

iHexagon®

Negocio por el carril de alta.



Solicite una cita para
asesoría.

iHexagon.

El comienzo de una nueva era.

El iHexagon es el especialista en obtener la máxima calidad de los alimentos en el menor tiempo posible. Combina de forma inteligente vapor, aire caliente y microondas. En las seis bandejas. Y, con ello, establece una categoría de productos completamente nueva. Sustituye a muchos equipos de cocción tradicionales como planchas, sartenes, hornos de convección, incluso vaporizadores combinados o varios hornos Speed. En aprox. 1 m², con el iHexagon podrá asar, parrillar, cocinar al vapor, brasear, hornear y calentar alimentos en tiempo récord.



Ventajas para usted.

Calidad de las comidas.

Bueno para los clientes.
Bueno para el negocio.

La mejor calidad de los platos en el menor tiempo posible. Independientemente de los alimentos que se deban preparar. Al fin y al cabo, el iHexagon es tan inteligente que se adapta.

Ahorro de tiempo.

Es rápido.
Muy rápido.

Hasta un 30% más rápido que el iCombi Pro. Sin pérdida de calidad. Sin filas de espera para los clientes. Pero más ventas.



Calidad de las
comidas.



Productividad.



Ahorro de
tiempo.



Flexibilidad.

Productividad.

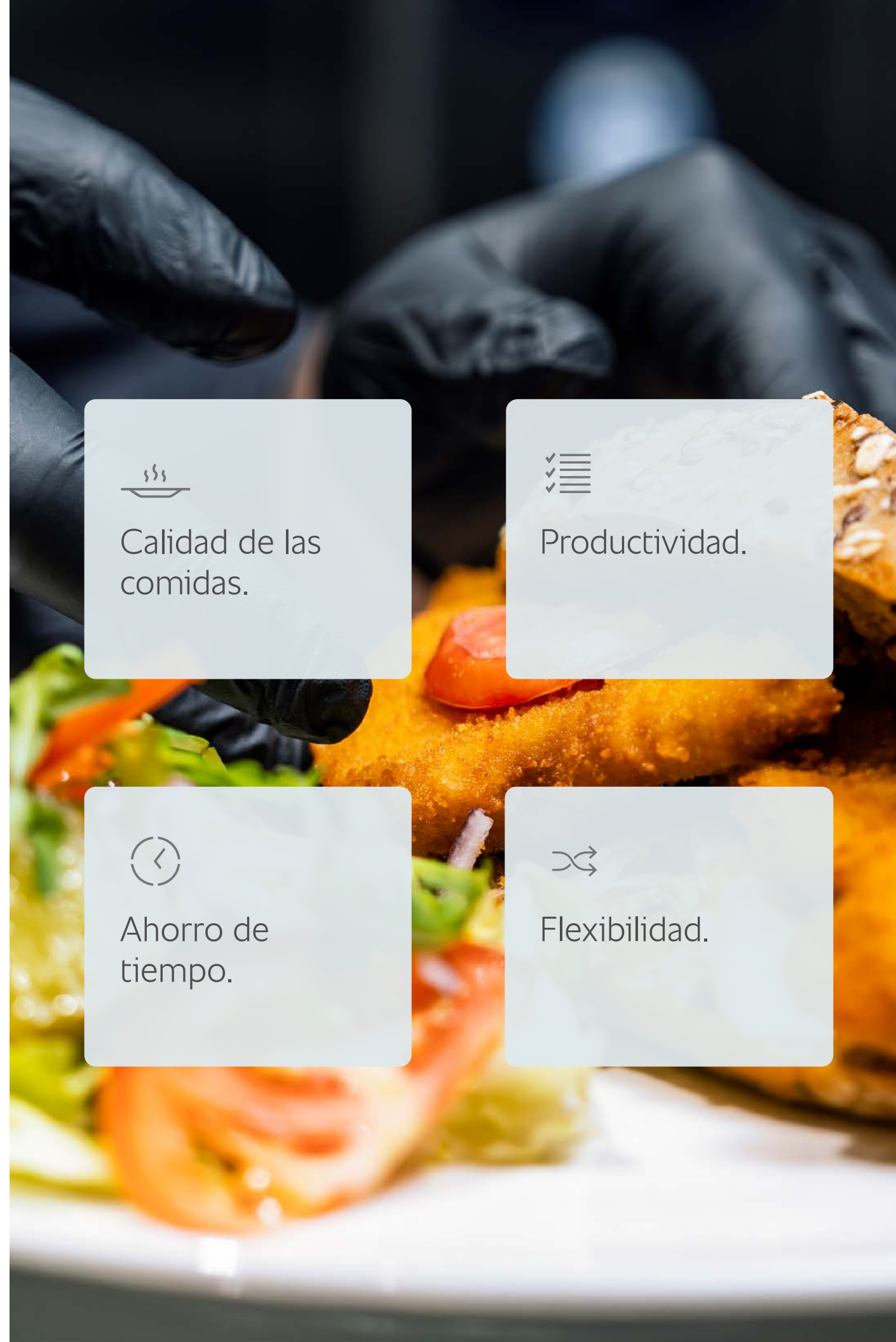
Se encarga de todo.

