

Air Fry mit dem iHexagon.

Knusprig und lecker. Frittieren ohne Fett.



Beim Air Fry werden Lebensmittel mit heißer Luft und minimalem Öl gegart. Das sorgt für eine knusprige Textur. In Kombination mit dem CombiFry funktioniert Ihr iHexagon wie eine Heißluftfritteuse – für den unwiderstehlichen Crunch ohne zusätzliches Fett.

Aktuelle Trends/Herausforderungen.



Abluft-situation

- › Spare €€€ mit der RATIONAL UltraVent Plus. Keine zusätzliche Abluftanlage nötig.
- › Volle Flexibilität bei Geräteplatzierung.



Umsatz-steigerung

- › Kürzere Garzeiten bei gleichzeitig höherer Beladungsmenge für Snack Food.
- › Mehr Durchsatz und zufriedene Kunden.



Kostendruck

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



Gesundheit

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



Nachhaltigkeit

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



Fach-kräftemangel

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



rational-online.com

Zubereitung von **36 kg Pommes** in einer Stunde im Durchschnitt.

Enorme **Öleinsparung**.

Für **mehr** Sicherheit am Arbeitsplatz.

Für **gesünderes** Soul Food.



* im Vergleich zum herkömmlichen Frittieren.