

Fritura sin aceite con el iHexagon.

Alimentos crujientes y deliciosos. Freír sin aceite.



Con la freidora de aire, los alimentos se cocinan con aire caliente y una cantidad mínima de aceite. De esa forma, se obtiene una textura crujiente. En combinación con el CombiFry, su iHexagon funciona como una freidora de aire caliente, para un toque crujiente irresistible sin necesidad de añadir aceite.

Tendencias/retos actuales.



Campana de extracción

- › Ahorra €€€ con la UltraVent Plus de RATIONAL. No es necesario un sistema de extracción adicional.
- › Flexibilidad total en cuanto a la colocación de los equipos.



Aumento del volumen de ventas

- › Tiempos de cocción más cortos y, al mismo tiempo, mayor cantidad de carga para snacks.
- › Mayor rendimiento y clientes satisfechos.



Competencia de precios

- › Enorme ahorro en costes operativos, entre otros, de energía y mantenimiento y limpieza.
- › No se requiere formación en seguridad.



Salud

- › Hasta un 75 % menos de grasa, grasas trans no saludables y calorías.*
- › Menos sustancias nocivas para la salud.



Sostenibilidad

- › No es necesario almacenar, filtrar ni desechar el aceite de freír.
- › Menor necesidad de limpieza.*



Falta de personal especializado

- › Menor riesgo de lesiones ocasionadas por la grasa caliente.*
- › Fácil de usar, incluso para personal no cualificado



rational-online.com

Preparación de **36 kg de patatas fritas** en un promedio de una hora.

Enorme **ahorro de aceite**.

Para una **mayor** seguridad en el puesto de trabajo.

Para una alimentación **más saludable**.



*En comparación con la fritura convencional.