



Rational apuesta por la digitalización y el control para mejorar la seguridad alimentaria

14-12-2021

La seguridad alimentaria está en el punto de mira en cualquier cocina profesional, más aún en cocinas de colectividades como las del sector sanitario, educativo o empresarial. Rational es consciente de ello y con la tecnología que incorpora su tándem formado por el 'iCombi Pro' y la 'iVario Pro', ayuda a los profesionales a superar los retos diarios en ese campo.

Ahora, más que nunca, es imprescindible extremar las precauciones dentro y fuera de la cocina para servir a los clientes platos higiénicamente seguros. Rational ha compilado en un documento titulado 'Libro Blanco sobre la seguridad alimentaria', una serie de consejos básicos que pueden ayudar al profesional en su día a día. La precisión de temperaturas en la cocción de los alimentos o la limpieza de la maquinaria y puesto de trabajo, son dos temas importantes al hablar de inocuidad.

Desde Rational se ofrece una solución rápida, sencilla y fiable para asegurar que los datos de cocción de los alimentos queden registrados en el equipo según los principios del APPCC. Los equipos de la firma, tanto la 'iVario' como el 'iCombi Pro', permiten al restaurador obtener todos sus parámetros de cocción desde la plataforma digital 'ConnectedCooking'... desde que la cabina entra en precalentamiento, cuando se abre la puerta y la temperatura baja, hasta la temperatura máxima a la que llega el núcleo del alimento y el tiempo total de cocción de este, son algunos de los parámetros que quedan registrados y que fácilmente pueden descargarse desde la aplicación hasta seis meses después.

Pablo Torres, chef nacional corporativo de Rational, expresa que lo mejor es *"invertir en un sistema y flujos de trabajo adecuados para el saneamiento, conocer los puntos críticos en las operaciones y formar al personal. Esto es lo más importante y con sentido para poder garantizar una buena seguridad alimentaria"*. Y añade que, *"el iCombi Pro puede ser un aliado ideal ya que el equipo no solo se limpia solo y de manera automática, sino que aporta un plus de seguridad adicional con el almacenamiento y la descarga de datos APPCC desde la plataforma digital ConnectedCooking"*.

El documento 'Libro Blanco sobre la seguridad alimentaria' de Rational se puede descargar gratuitamente desde este enlace.

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

Noticias Relacionadas

- Rational ofrecerá continuas demostraciones de cocina en el Gastronomic Forum Barcelona
- El 'iCombi Pro' y la 'iVario Pro' de Rational, juntos contra el despilfarro alimentario
- 'iKitchen' de Rational, la solución más flexible e interconectada para cocinas de colectividades
- 'ConnectedCooking' de Rational, la plataforma para la gestión digital de las cocinas