



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA



SET ACCESORIOS 1/1 GN



Para que pueda obtener los mejores resultados desde el principio, puede contar con el kit básico de accesorios originales RATIONAL, que consta de los 5 accesorios más indispensables. Así, podrá probar las distintas posibilidades que el uso de estos traen a su cocina y descubrirá cómo alcanzar la más alta calidad de cocción con ellos. Estos accesorios también pueden comprarse por separado.

El Kit básico de accesorios RATIONAL 1/1 GN se compone de:

- 1 Depósito de granito esmaltado 40 mm de profundidad.
- 1 Canastillo para freír CombiFry®.
- 1 Bandeja parrilla/plancha TriLax®.
- 1 Bandeja lisa TriLax®.
- Parrilla de acero inoxidable.

CODIGO	5980
CANTIDAD DE ACCESORIOS	5
TIPO	1/1 GN

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA



DEPOSITO DE GRANITO ESMALTADO 1/1 GN

**IDEAL PARA ASAR, ESTOFAR, FREÍR A ALTA
TEMPERATURA Y HORNEAR**

Contenedor de granito esmaltado que es prácticamente indestructible. Gracias a su perfecto moldeado, las raciones de las esquinas se pueden servir igualmente sin dejar restos.

Gracias a su excelente conductividad térmica, los alimentos se doran de manera uniforme, tanto piezas completas de carnes de gran tamaño (perniles, piernas, costillas, etc.) como racionadas (escalopas, mechadas, escabechado, etc.), logrando excelentes resultados.

- Homogeneidad óptima.
- Uso universal.
- Dorado uniforme.
- Sin pérdidas de ración.
- Alta resistencia.



TIPO	1/1 GN
DIMENSIONES	325 x 530 mm
PROFUNDIDAD	40 mm

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA



CANASTILLO PARA FREIR 1/1 GN COMBIFRY®

IDEAL PARA FREÍR PRODUCTOS PREFRITOS

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.

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



TIPO	1/1 GN
DIMENSIONES	325 x 530 mm

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA



BANDEJA PARRILLA/PLANCHA 1/1 GN TRILAX®

IDEAL PARA PARRILLA, ASAR Y HORNEAR

Con el lado grill conseguirá fácilmente las tradicionales marcas con el típico sabor de los platos preparados a la parrilla.

El lado de asar tiene un borde continuo, con lo que incluso piezas con abundante grasa se podrán asar de forma segura y conseguir que queden crujientes. La bandeja para plancha y para asados es el complemento ideal para los platos a la carta.

- Marcas tradicionales a la parrilla.
- Sabor típico de los platos a la plancha.
- Se puede usar por ambos lados.
- Óptimas propiedades antiadherentes TriLax®
- Fácil limpieza.



TIPO	1/1 GN
DIMENSIONES	325 x 530 mm

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA



BANDEJA LISA 1/1 GN TRILAX®

IDEAL PARA ASAR Y HORNEAR



Con esta bandeja se pueden preparar un sinfín de productos como escalopes a la milanesa, medallones, muslos de pollo, panecillos, croissants, bollería o patatas asadas. Se dora todo de forma uniforme, además de quedar jugoso y crujiente. El revestimiento especial y antiadherente evita que se peguen los alimentos.

- Homogeneidad óptima.
- Grandes cantidades.
- Alta resistencia.
- Óptimas propiedades antiadherentes TriLax®
- Limpieza sencilla.



TIPO	1/1 GN
DIMENSIONES	325 x 530 mm

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA



PARRILLA INOX 1/1 GN

IDEAL PARA ASADOS GRANDES

Parrilla de Acero Inoxidable que se caracteriza especialmente por su conductividad térmica, su alta resistencia y su larga vida útil. Perfecto para el uso a temperaturas de hasta 300°C.

- Uso universal.
- Máxima estabilidad.



TIPO	1/1 GN
DIMENSIONES	325 x 530 mm

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService