

iHexagon®

Höchste Speisenqualität
in kürzester Zeit.



Gleich zum
Live-Event anmelden

iHexagon.

Der Beginn einer neuen Ära.

Der iHexagon ist der Spezialist für beste Speisenqualität in kürzester Zeit. Der dafür Dampf, Heißluft und Mikrowelle intelligent und sensibel aufeinander abstimmt. Auf allen sechs Einschüben. Und damit eine völlig neue Produktkategorie begründet und viele traditionelle Kochgeräte wie Grillplatten, Pfannen, Heißluftöfen, sogar auch Kombidämpfer oder mehrere Speed-Öfen ersetzt. 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. Und so Lebensmittelabfälle deutlich reduziert werden können.



Speisenqualität.



Produktivität.

Zeitersparnis.

Der ist schnell.
Sehr schnell.

Bis zu 30% schneller im Vergleich zum iCombi Pro. Ohne Qualitätseinbuße. Das bedeutet effizientere Küchenabläufe, was wiederum eine enorme Zeitersparnis bedeutet.



Zeitersparnis.



Flexibilität.

Produktivität.

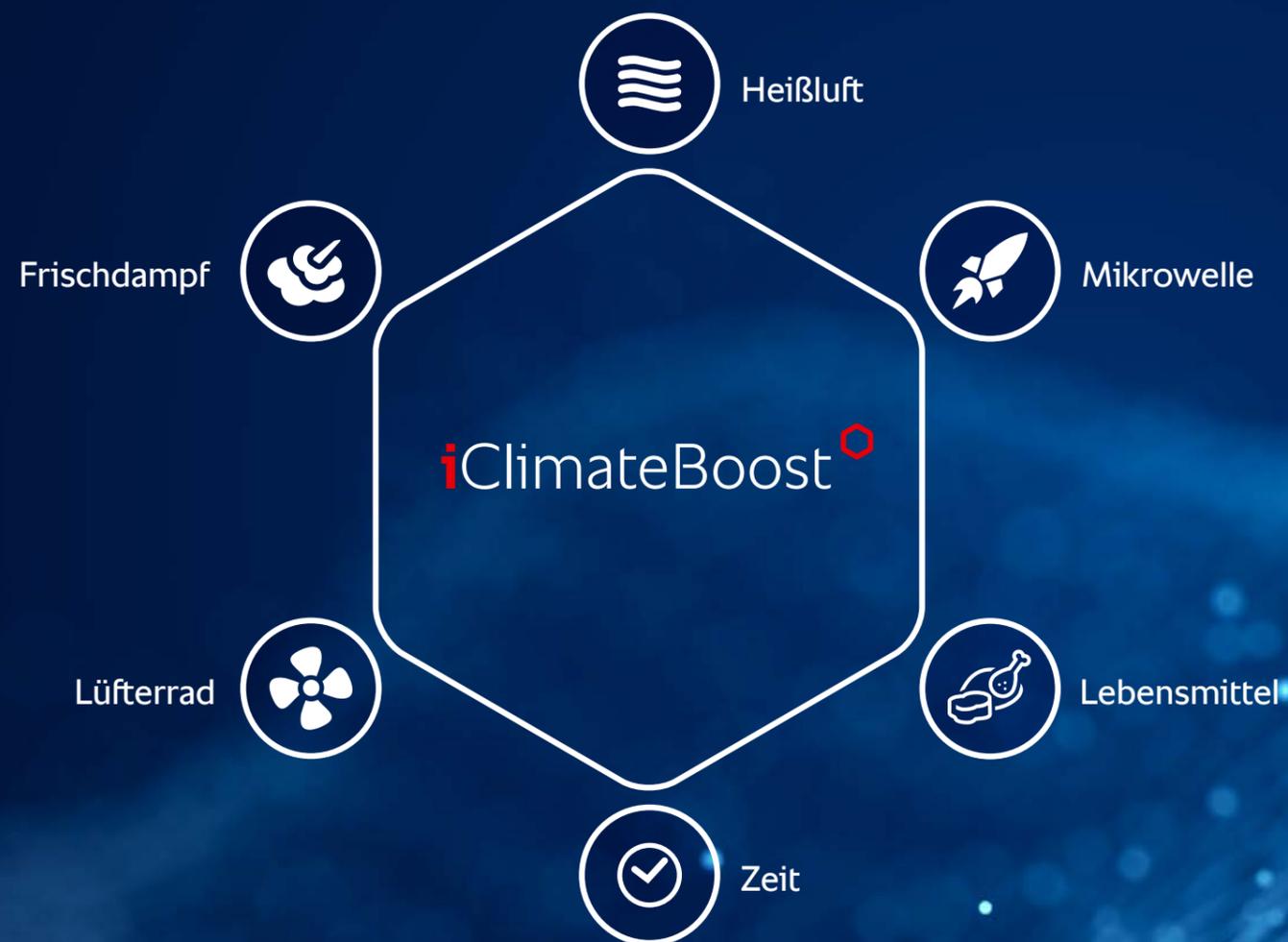
Der schafft so einiges weg.

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.

