

iHexagon®

Högsta matkvalitet på
kortast möjliga tid.



Anmäl dig till
live-event nu

iHexagon.

Början på en ny era.

iHexagon är specialisten för bästa matkvalitet på kortast möjliga tid. Som kombinerar ånga, varmluft och mikrovågor på ett intelligent och noggrant sätt. På alla sex gejderna. Vilket skapat en helt ny produktkategori som ersätter många traditionella köksmaskiner som grillplattor, stekpannor och varmluftsugnar – till och med kombiugnar eller flera speed-ugnar. På ca 1 m² kan du grilla, steka, bräsa, ångkoka, baka och värma upp mat på rekordtid med iHexagon.



Fördelar för dig.

Matkvalitet.

Bra för kunderna.
Bra för verksamheten.

Bästa matkvalitet på kortast möjliga tid. Oavsett vilken mat som ska tillagas. iHexagon är så intelligent att den anpassar sig – helt automatiskt. Vilket minskar matsvinnet avsevärt.



Matkvalitet.



Produktivitet.

Tidsbesparing.

Den är snabb.
Mycket snabb.

Upp till 30 % snabbare jämfört med iCombi Pro. Utan att kvaliteten försämras. Det innebär effektivare köksprocesser, vilket i sin tur innebär enorma tidsbesparingar.



Tidsbesparing.



Flexibilitet.

Produktivitet.

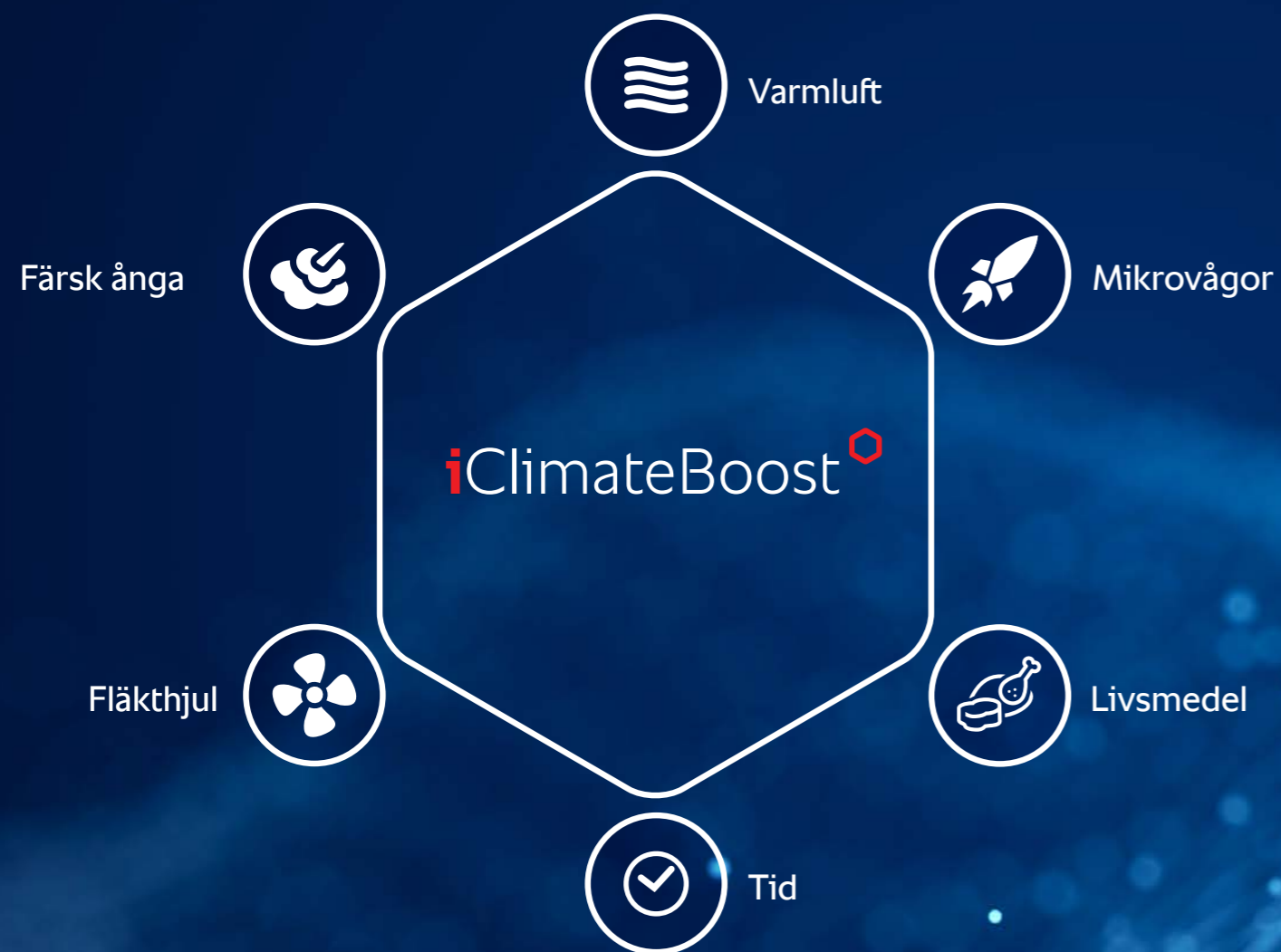
Den fixar mycket helt utan problem.