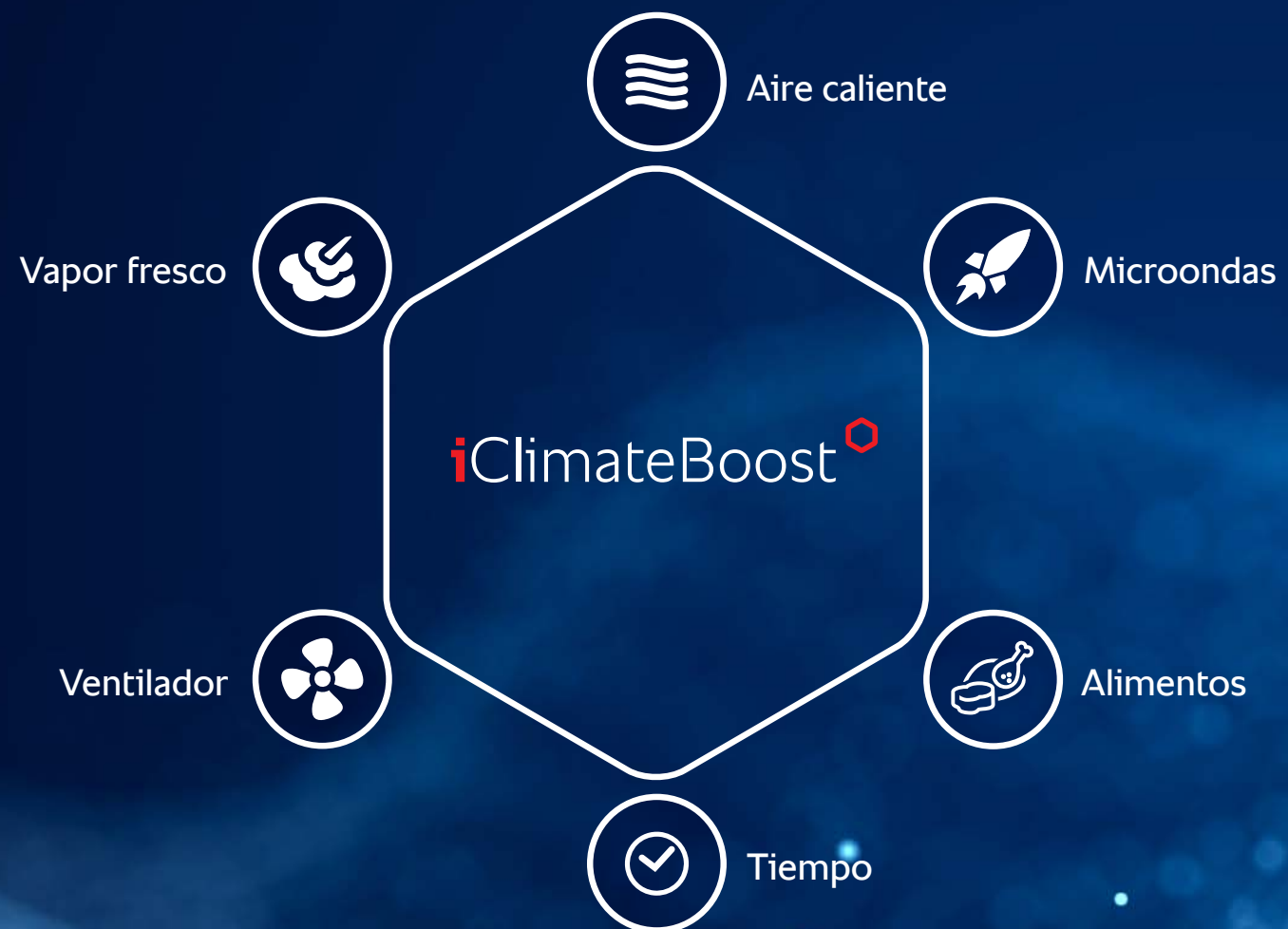
Las microondas y una mayor potencia de calentamiento significan más rendimiento en el mismo tiempo. Y todo ello en los seis niveles. De este modo, el iHexagon consigue hasta un 20% más de carga en algunos platos en comparación con el iCombi Pro.

