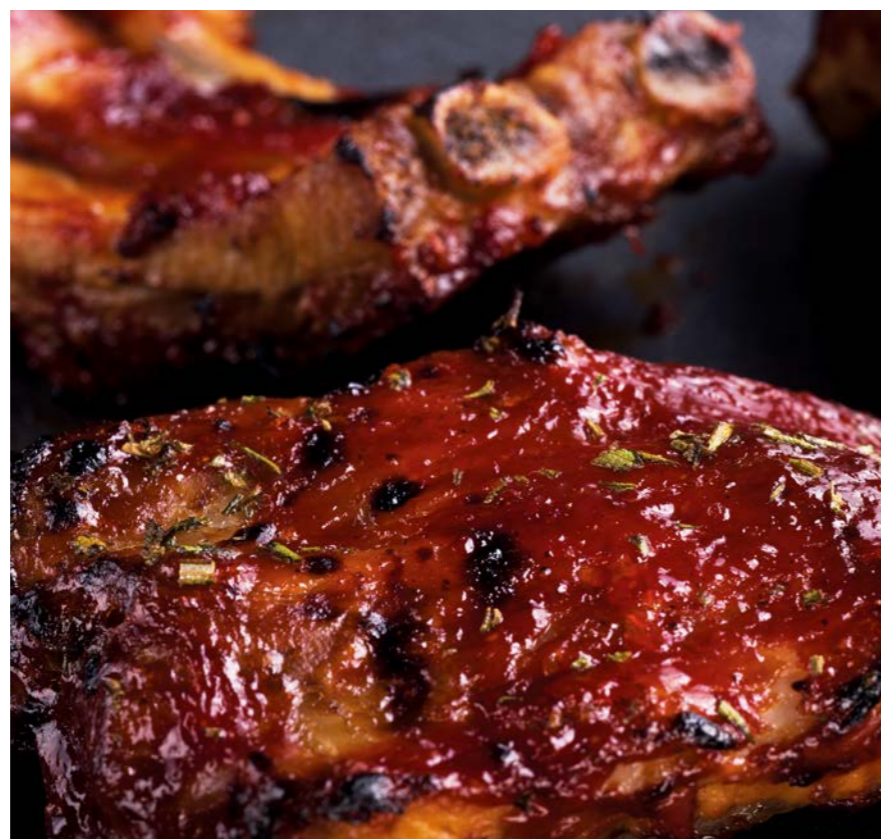


VarioSmoker.

Reinterpretación de los ahumados.



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.

VarioSmoker RATIONAL

Ref. 60.73.008

Accesorios GN RATIONAL.

Máxima calidad, mejor que el estándar.

El espesor del material de los contenedores RATIONAL supera en un 33 % a la media. Esta particularidad garantiza máxima estabilidad, incluso si se llenan con grandes cantidades, una larga duración y un cómodo manejo sin bordes afilados.

Gracias a las múltiples perforaciones, la cocción al vapor se realiza de manera eficiente y totalmente uniforme. Aproveche estos polivalentes, robustos y duraderos accesorios para la preparación de verduras al vapor o para su buffet.



Contenedores perforados, acero inoxidable

	1/2 GN (325 x 265 mm)	2/3 GN (325 x 354 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm) (con asas abatibles)	2/1 GN (650 x 530 mm)
40 mm de profundidad		Ref. 6015.2304			
55 mm de profundidad	Ref. 6015.1265		Ref. 6015.1165		
65 mm de profundidad		Ref. 6015.2306			Ref. 6015.2165
90 mm de profundidad	Ref. 6015.1295		Ref. 6015.1195	Ref. 6016.1195	
100 mm de profundidad					Ref. 6015.2195
140 mm de profundidad	Ref. 6015.1215		Ref. 6015.1115	Ref. 6016.1115	

Contenedores, acero inoxidable

	1/3 GN (325 x 176 mm)	1/2 GN (325 x 265 mm)	2/3 GN (325 x 354 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)	2/1 GN (650 x 530 mm)
20 mm de profundidad	Ref. 6013.1302	Ref. 6013.1202	Ref. 6013.2302	Ref. 6013.1102	Ref. 6013.2102
40 mm de profundidad	Ref. 6013.1304	Ref. 6013.1204	Ref. 6013.2304	Ref. 6013.1104	Ref. 6013.2104
65 mm de profundidad	Ref. 6013.1306	Ref. 6013.1206	Ref. 6013.2306	Ref. 6013.1106	Ref. 6013.2106
100 mm de profundidad		Ref. 6013.1210	Ref. 6013.2310	Ref. 6013.1110	Ref. 6013.2110



Parrilla, acero inoxidable

Ideal para asados grandes.

2/3 GN (325 x 354 mm)	Ref. 6010.2301
1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6010.1101
2/1 GN (650 x 530 mm)	Ref. 6010.2101
Medidas de panadería (400 x 600 mm)	Ref. 6010.0103