



Rational ofrece gratuitamente a sus clientes el nuevo software del SelfCookingCenter

13-03-2017

Desarrollada por su equipo de técnicos y chefs, y con el afán de estar siempre al día con la última tecnología, Rational pone a disposición de todos sus clientes una actualización de *software* gratuita para el SelfCookingCenter.

Con esta actualización responde a las necesidades actuales y futuras de los profesionales poniendo al día todos los equipos fabricados entre septiembre 2011 y agosto 2016. Ofrece un avance tecnológico de cinco años, con sorprendentes mejoras en los procesos de cocción y nuevas funcionalidades que facilitarán el día a día en cualquier cocina.

Los usuarios de un SelfCookingCenter pueden descargar la actualización gratuitamente desde www.club-rational.com. Solo hay que seguir los pasos indicados en la misma web y utilizar el USB Rational original para realizar la actualización en el equipo.

Las mejoras de la actualización

- **Panel de control más intuitivo.** El nuevo panel de control responde mucho mejor a las necesidades de una cocina profesional y facilita el correcto manejo del equipo para todos los usuarios. Diseño mejorado e iconos más intuitivos para cada proceso.
- **Medidor digital de consumo.** Ofrece información detallada en todo momento ¿Que consumo energético necesita cada proceso de cocción o cuanto se ha consumido en un día o en una semana? Con el nuevo indicador de consumo, el usuario del equipo estará siempre informado y podrá descargar y trabajar esta información en un Excel.
- **Programación de auto-lavado.** Con esta actualización todos los clientes podrán disfrutar del lavado automático que ofrecen los equipos Rational de última generación. Permite programar el horario de limpieza en el momento que más convenga a la cocina. El SelfCookingCenter avisa a la hora prevista. El resultado: un equipo siempre limpio sin entorpecer el trabajo diario.
- **Procesos de cocción automáticos mejorados.** Más variedad y precisión al cocinar con el SelfCookingCenter gracias a los

procesos de cocción automáticos, optimizados y pensados para reducir tiempos y obtener la mejor calidad de cocción. Se presentan nuevas opciones en parrilla a la carta, horneado de postres, magdalenas o pizzas, entre otros. Las principales mejoras son:

- Hornear postres con iLC. Preparación de postres calientes como la tarta *tatin* o el *coulant* de xocolate, durante los servicios a la carta. Se pueden preparar simultáneamente diferentes postres durante los servicios a la carta o durante la producción de otros platos.
- Magdalenas iCC. Para hornear magdalenas, cocer con sonda térmica o con ajuste del tiempo. Se pueden hornear en su punto magdalenas de diferentes tamaños.
- Parrilla a la carta con iLC Finishing. En el proceso de parrilla a la carta, se ha adaptado el tiempo mínimo, de un minuto a 30 segundos, para conseguir la temperatura de servicio deseada en productos sensibles como bistecs, tras la fase de reposo, y sin superar el tiempo de cocción deseado.
- iCC / iLC Pizza. En el proceso iCC Pizza y en el iLC Pizza se añadió el botón de 'Ventilador suave'. La turbina funciona ahora a un nivel más bajo. De esa forma, se evita que los ingredientes particularmente ligeros como las rodajas de champiñones, puerro o cebollas, puedan ser desplazados de la pizza por la fuerza de la turbina.

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

Noticias Relacionadas

- El formato compacto del SelfCookingCenter centra la atención entre los nuevos Rational
- Nueva parrilla de Rational que permite dos marcas distintas con un solo accesorio
- Rational promueve la alimentación sana en los colegios con su SelfCookingCenter
- El SelfCookingCenter de Rational cuenta con la certificación 'Energy Star' de la EPA