Flexibilidad.

Sus deseos. Su capacidad de adaptarse.

Grandes cantidades, pequeñas cantidades, diferentes platos al mismo tiempo, reabastecimiento rápido, ampliación del menú. Esta es la flexibilidad que ofrece iHexagon.





Manejo inteligente del clima.

Para unos resultados óptimos y uniformes.

El corazón de la innovación: iClimateBoost. Con él, las seis variables vapor, aire caliente, microondas, ventilador, tiempo y alimentos se adaptan de forma inteligente entre sí. La mejor calidad de los platos en el menor tiempo posible.

- › Regulación inteligente de microondas, aire caliente y vapor
- › Tiempos de preparación más cortos gracias a la integración inteligente del microondas en la tecnología del vaporizador combinado
- › Gran potencia de calentamiento
- › En todas las bandejas

Ventajas para usted:



iClimateBoost

Crujiente por fuera. Jugoso por dentro. En tiempo récord.

El iHexagon utiliza la tecnología de microondas de forma inteligente, en toda la cámara de cocción. En las seis bandejas.

- › Uso óptimo de las microondas en cuanto a intensidad, momento y duración
- › Mayor potencia de calentamiento, para unas marcas de parrilla óptimas y deliciosos aromas a asado
- › Vapor fresco, para que los alimentos no se sequen

Ventajas para usted:



Monitoreo y asistencia.

La experiencia culinaria integrada.

Esto sólo lo puede hacer el iHexagon: calcula la ruta ideal para obtener los resultados de cocción deseados.

- › Seleccionar el resultado deseado (por ej. el nivel de dorado o la temperatura del núcleo)
- › Reconoce la carga y adapta automáticamente el proceso de cocción a los alimentos
- › Utiliza las microondas de forma adecuada y con la intensidad adecuada
- › Reacciona a factores externos como la apertura de la puerta de la cámara de cocción
- › Manejo sencillo, incluso para personal no especializado
- › Le avisa sólo cuando tiene que intervenir
- › Usted siempre puede intervenir si lo desea o cambiar de un solo producto a una carga mixta

Ventajas para usted:

iCookingSuite 



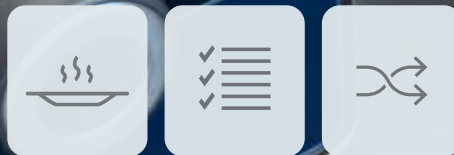
Carga mixta.

Cocinar al mismo tiempo. Listo a tiempo.

