

Parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo.

Hasta 160 filetes en tan solo 15 minutos.



Lado de marcas de parrilla en diagonal



Lado de marcas de parrilla en forma de rombo



Resumen de ventajas:

- > Dos tipos de marcas diferentes con solo una parrilla
- > Sin precalentar
- > Ideal también para grandes cantidades
- > Óptimas propiedades antiadherentes
- > Fácil limpieza

Usted puede elegir: Gracias a su innovadora estructura, dispone de dos tipos de marcas con una sola parrilla.

Dependiendo del lado que utilice, puede elegir entre las clásicas marcas de parrilla o las auténticas marcas americanas. La parrilla es robusta y tiene una larga vida útil.

El revestimiento TriLax de tres capas favorece el dorado y es perfecto para el uso a temperaturas de hasta 300 °C. Solo es necesario poner los productos sobre la parrilla fría y en una sola capa. Debido a la excelente termoconductividad, no es necesario precalentar.

TriLax

1/2 GN (325 x 265 mm)	Ref. 60.73.802
2/3 GN (325 x 354 mm)	Ref. 60.73.801
1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 60.73.314

CombiFry®.

200 raciones de patatas fritas en 15 minutos.



Grandes cantidades de patatas fritas en tan solo 15 minutos, CombiFry® lo hace posible:



Patente

- > 15 raciones (3 kg) en un SelfCookingCenter® XS modelo 6 2/3 con iLevelControl
- > 30 raciones (6 kg) en un SelfCookingCenter® 61 con iLevelControl
- > 60 raciones (12 kg) en un SelfCookingCenter® 62 con iLevelControl
- > 50 raciones (10 kg) en un SelfCookingCenter® 101 con iLevelControl
- > 100 raciones (20 kg) en un SelfCookingCenter® 102 con iLevelControl
- > 100 raciones (20 kg) en un SelfCookingCenter® 201 con iLevelControl
- > 200 raciones (40 kg) en un SelfCookingCenter® 202 con iLevelControl

Con el CombiFry® patentado, por primera vez es posible preparar grandes cantidades de productos prefritos como palitos de pescado, patatas fritas o patatas en gajos, sin agregar aceite. Sano y sabroso.

Estas marcas recomiendan RATIONAL CombiFry®



1/2 GN (325 x 265 mm)	Ref. 6019.1250
2/3 GN (325 x 354 mm)	Ref. 60.73.619
1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6019.1150

Resumen de ventajas:

- > 95 % menos de aceite
- > 40 % menos de calorías
- > Grandes cantidades
- > Óptimo dorado, productos crujientes