iHexagon®

Gerechten van topkwaliteit in de kortste tijd.

Meteen aanmelden voor
een CookingLive

iHexagon.

Het begin van een nieuw tijdperk.

De iHexagon is de specialist voor gerechten van de topkwaliteit in de kortste tijd. Die daarvoor stoom, hete lucht en magnetron slim en nauwkeurig op elkaar afstemt. Op alle zes de inschuifniveaus. En daarmee een volledig nieuwe productcategorie creëert en veel traditionele kooktoestellen zoals grillplaten, pannen, heteluchtovens, zelfs combisteamers of meerdere speedovens vervangt. Op ca. 1 m² kunt u met de iHexagon grillen, braden, smoren & stoven, bakken en gerechten in recordtijd opwarmen.

Uw voordelen.

Kwaliteit van de gerechten.

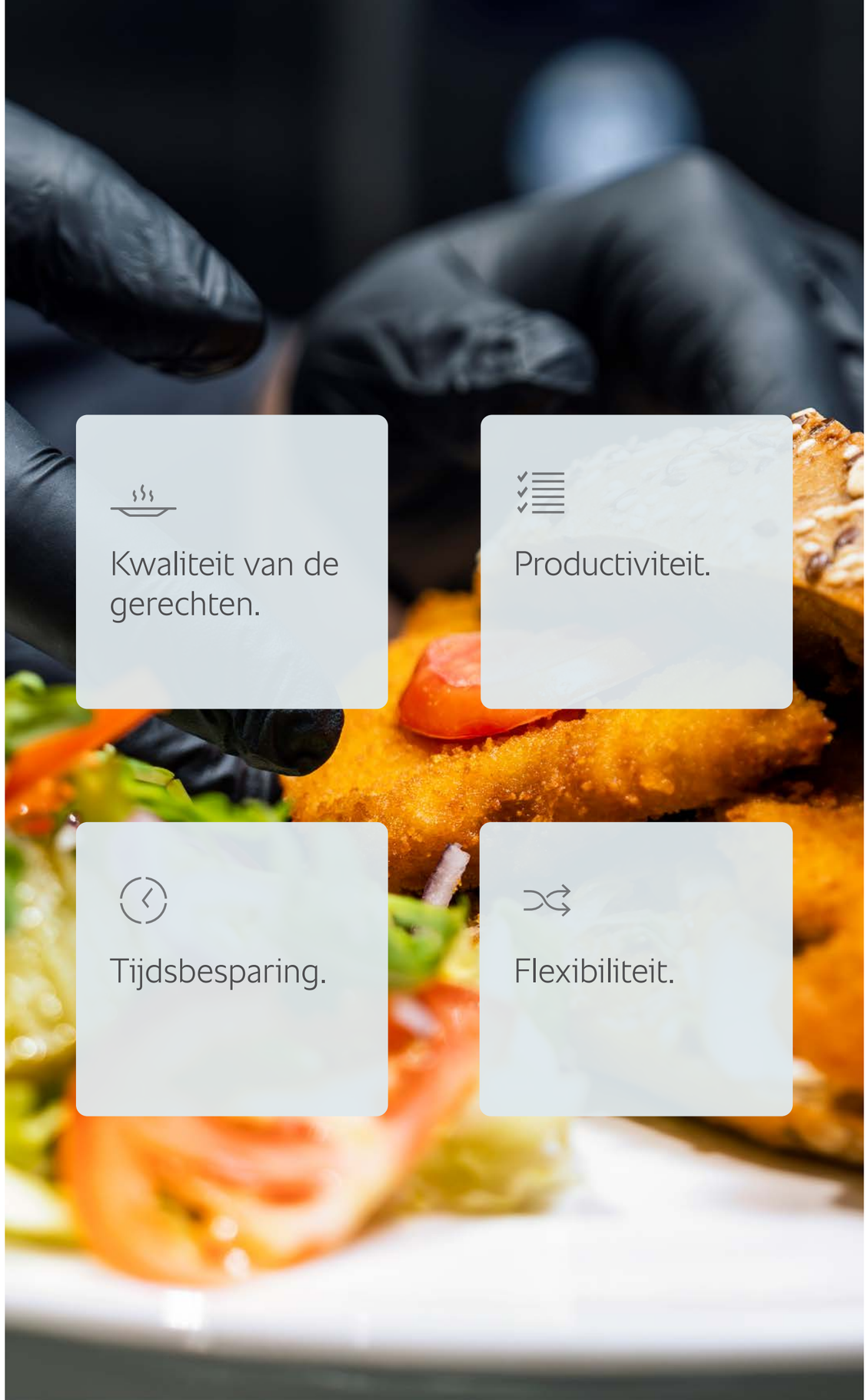
Goed voor de klanten. Goed voor de zaak.

Gerechten van topkwaliteit in de kortste tijd. Ongeacht welke producten u wilt bereiden. Tenslotte is de iHexagon slim genoeg om zich altijd aan te passen. Op die manier kan voedselverspilling aanzienlijk worden verminderd.

Tijdsbesparing.

Hij is snel. Heel snel.

Tot 30% sneller dan de iCombi Pro. Zonder kwaliteitsverlies. Dat betekent efficiëntere keukenprocessen, wat op zijn beurt weer een enorme tijdsbesparing oplevert.



Productiviteit.

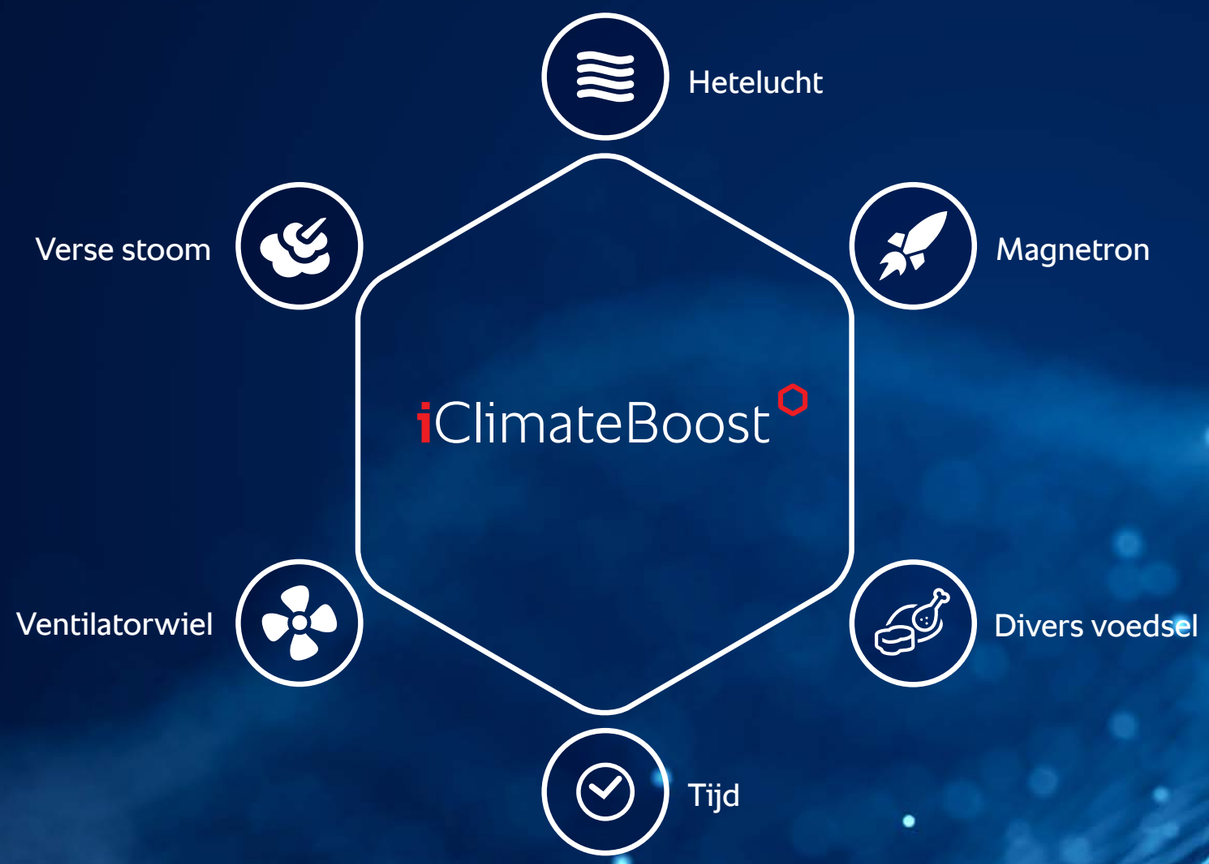
Hij kan aardig wat aan.