Evite las filas en el mostrador de comida caliente y lleve su negocio al carril de alta con el iHexagon.

- › Prepare diferentes productos al mismo tiempo
- › Ajusta los tiempos de cocción a la cantidad de carga y a las aperturas de la puerta
- › Integración inteligente de las microondas en todas las bandejas
- › Con función de planificación: optimización del tiempo o de la energía, secuencia de comidas eficiente o tiempo de producción preestablecido

Ventajas para usted:



iProductionManager 



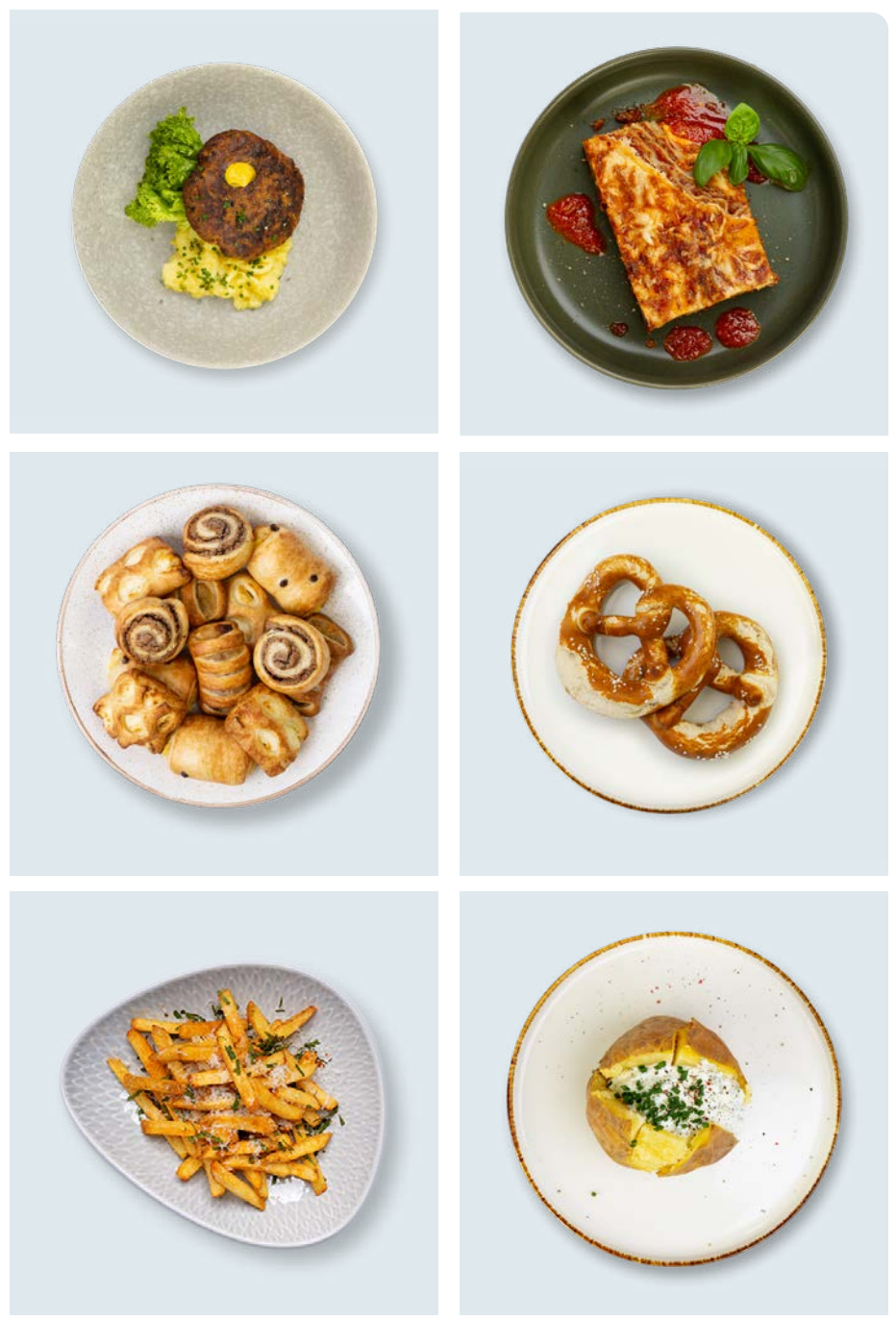


Producción. ¿Cuánta? ¿En cuánto tiempo?

