Tecnologia, Fratelli Celona sceglie Rational

20230428124252celonahead-6d19aac8

Sin da ragazzino **Andrea Celona** ha iniziato a seguire le orme del padre che gestiva il **panificio di famiglia**, con uno spirito imprenditoriale tale da spingerlo ad andare molto oltre. Quando la visione di impresa ha portato la famiglia a trasferire l'attività a Ortoliluzzo, un piccolo paese in provincia di Messina, molti hanno pensato che aprire in un posto così isolato significasse chiudere nel giro di poco tempo.
Non si è trattato però dell'apertura di un piccolo panificio sperduto bensì di un **progetto ben più ambizioso** che in poco tempo è diventato un **vero e proprio punto di riferimento sia per gli abitanti della zona che per i turisti** che nella bella stagione transitano sulla costa messinese.

Quando si arriva da Fratelli Celona, l'offerta è così vasta da rimanere a bocca aperta: pasticceria e panificio, ristorante tavola calda e gastronomia e perfino bed&breakfast. Entrando qui **si trova praticamente tutto quello che si può desiderare.**
In cucina, un alleato speciale. *«Ho conosciuto Rational nel 2009 e mi sono subito reso conto della differenza. Cucinare con Rational ha solo vantaggi: prima per la pasticceria usavamo il tradizionale rotor 48 teglie, ora il pasticcere "si accontenta" di fare 10 teglie alla volta di bignè, ma il risultato è davvero un'esplosione»* racconta Andrea, e prosegue *«Usiamo iCombi e iVario per tutto, ma sono convinto di potergli far fare ancora di più».*

Tra l'interno del locale e il patio all'esterno si arriva a **150 posti a sedere**. Un'unica, grande cucina suddivisa per zone ospita un SelfCookingCenter, 3 iCombi Pro e 3 iVario di diversi modelli e misure, e produce per tutti i reparti del locale – che viene gestito da ben 27 dipendenti.
«Prima impiegavo 4 ore solo per friggere gli arancini» conclude Andrea *«Ora con iVario **mi basta la metà del tempo** e la differenza sul prodotto finito è evidente. Raccomanderei Rational prima di subito».*