Rational porta la tecnologia di cottura ad un nuovo livello

crpressebild-5senses2-f24921cb

Rational un anno fa ha sorpreso gli chef di tutto il mondo con un apparecchio di cottura in grado di sentire, riconoscere, pianificare, nonché imparare dall’utente e con lo stesso comunicare. Il SelfCookingCenter 5 Senses di rational è il primo apparecchio comparso sul mercato che non lavora mediante programmi pre-impostati. Invece, regola di volta in volta tutti i processi adeguandoli al tipo di prodotto da cucinare, alla sua dimensione ed alla quantità di carico.

Il SelfCookingCenter 5 Senses di Rational controlla la temperatura, l’umidità, il tempo di cottura e la velocità dell’aria per ben 60 volte al minuto, in modo da garantire che le pietanze risultino con il gusto e l’aspetto indicati dallo chef mediante semplice pressione di un tasto. L’apparecchio riconosce inoltre lo stato del prodotto e regola di conseguenza le condizioni della camera di cottura, in maniera ottimale e automatica.

"L’arte di cucinare consiste nel conseguire sempre risultati di alto livello, malgrado le condizioni possano essere si volta in volta diverse," racconta Enrico Ferri, Amministratore Delegato di Rational Italia. I prodotti possono essere infatti più grandi o più piccoli ed anche la quantità è variabile.

"Il SelfCookingCenter 5 Senses è così intelligente da rilevare tali differenze,” continua Ferri, ed aggiunge: "Mentre la maggior parte degli apparecchi presenti sul mercato è programmato con processi di cottura prestabiliti, il SelfCookingCenter 5 Senses rileva e prende in considerazione le attuali condizioni di cottura e determina passo passo cosa deve essere regolato per assicurare la qualità del risultato."

Questo è un vantaggio molto importante, soprattutto laddove vi siano frequenti tourn over del personale. Indipendentemente da chi utilizza l’apparecchio, ogni piatto risulta esattamente come desidera lo chef.

Il SelfCookingCenter 5 Senses, inoltre, informa lo chef in merito a quali regolazioni sta eseguendo e perché. "Con Rational l’utente riceve moltissime informazioni on time ed i clienti considerano la cosa assolutamente sensazionale," conclude Enrico Ferri.