

iHexagon®

Business auf der Überholspur.



Gleich Beratungs-
termin vereinbaren.

iHexagon.

Der Beginn einer neuen Ära.

Der iHexagon ist der Spezialist für beste Speisenqualität in kürzester Zeit. Der dafür Dampf, Heißluft und Mikrowelle intelligent aufeinander abstimmt. Auf allen sechs Einschüben. Und damit eine völlig neue Produktkategorie begründet. Er ersetzt damit viele traditionelle Kochgeräte wie Grillplatten, Pfannen, Heißluftöfen, sogar auch Kombidämpfer oder mehrere Speed-Öfen. Auf ca. 1 m² können Sie mit dem iHexagon grillen, braten, schmoren, dämpfen, backen und in Rekordzeit Speisen aufwärmen.



Ihre Vorteile.

Speisenqualität.

Gut für die Kunden.
Gut fürs Geschäft.

Beste Speisenqualität in kürzester Zeit. Unabhängig davon, welches Lebensmittel zubereitet werden soll. Schließlich ist der iHexagon so intelligent, dass er sich anpasst.



Speisenqualität.



Produktivität.

Zeitersparnis.

Der ist schnell.
Sehr schnell.

Bis zu 30 % schneller im Vergleich zum iCombi Pro. Ohne Qualitätseinbuße. Ohne Warteschlange für die Kunden. Dafür mehr Umsatz.



Zeitersparnis.



Flexibilität.

Produktivität.

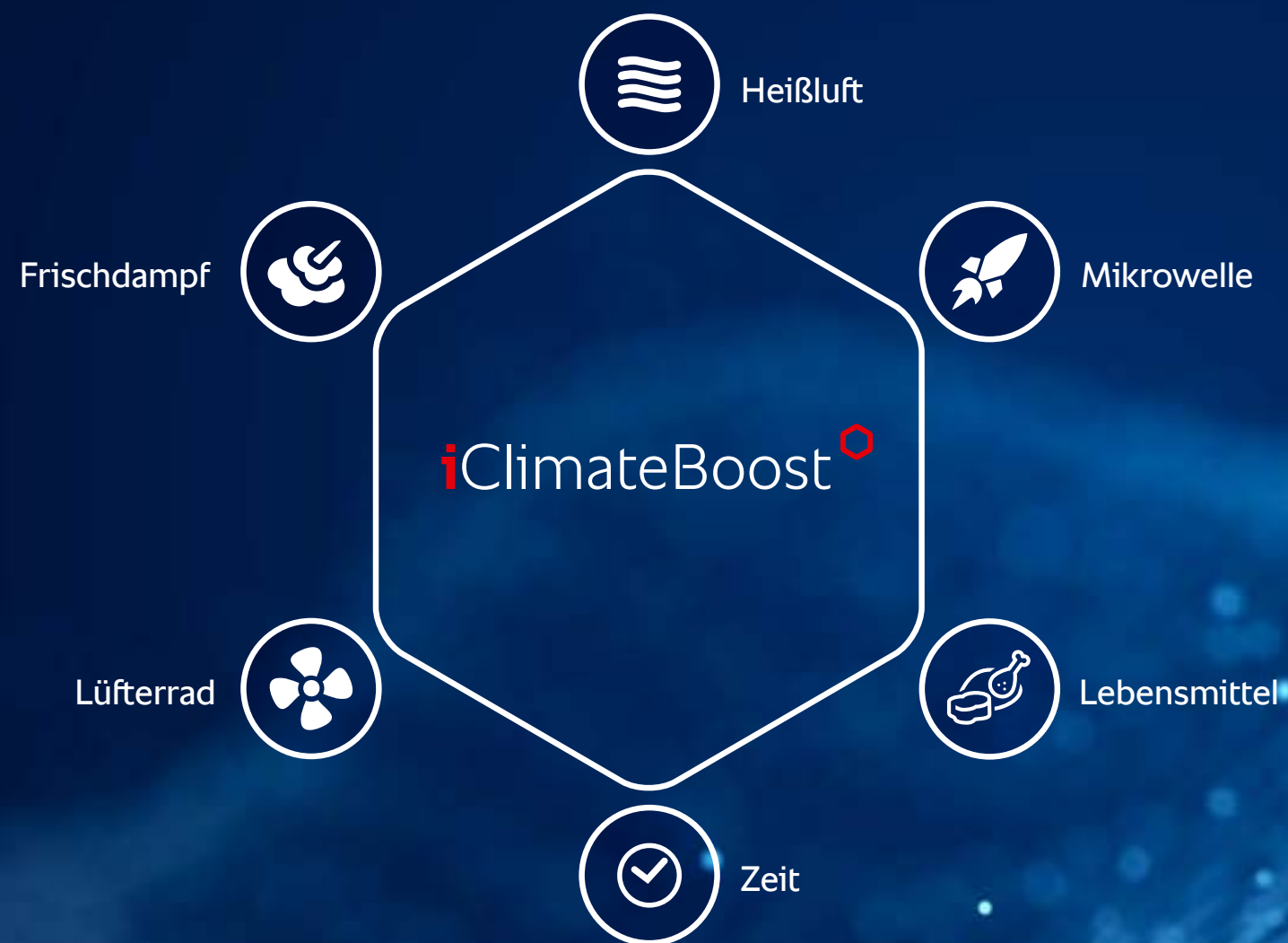
Der schafft so einiges weg.

