

Folhas de dados

iHexagon® 6-1/1 E



Capacidade

- > 6 inserções longitudinais para acessório GN 1/1
- > Grades de suspensão removíveis padrão com distância de inserção de 68 mm
- > Grande seleção de acessórios para diferentes métodos de cocção como grelhar, refogar ou assar.
- > Para utilização com acessórios GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3

Modo manual do forno combinado

- > Cocção a vapor 30 °C – 130 °C (com função Powersteam)
- > Ar quente 30 °C – 300 °C
- > Combinação de vapor e ar quente 30 °C – 300 °C
- > Opcionalmente acelerado por micro-ondas na faixa de 30 °C a 260 °C

Descrição

Sistema de cocção inteligente e conectável com os modos de operação aves, carne, peixe, ovos/sobremesas, acompanhamentos/legumes, produtos de panificação e Finishing, bem como os métodos de cocção assar, cozinhar, saltear e grelhar.

- > Forno combinado de acordo com a norma DIN 18866 (no modo manual).
- > Para a maioria dos processos de cocção utilizados em cozinhas industriais.
- > Para o uso de vapor e ar quente, individualmente, sucessivamente ou combinados, opcionalmente com aceleração por micro-ondas.

Os seguintes assistentes inteligentes estão disponíveis:

Assistentes inteligentes

iClimateBoost  iCookingSuite  iProductionManager  iCareSystem 
AutoDose

iClimateBoost

O iClimateBoost é o sistema inteligente de controle climático do iHexagon. A interação entre sensores, sistema de aquecimento de alta potência, gerador de vapor fresco, desumidificação ativa e micro-ondas com controle inteligente garante que o clima da câmara de cocção esteja sempre ideal. A circulação inteligente do ar e a distribuição uniforme das micro-ondas em todos os 6 níveis garantem a melhor entrada de energia possível nos alimentos. Isso garante uma produtividade extraordinária com alta qualidade dos alimentos, uniformidade e consumo mínimo de energia.

iCookingSuite

O iCookingSuite é a inteligência de cocção do iHexagon. Inicialmente, o usuário seleciona o modo de cocção adequado ao alimento entre 7 modos de operação e/ou 4 métodos de cocção. O resultado de cocção desejado também é especificado pelo usuário. O equipamento sugere configurações de dourado e grau de cocção. Sensores inteligentes reconhecem o tamanho, a quantidade e o estado dos alimentos. Dependendo do progresso da cocção, todos os parâmetros importantes, como temperatura, clima da câmara de cocção, velocidade do ar, energia de micro-ondas e tempo de cocção, são ajustados com precisão de segundos. O resultado desejado é alcançado com a melhor qualidade possível e no menor tempo possível. Se desejar, é possível intervir no processo de cocção e ajustar o resultado. O usuário pode alternar a qualquer momento para o iProductionManager ou para o modo manual. Com o iCookingSuite do iHexagon, é possível obter uma economia de tempo significativa de maneira simples e sem esforço de controle, mantendo uma alta qualidade padronizada dos alimentos.

iProductionManager

O iProductionManager organiza o processo de produção de forma inteligente e flexível. Isso inclui quais produtos podem ser preparados juntos em diferentes bandejas, a sequência ideal dos pratos e o monitoramento do processo de cocção. O iProductionManager oferece suporte com informações para carregar ou retirar pratos. Dependendo do fluxo da cozinha, os pedidos podem ser posicionados livremente ou alinhados a um tempo de destino específico. De acordo com isso, o iProductionManager organiza a sequência dos pratos e faz automaticamente as configurações corretas. Além disso, os pratos em porções podem ser levados à temperatura de consumo em pouco tempo e em rápida sequência. As atividades simples de monitoramento são eliminadas, o tempo de trabalho é economizado e a produtividade cobre facilmente até mesmo os horários de pico.

iCareSystem

O iCareSystem é o sistema inteligente de limpeza e descalcificação do iHexagon. Ele reconhece o grau atual de sujeira e calcificação e sugere o nível ideal de limpeza e a quantidade de produtos químicos a partir de 9 programas de limpeza. A limpeza intermediária ultrarrápida limpa o sistema de cocção em apenas 17 minutos. Todos os programas de limpeza também podem ser executados durante a noite, sem supervisão. Se desejar, o equipamento desligará automaticamente após a limpeza. Com um baixo consumo de produtos de limpeza sem fosfatos e microplásticos, água e energia, o iCareSystem é especialmente econômico e ecológico. Assim, o sistema de cocção está sempre higienicamente limpo, sem trabalho manual e com custos mínimos. O sistema de limpeza iCareSystem AutoDose permite também uma limpeza totalmente autônoma com um contato mínimo com substâncias de limpeza.

