



'iProduction Manager', el asistente inteligente del sistema de cocción 'iCombi Pro' de Rational

15-07-2020

Hoy en día la tecnología se puede hacer cargo de una gran parte de la planificación operativa de los menús. Los profesionales pueden ayudarse de sistemas de cocción inteligentes como el nuevo 'iProductionManager' que incorpora el 'iCombi Pro' de Rational; un asistente inteligente que garantiza la calidad, aumentando la flexibilidad en la cocina.

Cuando en una empresa del sector industrial, la sirena del almuerzo sonaba a la una en punto, todos irrumpían en el comedor al mismo tiempo... era el momento de la cocina, asumiendo la misma presión que quien tiene que correr 1.000 metros en un tiempo récord. La flexibilidad que se ofrece hoy en día en muchos lugares de trabajo nos aleja de esa imagen y la realidad es que con la no-estandarización de los horarios, lo que para el equipo de cocina era una carrera de 1.000 metros, se ha convertido en una carrera de obstáculos. Los tiempos de comida más largos, los diferentes alimentos para llevar y los *snacks* entre comidas, son ahora los que determinan la rutina diaria... en cada momento, los comensales quieren tener a su alcance una gran selección de elaboraciones, recién preparadas y siempre con la misma calidad. Este concepto moderno presenta muchos desafíos para el equipo de cocina, no solo en el caso de las empresas, también en caterings e incluso en la restauración comercial.

Como comenta **Pablo Torres**, chef corporativo de Rational Ibérica, *"hace tiempo que vemos que se ofrecen horarios más flexibles. Esto crea grandes desafíos de planificación con el peligro de producir demasiado o muy poco"*. Una buena planificación de la producción es indispensable, especialmente cuando se requiere variedad de alimentos en grandes cantidades. Hasta ahora, los chefs tenían que hacer esto en gran medida de manera manual, ahora pueden ayudarse de sistemas de cocción inteligentes como el nuevo 'iProductionManager' del 'iCombi Pro' Rational. Hoy en día la tecnología se puede hacer cargo de una gran parte de la planificación de los menús; puede establecer qué productos se pueden preparar a la vez, cuál es la secuencia óptima de la operativa o cómo asegurar un estándar, una vez establecido. Independientemente de quién está cocinando en cada momento y con cada equipo, un asistente inteligente garantiza la calidad y elimina tensiones en la cocina.

En la preparación simultánea de alimentos, con el 'iCombi Pro', no solo es importante la preparación sucesiva, sino también la combinación en la postproducción. Como comenta Torres, *"por razones logísticas y energéticas, es mucho más beneficioso si los alimentos requieren el mismo método de cocción; eso supone que se pueden preparar al mismo tiempo y no requieren monitoreo o control"*

. Con el control de la cocción inteligente, también aumenta la flexibilidad en la cocina para reaccionar de inmediato a cambios repentinos y de última hora.

Un intuitivo sistema en las pantallas táctiles, permite que simplemente arrastrando y soltando el dibujo de un alimento en la pantalla, el sistema advierta al cocinero qué alimentos se pueden producir juntos y cuándo. El sistema monitorea de tal manera que los tiempos de cocción se adaptan de manera inteligente a la cantidad y al resultado deseado. El sistema inteligente ajusta automáticamente el tiempo para los procesos de cocción, incluso dependiendo de los tiempos de apertura de la puerta.

En las grandes cocinas, no podemos perder de vista tampoco el tema de la sostenibilidad; ésta juega un papel importante ya que el consumo de energía de los equipos de cocina es un factor decisivo. Como comenta Pablo Torres, *"tiene sentido que podamos comenzar un proceso de cocción con energía optimizada. Sin embargo, si el tiempo es la máxima prioridad, también debe haber una función específica para poder elegir cuándo todo tiene que estar listo al mismo tiempo"*.

El vaporizador combinado 'iCombi Pro' que Rational lanzó al mercado en primavera cuenta con el nuevo 'iProductionManager', un asistente inteligente que respalda la planificación de la producción y ofrece resultados sobresalientes, especialmente en cargas mixtas. Esto permite a los los profesionales reaccionar con confianza a los muchos desafíos que presenta la cocina moderna.

Todos los profesionales podrán conocer de primera mano el nuevo 'iCombiPro' de Rational y, por supuesto, el funcionamiento del sistema 'iProductionManager'. Las presentaciones se están realizando vía webinar y, en cuanto sea posible, se volverá a las demostraciones en vivo y en directo ([consulta todas las demostraciones previstas y las fechas](#)).

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

Noticias Relacionadas

- ['iKitchen' de Rational, cocinas de colectividades más ágiles y flexibles ante los nuevos desafíos](#)
- ['iVario Pro' de Rational, la nueva potencia y el mayor rendimiento para la cocina profesional](#)
- ['ConnectedCooking' de Rational, la plataforma para la gestión digital de las cocinas](#)
- [El nuevo 'iCombi Pro' de Rational, productividad inteligente al servicio del profesional](#)