Mikrovågor kombinerat med extra värmeeffekt gör att du kan göra mer – på kortare tid. På alla sex nivåer. För vissa rätter klarar iHexagon upp till 20 % större laddningar än iCombi Pro.

Flexibilitet.

Dina önskemål. iHexagons anpassningsförmåga.

Stora mängder, små mängder, olika livsmedel samtidigt, snabb efterproduktion, utökat utbud av rätter. Det är det som gör iHexagon så flexibel.



Intelligent klimatstyrning.

För perfekta och jämna resultat.

iHexagon förenar det bästa av två världar: kombiugnens matkvalitet och mängd, speed-ugnens hastighet. Hemligheten är iClimateBoost, hjärtat i det nya matlagningsystemet: ånga, varmluft, mikrovågor, fläkthjul och tid anpassas efter livsmedlet på ett intelligent och noggrant sätt.

- > Intelligent reglering av varmluft, ånga och mikrovågor
- > Kortare tillagningstider tack vare intelligent integrering av mikrovågor i kombiugnstekniken
- > Hög värmeeffekt
- > På alla gejderspår

Fördelar för dig:



iClimateBoost

Krispig utsida. Saftig insida. På rekordtid.

iHexagon använder sina tre energityper på ett intelligent och noggrant sätt – i hela ugnsutrymmet. På alla sex gejderspår.

- › Högre värmeeffekt för snabbare tillagning av maten, optimala grillränder och läckra stekaromer
- › Färsk ånga så att maten inte torkar ut
- › Optimal användning av mikrovågor när det gäller intensitet, tidpunkt och tidsåtgång

Fördelar för dig:



Övervakning och stöd.

Den inbyggda matlagnings-intelligensen.

iHexagon kan även beräkna det perfekta sättet att uppnå ditt önskade tillagningsresultat.

- › Välj önskat resultat (t.ex. bryningsgrad eller kärntemperatur)
- › Känner av mängden mat och anpassar tillagningsprocessen automatiskt
- › Använder mikrovågor på lämpligt sätt och med rätt intensitet
- › Reagerar på yttre faktorer, till exempel om ugnsdörren öppnas
- › Enkelt handhavande, även för oerfaren personal
- › Signalerar endast när du aktivt behöver vidta någon åtgärd
- › Användare kan ingripa när som helst, t.ex. för att byta från enstaka produkter till blandbeskickning

Fördelar för dig:



iCookingSuite 



Blandbeskickning.

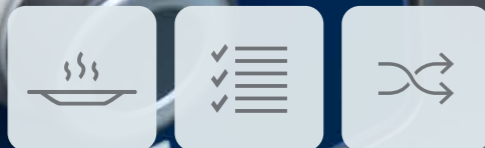
Tillaga samtidigt.
Klart i tid.

Undvik köbildning, sätt fart på verksamheten med iHexagon.

