



El 'iCombi Pro' y la 'iVario Pro' de Rational, juntos contra el despilfarro alimentario

29-09-2021

El tándem formado por el 'iCombi Pro' y la 'iVario Pro' de Rational permiten optimizar las compras y producir conforme a la demanda de una manera fácil, segura y flexible, ayudando a ajustar la producción y llevar al mínimo el desperdicio alimentario. Inteligencia de cocción para colectividades y grandes centros de producción.

Restaurantes corporativos, alimentación hospitalaria, comedores escolares, residencia de ancianos, catering de eventos... las empresas y centros de colectividades se enfrentan a diferentes grupos de clientes, diversidad de elaboraciones y los mismos desafíos que la mayoría de cocinas: falta de personal especializado, estandarización, horarios de comidas flexibles, dietas especiales o la presión de los costes. Con la combinación funcional inteligente de estos dos equipos se puede conseguir una mayor productividad y evitar problemas, sin sacrificar la calidad.

El 'iCombi Pro' y el 'iVario Pro' son dos equipos pensados para facilitar la operativa y mejorar las condiciones de trabajo en una cocina profesional. Ambos cuentan con inteligencia de cocción, gran potencia, alta capacidad de producción y eficiencia energética. Es esa inteligencia de cocción lo que hace únicos a los equipos Rational. Trabajan con un sistema de cocción que siente, detecta, piensa, se anticipa, e incluso aprende del cocinero y se comunica con él.

A pesar de las grandes producciones que se manejan en el sector, los menús deben ser atractivos, saludables y nutritivos. Con el 'iCombi Pro' y el 'iVario Pro' se consiguen platos con un 95% menos de grasa, hasta un 40% menos de calorías, menos desperdicio de alimentos, menos sobreproducción y menores costes operativos. A cambio, más vitaminas, colores, minerales y sabores. Al contrario que las cocinas sin vaporizador combinado, con los equipos Rational se pueden preparar incluso patatas fritas sin ningún tipo de grasa adicional o aceite... y además, de manera rápida. Con un único 'iCombi Pro', se pueden cocinar al vapor hasta 80 kilos de brócoli.

En comparación con equipos de cocina convencionales, con el tándem 'iCombi Pro' e 'iVario Pro' se ahorra energía, se necesita emplear menos materia prima, se evita la sobreproducción y además se cocina más saludablemente.

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
- Los Good Design 2020 premian el diseño innovador del 'iCombi Pro' de Rational
- Beneficios en la cocina gracias a la sostenibilidad de los equipos de Rational
- Rational continúa con sus eventos exclusivos, dirigidos a profesionales de las colectividades