



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

ConnectedCooking: Rational simplifica la gestión remota de cocinas con su plataforma digital

ConnectedCooking: Rational simplifica la gestión remota de cocinas con su plataforma digital

Miércoles, 03 de julio 2024

Rational presenta *ConnectedCooking*, un sistema de gestión digital para cocinas profesionales que permite controlar y monitorizar los equipos de cocción a distancia. Esta plataforma gratuita ofrece acceso remoto, control de procesos, transferencia de recetas y programas de cocción, garantizando uniformidad en la calidad de los platos y eficiencia en la gestión de múltiples ubicaciones.

Los retos a los que se enfrentan las cocinas profesionales son variados, desde los elevados costes y la escasez de mano de obra cualificada hasta las crecientes exigencias y expectativas de los clientes. Las soluciones innovadoras son el futuro, y Rational no se queda atrás con sus equipos 'iVario Pro' e 'iCombi Pro', que cubren hasta el 90% de todas las aplicaciones de cocción habituales, son fáciles de usar y garantizan una excelente calidad de los alimentos.

El sistema digital de gestión de cocinas *ConnectedCooking* completa el conjunto y garantiza al usuario visión y control en todo momento. *ConnectedCooking* hace que los procesos de la cocina profesional sean más rápidos, sencillos y seguros. La [plataforma gratuita](#) ofrece acceso a los equipos de cocción Rational a través del ordenador, la tableta o móvil, desde una aplicación.

De este modo es posible controlar en todo momento el uso, el estado de limpieza, el consumo de energía y los datos APPCC. Los clientes con un equipo de cocción Rational se benefician de tener siempre una vista general del estado del equipo en directo en la *app*, pudiendo incluso acceder en remoto al mismo para enviar programas de cocción o modificar sus ajustes a distancia. Todo gracias a la conectividad y la tecnología de Rational.

Además, las empresas con múltiples cocinas en varias ubicaciones pueden crear recetas y programas de cocción en la sede central y transferirlos a los equipos de cocción de cada lugar con un solo clic. Esto garantiza la uniformidad en los platos de todas las ubicaciones, logrando que el comensal pruebe un plato en el mismo estado y con la misma calidad independientemente de en qué establecimiento se encuentre.

Todas estas características hacen de *ConnectedCooking* un sistema de gestión digital único en el mercado, que permite monitorizar un equipo desde cualquier dispositivo, facilitando el control y asegurando una calidad uniforme en cada plato ofrecido al comensal.

Para todos aquellos que quieran conocer este sistema, tanto si ya tienen un equipo Rational y aún no lo han conectado como si se plantean adquirirlo, [pueden consultar más información en la web de Rational](#).

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

Noticias Relacionadas

- [Últimos días para conseguir la 'iVario Pro 2-S' de Rational, con un descuento especial del 20%](#)
- ['Cook & Chill' y 'Finishing' de Rational, la solución en cocina para eventos multitudinarios](#)
- [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](#)