Der iHexagon vereint das Beste aus zwei Welten: vom Kombidämpfer die Speisenqualität und Menge, vom Speed-Ofen die Schnelligkeit. Verantwortlich dafür ist iClimateBoost, das Herzstück des Neuen: Hier werden Dampf, Heißluft, Mikrowelle, Lüfterrad und Zeit intelligent und sensibel auf das Lebensmittel abgestimmt.

- > Intelligente Regelung von Heißluft, Dampf und Mikrowelle
- > 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 seine drei Energiearten intelligent, sensibel, im ganzen Garraum. Auf allen sechs Einschüben.

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

Ihre Vorteile:



Überwachung & Unterstützung.

Die eingebaute Kochintelligenz.

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.

- › Enorme Flexibilität, da unterschiedliche Produkte gleichzeitig zubereitet werden können
- › 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 

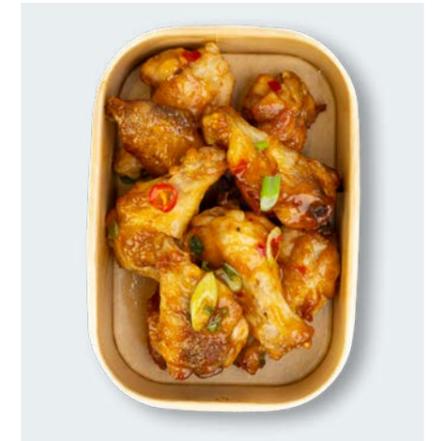
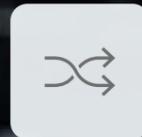
Grab & Go.

Endlich ist die Auslage dem Kundenansturm gewachsen.

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

- › Große Flexibilität: 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
- › Mit dem ExpressMode vorgegarte Speisen in einheitlichem, vordefinierten Klima schnell und einfach erwärmen

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



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

Frittieren ohne Öl.

Zusammen mit CombiFry, dem Zubehör mit optimaler Gitterstruktur und speziellen Wölbungen für gleichmäßige Luftzirkulation, sorgt der iHexagon für hervorragend frittierte Speisen – knusprig, lecker und ohne zusätzliches Fett. Und das noch superschnell.

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	****9 Min.
Ca. 60 frische Backkartoffeln*	35 Min.

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

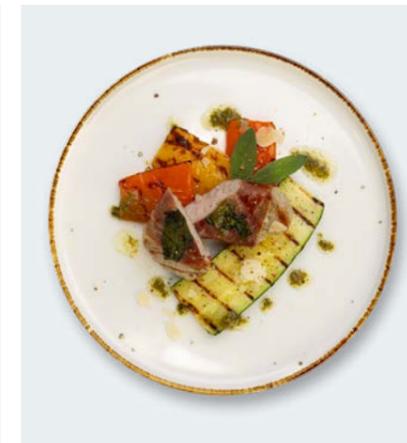
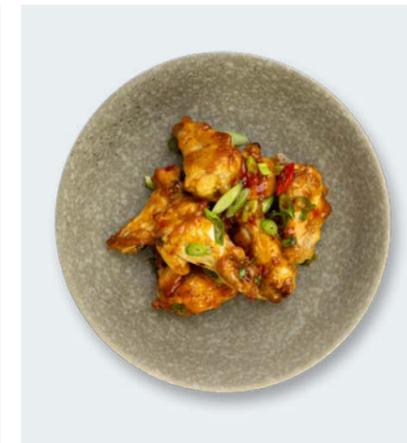
Frisch kochen.

Ein iHexagon und alles ist möglich.

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.
Saltimbocca***	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



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

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

2

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.



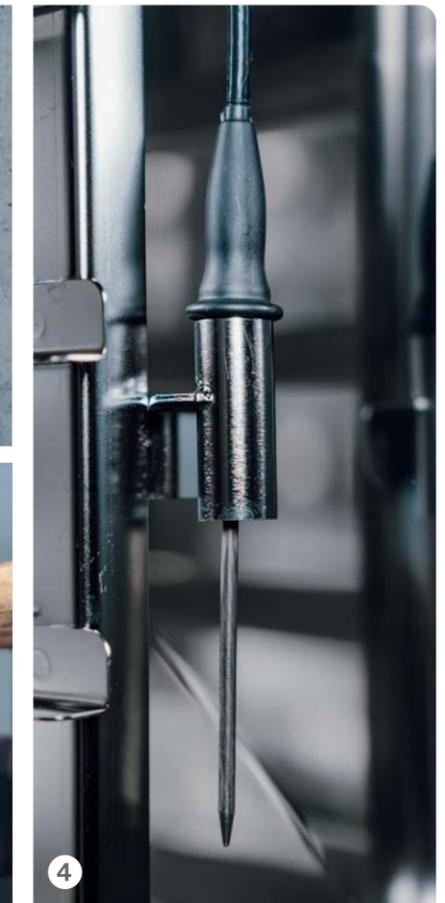
3



5



6



4



7



- 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	154 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



2



3



4

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

IP X5

WiFi

Live erleben.

Kochen Sie mit
unseren Experten.

Nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie den iHexagon im Einsatz, lassen Sie sich die Funktionen zeigen und probieren Sie, wie Sie mit ihm arbeiten können. Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe.



Jetzt anmelden

+43 662 832799-0

info@rational-online.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Münchner Bundesstraße 10
5020 Salzburg
Austria

Tel. +43 662-832799-0
Fax +43 662-832799-10

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

