

El formato compacto del SelfCookingCenter centra la atención entre los nuevos Rational

14-09-2016

Siguiendo su máxima de facilitar el trabajo al profesional y buscar el máximo beneficio para el cliente, Rational presentó el pasado lunes 12 de septiembre, en Barcelona, la nueva generación de su vaporizador combinado 'SelfCookingCenter'; la estrella del acto fue una nueva categoría de producto, el 'XS', un 'SelfCookingCenter' en formato compacto, el apoyo perfecto para una cocina de colectividades para, por ejemplo, elaborar los menús de las personas alérgicas o intolerantes con la máxima seguridad y de manera independiente al resto de producción.

Hugo Bernal, director general de Rational Ibérica fue el encargado de desgranar las ventajas de los nuevos modelos en una espectacular presentación en la que no faltaron luces, música, color y, por supuesto, una demostración en directo en la que se cocinaron diversos menús en tiempo récord y con unos resultados espectaculares.

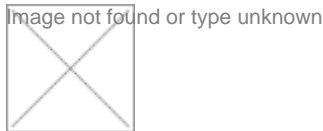
'SelfCookingCenter XS', potencia, versatilidad y facilidad de uso

El hermano pequeño del 'SelfCookingCenter' lo es simplemente por tamaño. Sus reducidas dimensiones de 55,5 cm de profundidad, 65,5 cm de ancho y 56,7 cm de alto, no le restan ninguna de las avanzadas prestaciones y rendimiento de su hermano mayor. Según explicó Bernal *"nuestros ingenieros han hecho un gran trabajo de miniaturización... al 'XS' no le falta nada, simplemente se ha reducido el espacio"*.

El 'SelfCookingCenter XS' también está equipado con el generador de vapor fresco de Rational y cuenta con los sistemas *iCookingControl*, el ayudante inteligente de cocción; *iLevelControl*, el ayudante para una carga mixta inteligente; *HiDensityControl*, la garantía para la mejor calidad de alimentos gracias a una potencia máxima y a una regulación precisa de las condiciones en la cámara de cocción; y el *Efficient CareControl*, la limpieza y descalcificación automáticas.

Además, en el 'SelfCookingCenter XS' se puede cocinar a la plancha, al vapor, asar, gratinar, preparar crujientes empanados y hornear todo tipo de alimentos de forma suave y con una gran calidad. Sus pequeñas dimensiones lo hacen perfecto como apoyo en

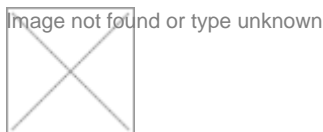
una cocina de colectividades para, por ejemplo, elaborar los menús de las personas alérgicas o intolerantes.



Cocciones rápidas y platos en su punto perfecto, crujientes por fuera y jugosos por dentro

Gracias a los sensores de control inteligente de cocción, los vaporizadores combinados de Rational son capaces de adaptar los procesos de cocción a la carga obteniendo resultados perfectos y homogéneos. En la demostración se cocinaron entrecots a la plancha (jugosos por dentro y bien marcados por fuera), pulpo, gambas y hasta crujientes pechugas de pollo empanado. Además se pueden cocinar distintos alimentos a la vez sin que se mezclen olores ni sabores. La revolución ha llegado a la cocina profesional y hornos, basculantes o freidoras pueden arrinconarse y ser sustituidos por un 'SelfCookingCenter'.

Otra importante ventaja es que, gracias al sencillo manejo del panel de control de los 'SelfCookingCenter', incluso personal sin experiencia en cocina puede utilizarlos obteniendo los mismos resultados perfectos.



Detalles que marcan la diferencia

Además de todo lo ya mencionado, en la presentación se fueron desgranando infinidad de detalles que marcan la diferencia en este equipamiento. Como comentó Bernal *"algo mejor tiene que ser algo diferente... para liderar no hay que imitar y la innovación se consigue escuchando a los profesionales, detectando sus necesidades..."*.

En la nueva generación de vaporizadores combinados, llama la atención a primera vista el innovador diseño del panel de control y el acristalamiento triple de la puerta para mayor eficiencia energética, además de la iluminación *led* integrada.

El acristalamiento triple, con el moderno revestimiento termorefectante, reduce la pérdida de energía a través de la puerta y con ello el consumo energético total. En comparación con el modelo anterior, lo reduce hasta en un 10 % y permite ahorrar costes de energía y cuidar el medio ambiente (respecto a otros equipamiento que hay en el mercado, el consumo se reduce hasta un 30%). Los cristales se pueden abrir por separado y limpiar fácilmente, de modo que se mantiene la buena visión durante mucho tiempo, evitando el problema habitual de no poder ver bien el interior como sucede con el acristalamiento triple convencional.

La iluminación *led* integrada en la puerta, y también en la cámara de cocción, permiten una iluminación óptima de los alimentos y de todo el interior. El personal de cocina puede ver fácilmente el grado de dorado de los productos que se están preparando.

Otra característica nueva es la iluminación por niveles, en el proceso de cocción *iLevelControl* se avisa mediante luces *led* qué bandeja hay que cargar o descargar y cuándo. Esto facilita aún más el uso del 'SelfCookingCenter' y es especialmente útil para personal de cocina sin experiencia a la hora de retirar sin errores los platos listos, de forma rápida y segura.

En definitiva, los clientes de Rational pueden contar con muchas mejoras en esta nueva generación de equipos, la cuarta desde que en 2004 se presentase el primer 'SelfCookingCenter'. El primer vaporizador combinado del mundo fue lanzado por la firma alemana en 1976 y supuso una gran revolución en el sector de las cocinas profesionales.

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