



Rational promueve la alimentación sana en los colegios con su SelfCookingCenter

16-09-2015

Rational, especialista en tecnología para la cocción, se propone contribuir al aumento de la calidad de la comida en los colegios. Los SelfCookingCenter de Rational que equipan los comedores escolares, demuestran que ofrecer comidas saludables no implica un mayor coste en cuanto a materia prima o personal.

La comida preparada en un SelfCookingCenter de Rational contiene un 95% menos de grasas y hasta un 40% menos de calorías. Al contrario que las cocinas sin vaporizador combinado, con los equipos Rational se pueden preparar incluso patatas fritas sin ningún tipo de grasa adicional o aceite... y además, de manera rápida. Con un único SelfCookingCenter, se pueden cocinar al vapor hasta 80 kilos de brócoli.

En tan solo un metro cuadrado, estos equipos pueden preparar verduras saludables, sabrosos pescados, numerosas guarniciones e incluso productos de panadería y pastelería. Manejarlos es tan sencillo como pulsar el botón con los resultados deseados; el SelfCookingCenter determina automáticamente el proceso óptimo de cocción para cada alimento. De esta manera, incluso comedores con personal escaso y poco cualificado son capaces de preparar comidas sanas y equilibradas para los alumnos.

En numerosas ocasiones, Rational ha demostrado que la variedad alimentaria en los colegios no tiene que ser costosa. *“Con SelfCookingCenter se puede ahorrar alrededor de tres a cinco horas de trabajo diario en un comedor que sirva 100 comidas”,* asegura **Pablo Torres**, chef corporativo de Rational Ibérica. *“Incluso podemos reducir, de igual manera, gastos en otras áreas. El SelfCookingCenter consume alrededor de un 70% menos de energía y hasta un 20% menos de materia prima comparado con los equipos tradicionales de cocción”.*

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