Mikrowelle plus zusätzliche Heizleistung macht mehr Durchsatz in der gleichen Zeit. Und das auf allen sechs Ebenen. Damit schafft der iHexagon bei einigen Gerichten bis zu 20 % mehr Beladung im Vergleich zum iCombi Pro.

Flexibilität.

Ihre Wünsche. Seine Anpassungsfähigkeit.

Große Mengen, kleine Mengen, zeitgleich unterschiedliche Lebensmittel, schnell nachproduzieren, erweitertes Speisenangebot. Das versteht der iHexagon unter Flexibilität.



Intelligentes Klimamanagement.

Für beste, gleichmäßige Ergebnisse.

Das Herzstück des Neuen: iClimateBoost. Damit werden die sechs Variablen Dampf, Heißluft, Mikrowelle, Lüfterrad, Zeit und Lebensmittel intelligent aufeinander abgestimmt. Das Ergebnis: beste Speisenqualität in kürzester Zeit.

- › Intelligente Regelung von Mikrowelle, Heißluft und Dampf
- › Kürzere Zubereitungszeiten durch die intelligente Integration von Mikrowelle in die Kombidämpfer-Technologie
- › Hohe Heizleistung
- › Über alle Einschübe

Ihre Vorteile:



iClimateBoost

Außen knusprig. Innen saftig. In Rekordzeit.

Der iHexagon nutzt die Mikrowellentechnologie intelligent. im ganzen Garraum. Auf allen sechs Einschüben.

- › Optimaler Einsatz der Mikrowelle in puncto Intensität, Zeitpunkt und Dauer
- › Höhere Heizleistung für optimale Grillstreifen und leckere Röstaromen
- › Frischdampf, damit die Speisen nicht austrocknen

Ihre Vorteile:



Überwachung & Unterstützung.

Die eingebaute Kochexpertise.

Auch das kann ein iHexagon: zielsicher den Weg zum gewünschten Garergebnis finden.

- › Gewünschtes Ergebnis auswählen (z. B. Bräunung oder Kerntemperatur)
- › Erkennt die Beladung und passt den Kochprozess automatisch an die Speisen an
- › Setzt die Mikrowelle sinnvoll und in der richtigen Intensität ein
- › Reagiert auf äußere Einflüsse wie Öffnung der Garraumtür
- › Einfache Bedienung, auch für fachfremdes Personal
- › Ruft nur, wenn Sie aktiv werden müssen
- › Sie können jederzeit eingreifen oder von der Einzel- in die Mischbeschickung wechseln

Ihre Vorteile:



iCookingSuite 



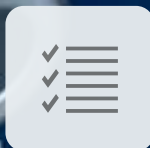
Mischbeschickung.

Gleichzeitig garen.
Rechtzeitig fertig.

Sparen Sie sich den Stau an der heißen Theke, bringen Sie Ihr Business mit dem iHexagon auf die Überholspur.