Descrição e funções do equipamento

Funções inteligentes

- > Gerenciamento inteligente do clima com medição, ajuste e controle da umidade com precisão percentual
- > A umidade real medida na câmara de cocção pode ser ajustada e visualizada
- > A circulação dinâmica do ar na câmara de cocção através de uma turbina reversível de alto desempenho com 5 velocidades, controlada de forma inteligente e programável manualmente
- > Controle inteligente dos percursos de cocção para alcançar o resultado desejado pelo usuário, por exemplo, grau de dourado e ponto de cocção, de forma segura, eficiente e o mais rápido possível - independentemente do operador, do tamanho do alimento e da quantidade carregada. Ajuste automático das etapas e dos parâmetros de cocção, como temperatura, tempo, velocidade do ar e potência do micro-ondas
- > Controle inteligente e preciso da potência do micro-ondas
- > Distribuição dinâmica de micro-ondas na câmara de cocção com dois geradores de micro-ondas e fontes de alimentação inteligentes
- > Monitoramento e cálculo precisos do grau de dourado com base na reação de Maillard e no cozimento interno, para obter resultados de cocção ideais e reproduzíveis
- > Ajuste métodos de cocção inteligentes ou alterne entre o iCookingSuite e o iProductionManager para obter o máximo de flexibilidade
- > Etapa de preparação mais inteligente para assar produtos de panificação
- > Programação individual e intuitiva por arrastar e soltar de até 1.200 programas de cocção com até 30 etapas.
- > Ferramenta de planejamento e controle automatizada e inteligente iProductionManager para a organização ideal de vários processos de cocção e cargas mistas. Fechamento automático de lacunas no planejamento. Otimização automática do tempo ou da energia do planejamento e do tempo de cocção desejado para iniciar ou terminar o cocção dos alimentos ao mesmo tempo. O modo de potência total do micro-ondas pode ser ativado para minimizar os tempos de preparação durante os períodos de pico.
- > Sinalização visual dos avisos de carga e descarga usando iluminação LED de baixo consumo de energia
- > Retoma automaticamente e conclui de forma ideal os processos de cocção após interrupções de energia com duração inferior a 15 minutos
- > O sistema de limpeza inteligente sugere programas de limpeza e a quantidade necessária de produtos de manutenção com base no grau de sujeira do sistema de cocção
- > Exibição do status de limpeza atual e do status de descalcificação
- > Criação e transferência simples de programas (programas de cocção e programas de limpeza para o iCareSystem AutoDose) e cestas de compras de e para outros sistemas de cocção RATIONAL através de uma conexão segura na nuvem com o ConnectedCooking ou por pen drive
- > Cobertura de condensação (acessório) com adaptação situacional da potência de sucção e transferência de mensagens de serviço

Funções de cocção

- > Gerador de vapor potente para um desempenho de vapor ideal, mesmo a temperaturas inferiores a 100 °C
- > Cocção o mais rápido possível através da combinação de alta potência térmica, potência de micro-ondas e vapor
- > Cocção manual acelerado com ar quente, vapor ou vapor combinado com suporte de micro-ondas, selecionável em 5 níveis
- > Função Power Steam: potência de vapor aumentada e contínua selecionável para aplicações regionais, como por exemplo, dim sum
- > Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional
- > Função de resfriamento rápido da câmara de cocção com resfriamento rápido adicional selecionável por injeção de água
- > Sensor de temperatura interna com 6 pontos de medição e correção automática de erros em caso de medições incorretas
- > Cocção Delta-T para uma preparação especialmente cuidadosa com perdas mínimas
- > Vaporização exata, quantidade de água ajustável em 4 níveis na faixa de temperatura de 30 °C – 260 °C para ar quente ou combinação de vapor e ar quente
- > Indicação de temperatura digital ajustável em °C ou °F, exibição dos valores nominais e reais
- > Indicação de umidade digital da câmara de cocção e do tempo, exibição dos valores desejados e reais
- > Formato da hora ajustável em formato de 24 horas ou am/pm
- > Relógio em tempo real de 24 horas com mudança automática do horário de verão para o horário de inverno quando conectado ao ConnectedCooking
- > Pré-seleção automática da hora de início com data e hora ajustáveis
- > Ducha de mão integrada com sistema automático de retração e função de pulverização ou jato individual
- > Iluminação em LED econômica e durável na câmara de cocção com excelente fidelidade de cor para reconhecimento rápido do estado dos alimentos