Magnetron plus extra verwarmingsvermogen zorgt voor meer doorvoer in dezelfde tijd. En dat op alle zes niveaus. Daarmee bereikt de iHexagon bij sommige gerechten tot 20% meer belading dan de iCombi Pro.

Flexibiliteit.

Uw wensen. Zijn aanpassingsvermogen.

Grote of kleine hoeveelheden, tegelijkertijd verschillende producten, snel naproduceren, uitgebreid aantal gerechten. Dat verstaat de iHexagon onder flexibiliteit.



Intelligent klimaatmanagement.

Voor de beste, gelijkmatige resultaten.

De iHexagon combineert het beste van twee werelden: van de combisteamer de kwaliteit en de hoeveelheid gerechten, en van de speedoven de snelheid. Verantwoordelijk daarvoor is iClimateBoost, het kernstuk van de iHexagon: hier worden stoom, hete lucht, magnetron, ventilatorwiel en tijd slim en nauwkeurig op de te bereiden producten afgestemd.

- Slimme regeling van hete lucht, stoom en magnetron
- Kortere bereidingstijden door de slimme integratie van de magnetron in de combisteamertechnologie
- Hoog verwarmingsvermogen
- Op alle inschuifniveaus

Uw voordelen:

iClimateBoost

Van buiten krokant.
Van binnen mals.

In recordtijd.

De iHexagon benut zijn drie energiesoorten slim en nauwkeurig, in de hele kookkast. Op alle zes de inschuifniveaus.

- Hoger verwarmingsvermogen voor snellere bereiding van producten, optimale grillstrepen en een heerlijke geroosterde smaak
- Verse stoom, zodat de producten niet uitdrogen
- Optimaal gebruik van de magnetron qua intensiteit, tijdstip en duur

Uw voordelen:

Monitoring en ondersteuning.

De ingebouwde kookintelligentie.

Ook dat kan alleen een iHexagon: doelgericht de weg naar de gewenste kookresultaten vinden.

- Gewenst resultaat selecteren (bijv. kleur of kerntemperatuur)
- Herkent de lading en past het bereidingsproces automatisch aan de gerechten aan
- Gebruikt de magnetron zinvol en met de juiste intensiteit
- Reageert op invloeden van buitenaf zoals het openen van de deur
- Eenvoudige bediening, ook voor onervaren personeel
- Geeft u alleen een signaal als u actief moet ingrijpen
- U kunt op elk gewenst moment onderbreken of van enkele naar gemengde belading overstappen

Uw voordelen:

iCookingSuite

Gemengde belading.

Gelijktijdig koken. Op tijd klaar.

Vermijd de file aan het warme buffet en zet uw bedrijf met de iHexagon op de inhaalstrook.

- Enorme flexibiliteit, omdat verschillende producten tegelijkertijd kunnen worden bereid
- Past de kooktijden aan de laadhoeveelheid en het aantal deuropeningen aan
- Slimme integratie van de magnetron over alle niveaus
- Met planningsfunctie: op tijd of energie geoptimaliseerd, efficiënte volgorde van gerechten of vastgelegde productietijd

Uw voordelen:

iProductionManager

Grab & Go.

Eindelijk is het buffet bestand tegen het spitsuur met klanten.

Verscheidenheid in de hoogste kwaliteit, snel geproduceerd, snel verkocht. Dat kan alleen een iHexagon aan.

- Grote flexibiliteit: verschillende snacks snel opwarmen
- Zes niveaus tegelijkertijd gebruiken
- Met MyDisplay een gebruikersinterface creëren voor puur gebruiksgemak
- Nog maar één iHexagon in plaats van tal van magnetrons of speedovens
- Ideaal voor het rush hour
- Een uitgebreider menu aanbieden
- Opwarmen op basis van de behoefte zorgt voor minder voedselverspilling
- Met de ExpressMode voorgekookte producten snel en eenvoudig opwarmen in een uniform, vooraf gedefinieerd klimaat

Uw voordelen:

Wrap**	1:45 min.
Braadworst**	3:45 min.
Kipburger*	1:45 min.
Pizza***	2:30 min.
Sandwich*	1:45 min.
Kippenvleugels**	3:30 min.