- › Enorm flexibilitet eftersom olika produkter kan tillagas samtidigt
- › Justerar tillagningstider efter beskickningsmängd och dörrens öppningsfrekvens
- › Intelligent integrering av mikrovågor på alla gejderspår
- › Med planeringsfunktion: tids- eller energioptimerat, effektiv tillagningsordning eller förinställd produktionstid



Fördelar för dig:



iProductionManager 

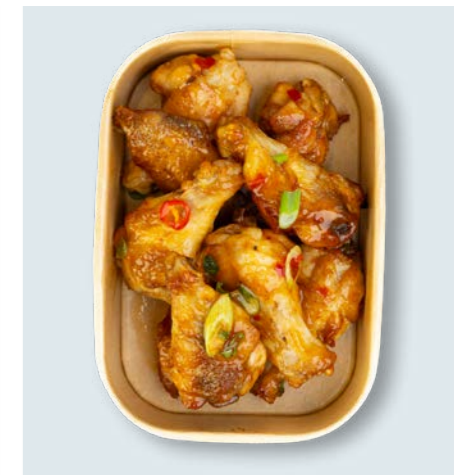
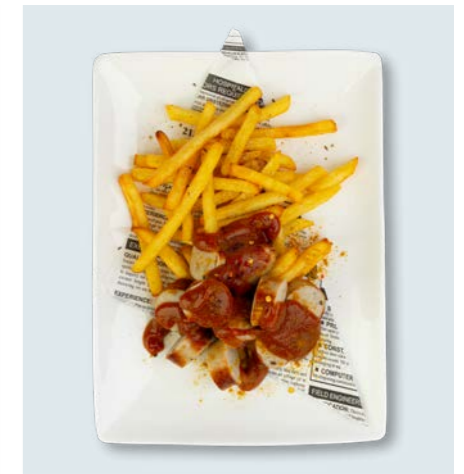
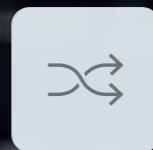
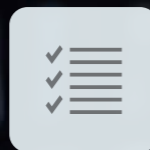
Grab & go.

Äntligen klarar
produktionen
kundernas
förväntningar.

Ett brett utbud av fantastisk mat – snabbt
tillagad, snabbt såld. Det klarar bara en iHexagon.

- › Stor flexibilitet: snabb uppvärmning av olika
snacks
- › Använd sex gejderspår samtidigt
- › Skapa ett användargränssnitt för enkelt
handhavande med MyDisplay
- › Bara en enda iHexagon i stället för många
mikrovågsugnar eller speed-ugnar
- › Perfekt för rusningstider
- › Erbjud större urval av maträtter
- › Behovsanpassad uppvärmning ger mindre
matsvinn
- › Snabb och enkel uppvärmning av förstekt
mat i ett jämnt, fördefinierat klimat med
ExpressMode

Fördelar för dig:



| | |
|------------------|-----------|
| Wrap** | 1:45 min. |
| Korv** | 3:45 min. |
| Chicken Burger* | 1:45 min. |
| Pizza*** | 2:30 min. |
| Sandwich* | 1:45 min. |
| Kycklingvingar** | 3:30 min. |

* Klar att äta/förvaring vid +5 °C
** förstekta/förvaring vid +5 °C
*** fryst/förvaring vid -18 °C



Produktion.

Hur mycket? På vilken tid?

Jämnt resultat på alla gejderspår, i hela ugnsutrymmet.

- › Bättre matkvalitet jämfört med kommersiella mikrovågsugnar
- › Upp till 30 % snabbare jämfört med iCombi Pro och med samma kvalitet.
- › För vissa rätter upp till 20 % större kapacitet jämfört med iCombi Pro (t.ex. kycklinglår teriyaki)
- › Beskickning på sex gejderspår
- › Bästa, reproducerbara resultat på alla gejderspår
- › Utmärkta resultat innebär mindre matsvinn

Fritera utan olja.

Tillsammans med CombiFry, tillbehöret med optimal gallerstruktur och speciella välvningar för jämn luftcirkulation, ger iHexagon perfekt friterade rätter – knapriga, läckra och utan extra fett. Och det Supersnabbt.

