



Des solutions modernes pour les cuisines professionnelles : Moins d'appareils de cuisson, plus de possibilités

Quel est le point commun entre une brasserie, un restaurant traditionnel et un buffet ? Un menu varié. Pour satisfaire une clientèle diverse, il faut proposer un large choix de plats, du burger-frites au bœuf bourguignon en passant par gratin dauphinois. Cela représente aussi un défi en cuisine, notamment en termes d'espace. Les équipements doivent être adaptés à différentes méthodes de cuisson, même dans les cuisines les plus étroites. La solution : l'iVario Pro de RATIONAL, capable de pocher, sauter, frire, cuire à basse température, sous-vide ou sous pression, dans un seul appareil, économisant ainsi temps, argent et espace.

« Avec ses deux cuves et son système de chauffe puissant et flexible, l'iVario Pro 2-S remplace les plaques de cuisson, les casseroles et les poêles », explique Franck Steiner, directeur des Applications Culinaires chez Rational France. « De plus, il est équipé d'un certain nombre de fonctions qui rendent le travail plus rapide et plus facile qu'avec un équipement de cuisine conventionnel. Par exemple, lorsque vous voulez faire bouillir de l'eau pour cuire des pâtes, l'eau coule automatiquement dans la cuve au litre près et bout en quelques minutes. À la fin du temps de cuisson, le mécanisme de levage et d'abaissement automatique retire automatiquement les aliments de l'eau sans que l'utilisateur n'ait à surveiller le temps. » Les cuves de l'iVario Pro peuvent également être utilisées comme une plancha, pour saisir les aliments. Et pour saisir plusieurs aliments en même temps à des températures différentes, il suffit de diviser la cuve en plusieurs zones. Par exemple, une zone pour la viande, une pour les œufs au plat et une pour les légumes. Le tout à des températures différentes.

« Outre la température adéquate, la sécurité au travail joue un rôle majeur lors de la friture. La graisse chaude est toujours une source de danger », explique l'expert. L'iVario Pro permet non seulement d'atteindre les températures élevées requises pour la friture en un minimum de temps, mais aussi de garantir un processus sûr. Les frites, les tempuras ou encore les falafels sont placés dans le panier de friture, que l'iVario abaisse automatiquement dans l'huile grâce à son mécanisme automatique. Et à la

fin de la cuisson, le système relève lui-même le panier, sans surveillance de votre part et sans surcuisson.

La cuisson lente à basse température garantit des résultats tendres et savoureux avec une perte de cuisson minimale. Grâce à la sonde à cœur de l'iVario et son intelligence de cuisson, la température et la durée sont ajustées automatiquement, assurant une cuisson parfaite même sans surveillance.

Pour la cuisson sous vide, la température de l'eau est précisément contrôlée pour cuire uniformément viandes, poissons ou légumes, en préservant saveurs et nutriments. L'iVario permet également la cuisson sous pression, accélérant de 35 % la préparation de soupes ou ragoûts, tout en garantissant sécurité et protection de la qualité des aliments.

Polyvalent (pocher, sauter, frire, cuire Sous-vide ou sous pression), l'iVario Pro optimise l'espace, réduit les coûts et consomme jusqu'à 40 % d'énergie en moins que les appareils de cuisson conventionnels.

Rapidité et qualité sont ainsi assurées grâce à son intelligence de cuisson intégrée. Plus d'infos sur rational-online.com.

Contact :

RATIONAL France SAS
Aline Barth
Responsable Communication
Tél. +33 (0)3 89 57 00 80
a.barth@rational-online.com
rational-online.com

Facebook <http://facebook.com/RATIONAL.FR>

Youtube https://www.youtube.com/@rationalag/playlists?view=50&shelf_id=8

LinkedIn <https://www.linkedin.com/company/rational-ag/>

Reproduction libre, avec mention de la référence

Peut être publié sur internet

3 437 caractères (espaces compris)

À propos de RATIONAL

Le Groupe RATIONAL est le leader mondial du marché en matière de technologie de préparation thermique des aliments au sein des cuisines professionnelles. L'entreprise fondée en 1973 emploie plus de 2300 collaborateurs, dont plus de 1100 en Allemagne. Depuis son introduction en bourse en 2000, RATIONAL fait partie du segment « Prime Standard » de la Bourse allemande et elle est désormais incluse dans le MDAX.

Notre principal objectif est d'offrir à nos clients un maximum de bénéfices. L'entreprise RATIONAL se sent particulièrement concernée par le thème du développement durable et le traduit dans ses principes directeurs en matière de protection de l'environnement, de direction et de responsabilité sociale. De nombreuses distinctions internationales attestent année après année du travail monumental fourni par l'entreprise RATIONAL.