Operação

- > Tela colorida TFT de 10,1 polegadas de alta resolução e tela sensível ao toque capacitiva com símbolos auto-explicativos para operação simples e intuitiva com controle por movimentos de passar ou deslizar os dedos
- > Sinal sonoro e indicação visual quando são necessárias intervenções do usuário
- > Botão giratório central com função push para seleção intuitiva e confirmação de entradas
- > Mais de 55 idiomas selecionáveis para a interface do usuário e função de ajuda
- > As preferências básicas de cocção da culinária específica do país podem ser selecionadas independentemente do idioma definido no equipamento. É possível selecionar outra culinária específica do país
- > Os parâmetros de cocção especialmente adaptados para pratos internacionais ou específicos do país podem ser selecionados e iniciados independentemente do idioma definido no equipamento
- > Assistente de pesquisa para localização rápida de funções de cocção, exemplos de aplicação, programas, planejamentos e configurações
- > Seleção fácil de percursos de cocção através de 7 modos de operação e/ou 4 métodos de cocção
- > Função cockpit para exibir informações sobre os processos dentro de um percurso de cocção
- > Personalização e controle de perfis de usuário e direitos de acesso através do MyDisplay para uma operação fácil e segura, sem erros de aplicação
- > Mensagens interativas sobre percursos de cocção, solicitações de ação, funções inteligentes e avisos com o Messenger

Segurança no trabalho e operacional

- > Limitador eletrônico de temperatura de segurança para gerador de vapor e aquecimento de ar quente
- > Fecho de segurança da porta com função de fechamento automático e travamento manual para uma operação ergonômica e segura
- > Freio integrado da turbina

- > Sistema de limpeza iCareSystem Autodose: utilização de cartuchos para a função de limpeza e manutenção. Sem contato com substâncias de limpeza e manutenção no uso diário
- > Testado de acordo com as normas nacionais e internacionais para operação sem supervisão
- > Altura máxima de inserção não superior a 1,6 m quando utilizada uma base inferior RATIONAL

Interligação em rede

- > Interface Ethernet com proteção de IP integrada para a conexão por cabo na solução de rede baseada na nuvem, o ConnectedCooking
- > Interface WLAN integrada para a conexão sem fio na solução de rede baseada na nuvem, o ConnectedCooking
- > Interface USB integrada para troca de dados locais
- > Gerenciamento central de equipamentos, receitas, carrinho de compras e gerenciamento de programas, gerenciamento de dados APPCC, gerenciamento de manutenção por meio da solução de rede baseada em nuvem ConnectedCooking
- > Segurança cibernética validada de acordo com a norma EN18031-1

Instalação, manutenção e meio ambiente

- > Recomenda-se a instalação profissional por técnicos certificados pela RATIONAL
- > Conexão fixa de esgoto de acordo com as normas pertinentes (SVGW, WRAS)
- > Adaptação ao local de instalação (altura acima do nível do mar) por meio de calibração automática
- > Operação sem sistema de descalcificação de água e sem descalcificação manual adicional possível
- > Instalação nivelada com o piso e a parede através de conexão na área da base do equipamento*
- > Sistema de diagnóstico de serviço com exibição automática de mensagens de serviço, função de autoteste para verificação ativa das funções do equipamento
- > Diagnóstico remoto através do ConnectedCooking por parceiros de assistência certificados pela RATIONAL
- > Garantia RATIONAL de 2 anos, incluindo peças, mão de obra e deslocamento **
- > Recomenda-se a manutenção regular. Manutenção de acordo com as recomendações do fabricante por parceiros de serviço da RATIONAL

* Para mais detalhes, consulte o manual de instalação e planejamento

** Aplicam-se condições, consulte a declaração de garantia do fabricante em www.rational-online.com

Limpeza e conservação

- > Sistema de limpeza e manutenção automático, para a câmara de cocção e o gerador de vapor
- > 9 programas de limpeza para limpeza sem supervisão, também durante a noite, com limpeza automática e descalcificação do gerador de vapor
- > Limpeza ultrarrápida em apenas 17 minutos para uma produção praticamente ininterrupta e higiênica
- > Rotina de segurança automática após falha de energia garante uma câmara de cocção sem produtos de limpeza, mesmo após a interrupção da limpeza
- > Instalação higiênica nivelada com a base inferior, sem pés, para limpeza simples e segura
- > Porta da câmara de cocção com 3 painéis de vidro, ventilação na parte traseira, revestimento especial refletor de calor e painéis de vidro pivotantes para fácil limpeza
- > Interior e exterior da câmara de cocção em aço inoxidável DIN 1.4301, sem emendas. Câmara de cocção higiênica com cantos arredondados e fluxo de ar otimizado
- > Limpeza externa fácil e segura graças às superfícies de vidro e aço inoxidável, bem como proteção contra jatos de água de todas as direções graças ao tipo de proteção IPX5
- > Possibilidade de monitoramento da limpeza automática através da solução de rede baseada em nuvem ConnectedCooking
- > Sistema de limpeza iCareSystem AutoDose com até quatro cartuchos para limpeza autônoma com contato mínimo com substâncias de limpeza

