

Información de producto No. 12/2017

Tema: Nueva bandeja pastelera perforada 2/3 GN y resumen sobre accesorios para el SelfCookingCenter® XS

Fecha: 06.04.2017

Los accesorios de RATIONAL satisfacen las más altas exigencias en cuanto a calidad, facilidad de uso y estándares de limpieza. Pueden ser utilizados con gran facilidad y seguridad por los trabajadores, y ofrecen bajos costos de ciclo de vida debido a su durabilidad y multifuncionalidad. Con los accesorios originales de RATIONAL se garantiza una excelente calidad de cocción.

Hoy nos complace informarles sobre un nuevo accesorio de cocción RATIONAL para el SelfCookingCenter® XS: la bandeja pastelera perforada de calidad comprobada también está disponible de inmediato en 2/3 GN.

Bandeja pastelera perforada con revestimiento TriLax

Para hornear todo tipo de productos prehechos, como panes, panecillos o bollería.



Número de referencia para bandeja pastelera perforada
2/3 GN (325 x 354 mm) N.º: 60.74.147

Los siguientes accesorios de cocción están disponibles para su uso en el SelfCookingCenter® XS:

Bandeja para asar y hornear con revestimiento TriLax

Con esta bandeja para asar y hornear, se puede preparar un sinfín de platos y productos, como milanesas, medallones, aves, panecillos, croissants, bollería o papas asadas, entre otros.



Número de referencia de bandejas para asar y hornear
2/3 GN (325 x 354 mm) N.º: 60.73.671

Bandeja para parrilla y para pizza con revestimiento TriLax

En el lado liso puede hornear pizza fresca o pizza con masa preparada, o también tartas flambeadas y panes sin levadura tradicionales. Los alimentos se doran siempre de forma óptima y quedan crujientes.

El otro lado, con sus finas parrillas, es ideal para preparar verduras, pescado u otros platos a la parrilla.

Número de referencia de la bandeja para parrilla y para pizza
2/3 GN (325 x 354 mm) N.º: 60.73.798



Parrilla para marcas tradicionales o de diamante, con revestimiento TriLax

Dependiendo del lado de la parrilla que utilice, puede elegir para sus productos entre las clásicas marcas de parrilla o las auténticas marcas americanas que son tan apreciadas. La parrilla es robusta y tiene una larga vida útil.

Números de referencia de la parrilla para marcas tradicionales o de diamante

1/2 GN (325 x 265 mm) N.º: 60.73.802
2/3 GN (325 x 354 mm) N.º: 60.73.801



Multibaker, con revestimiento TriLax

El Multibaker es ideal para preparar huevos fritos, omelettes y tortillas españolas, especialmente en grandes cantidades. Gracias a los moldes se evita que los productos líquidos se dispersen y permite obtener porciones con tamaños uniformes.

Números de referencia de Multibaker

1/3 GN (325 x 176 mm), 2 moldes N.º: 60.73.764
2/3 GN (325 x 354 mm), 5 moldes N.º: 60.73.646



Sartén para asar y hornear con revestimiento TriLax

Con esta multi sartén podrá preparar casi todos los platos de sartén clásicos, como tortillas españolas, rosti de papas, crepas o también pequeños pasteles.

Gracias a su excelente conductividad térmica, la base del alimento se dora de forma uniforme en pocos minutos.

Números de referencia de sartén para asar y hornear

Sartén pequeña (ø 16 cm) N.º: 60.73.271
Sartén grande (ø 25 cm) N.º: 60.73.272



Contenedores de acero inoxidable

El espesor del material de los contenedores RATIONAL supera hasta un 33% el grosor estándar. Esta particularidad garantiza máxima estabilidad incluso con grandes cantidades de llenado, una larga duración y un cómodo manejo sin bordes afilados.



Números de referencia de los contenedores de acero inoxidable

1/3 GN (325 x 176 mm)

20 mm de profundidad	N.º: 6013.1302
40 mm de profundidad	N.º: 6013.1304
65 mm de profundidad	N.º: 6013.1306

1/2 GN (325 x 265 mm)

20 mm de profundidad	N.º: 6013.1202
40 mm de profundidad	N.º: 6013.1204
65 mm de profundidad	N.º: 6013.1206
100 mm de profundidad	N.º: 6013.1210

2/3 GN (325 x 354 mm)

20 mm de profundidad	N.º: 6013.2302
40 mm de profundidad	N.º: 6013.2304
65 mm de profundidad	N.º: 6013.2306
100 mm de profundidad	N.º: 6013.2310

Contenedores perforados de acero inoxidable

Estos contenedores se caracterizan por su material de gran grosor. Gracias a las perforaciones de máximo tamaño, la cocción al vapor tiene lugar de manera eficiente y totalmente uniforme.

