

# Air Fry mit dem iCombi Pro und iHexagon.

## Knusprig und lecker. Frittieren ohne Fett.



Beim Air Fry werden Lebensmittel mit heißer Luft gegart, was für eine knusprige Textur sorgt. Air Fry ist also Frittieren ohne Öl. Zusammen mit dem CombiFry funktioniert der iCombi Pro und iHexagon wie ein Air Fryer – kann aber zusätzlich auch dämpfen, grillen, backen und braten.

## Aktuelle Trends/Herausforderungen.



### Gesundheit

- › Bis zu 75 % weniger Fett, ungesunde Transfette und Kalorien\*
- › Weniger gesundheitsschädliche Stoffe\*



### Kostendruck

- › Einsparungen bei Betriebskosten, u. a. für Energie und Instandhaltung\*
- › Keine Sicherheitsschulungen nötig



### Nachhaltigkeit

- › Kein Lagern, Filtern und Entsorgen von Frittieröl
- › Weniger Reinigung nötig\*



### Fachkräftemangel

- › Weniger Verletzungsrisiko durch heißes Fett\*
- › Einfache Handhabung, auch für angelernte Kräfte

**Weniger** Ölverbrauch als in der Fritteuse.

Für **mehr** Sicherheit am Arbeitsplatz.

Für **gesünderes** Soul Food.



[rational-online.com](http://rational-online.com)

**Erleichterung** des Tagesgeschäfts.  
Für **mehr** Benutzerfreundlichkeit.

- Der iCombi Pro ermöglicht:
- › Mischbeschickungen
  - › Hohes Fassungsvermögen
  - › Vorproduktion und Finishing
  - › Einfache Reinigung



\* Im Vergleich zum herkömmlichen Frittieren.