

# RATIONAL ZUBEHÖR Multibaker 1/1 GN

## 325 x 530 mm

Art.Nr.: 150422



## Technische Daten

Marke

RATIONAL



**91,67 €**

Listenpreis (exkl. Mwst.)

Listenpreis (exkl. Mwst.)



## Produktbeschreibung

### AUSFÜHRUNG

- Der Multibaker eignet sich für die Zubereitung großer Mengen an Spiegeleiern, Omelettes, Röstis und Tortillas. Die spezielle TriLax-Antihaftbeschichtung sorgt dafür, dass die Speisen nicht anhaften.
- Der Multibaker von Rational darf bis zu einer Temperatur in Höhe von **max 300°C** (572°F) eingesetzt werden.
- Die Trilax-Antihaftbeschichtung sorgt dafür, dass Ihre Speisen an den Blechen und Rosten nicht anhaften

### Ihre Vorteile im Überblick:

- Sie erzielen mit dem Rational Multibaker eine gleichmäßige Bräunung.
- Er eignet sich ideal für große Mengen.
- Der Multibaker ist mit einer hochwirksamen Antihaftbeschichtung ausgestattet (TriLax)
- Er ist leicht zu reinigen

### Geeignet für folgende Geräte:

- Rational iCombi Classic 6-1/1 bis 20-2/1
- Rational iCombi Pro 6-1/1 bis 20-2/1
- Rational SCC Typ 61 bis 202
- Rational CMP Typ 61 bis 202

### **Anwendungsbeispiele:**

Mit dem Multibaker gelingen Ihnen beispielsweise

- Spiegeleier,
- Omelettes,
- Kartoffelröstis,
- Tortillas,
- und Tartelettes