



Tucson Tamale Company.

Llevando la tradición familiar al siguiente nivel.



De lo trabajoso a lo eficiente.

“Con la cantidad de tamales que estamos haciendo, cada tamal tiene que ser igual. Las RATIONAL eliminan todas las suposiciones por lo que la capacidad para error humano es mínima.”

Todd y Sherry Martin, Cofundadores,
Tucson Tamale Company



Industria:
Manufactura de alimentos

Negocio principal:
Tendero, especialidades

Ubicación:
Tucson, Arizona

Para Todd Martin, su primera experiencia haciendo tamales fue en la casa de la familia de su esposa – con 5 fanegas estadounidenses (3.16 fanegas españolas) de maíz, 25 libras (11.34 kg) de pimiento verdes recién rostizados, 18 amigos y miembros familiares, y 5 cajas de cerveza. Esa experiencia eventualmente lo inspiraría a crear Tucson Tamale Company con su esposa Sherry. Desde entonces, han convertido una orgullosa tradición familiar en los tamales naturales #1 en América dándoles su propio estilo a la cocina latina tradicional.

Con sus sabores insignia e ingredientes limpios, Tucson Tamale ha sido presentada en todos lados desde Rachael Every Day hasta USA Today. Y desde 2011, RATIONAL ha sido parte de ese éxito, transformando las operaciones culinarias de la compañía y proveyendo las herramientas que necesitan para rápidamente incrementar su negocio.

Antes de RATIONAL, Tucson Tamale usaba canastas de vapor para cocinar hasta 24 tamales a la vez en la misma estufa donde hacían sus rellenos. “Se estaba haciendo abarrotado”, decía Todd Martin quién decidió reunirse con el gerente de ventas regional de RATIONAL para ver si la tecnología innovadora de la compañía era la respuesta.

A los Martin les gustó todo lo que vieron, excepto por el precio. Pero después de otro año resolviendo, ellos hicieron la inversión. Las no tan confiables canastas de vaporización fueron reemplazadas por ocho relucientes SelfCookingCenters®. Ellos nunca han vuelto a mirar hacia atrás

Desde entonces, las cosas han seguido estallando. Incluso con la pandemia, las ventas incrementaron en un 60% año tras año en 2020. Y este año, están en camino a producir más de 6.5 millones de tamales gracias a la tecnología que ha ayudado a Tucson Tamale a encontrar su camino.



La flexibilidad conoce a la consistencia.



El desafío:

- › Incrementar la producción para cubrir la creciente demanda y a la vez incrementar la eficiencia y consistencia.

La solución:

- › 1× SelfCookingCenter® 61
- › 1× SelfCookingCenter® 101
- › 1× SelfCookingCenter® 201
- › 5× SelfCookingCenter® 202

Beneficios para el cliente:

- › iDensityControl:
Reduce los tiempos de cocción y otorga resultados consistentemente uniformes.
- › iCookingSuite:
Programas de cocina inteligentes que hace que la producción de comida sea sencilla, confiable y eficiente.
- › iCareControl:
Las cámaras de cocción son limpiadas de forma automática e higiénica.
- › Los vaporizadores combinados de RATIONAL produjeron un fuerte retorno de inversión agilizando la producción, reduciendo coste de equipos y reduciendo el coste de mano de obra.

La familia Martin quedó convencida con la versatilidad de los nuevos equipos, los cuales les permitieron cocinar tamales, rostizar vegetales, y otra cantidad de procesos programados. Con su flota de vaporizadores combinados RATIONAL, ahora pueden cocinar hasta 1000 tamales a la vez en una sola RATIONAL, los cuales son luego congelados, envueltos y enviados a más de cuatro mil mercados, tiendas y demás. Cada RATIONAL 20-full size puede hacer aproximadamente 1.5 millones de tamales al año.

“Las RATIONAL nos han ayudado a expandir el negocio,” dice Martin. “Fuimos de métodos tradicionales a un proceso de lotes mucho más eficiente.”

Además, los programas de cocción les han permitido operar sobre el reloj. Mientras la compañía dirige ahora los tamales más populares a equipos de servicios de comida industriales para cubrir la demanda, ellos han estado impresionados con la consistencia y la confiabilidad de las máquinas RATIONAL que planean agregar para más lotes de sus ítems especiales.

“Vamos a continuar usando el proceso en lotes para nuestros tamales especiales y de menor volumen, y continuaremos invirtiendo en RATIONAL por la producción en lote de ellos,” agrega Martin.

Diez años más tarde, Martin relata estar agradecido de haber hecho la transición. “A fin de cuentas, puedo decirles que el retorno de esta inversión ha sido genial. Una inversión de \$300,000 en equipos RATIONAL y mantenimiento han resultado en “\$20 millones en tamales.”



RATIONAL USA

1701 Golf Road
Suite C-120, Commercium
Rolling Meadows, IL 60008

Tel. 888-320-7274 (Toll Free)
Fax 847-755-9583

info@rational-online.us
rationalusa.com