



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

'Cook & Chill' y 'Finishing' de Rational, la solución en cocina para eventos multitudinarios

'Cook & Chill' y 'Finishing' de Rational, la solución en cocina para eventos multitudinarios

Miércoles, 15 de mayo 2024

Ya sea para una boda con 100 invitados o para una comida en el comedor de la empresa: cuando muchos invitados quieren platos visualmente atractivos, calientes y sabrosos al mismo tiempo, puede ser todo un reto para el equipo de cocina. Sobre todo si hay escasez de personal. Una solución es separar la producción y el servicio con 'Cook & Chill' y 'Finishing'. **Sascha Barby**, vicepresidente de *Live Customer Experience* de Rational AG, explica cómo funciona.

– ¿Qué es 'Cook & Chill' y 'Finishing'?

– En una primera etapa, los alimentos se cocinan al punto justo y luego se enfrían, como si hubiéramos parado el tiempo para preservar la calidad. Justo antes de servir, el plato se lleva a la temperatura de consumo en pocos minutos.

– ¿Cuál es la diferencia entre el acabado en un 'iCombi Pro' y la regeneración tradicional de alimentos?

– Con la regeneración convencional, existe el riesgo de que demasiada humedad forme charcos en el plato, demasiado calor seque los alimentos o se pierdan nutrientes. Con el 'iCombi Pro', el calor y la humedad se controlan con tanta precisión que esto queda prácticamente eliminado.

– ¿Cómo funciona esto?

– El 'iCombi Pro' reconoce el tamaño y la cantidad de comida e incluso tiene en cuenta el peso del plato. Gracias a su inteligencia integrada, el calor y la humedad se añaden a intervalos precisos para mantener un equilibrio entre la condensación y la evaporación, lo que se conoce como control del punto de condensación. Esto garantiza que los alimentos se cocinen a la perfección y con una calidad excelente. Incluso podría decirse que la calidad con 'Cook & Chill' y 'Finishing' es a menudo mejor que con un solo proceso de cocción: preparar los alimentos en el momento oportuno y luego poder calentarlos con flexibilidad reduce el estrés en la cocina, lo que repercute positivamente en la calidad.

– ¿Para qué empresas es adecuado el proceso?

– Con ligeros ajustes, la tecnología es adecuada para casi cualquier operación: si hay que servir muchos platos al mismo tiempo, por ejemplo para un banquete, el *rack* de platos móvil puede utilizarse para terminar hasta 120 raciones al mismo tiempo. Por supuesto, esto también funciona con platos individuales, por ejemplo en el servicio a la carta o para el servicio de habitaciones de hotel. El acabado en recipientes es ideal para *buffets* o *catering* industrial en los que se sirve una gran variedad de alimentos en grandes cantidades.

– ¿Cuál es la mayor ventaja de 'Cook & Chill' y 'Finishing'?

– La principal ventaja es la separación de la producción y el servicio. Esto garantiza tiempos de espera cortos para el cliente y una alta calidad constante. Y todo ello con menos personal. Tomemos como ejemplo un hotel con servicio de habitaciones: si la cocina sigue ocupada y un chef tiene tiempo, puede preparar, emplatar y refrigerar una variedad de platos. A última hora de la tarde, quizás sólo haya un empleado presente: cuando llega un pedido, simplemente carga uno de los platos preparados en el 'iCombi Pro', selecciona el programa de 'Finishing' y puede servir al cabo de unos minutos. Ni siquiera necesita experiencia en la cocina.

Otro ejemplo: en una boda con 100 personas, por supuesto, todo el mundo quiere empezar la cena al mismo tiempo. Con la producción en el mismo día, sólo hace falta que una pequeña cosa que salga mal, y entonces hay prisas y la calidad de la comida se resiente. Y aunque todo esté listo y se sirva a tiempo, ¿qué pasa si el testigo está dando un discurso de media hora en ese momento? Entonces hay que mantener la comida caliente, lo que reduce aún más su calidad. 'Cook & Chill' y 'Finishing', en cambio, permiten preparar los platos con tranquilidad, terminarlos en cuestión de minutos y servirlos cuando convenga.

– ¿Qué necesitan los restauradores/as para implantar esta tecnología?

– Además de los equipos y accesorios adecuados, como el *rack* de platos móvil o el 'Thermocover', es necesario un poco de conocimiento previo. Aunque cualquier empleado -incluso no profesional- puede utilizar sin problemas el programa de 'Finishing' preinstalado, 'Cook & Chill' requiere cierta experiencia: los alimentos deben alcanzar la temperatura correcta durante la cocción para garantizar la seguridad alimentaria y evitar que se cocinen en exceso durante la cocción final. Gracias a los numerosos chefs que trabajan en Rational, contamos con una gran experiencia que transmitimos a nuestros clientes a través de cursos de formación y

consultas individuales. Podemos enseñarle todo lo que necesita saber sobre la tecnología para sacar el máximo partido a su 'iCombi Pro'.

Para conocer más sobre 'Cook & Chill' y 'Finishing', toda la información se encuentra disponible en la web de Rational. Para los que ya tengan un 'iCombi Pro' en su cocina, los eventos de formación gratuita *Academy* son muy recomendables para obtener nuevos conocimientos y poder consultar todas las dudas con un/a chef experto. Todas las próximas fechas se encuentran ya publicadas en la web de Rational y [abiertas para registro](#).

Contacta con **Rational** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Rational presenta junto al reconocido chef Martín Berasategui ocho vídeo recetas únicas](#)
- [Rational presenta iHexagon, para la elaboración de platos de máxima calidad en el menor tiempo](#)
- [Rational presenta sus novedades en cocción inteligente en H&T Málaga y HIP Madrid 2024](#)
- [Rational ofrece un 20% de descuento en el modelo 'iVario Pro 2-S', hasta el 31 de diciembre](#)