Uniform results throughout the cooking cabinet,
from the first rack to the last.

- › Better-quality results than with commercial microwaves
- › Up to 30% faster than the iCombi Pro while yielding the same quality
- › For some dishes (e.g., teriyaki chicken legs), up to 20% higher capacity than the iCombi Pro
- › Loadable on all six racks
- › Excellent, reproducible results on every rack
- › Great results mean less wasted food

Ventajas para usted:



36 muslos de pollo teriyaki (deshuesados)*	9 min.
48 albóndigas*	12 min.
3 bandejas de lasagna***	28 min.
120 mini panes daneses**	13 min.
48 bretzels**	13 min.
6 kg de papas fritas	****4 min.
Aprox. 60 papas frescas al horno*	35 min.

* fresco/almacenado a +5 °C ** congelado/almacenado a -18 °C
*** parcialmente precocido/almacenado a +5 °C **** En función del fabricante

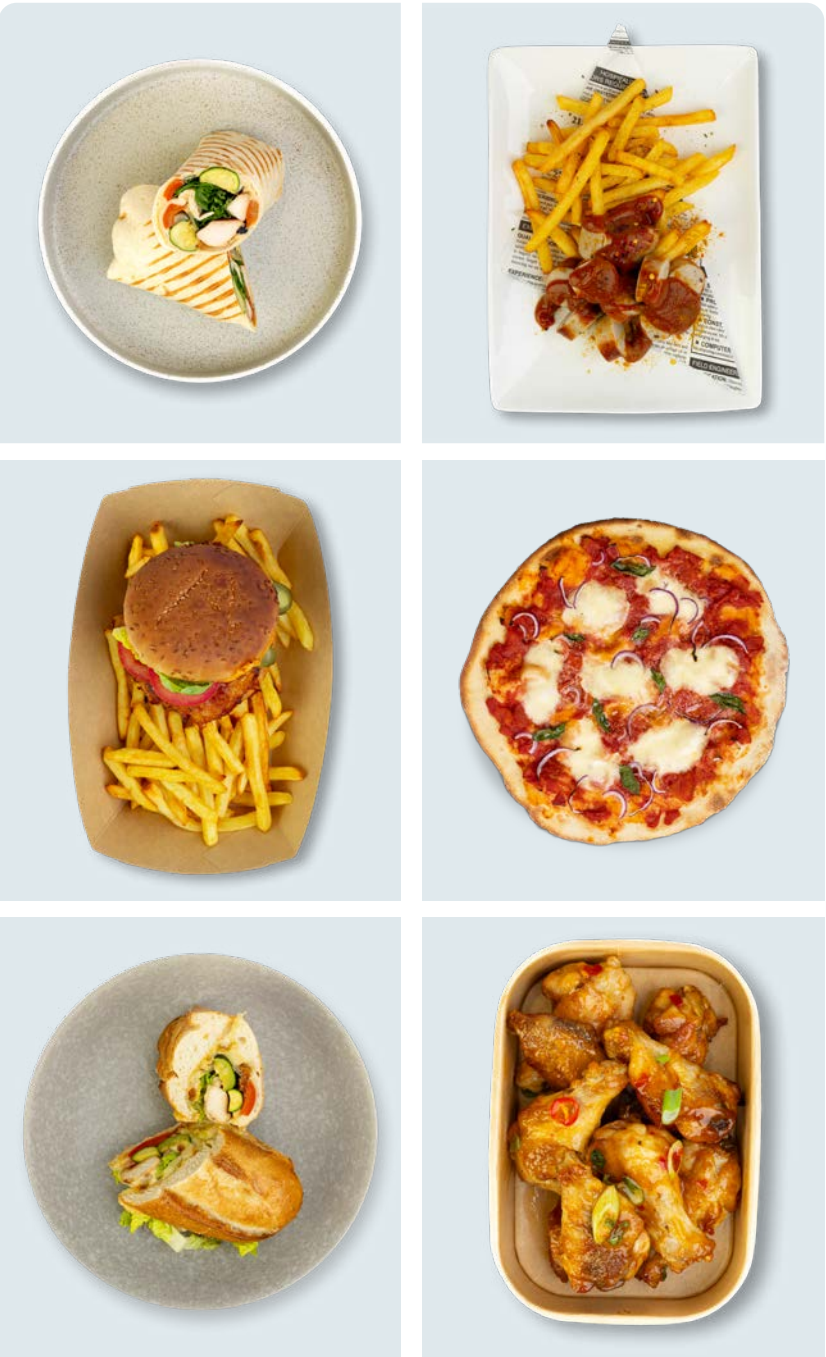
Grab & Go.

