**Piece gazowe Rational - Twój mądry wybór**

**Szybko, smacznie i przy niewielkim nakładzie pracy. Jeśli marzysz o aparacie, który zapewni właściwą obróbkę termiczną i jest łatwy w utrzymaniu, sprawdź ofertę produktów do obróbki tej marki.**

**Rational - marka, której zaufało wielu restauratorów**

Poręczne i zwrotne. Idealne do niewielkich punktów gastronomicznych. [Piece gazowe Rationa](https://active-company.pl/gazowe/)l oparte o system konwekcyjno-parowy upieką potrawy równomiernie dzięki czemu Twoi goście będą cieszyli się delikatnym smakiem potraw, niezależnie od gramatury mięs, warzyw i wypieków, które zaserwujesz klientom. Nowoczesny i w pełni higieniczny *piec gazowy Rational* pozwala na błyskawiczną obróbkę termiczną przy pomocy rozchodzącej się pary nawet do 130 stopni Celsjusza.

**Piece gazowe Rational - najlepsze do Twojej kuchni**

Piękny kawałek udźca i delikatny pasztet z zapieczoną skórką zapewnia tryb gorące powietrze. **Piec gazowy** umożliwiający przygotowanie dań w ten sposób pozwala na rozwinięcie temperatury aż od 300 stopni. Błyskawicznie zamyka zewnętrzne włókna mięs i ryb pozostawiając wnętrze miękkim i delikatnym. Potrawy, które nie wymagają długiego czasu przygotowania możesz wprowadzić do pieca na program łączący siłę pary i wysokiej temperatury. Dzięki temu ciepło przeniknie błyskawicznie do naczynia, a Ty w kilka minut przygotujesz smaczne i pożywne danie. Każdy kucharz wie, jak istotny jest maksymalnie najkrótszy czas przygotowania i... konserwacji sprzętu. Urządzenia marki **Rational** wyposażono w specjalną funkcję dzięki której błyskawicznie i bez wysiłku przygotujesz urządzenie do ponownej pracy.