

# AIR<sup>0</sup>

par **Lincat**

## Zéro huile. Croustillant à souhait !

La nouvelle génération de friteuses  
AIR FRYER professionnelles

### Caractéristiques **et avantages clés** :

#### Une puissance professionnelle, un prix abordable.

Enfin, une friteuse à air chaud performante conçue pour les cuisines très actives, sans le prix élevé de la consommation d'huile et maintenance.

#### Fonctionnement sans ventilation

Aucun système d'extraction nécessaire. L'humidité provenant des aliments congelés est capturée dans un bac facile à vider à la fin de la journée, pour une cuisson toujours délicieuse.

#### Sans huile = des profits plus sains.

Servez des aliments plus sains, réduisez vos coûts d'huile à zéro. Aucun problème de santé et de sécurité lié à la manipulation d'huile chaude.

#### Compact et empilable

Parfait pour les cuisines manquant d'espace.  
Dimensions L x P x H 476 x 560 x 610 mm et poids 55 kilos.

#### Simple et intuitive.

Écran tactile 7 pouces (18cm) avec icônes : rapide à prendre en main, facile à utiliser.

#### Un air plus pur, une équipe plus heureuse

Le convertisseur catalytique élimine les graisses en suspension dans l'air.

#### Nettoyage rapide, conception durable

Cavité GN 2/3 amovible pour un nettoyage en profondeur rapide.

#### Plug & Play

Prise standard de 3 kW - aucune installation fastidieuse.



### Temps de cuisson rapides et constants (en minutes)

- **Frites 500 g** : 4 min 30 s | **800 g** : 8 min 30 s (secouer à mi-cuisson)
- **Goujons de poulet 400 g** : 4 min 30 s
- **Nuggets (12 pièces)** : 5 min 30 s
- **Bâtonnets de poisson (16 pièces)** : 5 min 30 s

**La solution facile pour agrandir votre menu snacking !**

📞 **Tél : +33 603824476**

Courriel : [marianne@middlebyeurope.com](mailto:marianne@middlebyeurope.com)

**Faites-nous part  
de votre intérêt**

