Rational presenta il SelfCookingCenter XS

xs-fron-006c9f50

All’insegna del motto “Idee che cambiano il mondo” e fedele al proprio principio di offrire sempre il massimo vantaggio possibile alla clientela, lo scorso 9 Settembre Rational ha presentato a Riccione il suo nuovo SelfCookingCenter.

Tutti i riflettori erano puntati sul SelfCookingCenter XS, che nonostante le misure ridotte (soli 55,5 cm di profondità e 65,5 cm di larghezza per un’altezza di 56,7 cm) offre tutte le prestazioni e l’intelligenza tipiche delle unità Rational. Inoltre, è anche dotato di un generatore di vapore integrato.

“I nostri apparecchi convincono grazie a prestazioni e precisione, oltre che per i vantaggi del generatore di vapore. Rational è garanzia di una qualità ottimale dei cibi, un aspetto per il quale non accettiamo alcun compromesso. Siamo pertanto molto orgogliosi di essere riusciti a sviluppare – assieme ai nostri fisici, ingegneri e cuochi – un SelfCookingCenter di queste dimensioni, che non solo completa la nostra affermata serie di strumenti di cottura senza temere confronti, ma che definirà anche una classe a sé sul mercato”, spiega **Enrico Ferri**, Amministratore Delegato di RATIONAL Italia.

Anche i modelli più grandi della serie SelfCookingCenter hanno attirato le attenzioni degli ospiti: numerose nuove funzioni arricchiscono l’ultima generazione di prodotti aumentandone in particolar modo i potenziali di risparmio.

rationalxsCon il SelfCookingCenter XS Rational è riuscita ad ampliare la serie con un apparecchio 2/3 con un ingombro record: solo 0,2 m3. Il più piccolo modello della famiglia SelfCookingCenter non teme tuttavia il confronto con i fratelli maggiori in quanto a dotazione e prestazioni. Anche il SelfCookingCenter XS è infatti munito del generatore di vapore Rational e dispone degli apprezzati assistenti iCookingControl (il supporto intelligente per la cottura), iLevelControl (l’aiutante per caricamenti misti ottimali), HiDensitiyControl (il garante di una qualità ottimale dei piatti grazie alla massima potenza e alla precisa regolazione delle condizioni della camera di cottura) ed Efficient CareControl (il sistema automatico di pulizia e decalcificazione).

Il SelfCookingCenter XS è quindi perfetto per l’impiego come postazione per il servizio alla carta, presso supermercati, stazioni di servizio o macellerie, sia come apparecchio principale sia come soluzione integrativa. Ad incasso, a parete oppure a pavimento: il nuovo SelfCookingCenter XS trova spazio ovunque. Questa novità RATIONAL permette di grigliare, cuocere al vapore, arrostire, gratinare e sfornare i cibi nel rispetto degli ingredienti e con una qualità perfetta realizzando saporiti spuntini, piatti da asporto e prodotti da forno, oltre che piatti sani per la pausa pranzo. Grazie alla semplicità d’uso dei SelfCookingCenter tutto ciò riesce senza problemi anche al personale senza esperienza in cucina.

A richiesta, in abbinamento al design e al focus applicativo è disponibile anche una bella e potente cappa filtrante, che visivamente si integra alla perfezione con l’apparecchio ed è perfetta anche per la cucina a vista. Un’ampia offerta di accessori in formato 2/3 fornisce un supporto ottimale nella preparazione delle pietanze più diverse. Vale la pena di ricordare la piastra per griglia e per pizza, la griglia a righe e quadretti per grigliare verdure, bistecche e pesce, la piastra per arrosti e pasticceria per preparare panini, dolci di pasta sfoglia, spadellati o cibi impanati, oltre al Multibaker, ideale per uova fritte, omelette, rösti e tortillas.

I punti di forza del nuovo SelfCookingCenter
Fin dal primo sguardo, tutti gli apparecchi colpiscono per l’innovativo design del pannello di comando e la porta con triplo vetro, ottimizzata sotto il profilo energetico e dotata di illuminazione LED integrata. Grazie al triplo vetro munito di un modernissimo rivestimento termoriflettente si riduce notevolmente la dispersione termica attraverso la porta, diminuendo i consumi energetici complessivi di un ulteriore 10% rispetto al modello precedente. Così si risparmia sui costi dell’energia e si rispetta l’ambiente.

Per la pulizia i vetri possono essere aperti e chiusi in tutta semplicità; in questo modo si evita in maniera efficace l’usuale problema di offuscamento del triplo vetro. Assieme alla luce della camera di cottura, i LED integrati nella porta consentono di illuminare ampiamente e adeguatamente le pietanze. Il personale di cucina può quindi valutare al meglio il grado di doratura di polli, cotolette o panini fin negli angoli più lontani. In caso di cucina a vista, poi, l’aspetto molto invitante promuove le vendite. È stata inoltre modificata la schermata iniziale e grazie all’uso di una CPU più veloce i nuovi SelfCookingCenter sono ora ancora più comodi da usare. Nuova è anche l’illuminazione dei ripiani, che in modalità iLevelControl segnala tramite LED quale ripiano deve essere caricato o scaricato e quando. Ciò rende l’uso del SelfCookingCenter ancora più semplice e aiuta in particolare il personale senza esperienza a sfornare in modo più rapido e sicuro i piatti pronti.

Con la nuova generazione di apparecchi i clienti Rational possono inoltre beneficiare di numerose altre ottimizzazioni. Fra le tante, vale la pena di ricordare l’innovativa guarnizione della camera di cottura, migliorata e in grado di garantire una durata 2,5 volte maggiore anche in caso di funzionamento continuo a 300 °C.

Il nuovo SelfCookingCenter è disponibile fin da subito presso i rivenditori specializzati RATIONAL nella versione XS in formato 6 x 2/3 GN, così come nei già noti formati da 6 x 1/1 GN a 20 x 2/1 GN. Il SelfCookingCenter XS è offerto in versione elettrica, mentre tutti gli altri apparecchi sono disponibili a scelta in versione elettrica oppure a gas.

www.rational-online.it