



'iKitchen' de Rational, cocinas de colectividades más ágiles y flexibles ante los nuevos desafíos

Martes, 30 de junio 2020

Escasez de personal especializado, presión de costes, digitalización: estos son algunos de los desafíos que la restauración afronta a diario. A esto se suman las cada día más exigentes demandas con respecto a la calidad, alimentos especiales, alergias u otros tipos de alimentación como la vegetariana, vegana, sin gluten o sin lactosa... Además de buenas ideas y conceptos inteligentes, las cocinas necesitan un aliado que conozca los desafíos, los apoye técnicamente y permita producir grandes cantidades de la manera más eficiente posible. Rational ha sido capaz de crear ese apoyo: el sistema 'iKitchen'.

"Bajo el nombre de 'iKitchen', hemos combinado 'iCombi Pro', 'iVario Pro' y 'ConnectedCooking' para formar una única solución de sistema", expresa Erhard Weber, director general de Rational Ibérica. El objetivo es facilitar el trabajo, especialmente en grandes cocinas con un volumen de 500 comidas por día o más, para optimizar los procesos y ahorrar espacio, dinero, energía y materias primas. Pablo Torres, chef corporativo de Rational Ibérica, explica "si tomamos de ejemplo una cocina originalmente equipada con salamandra, caldera, freidora, olla a presión, horno de aire caliente y fogones, vemos que se pueden reemplazar todos estos aparatos tradicionales y equipar la cocina con tan solo el 'iCombi Pro' y la 'iVario Pro'; de esta manera se puede ahorrar hasta un 40% de espacio".

Al mismo tiempo, ambos sistemas de cocción juntos cubren hasta el 90% de todas las aplicaciones de cocción convencionales. Incluso para cocinar pasta al dente o preparar alimentos utilizando el método de *sous-vide*, lo que aumenta considerablemente la flexibilidad de una cocina profesional. Como regla general, cocinar también es más saludable. Como dice Pablo, *"con el 'iCombi Pro', por ejemplo, puedes freír sin exceso de aceite; esto significa que las patatas fritas son tan crujientes como se desee, pero tienen mucha menos grasa. Y al vapor con el 'iCombi Pro' se conservan las vitaminas y los nutrientes mucho mejor, incluso los colores son vívidos".*

El hecho de que ambos sistemas de cocción estén hechos para la cooperación también se demuestra por las interfaces de usuario diseñadas de forma idéntica, que guían al usuario a través de los menús de acuerdo con el mismo principio. Ambos también tienen funciones inteligentes que hacen que el manejo sea aún más fácil y, por lo tanto, reducen significativamente la tasa de error. Incluso los trabajadores menos cualificados tienen fácil acceso a todas las aplicaciones de cocción, lo que les permite seguir aprendiendo y al mismo tiempo cocinar como un experto. El hecho de que 'iKitchen' hace un uso óptimo de todos los recursos se demuestra, por ejemplo, cocinando durante la noche. Tanto el 'iCombi Pro' como la 'iVario Pro', cuentan con este sistema lo que permite ahorrar una gran cantidad de tiempo de producción y quita mucha presión de la cocina.

Y todo apoyado en un tercer componente, 'ConnectedCooking', la plataforma digital de Rational que también sirve para aumentar la productividad, ya que se puede utilizar para administrar y transferir programas de cocción de forma centralizada, por ejemplo, que los sistemas de cocción pueden recuperar y almacenar datos APPCC, e incluso se puede controlar el 'iCombi Pro' remotamente desde cualquier parte. Permitiendo así reducir la tasa de error y garantizar un estándar constante en la producción de alimentos. Solo la carga y descarga de alimentos tiene que hacerse personalmente, pero la programación de las cocciones se puede hacer de manera remota. *"Con 'iKitchen', las cocinas de colectividades pueden funcionar con más agilidad que antes y responder con mucha más flexibilidad a sus desafíos", expresa Pablo Torres.*

[Contacta con Rational](#) o [accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.](#)

Noticias Relacionadas

- ['iVario Pro' de Rational, la nueva potencia y el mayor rendimiento para la cocina profesional](#)
- [El nuevo 'iCombi Pro' de Rational, productividad inteligente al servicio del profesional](#)
- ['ConnectedCooking' de Rational, la plataforma para la gestión digital de las cocinas](#)
- [Descubre el nuevo 'iCombi Pro' de Rational en alguno de los webinars de la gira 'More 2020'](#)