* Ready2Eat/bewaren bij +5 °C
** voorgekookt/bewaren bij +5 °C
*** bevroren/bewaren bij -18 °C

Productie.

Zoveel?
In die tijd?

Gelijkmatige resultaten op elk inschuifniveau, in de gehele bereidingsruimte.

- Betere kwaliteit van de gerechten in vergelijking met magnetrons in de bedrijfskeuken
- Tot 30% sneller dan de iCombi Pro bij gelijkblijvende kwaliteit
- Bij sommige gerechten tot 20% meer belading dan de iCombi Pro (bijv. teriyaki kippenbout)
- Belading over zes inschuifniveaus
- Beste, reproduceerbare resultaten op alle niveaus
- Minder voedselverspilling door hoge kwaliteit van de gerechten

Frituren zonder olie.
Samen met de CombiFry, het toebehoren met optimale roosterstructuur en speciale welvingen voor een gelijkmatige luchtcirculatie, zorgt de iHexagon voor uitstekend gefrituurde producten – knapperig, lekker en zonder extra vet. En ook nog supersnel.

Uw voordelen:

36 teriyaki kippenbouten (los van het bot)*	9 min.
48 gehaktballen*	12 min.
3 schalen lasagne***	28 min.
120 koffiebroodjes**	13 min.
48 verse krakelingen**	13 min.
6 kg patat frites	****9 min.
Ca. 60 verse bakaardappelen*	35 min.

* vers/bewaren bij +5 °C
** diepgevroren/bewaren bij -18 °C
*** gedeeltelijk voorgekookt/bewaren bij +5 °C
**** Afhankelijk van de fabrikant

Vers koken.

Een iHexagon maakt alles mogelijk.

Wanneer hete lucht, verse stoom en microgolven samenkomen, ontstaan er volledig nieuwe mogelijkheden. Zoals vers koken. In de kortste tijd.

- Hoge, consistente kwaliteit van de gerechten
- Magnetron en klimaat in de kookkast in perfecte balans
- Verschillende producten tegelijkertijd koken
- Tot 30% sneller dan de iCombi Pro
- Snelle naproductie voor buffetten of warme toonbanken en meer flexibiliteit bij à la carte
- Vraaggestuurde productie voor altijd verse gerechten en weinig voedselverspilling

Uw voordelen:

Kippenvleugels*	3:30 min.
Appelgebakjes**	2:45 min.
Groenten***	3:30 min.
Gnocchi gegratineerd**	2:30 min.
Saltimbocca***	3:00 min.
Mac'n Cheese*	3:00 min.

* voorgekookt/bewaren bij +5 °C
** gedeeltelijk voorgekookt/bewaren bij +5 °C
*** vers/bewaren bij +5 °C

Reinigen en ontkalken.

Eenvoudig. Veilig. Schoon.

Met iCareSystem AutoDose wordt het vuil verwijderd zonder dat iemand hiervoor de handen hoeft vuil te maken.

- Automatisch reinigen en ontkalken
- Bevoorradingssysteem met geïntegreerde patronen
- Herkent sterke, gemiddelde of lichte verontreiniging
- Stelt de ideale reiniging voor uit negen programma's
- Ultrasnelle tussenreiniging in ca. 17 minuten
- Fosfaat- en fosforvrij

Uw voordelen:

iCareSystem

Digitalisering met ConnectedCooking.

Voor dezelfde normen. Overal.

Één locatie? Veel locaties? Dat maakt de iHexagon niet uit, want dankzij ConnectedCooking, het digitale keukenmanagement van RATIONAL, bent u altijd op de hoogte. Waar uw kooksystemen zich ook bevinden.

- iHexagon via LAN of WLAN gratis met ConnectedCooking verbinden
- Via pc, tablet of smartphone centraal toegang tot kooksystemen
- Automatische software-updates
- Bereidingsprogramma's digitaal aanmaken en beheren
- Met MyDisplay een individueel display creëren en met één klik doorgeven aan de kooksystemen
- HACCP-gegevens automatisch registreren en documenteren

ConnectedCooking

Advies en service.

Een bijzonder team voor bijzondere klanten.

De iHexagon is een specialist voor speciale toepassingen. Dat vraagt ook om speciale services.