Por fin, la presentación está a la altura de la demanda de los clientes.

Variedad de la más alta calidad, producida a gran velocidad, vendida rápidamente. Solo un iHexagon puede hacerlo.

- › Calentamiento rápido de diferentes snacks
- › Uso simultáneo de seis bandejas
- › Con MyDisplay usted crea una interfaz de usuario para un manejo sencillo
- › Solo necesita un iHexagon en lugar de numerosos microondas u hornos rápidos
- › Ideal para la hora pico
- › Ofrezca más opciones de comida
- › Calentar según sea necesario reduce el desperdicio de alimentos

Ventajas para usted:



Wrap**	1:45 min.
Salchicha asada**	3:45 min.
Hamburguesa de pollo*	1:45 min.
Pizza***	2:30 min.
Sandwich*	1:45 min.
Alitas de pollo**	3:30 min.

* Listo para comer/almacenado a +5 °C
** precocido/almacenado a +5 °C
*** congelado/almacenado a -18 °C

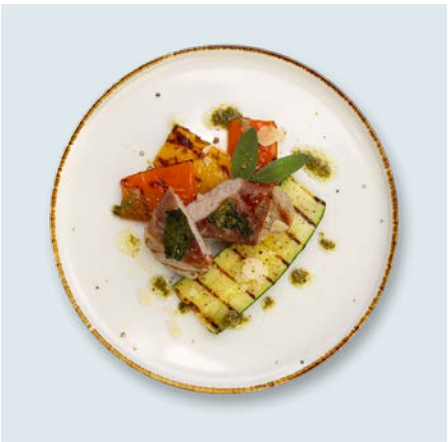
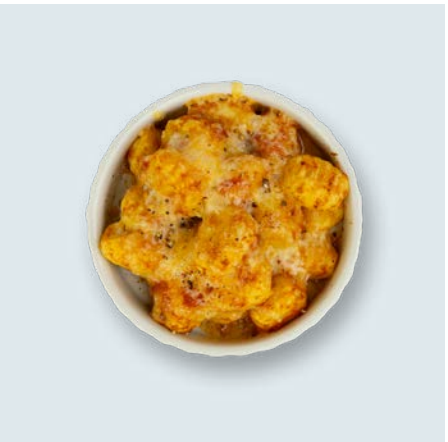
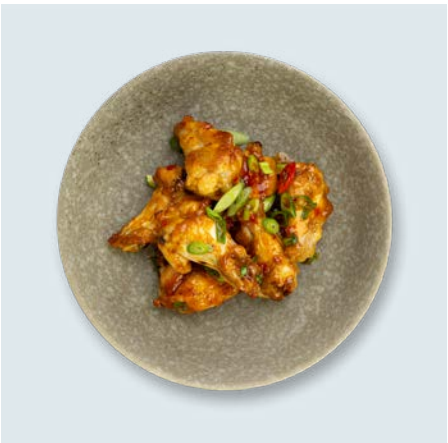
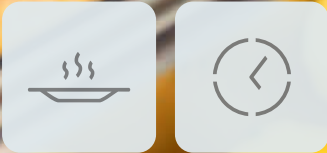
Cocine fresco.

