuite assicura un monitoraggio continuo e un supporto permanente nella produzione. «*Tutto può essere regolato con la semplice*

pressione di un pulsante» aggiunge Ferri «L'utente deve intervenire solo quando iVario emette un segnale acustico per attirare l'attenzione ad esempio per girare la bistecca».



iVario assicura che ogni singola indicazione sia

implementata in modo **preciso e affidabile** e che il cibo sia trattato nel modo migliore: ogni chef, infatti, ha la propria idea del gusto, dell'aspetto e della consistenza che i propri piatti devono avere e con iVario possono essere **cucinati in modo affidabile e ripetibile in qualsiasi momento**.

L'ormai costante carenza di personale qualificato, lo spazio limitato, le crescenti richieste dei clienti e i rapidi cambiamenti di menu sono sfide facilmente affrontabili dopo aver riorganizzato la cucina con un iVario.