



Nueva parrilla de Rational que permite dos marcas distintas con un solo accesorio

01-12-2015

El fabricante de equipamiento de cocción Rational, ha desarrollado una nueva parrilla que permite dejar dos marcas distintas en los alimentos. Utilizable por ambas caras, la nueva parrilla marca en rombos al más puro estilo americano *steakhouse* o deja la marca clásica de parrilla de líneas en paralelo.

Dependiendo del lado que se utilice, la parrilla deja un marca diferente. Gracias a una aleación especial, la nueva parrilla tiene una termoconductividad excelente y no necesita precalentamiento. El revestimiento exterior patentado (Trilax) es antiadherente y facilita el dorado, siendo ideal para temperaturas hasta de 300 °C. Los alimentos no se pegan a la parrilla, haciendo que su limpieza sea rápida y fácil.

Esta parrilla es particularmente apta para la producción de grandes cantidades. Usándola con el SelfCookingCenter se pueden preparar de manera uniforme hasta 160 filetes, en solo 15 minutos y con solo pulsar un botón. También se puede conseguir el mismo impresionante resultado con pescado o con verduras; no importa que los productos sean frescos o congelados.

Ya se pueden formalizar pedidos para la nueva parrilla. Estará disponible en todo el mundo a partir del mes de enero de 2016.

Contacta con [Rational](#) o accede a su web a través de nuestro [directorio de empresas](#).