La nueva dimensión con microondas.

Cuando el aire caliente, el vapor fresco y las microondas se unen, se abren posibilidades completamente nuevas. Como cuando se cocinan alimentos frescos. En el menor tiempo posible.

- › Máxima calidad constante de los platos
- › Microondas y clima de la cámara de cocción en perfecto equilibrio
- › Prepare diferentes platillos al mismo tiempo
- › Hasta un 30% más rápido que el iCombi Pro
- › Rápida post producción, para buffets o mostrador de comida caliente y más flexibilidad en el servicio a la carta
- › Producción adaptada a la demanda, para ofrecer platos siempre frescos y reducir los residuos de alimentos

Ventajas para usted:



Alitas de pollo*	3:30 min.
Tartaletas de manzana**	2:45 min.
Verduras***	3:30 min.
Gnocchi al horno**	2:30 min.
Saltimbocca***	3:00 min.
Mac'n Cheese*	3:00 min.

* precocido/almacenado a +5 °C
** parcialmente precocido/almacenado a +5 °C
*** fresco/almacenado a +5 °C



Limpieza y descalcificación. Sencillo. Seguro. Limpio.

Con iCareSystem AutoDose se elimina la suciedad sin que nadie se ensucie las manos.

- › Limpieza y descalcificación autónoma
- › Sistema de almacenamiento con cartuchos integrados
- › Detecta el grado de suciedad: ligera, media o fuerte
- › Sugiere la limpieza ideal con 9 programas diferentes
- › Limpieza intermedia ultrarrápida en aprox. 17 minutos
- › Libre de fosfatos y fósforo

iCareSystem
AutoDose



Ventajas para usted:

iCareSystem
AutoDose



Digitalización con ConnectedCooking.

Para los mismos
estándares. En
todas partes.

¿Una ubicación? ¿Muchas ubicaciones? Con el iHexagon no importa, ya que gracias a ConnectedCooking, el manejo digital de la cocina de RATIONAL, siempre estará al día. Sin importar dónde se encuentren sus sistemas de cocción.

- › Conexión gratuita del iHexagon a ConnectedCooking a través de LAN o WiFi
- › Acceso centralizado a los sistemas de cocción a través de PC, tableta o smartphone
- › Actualizaciones automáticas de software
- › Crear y administrar programas de cocción digitalmente
- › Crear una pantalla individual con MyDisplay y transferirla a los equipos con un clic
- › Registro y documentación automáticos de los datos APPCC





Asesoría y servicio.

Un equipo especial
para clientes
especiales.

El iHexagon es un especialista para aplicaciones especiales. Esto también requiere servicios especiales.

- › Asesoría por parte de especialistas en aplicaciones y productos de iHexagon
- › Personas de contacto directas in situ, antes y después de la compra
- › Asistencia en la implementación
- › Asesoría sobre adaptaciones de procesos
- › Instalación, mantenimiento y reparación por parte de socios de servicio certificados de RATIONAL

Calidad y sustentabilidad.

Por respeto a las personas y a la naturaleza.

