



El 'SelfCookingCenter 5 Senses', el más avanzado sistema inteligente de cocción

04-06-2014

'Self CookingCenter 5 Senses' de Rational, es el primer sistema inteligente de cocción del mundo que siente, detecta, piensa, se anticipa, aprende del usuario y hasta se comunica con él. El apoyo perfecto para el cocinero profesional.

Fiel a su afán de mejora continua, Rational ha logrado una vez más mejorar significativamente su producto estrella, el 'SelfCookingCenter'. *"Era importante para nosotros desarrollar una tecnología que fuese el apoyo perfecto para el cocinero, que le facilitase el trabajo, que lo entendiese, que supiese lo que necesita y que pusiese en práctica sus indicaciones de forma fiable para conseguir los resultados deseados"*, explica **Hugo Bernal**, director general de Rational Ibérica.

La marca ha seguido desarrollando el 'SelfCookingCenter', hasta transformarlo en un sistema inteligente de cocción. Ahora está equipado con cinco sentidos que facilitan aún más los procesos en la cocina y llevan la calidad de cocción a un nivel superior. En definitiva, persiguen aportar el mayor beneficio para sus clientes.

Los cinco sentidos de 'SelfCookingCenter 5 Senses'

Gracias a sus sensores especializados, el 'SelfCookingCenter 5 Senses' siente las condiciones actuales en la cámara de cocción y la consistencia de los alimentos. Detecta el tamaño, la cantidad y el estado del producto y calcula automáticamente el dorado adecuado. Piensa y prevé, calculando durante la cocción el proceso ideal para conseguir el resultado deseado. Aprende de las costumbres a la hora de cocinar y las pone en práctica; incluso se comunica con el usuario mostrando lo que está haciendo para obtener el resultado deseado.

"SelfCookingCenter 5 Senses es el primer sistema de cocción con verdadera inteligencia. Toma decisiones por sí mismo y las comunica", explica Hugo Bernal. Sin embargo, el cocinero es el que decide el resultado final que quiere obtener. El 'SelfCookingCenter 5 Senses', como competente y fiable ayudante de cocina, se encarga de convertir los deseos del cocinero en realidad, con total precisión.

Con este nuevo equipo, Rational ha incrementado considerablemente su variedad internacional. Numerosas aplicaciones para platos indios, chinos, japoneses y latinoamericanos quiere facilitar la cocina de fusión. 'SelfCookingCenter 5 Senses' también incluye novedosas funciones para la preparación de productos de panadería y pastelería. En el proceso de hornear se pueden preparar verdaderas delicias, con un dorado uniforme y el auténtico sabor de la panadería y pastelería tradicional.

Para los usuarios del modelo anterior, el 'SelfCookingCenter whiteefficiency', la firma alemana pone a su disposición este nuevo *software* de forma gratuita. Esta actualización del *software* está disponible en la web del [ClubRational](#).

www.rational-online.com