



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Rational continúa con sus eventos exclusivos, dirigidos a profesionales de las colectividades

Rational continúa con sus eventos exclusivos, dirigidos a profesionales de las colectividades

Miércoles, 07 de julio 2021

Durante el mes de julio los profesionales de la restauración social y colectiva tienen cuatro citas *online* para poder ver cómo mejorar los procesos de cocción diarios, la gestión automática de los datos APPCC y ser mucho más eficientes y productivos con el 'iCombi Pro' y la 'iVario Pro de Rational'. **Las citas son los días 14, 20, 26 y 29 de julio**, por la tarde.

En estos nuevos eventos 'iKitchen' específicos para colectividades, el 'iCombi Pro' y la 'iVario Pro' hacen tandem para trabajar y evitar así que el estrés de una elevada producción no haga mella en el personal de cocina. Gracias a los sistemas inteligentes integrados en los dos equipos, se pueden organizar los menús diarios según las diferentes especificaciones (celiaquías, alérgenos o incluso dietas restrictivas) y seguir con un buen flujo de producción.

Cuando hablamos de cocinas de colectividades, conocemos tres sistemas de gestión: cocinar y servir, cocinar y mantener y, finalmente, cocinar y enfriar (*in situ* y transporte en caliente o en frío). Cada sistema de gestión depende de las necesidades de cada cocina y los equipos de Rational se adaptan a las necesidades de cada una de ellas.

El 'iCombi Pro' y la 'iVario Pro' trabajan con sistemas inteligentes que les permiten ser precisos y muy flexibles. Con el 'iCookingSuite' en los dos equipos, por ejemplo, se obtienen resultados de cocción precisos y reproducibles día tras día. Cocinar un ragú, un estofado o incluso empanados o una tanda de huevos fritos bajos en aceite, es tan sencillo como introducir los ingredientes y dejar que el equipo guíe en la cocción, sin apenas supervisión... y si hablamos de producción, el 'iProductionManager' integrado en el 'iCombi Pro', es capaz de planificar cargas mixtas con un mismo clima. Lo que nos aporta una gran flexibilidad y una mejor organización del menú diario.

Para tenerlo todo controlado, los equipos de cocción 'iCombi Pro' e 'iVario Pro' están conectados a la red con la plataforma 'ConnectedCooking', donde se almacenan y se pueden descargar los datos APPCC de cada cocción y asegurarse de que todo cumple las ormativas sanitarias. Con los equipos Rational no hay sorpresas. Además, los restauradores pueden realizar menús más saludables, con menos grasas, y conservando mejor las vitaminas y la textura de los alimentos gracias al sistema inteligente 'iDensityControl'.

También cabe destacar el trabajo del asistente 'iCaresystem', que permite limpiar el equipo de forma automática y en menos de doce minutos; una limpieza ultrarrápida y con total garantía de higiene. En el caso de la 'iVario Pro', el sistema inteligente 'iVarioBoost' proporciona un calentamiento más preciso y rápido de la cuba; y el 'iZoneControl' permite trabajar a la plancha con diferentes temperaturas para una máxima flexibilidad y precisión.

Como aseguran los responsables demostradores de Rational, *"todos aquellos compañeros cocineros que estén interesados en realizar menús más saludables y que quieran ofrecer un menú más sabroso, pueden asistir a uno de nuestros eventos online especializados en colectividades. Todas las fechas disponibles se encuentran en [nuestra página web](#) donde pueden registrarse. ¡Esperamos que les entusiasmen!"*.

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

Noticias Relacionadas

- ['iKitchen' de Rational, la solución más flexible e interconectada para cocinas de colectividades](#)

- [Rational y Winterhalter se alían para impulsar la transformación del sector de la restauración](#)
- [Rational regala un kit de limpieza para seis meses con el nuevo 'iCombi Pro'](#)
- [Los Good Design 2020 premian el diseño innovador del 'iCombi Pro' de Rational](#)