

Frittura ad aria con iHexagon.

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



Con la frittura ad aria, gli alimenti vengono cotti con aria calda e una quantità minima di olio. Ciò garantisce una consistenza croccante. In combinazione con l'accessorio CombiFry, iHexagon funziona come una friggitrice ad aria, per una croccantezza irresistibile senza grassi aggiuntivi.

Tendenze/Le sfide odierne.



Aspirazione fumi

- › Minori investimenti: non è necessario un impianto di aspirazione aggiuntivo grazie all'utilizzo della cappa UltraVent Plus di RATIONAL.
- › Massima flessibilità nel posizionamento dei sistemi di cottura.



Incremento delle vendite

- › Tempi di cottura più brevi con un carico maggiore di prodotti.
- › Maggiore produttività e clienti soddisfatti.



Costi

- › Enormi risparmi sui costi operativi, tra cui energia, manutenzione e lavaggio.
- › Corsi di formazione sulla sicurezza non necessari.



Salute

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



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.



rational-online.com

Cottura di **36 kg di patatine fritte** in un'ora, in media.

Enorme **risparmio di olio**.

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

Per un **comfort** food più sano.



* rispetto alla frittura tradizionale in immersione.