



El 'SelfCookingCenter' y el sistema *Finishing* de Rational, aliados en las grandes producciones

02-10-2018

El 'SelfCookingCenter' es la solución para las grandes producciones que buscan la máxima satisfacción de sus clientes a la vez que la rentabilidad; si a ello le unimos la utilización del sistema *Finishing* para poder preparar alimentos con antelación y regenerarlos, tenemos el proceso perfecto para conseguir una producción eficiente y de calidad.

Tanto caterings como *buffets*, y en general cuando hablamos de grandes producciones, los profesionales se encuentran a diario con la tesitura de tener que gestionar la rentabilidad de sus cocinas buscando la máxima satisfacción de sus clientes. Por esta razón, los restauradores son cada vez más conscientes de que un buen equipamiento puede salvarles en las peores situaciones y, sobre todo, facilitarles mucho el trabajo.

Equipos como el 'SelfCookingCenter' son el aliado perfecto para el cocinero, no solo porque aportan rapidez, sino también por su flexibilidad. Con este equipamiento se pueden reducir o sustituir un gran número de equipos diferentes, como hornos de convección, sartenes basculantes, planchas, freidoras o vaporizadores. En una superficie de menos de 1m² se puede cocinar a la plancha, asar, hornear o cocinar al vapor, rehogar, blanquear o pochalar. El 'SelfCookingCenter' ofrece numerosas posibilidades.

El sistema permite además preparar las elaboraciones con antelación y abatir los alimentos para que se conserven mejor; de esta manera, ante un evento, por ejemplo, sólo se tendrá que regenerar con el proceso *Finishing*. Éste sistema necesita solo seis minutos, lo que significa que los platos se pueden conservar después en un *rack* móvil durante 20 minutos más hasta servirlos en la mesa o incorporarlos a un *buffete*.

El 'SelfCookingCenter' funciona como un verdadero profesional de la cocina ya que 'posee' todos los sentidos. Siente las condiciones de la cámara, detecta el tamaño y la cantidad, aprende los hábitos del cocinero, se anticipa y calcula el resultado deseado y, finalmente, se comunica con el chef y le muestra lo que está haciendo el equipo.

Tanto en línea fría con el sistema *Finishing*, como en producción *in situ*, el 'SelfCookingCenter' siempre se caracteriza por una

producción eficiente, la alta calidad de los platos y la tranquilidad de tener los gastos siempre bajo control.

¿Cómo trabajar con el sistema *Finishing*?

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

Noticias Relacionadas

- 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
- El formato compacto del SelfCookingCenter centra la atención entre los nuevos Rational
- Rational promueve la alimentación sana en los colegios con su SelfCookingCenter