



Rational ofrece accesorios específicos para asegurar la mejor calidad en cada cocción

22-01-2018

Un gran equipo necesita unos accesorios excepcionales. Cocinar con los accesorios originales Rational garantiza los mejores resultados; para ello se ha desarrollado una gama específica de accesorios para cubrir cada necesidad y garantizar una gran durabilidad y una óptima transmisión del calor.

Un gran equipo necesita unos accesorios excepcionales. En Rational han diseñado todos los accesorios especialmente para sus equipos, para asegurar una larga vida útil, su máxima funcionalidad y que tengan una resistencia al calor de hasta 300° C.

La máxima premisa es encontrar siempre la solución perfecta para cada uno de los clientes. Por eso, la firma alemana ofrece un abanico de bandejas y accesorios que se ajustan a las necesidades particulares de cada restaurador. Rational dispone de una amplia gama de bandejas, con algunas patentes exclusivas desarrolladas por sus expertos para facilitar el trabajo y aumentar la calidad de los alimentos cocinados con ellos.

Una de estas patentes, el 'CombiFry', permite preparar grandes cantidades de fritos jugosos y crujientes con un consumo de aceite mínimo, un 80% menos que en las frituras tradicionales. También se ha patentado una 'Parrilla para costillas' especial para colocarlas en vertical y permitir un óptimo aprovechamiento de la carga y una cocción perfecta del producto.

Siempre en busca de la calidad

Todos los accesorios Rational se caracterizan por estar fabricados con los mejores materiales y ser los más resistentes del mercado. El TriLax, un material antiadherente y transmisor del calor de tres capas, reviste gran parte de sus bandejas y ayuda a que los alimentos no se peguen y obtengan el dorado perfecto; aguanta una temperatura en cabina de hasta 300° C; y es un material muy resistente que obtiene muy buenos resultados en el cocinado. *"Nuestras bandejas son las más resistentes del mercado y aseguran una cocción perfecta. Éstas están especialmente diseñadas para nuestros equipos, con lo cual son perfectas en este sentido. Todo depende del uso que haga de ellas el restaurador"*, según declara **Pablo Torres**, National corporate chef de Rational.

Todas las bandejas tienen las medidas Gastronorm y han sido diseñadas pensando en los diferentes usos que se les puede dar. Por eso existen diferentes tamaños que facilitan a los profesionales su utilización. Los clientes de Rational pueden encontrar accesorios para todos aquellos platos que tengan en carta, desde el pollo asado hasta un estofado o patatas fritas, pasando por tortillas, pizzas o repostería... Un sinfín de posibilidades al alcance de todos.

Contacta con **Rational** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Rational cierra un año de crecimiento gracias a la innovación tecnológica y al servicio postventa
- Rational presenta la solución de conectividad más avanzada para la cocina profesional
- El formato compacto del SelfCookingCenter centra la atención entre los nuevos Rational
- Rational promueve la alimentación sana en los colegios con su SelfCookingCenter