- Advies van iHexagon toepassings- en productspecialisten
- Directe contactpersonen voor en na de aankoop op locatie
- Ondersteuning bij de implementatie
- Advies bij procesaanpassingen
- Installatie, onderhoud en reparatie door gecertificeerde RATIONAL-servicepartners

Kwaliteit en duurzaamheid.

Uit respect voor mens en natuur.

Oplossingen en het handelen van RATIONAL creëren een toegevoegde waarde voor een klimaatneutrale en grondstofbesparende toekomst en wereldwijd welzijn. Dat betekent:

- Lange levenscyclus dankzij zorgvuldige verwerking en hoge kwaliteitsstandaard
- Ontwikkeling van kooksystemen met minder waterverbruik
- Topkwaliteit voor minder reparaties, onderhoudswerk en servicediensten
- Gemaakt van eenvoudig te recyclen roestvrij staal
- Ergonomisch werken en vereenvoudiging door digitalisering

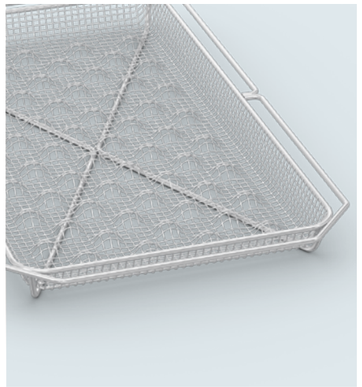
❶ UltraVent Plus
› Absorbeert stoom en vet
› Vermindert onaangename luchtjes

❷ Combi-Duo-Kit
Twee kooksystemen, eenvoudig in combinatie boven elkaar. Voor hogere flexibiliteit.

Een paar extra's.

Zodat werk geen werk meer is.

Samengevat: de iHexagon is doordacht, ontwikkeld voor intensief gebruik in de professionele keuken en kan ook in frontcooking worden gebruikt. Indien nodig zelfs met een condensatiekap. Slechts één van de vele extra's.



❸ Glazen deur: altijd zicht op de gerechten
❹ 6-punts kernthermometer:
bij de iHexagon zelfs geschikt voor de magnetron
❺ Ventilatorwiel: verdeling van de energie over alle niveaus
❻ Veiligheidsdeurvergrendeling voor een veilige bediening
❼ Toebehoren: 90% van de RATIONAL-toebehoren bruikbaar

Meer informatie

Modeloverzicht.

Hij valt op door zijn prestaties.
Niet door de ruimte die hij inneemt.

De iHexagon is verkrijgbaar met zes inschuifniveaus – daarbij zijn formaat en gebruik optimaal op elkaar afgestemd. Natuurlijk kunt u hem combineren met andere RATIONAL-kooksystemen. Compacter kan de voetafdruk in de keuken niet worden.

iHexagon	6-1/1
Elektrisch	
Capaciteit	6 × 1/1 GN
Inschuiven in de lengterichting (GN)	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Breedte	966 mm
Diepte (inclusief deurgreep)	931 (998) mm
Hoogte (inclusief ontluchtingsbuis)	854 (899) mm
Watertoevoer	R 3/4
Waterafvoer	DN50
Waterdruk	1,0–6,0 bar
Elektrisch	
Gewicht	154 kg
Aansluitwaarde	20,1 kW
Beveiliging	32 A
Netaansluiting	3NAC400 V 50/60Hz
Vermogen 'Hetelucht'	17,0 kW
Vermogen 'Stoom'	9,0 kW
Vermogen 'magnetron'	2,6 kW

1

2

3

4

1. Onderstel
2. Ultravent
3. Combi-Duo: iHexagon op iCombi Pro met egalisatiepanelen
4. Combi-Duo: iHexagon op iHexagon

IP X5 WiFi

Beleef het live.

Kook samen met onze experts.

Niets overtuigt meer dan uw eigen ervaring: beleef de iHexagon in gebruik, laat u de functies demonstreren en probeer zelf uit hoe u ermee kunt werken. Live, vrijblijvend en direct bij u in de buurt.

Meld u nu aan
088 - 220 8000
info@rational.nl

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
Lemerij 1
7555 PX HENGELO (OV)
The Netherlands

Tel. +31 88 220 8000

info@rational.nl
rational.nl

24.381 · V-04 · DP/Leno · 12/25 · nl_NL
Technische wijzigingen, ter verbetering van de apparatuur, voorbehouden.