Aproveche estos polivalentes, robustos y duraderos accesorios para la preparación de verduras al vapor o para su buffet.

Contenedor perforado, acero inoxidable

1/2 GN (325 x 265 mm)

55 mm de profundidad	N.º: 6015.1265
90 mm de profundidad	N.º: 6015.1295
140 mm de profundidad	N.º: 6015.1215

2/3 GN (325 x 354 mm)

40 mm de profundidad	N.º: 6015.2304
60 mm de profundidad	N.º: 6015.2306



CombiFry®

Con CombiFry® es posible preparar grandes cantidades de productos prefritos sin agregar aceite. Gracias a la base ondulada patentada, se minimiza el contacto de los alimentos entre sí y se evita que se queden pegados.

La corriente de aire libre garantiza un dorado óptimo y homogéneo, además de una textura crujiente.



Números de referencia de CombiFry®

1/2 GN (325 x 265 mm)

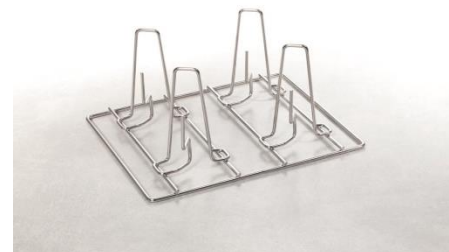
N.º: 6019.1250

2/3 GN (325 x 354 mm)

N.º: 60.73.619

Superspike para pollos H4

Debido a la colocación vertical del ave, se consigue un efecto chimenea, con lo que el tiempo de cocción se reduce considerablemente. Para lograr pechugas muy jugosas y una piel dorada uniforme. Manejo sencillo, los pollos se colocan rápidamente en el superspike.



Número de referencia del superspike para pollos H4

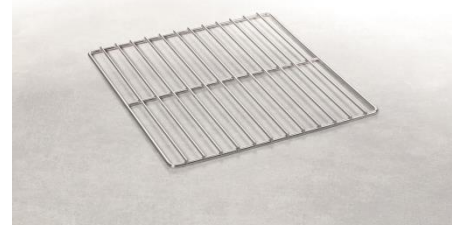
1/2 GN (325 x 265 mm) para 4 pollos

N.º: 6035.1015

Parrilla de acero inoxidable

La parrilla de acero inoxidable robusta y resistente resulta ideal para la preparación de asados de gran tamaño.

Además, ofrece múltiples aplicaciones como, por ejemplo, en combinación con la multisartén.



Número de referencia de la parrilla de acero inoxidable

2/3 GN (325 x 354 mm)

N.º: 6010.2301

Contenedores de granito esmaltado

Estos contenedores de granito esmaltado son prácticamente indestructibles. Gracias al perfecto moldeado, las raciones de los pasteles de las esquinas se pueden servir igualmente. Gracias a la excelente conductividad térmica, los alimentos se doran de manera uniforme, tanto milanesas crujientes como jugosos asados o bizcochos esponjosos.



Números de referencia del contenedor de granito esmaltado

1/2 GN (325 x 265 mm)

20 mm de profundidad N.º: 6014.1202

40 mm de profundidad N.º: 6014.1204

60 mm de profundidad N.º: 6014.1206

2/3 GN (325 x 354 mm)

20 mm de profundidad N.º: 6014.2302

40 mm de profundidad N.º: 6014.2304

60 mm de profundidad N.º: 6014.2306

VarioSmoker

Aporte un aroma a ahumado y un color inconfundible a carnes, pescados y verduras, directamente en su equipo RATIONAL.

Sus productos obtendrán un toque ahumado natural que puede adaptar a su gusto, sin necesidad de un horno de ahumar. Esto es posible gracias al nuevo VarioSmoker, que se puede montar en su equipo como accesorio. Rápido, sencillo y económico.



Número de referencia del VarioSmoker

RATIONAL VarioSmoker N.º: 60.73.008

Disponibilidad

Los accesorios pueden pedirse de inmediato.

Precios

Los precios pueden consultarse directamente en RATIONAL México.

Si desea más detalles sobre alguno de los accesorios, consulte las hojas de datos que se encuentran en el portal de RATIONAL o en nuestros catálogos. Le deseamos mucho éxito con los accesorios originales de RATIONAL y su SelfCookingCenter® XS.

Atentamente,

RATIONAL México