



La 'VarioCookingCenter' de Rational, eficacia, ahorro y sostenibilidad a partes iguales

13-05-2019

La 'VarioCookingCenter' de Rational es el equipo multifuncional perfecto para aquellos profesionales que se preocupan por sus escandallos y quieren ahorrar en costes tanto energéticos como operativos, teniendo en cuenta la eficiencia energética y la sostenibilidad.

Equipos tradicionales que consumen demasiado, largos horarios de apertura y una demanda constante es a lo que se enfrentan diariamente tanto la restauración colectiva como la restauración tradicional. Por eso, no es de extrañar que el coste total de las facturas se dispare hasta niveles muchas veces insostenibles.

Uno de los mayores retos del sector de la restauración y las colectividades es la eficiencia energética, seguida de la sostenibilidad. Con esta premisa y sabiendo que es uno de los sectores comerciales que más energía consume, el equipamiento de cocina debe ayudar a este propósito. En este sentido, los equipos Rational, no solo se distinguen por una operativa excelente, sino también por ser energéticamente eficientes.

La 'VarioCookingCenter' de Rational es el equipo multifuncional perfecto para aquellos restauradores que se preocupan por sus escandallos y quieren ahorrar en costes tanto energéticos como operativos. En este sentido, el catering Hermanos González es el ejemplo perfecto de operatividad y ahorro energético. Su chef **Carlos Mendoza** expresa que *"antes teníamos que estar tres o cuatro personas pendientes de la olla, ahora solo las necesitamos para sacar la comida. Hacemos 80 kg de carne y 200 kg de pasta en hora y media, lo que nos hace ahorrar mucho tiempo y dinero"*.

Nos lo cuentan ellos mismos en este video:

Con la 'VarioCookingCenter', solo con un estofado, se puede ahorrar hasta un 61% de energía respecto a cualquier otro aparato

tradicional del mercado de la misma manera que también se reducen las mermas en un 20%. Con el potente sistema 'VarioBoost', la cuba se calienta sólo donde detecta que hay alimentos y de forma homogénea, lo que hace que el precalentamiento de esta sea mucho más efectivo. De esta manera el restaurador puede ahorrar a final de mes hasta un 40% en su factura eléctrica.

Para aquellos chefs que estén preocupados por la energía total que consumen la 'VarioCookingCenter' y quieran ver datos concretos de su eficiencia, Rational ha publicado los resultados de un [proyecto de investigación de la Escuela Politécnica de Ciencias Aplicadas de Zúrich](#), que no solo indica cuánto se puede ahorrar en electricidad, sino que también le indica qué otros ahorros son posibles en consumo de materia prima, necesidad de espacio y carga de trabajo para diversos sectores trabajando con este equipo.

Además, la 'VarioCookingCenter' ha sido galardonada con el '*HKI certificate*', siendo el primer equipo de su sector en facilitar detalladamente su consumo energético.

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

Noticias Relacionadas

- ['ServicePlus', el servicio post-venta de Rational que acompaña al cocinero en todo momento](#)
- [Rational lanza el servicio 'ChefLine': ayuda de cocinero a cocinero para todos sus clientes](#)
- [La 'cocina sin fuego' de Rational, un buen concepto también para las colectividades](#)
- [Rational presenta la solución de conectividad más avanzada para la cocina profesional](#)