

Frire sans huile dans l'iHexagon avec la technologie Air Fry.

Croustillant et délicieux. Frire sans matière grasse.



Avec la technologie Air Fry, les aliments sont frits à l'air chaud avec un minimum d'huile, ce qui leur confère une texture croustillante. En combinaison avec le CombiFry, votre iHexagon fonctionne comme une friteuse à air chaud : pour un croustillant irrésistible sans matière grasse.

Tendances/défis actuels.



Situation d'évacuation de l'air

- › Faites des économies avec l'UltraVent Plus de RATIONAL. Pas besoin de système de ventilation supplémentaire.
- › Flexibilité totale lors du positionnement des appareils.



Hausse du chiffre d'affaires

- › Temps de cuisson plus courts des snacks malgré une quantité de charge plus élevée.
- › Une cadence plus élevée et des clients satisfaits.



Pression des coûts

- › Réduction considérable des coûts d'énergie, de maintenance et de nettoyage, entre autres.
- › Aucune formation à la sécurité requise.



Santé

- › Jusqu'à 75 % de matières grasses, d'acides gras trans et de calories en moins.*
- › Moins de substances nocives.



Développement durable

- › Pas besoin de stocker, filtrer ou éliminer l'huile de friture.
- › Moins de nettoyage requis.*



Pénurie de main-d'oeuvre qualifiée

- › Réduction du risque de blessures provoquées par de la graisse chaude.*
- › Une utilisation simple, y compris pour le personnel peu expérimenté



rational-online.com

Préparer **36 kg de frites** en une heure en moyenne.

Importantes **économies d'huile**.

Pour **plus** de sécurité au travail.

Pour une alimentation **plus saine**.



* par rapport aux friteuses classiques.