Fördelar för dig:



| | |
|-------------------------------------|------------|
| 36 kycklinglår teriyaki (urbenade)* | 9 min. |
| 48 köttbullar* | 12 min. |
| 3 plåtar lasagne*** | 28 min. |
| 120 miniwienerbröd** | 13 min. |
| 48 brezel** | 13 min. |
| 6 kg pommes frites | ****9 min. |
| Ca 60 färska bakpotatisar* | 35 min. |

* färska/förvaring vid +5 °C
 ** frysta/förvaring vid -18 °C
 *** delvis förslagade/förvaring vid +5 °C
 **** beroende på tillverkare

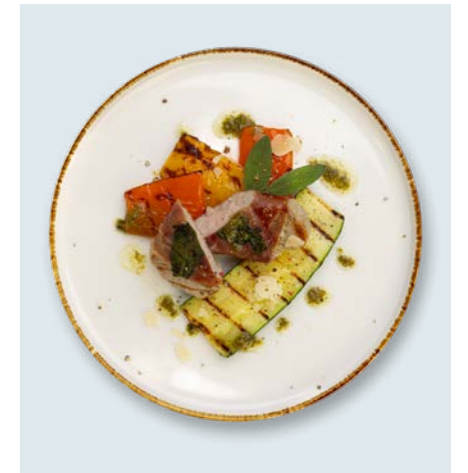
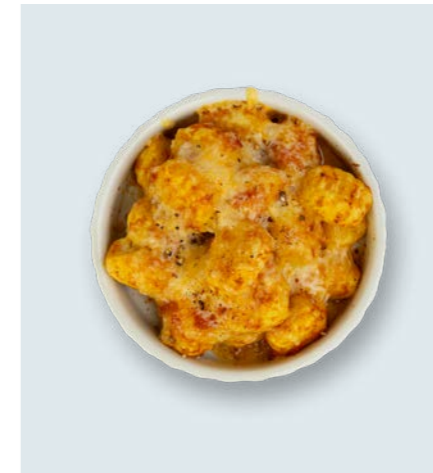
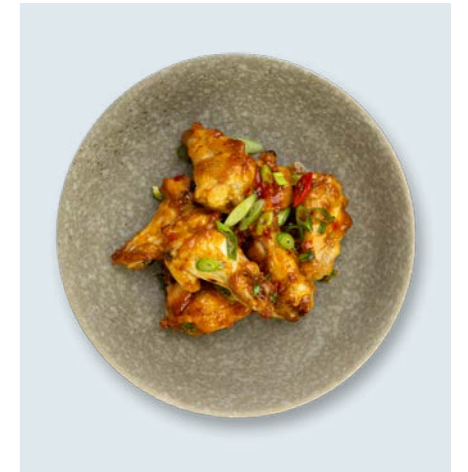
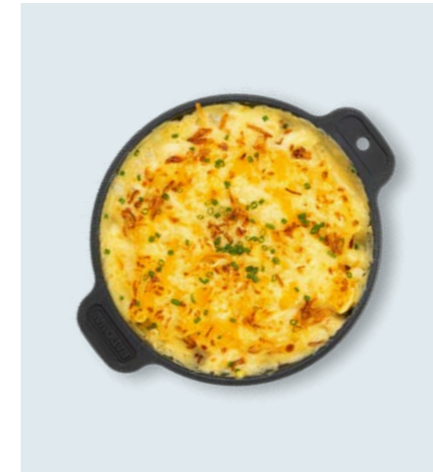
Tillaga från grunden.

Med en iHexagon är allt möjligt.

När varmluft, färsk ånga och mikrovågor samverkar skapas helt nya möjligheter. Som att tillaga maten färsk. På kortast möjliga tid.

- › Hög och jämn matkvalitet
- › Mikrovågor och klimat i perfekt balans
- › Tillaga olika livsmedel samtidigt
- › Upp till 30 % snabbare jämfört med iCombi Pro
- › Snabb efterproduktion för bufféer eller varma servingsdiskar och större flexibilitet vid à la carte-servering
- › Behovsanpassad produktion för ständigt fräscha rätter och mindre matsvinn

Fördelar för dig:



| | |
|---------------------|-----------|
| Kycklingvingar* | 3:30 min. |
| Äppeltarteletter** | 2:45 min. |
| Grönsaker*** | 3:30 min. |
| Gnocchi ugnsbakad** | 2:30 min. |
| Saltimbocca*** | 3:00 min. |
| Mac'n Cheese* | 3:00 min. |

* förstekta/förvaring vid +5 °C
** delvis förlagade/förvaring vid +5 °C
*** färsk/förvaring vid +5 °C



Rengöring och avkalkning. Enkelt. Säkert. Hygieniskt.

