

Cottura sottovuoto nel SelfCooking Center®: improvvisamente è tutto facilissimo



Il SelfCooking Center® RATIONAL nella versione Sous-Vide vi apre prospettive completamente nuove nella produzione dei cibi. La vostra azienda gestisce dei carichi di lavoro equilibrati, l'organizzazione dei processi di lavoro viene ottimizzata e la qualità dei cibi si mantiene costantemente ai massimi livelli.

I cibi prodotti con il procedimento sottovuoto si contraddistinguono per un sapore intenso e per una durata notevolmente maggiore (fino a 3 settimane). Questo modo di preparare i cibi risponde ai più elevati requisiti igienici ed è altamente flessibile. Non c'è nessuna sovrapproduzione e i costi per l'acquisto delle materie prime si riducono al minimo.

I cibi vengono cotti in qualsiasi momento alla perfezione in appositi sacchetti sottovuoto nel SelfCooking Center® e quindi conservati in frigorifero. A seconda della necessità, con il Finishing®, nel SelfCooking Center® le pietanze vengono rifinite alla perfezione, già porzionate, per l'uscita.



Cottura sottovuoto: produrre con la massima qualità in modo conveniente

Tutti i SelfCooking Center® e i CombiMaster con l'opzione Sous-Vide sono dotati di 2 sensori della temperatura del nucleo (sensore della temperatura del nucleo Sous-Vide e Standard), che vengono inseriti a scelta all'esterno dell'apparecchio. Lo speciale sensore della temperatura del nucleo Sous-Vide è estremamente fine ed elastico, così, infilando il sensore, il sottovuoto non si rovina.

L'opzione Sous-Vide è disponibile per tutti i SelfCooking Center® e i CombiMaster.



Filetto di salmone su verdure nel sacchetto sottovuoto



Presca di collegamento per sensore della temperatura del nucleo Sous-Vide e Standard



Speciale, finissimo sensore della temperatura del nucleo Sous-Vide

RATIONAL International

RATIONAL Großküchentechnik
Tel.: +49 1805 998899
Fax: +49 8191 327231

RATIONAL Belgium nv
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505

RATIONAL France S.A.S.
Tel: +33 (0) 1 60 53 56 53
Fax: +33 (0) 1 60 53 56 50

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757

RATIONAL Italia S.r.l.
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845

RATIONAL Nederland
Tel: +31 546 546000
Fax: +31 546 546099

RATIONAL Sp. z o.o.
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328

RATIONAL Scandinavia AB
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379

RATIONAL Schweiz
Tel: +41 62 7973444
Fax: +41 62 7973445

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Tel: +386 (0)2 8821900
Fax: +386 (0)2 8821901

RATIONAL UK
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
Fax: 00 44 (0) 1582 485001

**Представительство
РАЦИОНАЛЬ ИНТЕРНАЦИОНАЛЬ АГ**
Tel: +7 495 5043483
Факс: +7 495 9807230

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Tel.: 0043 (0)662-832799
Fax: 0043 (0)662-83279910

RATIONAL International AG
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080

RATIONAL AG
Tel: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735

RATIONAL Canada Inc.
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
Fax: 905 567 2977

RATIONAL USA
Toll Free: 888-320-7274
Fax: 847-755-9583

RATIONAL en México
Tel.: +52 (55) 85039830
Fax: +52 (55) 85039847

株式会社 ラシヨナル・ジャパン
Tel: (03) 3812 -6222
Fax: (03) 3812 -6288

RATIONAL Korea
전화: +82-2-545-4599
팩스: +82-2-3443-5131

RATIONAL 上海
电话: +86 21 64737473
传真: +86 21 64730197



RATIONAL
www.rational-italia.it