Itens opcionais

- > Conexão a um sistema de otimização de energia
- > Conexão ao monitoramento da operação (conexão sem tensão própria)
- > Proteção para o painel de controle
- > Painel de controle bloqueável
- > Eliminação da ducha de mão

Especificações técnicas

Dimensões e pesos

Dimensões (L x A x P)	
Sistema de cocção (estrutura)	966 x 854 x 931 mm
Sistema de cocção (total)	966 x 899 x 998 mm
Sistema de cocção com embalagem	1130 x 1066 x 1080 mm
Altura máxima de trabalho da bandeja superior*	1,60 m

*ao utilizar uma base inferior RATIONAL

Pesos	
Capacidade máxima de carga / bandeja	15 kg
Quantidade máxima total de carga	30 kg
Peso do equipamento elétrico sem embalagem	154 kg
Peso do equipamento elétrico com embalagem	187 kg

Requisitos para conexão elétrica

Tensão 3 NAC 400 V	
Potência de conexão	20,1 kW
Potência - operação com vapor	9 kW
Potência - operação com ar quente	17 kW
Potência do micro-ondas	2,6 kW
Disjuntor	32 A
Tipo RCD	B
Tensão 3 AC 220 V	
Potência de conexão elétrica	20,1 kW
Potência - operação com vapor	9,8 kW
Potência - operação com ar quente	17 kW
Potência do micro-ondas	2,6 kW
Disjuntor	63 A
Tipo RCD	B

Requisitos para instalação

- > Se houver fontes de calor no lado esquerdo do equipamento, a distância deve ser de pelo menos 350 mm. Se houver fontes de calor no lado direito do equipamento, a distância deve ser de pelo menos 100 mm.
- > As normas e regulamentos nacionais e locais relativos à instalação e operação de equipamentos de cozinhas profissionais devem ser respeitados. As normas e regulamentos locais para sistemas de exaustão também devem ser levadas em consideração.
- > Para utilizar o ConnectedCooking, é necessário dispor de uma tomada de rede RJ45 ou da possibilidade de integração numa rede WLAN (IEEE 802.11 a/g/n). Para um desempenho ideal, é necessário dispor de uma velocidade de transmissão de dados de pelo menos 100 MB/s.

Certificações/declarações



Certificação NSF

O iHexagon possui certificação NSF, que pode ser consultada na lista NSF.

Requisitos para conexão de água e dreno

Entrada de água (mangueira de pressão) cada	G 3/4
Pressão da água (pressão de fluxo) em cada caso	1,0 - 6,0
Vazão máxima por sistema de cozimento	12,0 l/min
Dreno de água, respectivamente	DN 50
Volume máximo de águas residuais a curto prazo	0,4 l/seg

Utilizar somente tubulações para esgoto termoresistentes

Requisitos para conexão de exaustão e carga térmica

Carga térmica latente	3.420 kJ/h
Emissão de calor sensível	3.580 kJ/h
Nível sonoro (elétrico)	63 dB(A)