- › Unterschiedliche Produkte gleichzeitig zubereiten
- › Passt Garzeiten an Beschickungsmenge und Türöffnungen an
- › Intelligente Einbeziehung der Mikrowelle über alle Einschübe
- › Mit Planungsfunktion: zeit- oder energieoptimiert, effiziente Speisenfolge oder vorgegebene Produktionszeit

Ihre Vorteile:



iProductionManager 



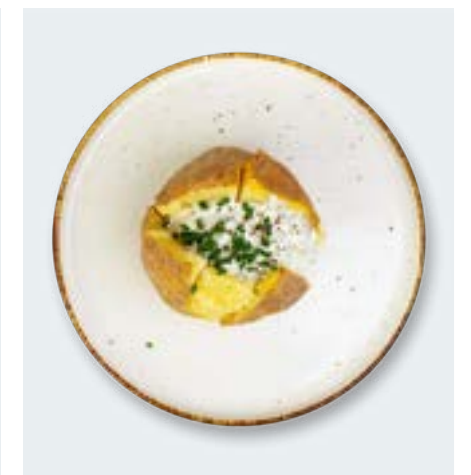
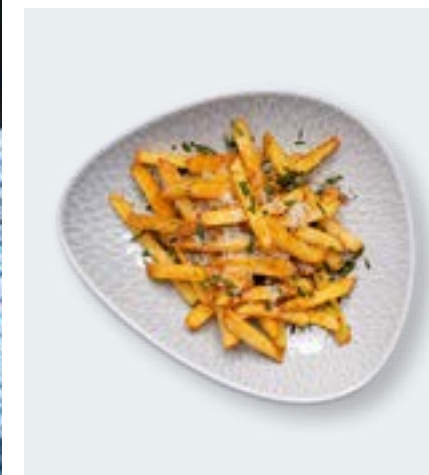
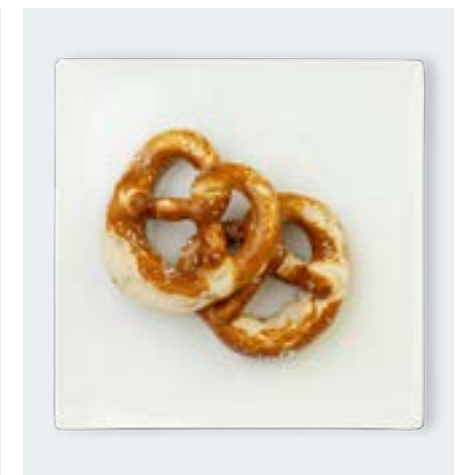
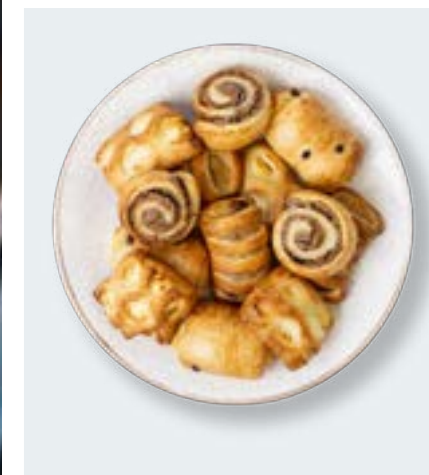
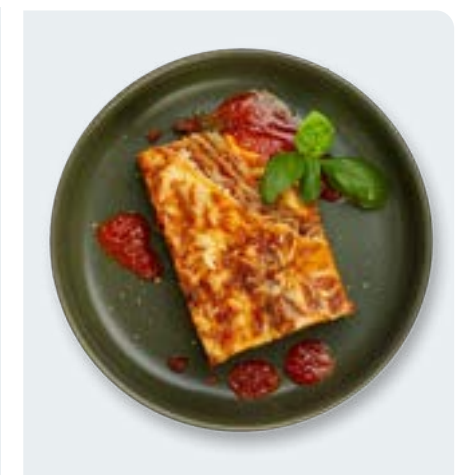
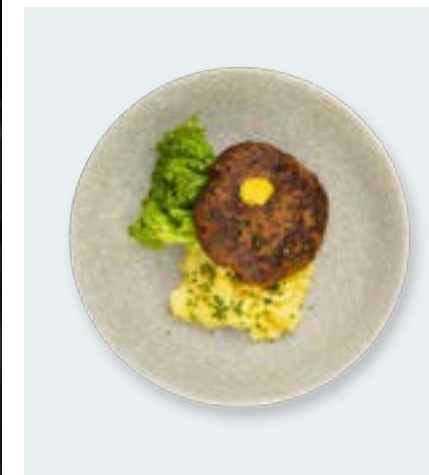
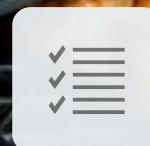
Produktion.

