# Cuisiner facilement et en toute sécurité : la révolution des systèmes de cuisson professionnels modernes

**La vie quotidienne en cuisine peut être source de fatigue et de risques pour la santé des professionnels de la restauration. Avec des postes de travail mal adaptés, des tâches répétitives, des charges lourdes et des équipements qui peuvent provoquer des brûlures, les cuisiniers sont exposés quotidiennement à des dangers. Le four mixte iCombi Pro et la sauteuse multifonctions iVario Pro sont conçus pour rendre le travail en cuisine plus simple et plus sûr, pour supprimer les tâches répétitives et pour optimiser la production d'aliments.**

Avec un équipement mal adapté, les cuisiniers se retrouvent dans des postures inconfortables, qui vont les fatiguer plus vite tout en augmentant le risque de blessures et de douleurs, comme au dos et aux épaules. « Il faut impérativement régler la hauteur de travail en cuisine pour qu'elle convienne à tous les membres d'une équipe : grands, petits, hommes, femmes. Cependant cela n'est pas si facile », déclare Franck Steiner, directeur produits et applications culinaires chez RATIONAL. Le leader mondial des solutions de cuisson pour les cuisines professionnelles, a su répondre à toutes ces problématiques avec ses systèmes de cuisson.

Par exemple, la sauteuse multifonction iVario Pro permet de remplacer les appareils de cuisson conventionnels, comme les friteuses, fourneaux, casseroles, poêles, cuiseurs sous pression, sauteuses et marmites : « Sa hauteur peut être réglée par simple pression d'un bouton : jusqu'à 20 centimètres d'ajustement en seulement 16 secondes. Cela signifie que le système de cuisson va s'adapter aux besoins de son utilisateur, afin qu'il puisse travailler confortablement. », explique Monsieur Steiner.

Grâce à la fonction de basculement automatique de l'iVario Pro, il n'est plus nécessaire de soulever des charges lourdes. Le contenu de la cuve, comme les soupes et les sauces, s'écoule en une seule fois, sans accrocher. Avec le mécanisme de levage et d'abaissement automatique, il est également possible de pocher ou frire des aliments comme des pâtes, des frites et des légumes, dans le panier de cuisson, que l'appareil sort automatiquement lorsque la cuisson est terminée. Pour finir, avec l'arrivée

et l’évacuation automatiques de l’eau, il n’est plus nécessaire de transporter des charges lourdes et de verser l’eau manuellement, ce qui réduit considérablement les risques de blessures musculosquelettiques et de brûlures.

Le matériel de cuisson lui-même est également source de risques de brûlures, surtout lors des piques d’activité. « C'est pourquoi seul le fond de cuve de l'iVario Pro est activement chauffé, tandis que les bords de la sauteuse et le couvercle restent relativement froids », explique Franck Steiner. Les accessoires d'origine vous aident également à travailler en toute sécurité : la pelle, par exemple, est dotée d'une poignée ergonomique qui vous permet de vous occuper de grandes quantités d'aliments facilement, rapidement et en toute sécurité, sans jamais toucher le fond de l’appareil.

Le four mixte iCombi Pro quant à lui s’intègre parfaitement dans les cuisines des restaurants, brasseries, points de vente, collectivités pour leur permettre de réaliser des cuissons précises et régulières. Son écran de commande est large, accessible et simple d’utilisation. La poignée de porte très maniable facilite les manipulations et le triple vitrage de la porte élimine les risques de brûlures. Le nettoyage et le détartrage se font de façon entièrement automatique et sans effort, avec des produits d’entretien sans phosphate. La hauteur de chargement du système de cuisson est limitée pour réduire les risques et faciliter la manipulation des plaques de cuisson.

Rational porte une attention toute particulière à la convivialité et à l’ergonomie de ses systèmes de cuisson, afin de rendre le travail en cuisine un peu plus agréable. Travailler sans stress et en toute sécurité signifie moins de temps d'arrêt, une plus grande productivité et une plus grande efficacité. Dans le même temps, la sécurité augmente la motivation des travailleurs.

Rational propose également un accompagnement après l’achat d’un équipement de cuisson, sous forme de formation utilisateur, permettant de former les collaborateurs de la cuisine à l’utilisation optimisée de l’iCombi Pro ou de l’iVario Pro.

Pour plus d’informations, rendez-vous sur 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

4 458 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.