Rational: necessità di modelli di ristorazione responsabili

vcc-rational-3-f5ba4f05

La **cottura** consuma molta **acqua ed elettricità**. Queste risorse possono quindi essere risparmiate nella cucina professionale, come mostra un'analisi critica delle apparecchiature, secondo cui brasiere, bollitori e friggitrici tradizionali hanno valori di consumo elevati, mentre un apparecchio di cottura multifunzionale s'impone come alternativa per queste applicazioni. Ciò consente non solo di risparmiare spazio, ma anche qualche euro nella bolletta di acqua ed elettricità.

Con il **VarioCookingCenter, Rational**, lo specialista nella preparazione di piatti caldi, ha sviluppato un apparecchio di cottura multifunzionale in grado di bollire, arrostire e friggere consumando **fino al 40% in meno di energia elettrica** rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali. Ciò è garantito dal potente sistema di cottura VarioBoost che, grazie alla sua struttura reticolare, trasferisce uniformemente il calore dal fondo vasca al cibo. Inoltre, il consumo di acqua è ridotto, perché occorre lavare un numero inferiore o nullo di pentole e padelle.

SV Schweiz AG, gestore del ristorante per collaboratori di ABB Svizzera, produttore di tecnologie per l'energia e l'automazione, ha recentemente investito in tre VarioCookingCenter. "Grazie ai previsti risparmi sui costi di acqua ed elettricità, abbiamo potuto realizzare una soluzione di front cooking allettante rimanendo nel budget complessivo stanziato per la trasformazione e la gestione del nostro nuovo ristorante aziendale", spiega **Anton Bucher**, Project Manager Planning & Construction.

L'**ottimizzazione delle tecniche di produzione** nelle cucine professionali ha quindi un effetto positivo non solo sul bilancio energetico, ma anche sull'offerta culinaria. Questo è un motivo sufficiente per esaminare più da vicino le proprie attrezzature da cucina. In questo modo, tutti possono contribuire a un futuro migliore.