So viel? In der Zeit?

Gleichmäßige Ergebnisse in jedem Einschub, im gesamten Garraum.

- › Bessere Speisenqualität im Vergleich zur kommerziellen Mikrowelle
- › Bis zu 30 % schneller im Vergleich zum iCombi Pro bei gleicher Qualität
- › Bei einigen Gerichten bis zu 20 % mehr Beladung im Vergleich zum iCombi Pro (z.B. Teriyaki Hähnchenkeulen)
- › Beladung über sechs Einschübe
- › Beste, reproduzierbare Ergebnisse über alle Einschübe
- › Weniger Lebensmittelabfälle durch hohe Speisenqualität

Ihre Vorteile:



36 Teriyaki Hähnchenkeulen (ausgelöst)*	9 Min.
48 Frikadellen*	12 Min.
3 Bleche Lasagne***	28 Min.
120 Mini-Plunder**	13 Min.
48 Brezel**	13 Min.
6 kg Pommes Frites	****4 Min.
Ca. 60 frische Backkartoffeln*	35 Min.

* frisch/Aufbewahrung bei +5 °C
** gefroren/Aufbewahrung bei -18 °C
*** teilw. vorgegart/Aufbewahrung bei +5 °C
**** Herstellerabhängig

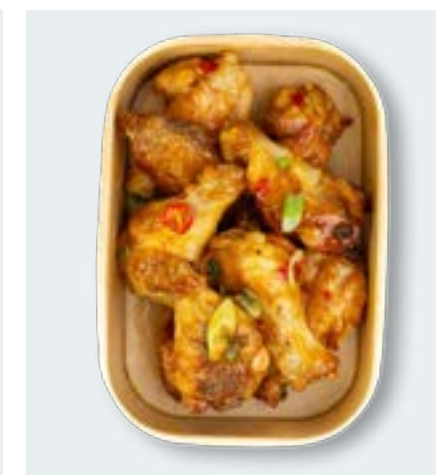
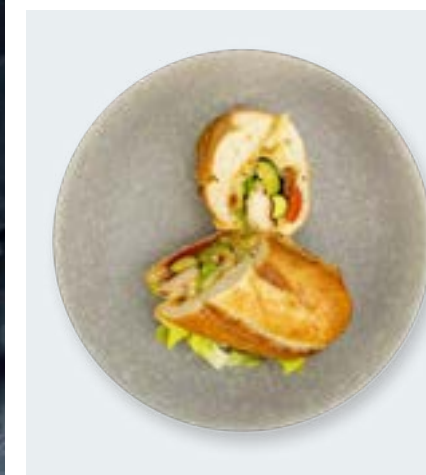
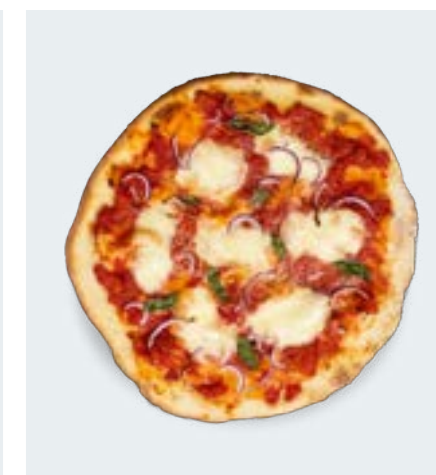
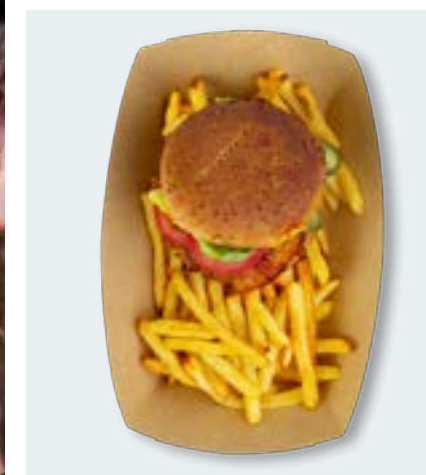
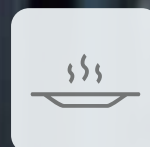
Grab & Go.