Med iCareSystem AutoDose avlägsnas smutsen utan att någon behöver smutsa ner händerna.

- > Automatisk rengöring och avkalkning
- > Lagerhållningssystem med integrerade patroner
- > Känner av om nedsmutsningen är kraftig, måttlig eller lätt
- > Föreslår ideal rengöring bland nio program
- > Ultrasnabb mellanrengöring på ca 17 minuter
- > Fosfat- och fosforfritt



Fördelar för dig:

iCareSystem⁺

Digitalisering med ConnectedCooking.

För samma standard. Överallt.

En plats? Många platser? Det spelar ingen roll med iHexagon, för tack vare ConnectedCooking – den digitala kökshantering från RATIONAL – är du alltid uppdaterad. Oavsett var dina matlagningssystem finns.

- › Anslut iHexagon kostnadsfritt till ConnectedCooking via LAN eller WLAN
- › Central åtkomst till matlagningssystem via dator, surfplatta eller smartphone
- › Automatiska programuppdateringar
- › Skapa och administrera tillagningsprogram digitalt
- › Skapa en individuell display med MyDisplay och överför den till matlagningssystemen med ett klick
- › Registrera och dokumentera HACCP-data automatiskt





Rådgivning och service.

Ett speciellt team
för speciella kunder.

iHexagon har en mycket specifik uppsättning färdigheter. Det kräver också särskilda tjänster.

- › Rådgivning från applikations- och produktspecialister för iHexagon
- › Direktkontakt på plats före och efter köpet
- › Support vid implementeringen
- › Rådgivning kring processanpassningar
- › Installation, underhåll och reparation utförs av certifierade RATIONAL servicepartners

Kvalitet och hållbarhet.

Av respekt för
människor och
miljö.

RATIONAL- lösningar och policyer skapar mervärde för en klimatneutral och resursbesparande framtid och globalt välbefinnande. Detta innebär:

- › Lång livslängd tack vare noggrann bearbetning och hög kvalitetsstandard
- › Utveckling av matlagningssystem med lägre vattenförbrukning
- › Hög kvalitet för färre reparations-, underhålls- och servicearbeten
- › Tillverkade av rostfritt stål som är lätt att återvinna
- › Digitaliserade, ergonomiska lösningar för ökat användarvälbefinnande





1

- 1 UltraVent Plus
 - > Absorberar ånga och fett
 - > Minskar obehaglig matos
- 2 Combi-Duo-Kit
 - Två matlagningssystem som enkelt kan staplas. För större flexibilitet.

2

Ett par extradetaljer. För att underlätta arbetet.

Kort sagt: iHexagon är genomtänkt, byggd för tuff användning i professionella kök och kan även användas i frontcooking-miljöer. Vid behov även med en ventilationskåpa. Bara en av många extradetaljer.



