

## Frittura ad aria con iCombi Pro.

Alimenti croccanti e gustosi.  
Friggere ad aria con pochi grassi.



Con la frittura ad aria, gli alimenti vengono cotti utilizzando l'aria calda, per ottenere un risultato croccante e leggero.

Per friggere ad aria non serve l'immersione nell'olio.

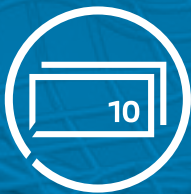
Con l'accessorio CombiFry, iCombi Pro funziona come una friggitrice ad aria, ma può anche cuocere al vapore, grigliare, cuocere al forno e arrostitire.

### I vantaggi della frittura ad aria.



#### Salute

- > Fino al 75% in meno di olio, minori grassi trans e calorie\*
- > Meno sostanze nocive per la salute\*



#### Costi

- > Risparmio sui costi operativi, tra cui energia e manutenzione\*
- > Nessuna necessità di formazione sulla sicurezza



#### Sostenibilità

- > Nessuna necessità di conservare, filtrare e smaltire l'olio di frittura
- > Minore necessità di lavaggio\*



#### Carenza di personale qualificato

- > Minore rischio di lesioni dovute all'olio bollente\*
- > Facile da usare, anche per il personale meno esperto

**Minore** consumo di olio rispetto alla friggitrice.

Per una **maggiore** sicurezza sul posto di lavoro.

Per un comfort food **più sano**.



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

**Semplificazione** delle attività quotidiane.

Scopri di **più** sulla facilità d'uso.

Quali sono i vantaggi di iCombi Pro?

- > Produzione ottimizzata grazie ai carichi misti
- > Velocità di cottura grazie alle elevate capacità
- > Pianificazione della produzione e servizio veloce grazie al Finishing
- > Risparmio di tempo con il lavaggio autonomo e integrato



\* rispetto alla frittura tradizionale in immersione.