Endlich ist die
Auslage dem
Kundenansturm
gewachsen.

Vielfalt in höchster Qualität, schnell produziert,
schnell verkauft. Das macht nur ein iHexagon
mit.

- › Unterschiedliche Snacks schnell erhitzen
- › Gleichzeitig sechs Einschübe nutzen
- › Mit MyDisplay eine Bedienoberfläche für
einfache Handhabung erstellen
- › Nur noch ein iHexagon anstatt zahlreicher
Mikrowellengeräte oder Speedöfen
- › Bestens geeignet für die Rush Hour
- › Mehr Speisenauswahl anbieten
- › Bedarfsgerecht erwärmen, macht weniger
Lebensmittelabfälle

Ihre Vorteile:



Wrap**	1:45 Min.
Bratwurst**	3:45 Min.
Chicken Burger*	1:45 Min.
Pizza***	2:30 Min.
Sandwich*	1:45 Min.
Chicken Wings**	3:30 Min.

* Ready2Eat/Aufbewahrung bei +5 °C
** vorgegart/Aufbewahrung bei +5 °C
*** gefroren/Aufbewahrung bei -18 °C

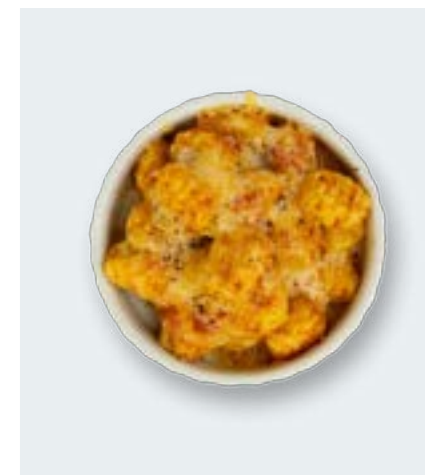
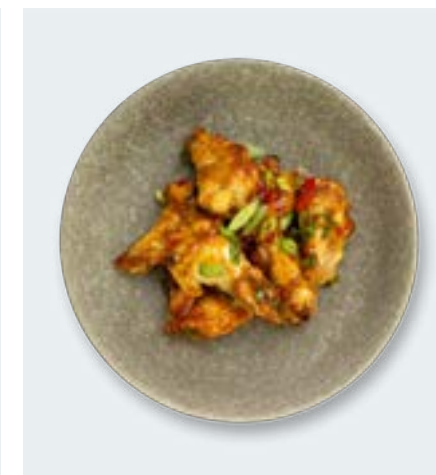
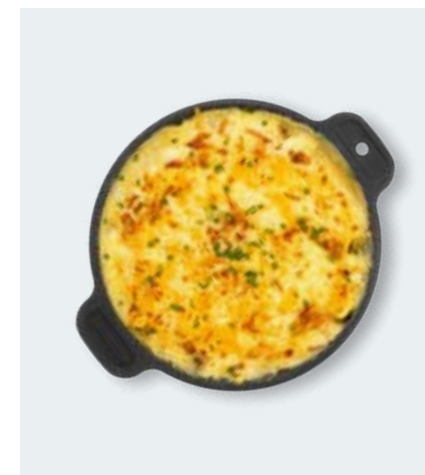
Frisch kochen.

Die neue Dimension mit Mikrowelle.

Wenn Heißluft, Frischdampf und Mikrowelle aufeinander treffen, ergeben sich völlig neue Möglichkeiten. Wie das frische Zubereiten von Speisen. In kürzester Zeit.

