

De iHexagon is de specialist
voor **de beste voedselkwaliteit**
in de kortst mogelijke tijd.

Hij combineert stoom, convectiewarmte en magnetrontechnologie. Alle variabelen worden intelligent geregeld om het beste resultaat te bereiken. En dat doet de iHexagon op **alle zes niveaus tegelijk**. Dit creëert een volledig nieuwe productcategorie die veel traditionele kooktoestellen en snelle ovens vervangt.

Met de iHexagon profiteert de klant van:

- De beste voedselkwaliteit zonder compromissen.
- Tot 30% kortere bereidingstijden in vergelijking met de iCombi Pro.
- Hogere productiviteit.
- En nog veel meer flexibiliteit.



En al deze voordelen gelden ongeacht hoe de iHexagon wordt ingezet:

- In een grab & go-omgeving voor het snel opwarmen van gerechten.
- In een productieomgeving met hoge belasting en maximale productiviteit.
- Of zelfs voor delicate producten en de bereiding van verse gerechten.



iHexagon

6-1/1

Elektrisch

Capaciteit	6 × 1/1 GN
Breedte	966 mm
Diepte (inclusief deurgreep)	931 (998) mm
Hoogte (inclusief ventilatiepijp)	854 (899) mm
Gewicht	154 kg
Aansluitvermogen	20.1 kW
Zekering	32 A
Netaansluiting	3NAC400 V 50/60Hz
Convectiemodus vermogen	17.0 kW
Stoommodus vermogen	9.0 kW
Magnetronvermogen	2.6 kW