**Rational self cooking center xs - dlaczego warto wybrać ten piec?**

**Zastanawiasz się dlaczego warto kupić rational self cooking center xs? Kilka podpowiedzi znajdziesz w treści naszego artykułu, zachęcamy do lektury.**

**Piece marki Rational**

Rational to renomowana marka, która zajmuje się produkcją pieców. W ofercie producenta znajdziemy piece gazowe a także piece elektryczne. Jednym z urządzeń elektrycznych, popularnej marki w branży gastronomicznej jest[**rational self cooking center xs**](https://active-company.pl/produkt/rational-piec-konwekcyjno-parowy-self-cooking-center-scc-xs-6x-gn-23-elektryczny.html). Co ciekawe jest to wyjątkowo małych rozmiarów piec, który oferuje pełen zakres funkcji, jest to zatem idealne rozwiązanie dla małych zaplecz kuchennych w niedużych lokalach gastronomicznych chcących serwować swoim gościom dania i desery na ciepło.

**Rational self cooking center xs**

Piec konwekcyjno parowy z lini SelfCookingCenter na przestrzeni o głębokości 55,5 centymetra i szerokości 65,5 centymetra umożliwia przygotowywanie potraw zarówno w niskich temperaturach jak i wysokich. **Rational self cooking center xs** oferuje grillowanie, podpiekanie i zapiekanie w temperaturach do 300 stopni celcjusza. Obsługa urządzenia jest łatwa i intuicyjna, możliwa do przyswojenia nawet przez niewykwalifikowanego pracownika, wykorzytująca, aż cztry inteligentcne funkcje pieca Rational. W przypadku tego konkretnego urządzenia, warto również wspomnieć o opcji samodzielnego czyszczenia - funkcja automatycznego czyszczenia, rozpoznaje zabrudzenia i osad z kamienia i usuwa je automatycznie! A to znacznie ułatwia pracę