- › Höchste, konsistente Speisenqualität
- › Mikrowelle und Garraumklima in perfekter Balance
- › Unterschiedliche Lebensmittel gleichzeitig zubereiten
- › Bis zu 30 % schneller im Vergleich zum iCombi Pro
- › Schnelle Nachproduktion für Buffets oder heiße Theke und mehr Flexibilität im À-la-carte-Betrieb
- › Bedarfsgerechte Produktion für stets frische Speisen und wenig Lebensmittelabfälle

Ihre Vorteile:



Chicken Wings*	3:30 Min.
Apfeltartelettes**	2:45 Min.
Gemüse***	3:30 Min.
Gnocchi überbacken**	2:30 Min.
Salimbocca***	3:00 Min.
Mac'n Cheese*	3:00 Min.

* vorgegart/Aufbewahrung bei +5 °C

** teilw. vorgegart/Aufbewahrung bei +5 °C

*** frisch/Aufbewahrung bei +5 °C



Reinigung & Entkalkung.

Einfach.
Sicher. Sauber.

Mit iCareSystem AutoDose wird der Schmutz entfernt, ohne dass sich jemand die Hände schmutzig macht.

- › Autonome Reinigung und Entkalkung
- › Bevorratungssystem mit integrierten Kartuschen
- › Erkennt, ob stark, mittel oder leicht verschmutzt
- › Schlägt ideale Reinigung aus neun Programmen vor
- › Ultraschnelle Zwischenreinigung in ca. 17 Minuten
- › Phosphat- und phosphorfrei



iCareSystem⁺
AutoDose

Ihre Vorteile:



iCareSystem⁺

Digitalisierung mit ConnectedCooking.

Für gleiche Standards. Überall.

Ein Standort? Viele Standorte? Ist beim iHexagon egal, denn dank ConnectedCooking, dem digitalen Küchenmanagement von RATIONAL, sind Sie immer auf dem Laufenden. Egal, wo sich Ihre Kochsysteme befinden.

- › iHexagon per LAN oder WLAN kostenlos mit ConnectedCooking verbinden
- › Per PC, Tablet oder Smartphone zentral auf Kochsysteme zugreifen
- › Automatische Software-Updates
- › Garprogramme digital erstellen und verwalten
- › Mit MyDisplay individuelles Display erstellen und per Klick an die Geräte übertragen
- › HACCP-Daten automatisch erfassen und dokumentieren





Beratung & Service.

Ein besonderes Team für besondere Kunden.

Der iHexagon ist ein Spezialist für besondere Anwendungen. Das erfordert auch besondere Services.

- › Beratung durch iHexagon Anwendungs- und Produktspezialisten
- › Direkte Ansprechpartner vor und nach dem Kauf vor Ort
- › Unterstützung bei der Implementierung
- › Beratung bei Prozessanpassungen
- › Installation, Wartung und Reparatur durch zertifizierte RATIONAL Servicepartner

Qualität & Nachhaltigkeit.

Aus Respekt für Mensch und Natur.

Lösungen und Handeln von RATIONAL schaffen Mehrwert für eine klimaneutrale sowie ressourcenerhaltende Zukunft und globales Wohlergehen. Das heißt:

- › Langer Lebenszyklus dank sorgfältiger Verarbeitung und hohem Qualitätsstandard
- › Entwicklung von Geräten mit weniger Wasserbedarf
- › Hohe Qualität für weniger Reparaturen, Wartungsarbeiten und Serviceleistungen
- › Aus leicht recycelbarem Edelstahl
- › Ergonomisches Arbeiten und Erleichterung durch Digitalisierung



