Piccole porzioni: la nuova teglia 1/3 GN di Rational compatibile con iCombi Pro, iCombi Classic e iHexagon

20260112115840food-preparation-ihexagon-09768-1254067-image-press

C'è una nuova e pratica soluzione per le cucine professionali: la teglia da arrosto e pasticceria di Rational arriva ora anche nel pratico formato 1/3 GN ed è compatibile con iCombi Pro, iCombi Classic e iHexagon. Una novità, quella pensata dall'azienda tedesca, che rende ancora più semplice ed efficiente la preparazione di porzioni ridotte.

«*Questa nuova dimensione è perfetta per i concept grab-and-go, i ristoranti à la carte e in tutti i contesti in cui è necessario preparare o rigenerare porzioni individuali in modo rapido e preciso*», spiega Enrico Ferri, amministratore delegato di Rational Italia. Grazie alle sue dimensioni compatte e al peso ridotto, la nuova teglia è infatti particolarmente maneggevole. Può essere spostata direttamente dal sistema di cottura alla postazione successiva, ad esempio quella di servizio, senza bisogno di trasferire prima il cibo. La pulizia è particolarmente semplice e il rischio di scottature è inferiore rispetto alle teglie più grandi. Un ulteriore vantaggio è il minor ingombro, ideale per le cucine in cui ogni centimetro conta.

Come per le versioni più grandi, anche la teglia in formato 1/3 rispetta i più elevati standard di qualità Rational. «*Il rivestimento antiaderente consente di scaldare, arrostire e cuocere al forno senza difficoltà. L'elevata conducibilità termica garantisce una doratura uniforme e risultati eccellenti a ogni utilizzo*», aggiunge Ferri.