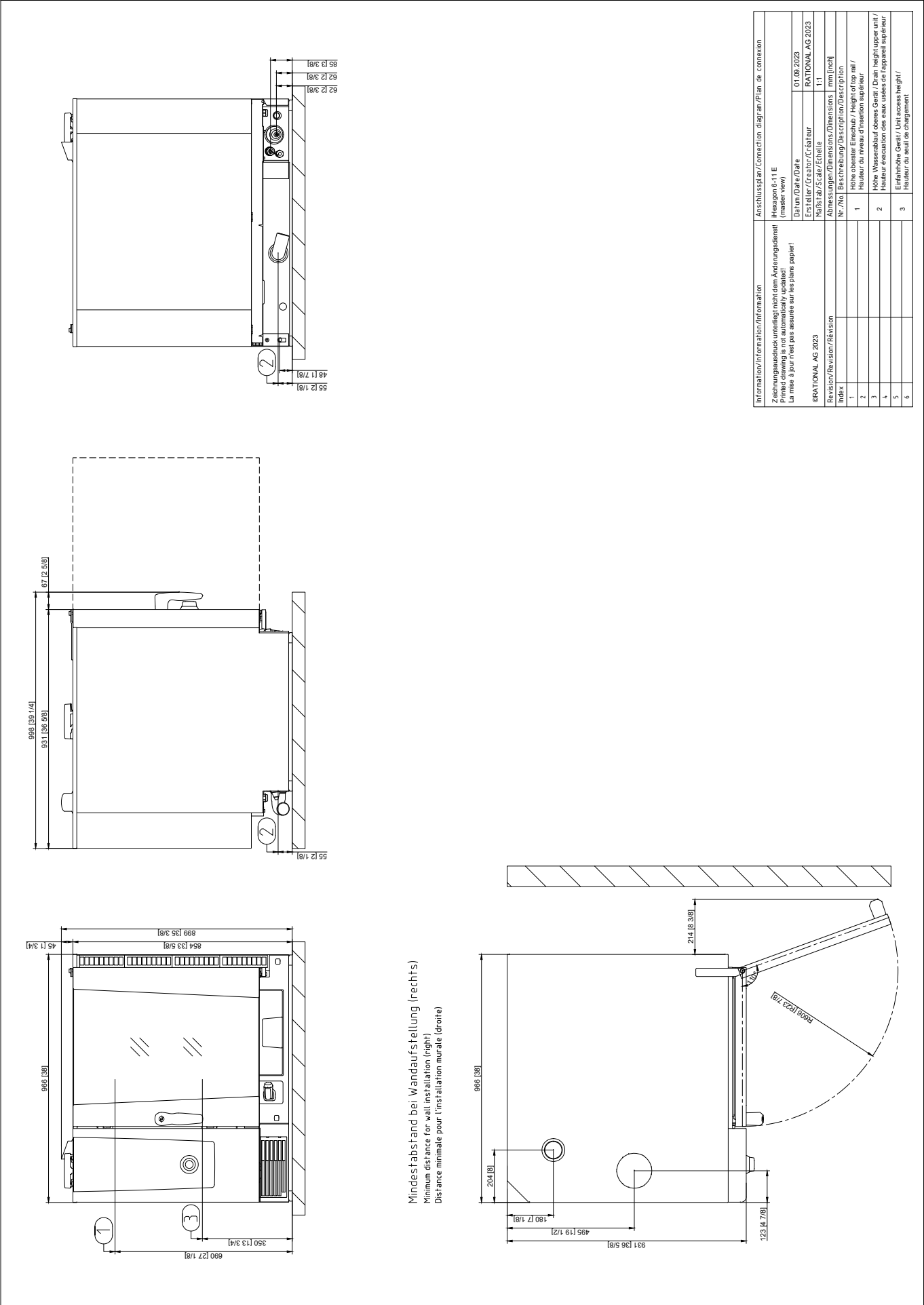
Requisitos para conexão de dados

Interface de dados LAN	Ethernet RJ45, CAT6
Interface de dados WiFi	WiFi 802.11 b/g/n (2,4 GHz)

Distâncias mínimas na instalação

Distância mínima	Esquerda	Traseira	Direita
Padrão	50 mm	0 mm	100 mm

Desenho técnico



Acessórios

Acessórios	Código do artigo
Cartuchos RATIONAL Active Green – garantem o melhor desempenho de limpeza	
Cartuchos RATIONAL Care – previne eficazmente os depósitos de calcário	
Kit de instalação do equipamento	
Bases inferiores em diferentes versões	
Conjunto de montagem com rodízios e ajuste de altura para instalação no piso	
Blindagem térmica – para a instalação de um equipamento ao lado de uma fonte de calor, como um Grill	
Disjuntor de condensação – para desviar vapores para os sistemas de exaustão existentes	
Conjunto de nivelamento para compensar diferenças de altura e inclinações na instalação do piso	
Kit Combi-Duo – para montar um Combi-Duo com 2 iHexagon ou com um sistema de cocção iCombi Pro ou iCombi Classic	
Pen drive RATIONAL USB 3.0 – para a transferência segura de programas de cocção e dados APPCC	

Para obter resultados de cocção ideais, descubra nossa ampla variedade de acessórios e conheça mais sobre suas aplicações no catálogo de acessórios, disponível com seu distribuidor ou em www.rational-online.com

Planejadores	RATIONAL BRASIL
	Rua Cincinato Braga, 500 – 1º Andar – Bela Vista, São Paulo – SP, CEP: 01333-010 Tel. +55 (11) 3372-3000 E-Mail: info@rational-online.com.br Visit us on the internet: www.rational-online.com