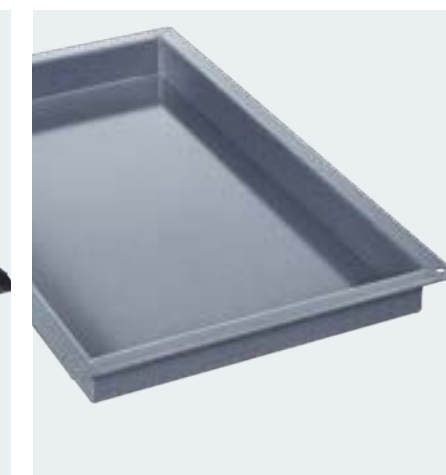
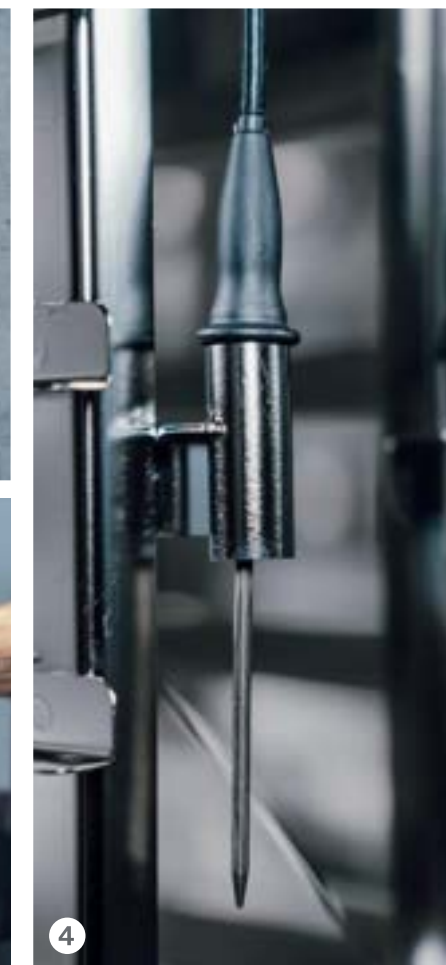


- ① UltraVent Plus
 - › Absorbiert Dampf und Fett
 - › Reduziert unangenehme Dämpfe
- ② Combi-Duo-Kit
 - Zwei Kochsysteme, einfach übereinander kombiniert.
 - Für mehr Flexibilität.

Ein paar Extras.

Damit Arbeit keine Arbeit mehr ist.

Um es kurz zu machen: Der iHexagon ist durchdacht, für den harten Einsatz in der Profiküche gebaut und kann auch im Frontcooking-Bereich eingesetzt werden. Bei Bedarf sogar mit einer Kondensationshaube. Nur eines von vielen Extras.



- ③ Glastür: jederzeit die Speisen im Blick
- ④ 6-Punkt-Kerntemperaturfühler: beim iHexagon sogar für die Mikrowelle geeignet
- ⑤ Lüfterrad: Verteilung der Energien auf allen Einschüben
- ⑥ Sicherheitstürverschluss für eine sichere Bedienung
- ⑦ Zubehöre: 90 % der RATIONAL-Zubehöre verwendbar



Mehr Informationen

Modellübersicht.

Der fällt durch Leistung auf.
Nicht durch Platzbedarf.

Den iHexagon gibt es mit sechs Einschüben – da sind Gerätegröße und Gerätenutzen optimal aufeinander abgestimmt. Natürlich lässt er sich mit anderen RATIONAL-Geräten kombinieren. Kleiner kann der Fußabdruck in der Küche nicht werden.



iHexagon	6-1/1
Elektro	
Kapazität	6 × 1/1 GN
Längseinschub (GN)	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Breite	966 mm
Tiefe (inklusive Türgriff)	931 (998) mm
Höhe (inklusive Entlüftungsrohr)	854 (899) mm
Wasserzulauf	R 3/4
Wasserablauf	DN50
Wasserdruck	1,0–6,0 bar
Elektro	
Gewicht	157 kg
Anschlusswert	20,1 kW
Absicherung	32 A
Netzanschluss	3NAC400 V 50/60Hz
Leistung „Heißluft“	17,0 kW
Leistung „Dampf“	9,0 kW
Leistung „Mikrowelle“	2,6 kW



- 1 Untergestell
- 2 Ultravent
- 3 Combi-Duo: iHexagon auf iCombi Pro mit Ausgleichsblenden
- 4 Combi-Duo: iHexagon auf iHexagon



Interesse geweckt?

**Gleich
Beratungstermin
vereinbaren.**

Unser Expertenteam steht Ihnen
vor und nach dem Kauf mit Rat und
Tat vor Ort zur Seite.



**Hier geht's zum
Experten.**

RATIONAL Deutschland GmbH
Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387
Fax +49 8191 327-231

info@rational-online.com
rational-online.com