Las soluciones y acciones de RATIONAL crean valor añadido para un futuro desde el punto de vista climático y de la conservación de los recursos para el bienestar mundial. Es decir,

- › una larga vida útil gracias a una cuidadosa elaboración y a un alto nivel de calidad
- › Desarrollo de equipos con un menor consumo de agua
- › Alta calidad para menos reparaciones, mantenimiento y servicios
- › Hecho de acero inoxidable fácilmente reciclable
- › Trabajo ergonómico y simplificado a través de la digitalización



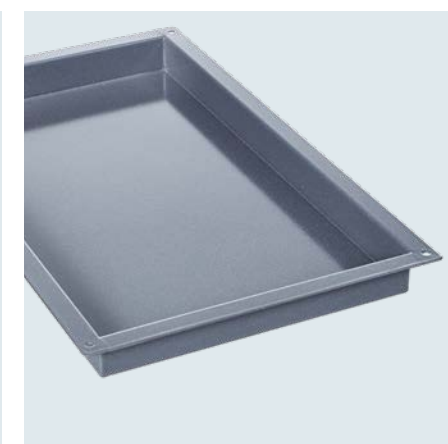
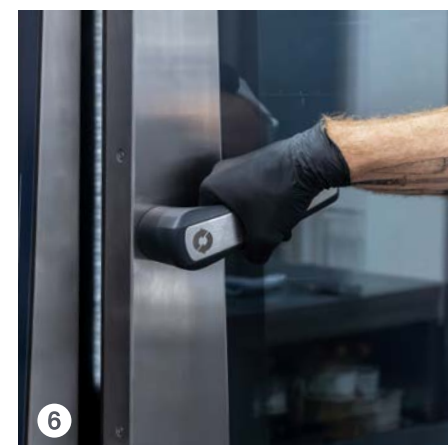


- ❶ UltraVent Plus
 - › Absorbe el vapor y la grasa
 - › Reduce los vapores desagradables
- ❷ Kit Combi-Duo
 - Dos sistemas de cocción, combinados uno encima del otro. Para más flexibilidad.

Algunos extras.

Para que el trabajo ya no sea algo laborioso.

Resumiendo: El iHexagon está diseñado para el uso intensivo en cocinas profesionales y también se puede utilizar en cocinas a la vista del cliente. En caso necesario, incluso con una campana de condensación. Solo uno de los muchos extras.



- ❸ Puerta de cristal: los alimentos siempre a la vista
- ❹ Sonda térmica de 6 puntos de medición: en el iHexagon incluso apta para microondas
- ❺ Ventilador: Distribución de las energías en todas las bandejas
- ❻ Cierre de seguridad de la puerta para un manejo seguro
- ❼ Accesorios: Se pueden utilizar el 90% de los accesorios RATIONAL



Más información

Vista general de modelos.

Destaca por su potencia.

No por su necesidad de espacio.



El iHexagon está disponible con seis bandejas, para que el tamaño y la utilidad del equipo estén perfectamente adaptados entre sí. Por supuesto, se puede combinar con otros equipos RATIONAL. La huella en la cocina no puede ser más pequeña.

iHexagon	6-1/1
Eléctrico	
Capacidad	6 × 1/1 GN
Rack longitudinal (GN)	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Ancho	966 mm
Profundidad (incluida la manija de la puerta)	931 (998) mm
Altura (incluido el tubo de ventilación)	854 (899) mm
Alimentación de agua	R 3/4
Desagüe	DN50
Presión de agua	1.0–6.0 bar
Eléctrico	
Peso	157 kg
Carga conectada	20.1 kW
Fusible	35 A
Alimentación de la red	3NAC400 V 50/60Hz
Potencia "Aire caliente"	17.0 kW
Potencia "Vapor"	9.0 kW
Potencia "Microondas"	2.6 kW



- 1 Mesa UG
- 2 Ultravent
- 3 Combi-Duo: iHexagon sobre iCombi Pro con paneles de compensación
- 4 Combi-Duo: iHexagon sobre iHexagon



**¿Hemos despertado su
interés?**

**Solicite una cita
para asesoría.**

Nuestro equipo de expertos está
a su disposición para asesorarle y
ayudarle in situ, antes y después de
la compra.



**Aquí puede acceder
al experto.**

RATIONAL USA

1701 Golf Road
Suite C-120, Commerce
Rolling Meadows, IL 60008

Tel. 888-320-7274 (Toll Free)
Fax 847-755-9583

info@rational-online.us
rationalusa.com