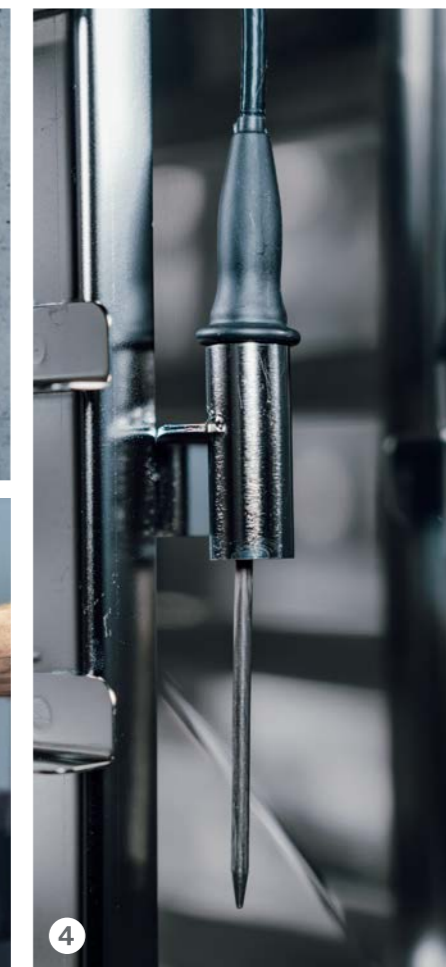
3



5



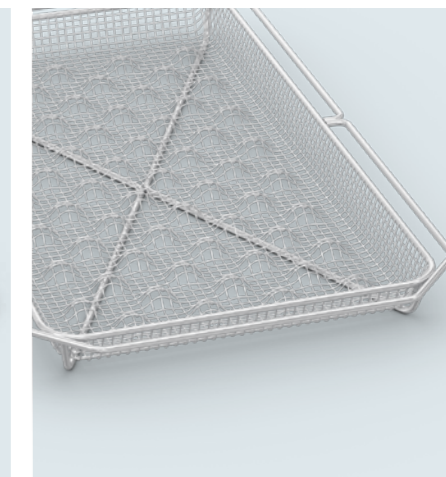
6



4



7



- 3 Glasdörr: alltid överblick över maten
- 4 Kärntemperaturnål med 6-punktsmätning: kan till och med användas för mikrovågorna i iHexagon
- 5 Fläkthjul: Fördelning av energin på alla gejderna
- 6 Säkerhetsdörrlås för säker användning
- 7 Tillbehör: 90 % av RATIONAL-tillbehören kan användas



Mer information

Modellöversikt.

Det är prestandan som gör skillnaden.
Inte genom platsbehov.



iHexagon finns med sex gejderspår. Maskinstorlek och maskinnyttan är optimalt anpassade till varandra. Självklart kan den kombineras med andra RATIONAL-maskiner. Kökets fotavtryck kan inte bli mindre.

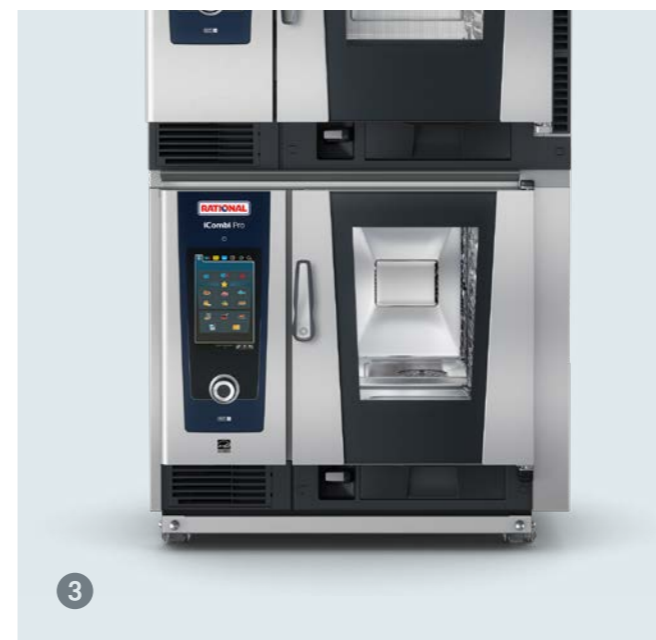
| iHexagon | 6-1/1 |
|--------------------------------|----------------------------|
| Elektrisk | |
| Kapacitet | 6 × 1/1 GN |
| Längsgående beskickning (GN) | 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN |
| Bredd | 966 mm |
| Djup (inklusive dörrhandtag) | 931 (998) mm |
| Höjd (inklusive skorsten) | 854 (899) mm |
| Integrerade vattenpåfyllningen | R 3/4 |
| Avlopp | DN50 |
| Vattentryck | 1,0–6,0 bar |
| Elektrisk | |
| Vikt | 154 kg |
| Anslutningsvärde | 20,1 kW |
| Säkring | 32 A |
| Nätanslutning | 3NAC400 V 50/60Hz |
| Effekt "Varmluft" | 17,0 kW |
| Effekt "Ångkokning" | 9,0 kW |
| Effekt mikrovågor | 2,6 kW |



1



2



3



4

- 1 Stativ
- 2 Ultravent
- 3 Combi-Duo: iHexagon på iCombi Pro med täckåpa
- 4 Combi-Duo: iHexagon på iHexagon

IP X5

WiFi

Upplev live.

Laga mat med
våra experter.

Inget är mer övertygande än din egen upplevelse: Upplev iHexagon på nära håll, få en demonstration av funktionerna och prova hur den är att arbeta med. Live, utan förpliktelser och alldeles nära dig.



Anmäl dig nu
040-680 85 00
info@rational-online.se

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

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

