



Manuale d'uso.

iHexagon®



iHexagon ti aiuta a ottenere risultati ineguagliabili nel minor tempo possibile. Per farlo, combina vapore, aria calda e tecnologia a microonde in modo intelligente. Su tutti e sei i ripiani. Questo è quello che crea una categoria di prodotto completamente nuova.

I vantaggi in sintesi.

- › **Qualità dei cibi**
Molti possono cuocere velocemente. Ma solo uno può raggiungere risultati eccellenti. Indipendentemente dal prodotto. iHexagon riconosce tutto e si adatta al cibo.
- › **Risparmio di tempo**
La velocità, insieme alla qualità del cibo, è fondamentale. Per garantire le vendite ed evitare che il cliente debba aspettare troppo a lungo.
- › **Produttività**
Produrre di più nello stesso tempo o anche in meno tempo. Per iHexagon è un gioco da ragazzi, perché può cuocere contemporaneamente su tutti e sei i livelli.
- › **Flessibilità**
Grandi quantità, piccole quantità, cibi diversi contemporaneamente, riassortimento rapido, menù ampliato. Questo è ciò che iHexagon intende per flessibilità.



Capitolo 1

- 6 Come è visibile la funzione microonde nelle modalità di cottura?
 - 1.1 Integrazione del microonde in iCookingSuite
 - 1.2 Integrazione del microonde nella cottura manuale
 - 1.3 Utilizzo del microonde nella modalità di programmazione
 - 1.4 Concetto di microonde in iProductionManager

Capitolo 2

- 14 Qual è l'impatto di questa tecnologia?
 - 2.1 Quali sono gli effetti della tecnologia a microonde sui cibi?
 - 2.2 Come influisce il microonde sul prodotto?
 - 2.3 Cosa distingue iHexagon da iCombi Pro?
 - 2.4 Qual è il modo più efficiente per caricare iHexagon?

Capitolo 3

- 22 Modalità di cottura e funzionamento
 - 3.1 iCookingSuite
 - 3.2 Modalità manuale
 - 3.3 iProductionManager in modalità standard
 - ' Esempi d'uso per iProductionManager in modalità standard
 - 3.4 iProductionManager con intensità microonde fissa
 - ' Esempi d'uso per iProductionManager con intensità microonde fissa

Capitolo 4

- 74 iHexagon ExpressMode
 - 4.1 ExpressMode: struttura e concetto operativo
 - 4.2 Vista impostazioni: per professionisti responsabili
 - 4.3 Vista cotture: per un utilizzo quotidiano rapido e sicuro

Capitolo 5

- 81 Consigli e suggerimenti

1 Come è visibile la funzione microonde nelle modalità di cottura?

L'attività delle microonde è sempre visibile nella barra di stato:



In iHexagon, l'attività della funzione microonde viene indicata come attiva o inattiva da un pittogramma a forma di razzo nella barra di stato. L'indicazione dello stato di funzionamento soddisfa le specifiche di sicurezza e i requisiti di omologazione.

Il microonde è perfettamente integrato nelle diverse modalità di cottura di iCookingSuite, è intelligente, efficiente dal punto di vista energetico e regolato in modo ottimale.

Ciò può significare che anche quando il microonde è attivato, ad esempio durante il preriscaldamento del sistema di cottura o in una fase di cottura di iCookingSuite, il microonde è inattivo per garantire il massimo efficientamento energetico o una qualità ottimale del prodotto.

1.1 Integrazione del microonde in iCookingSuite

Oltre alla consueta tecnologia dei forni combinati professionali, la tecnologia a microonde è integrata in modo intelligente in iCookingSuite per garantire piatti eccezionali nel minor tempo possibile e senza perdite di qualità.

Durante il processo di cottura, l'intensità delle microonde e i parametri più importanti come temperatura, umidità e tempo vengono modificati regolarmente per ottenere il risultato di cottura desiderato.

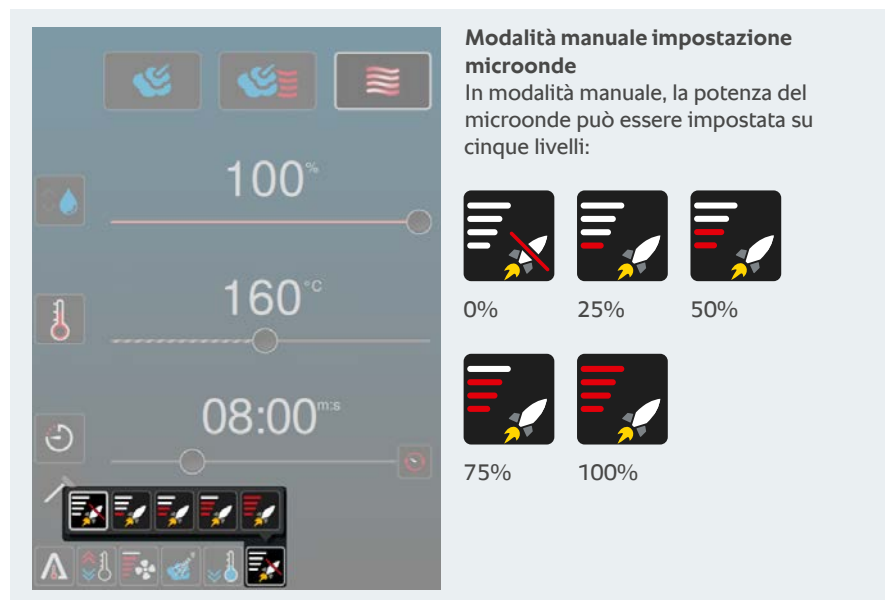


Con questo tasto di selezione è possibile disattivare il microonde prima del processo di caricamento, se si desidera cuocere il prodotto in questione senza microonde.

Se il simbolo del microonde non è visibile o non è presente, il percorso di cottura viene eseguito senza utilizzare la funzione microonde. Per una panoramica e una spiegazione dei percorsi di cottura senza microonde, consultare il capitolo 2.2.

1.2 Integrazione del microonde nella cottura manuale

Nella modalità manuale di iHexagon è possibile selezionare vapore, aria calda o una combinazione di entrambi. Oltre alle possibilità di regolazione dell'umidità, della temperatura della camera di cottura, del tempo o della temperatura al cuore, iHexagon offre anche la possibilità di impostare la potenza del microonde.



Per motivi di sicurezza, non è possibile lavorare in **funzionamento continuo** quando il microonde è acceso, poiché il funzionamento del microonde senza carico danneggia il sistema di cottura.

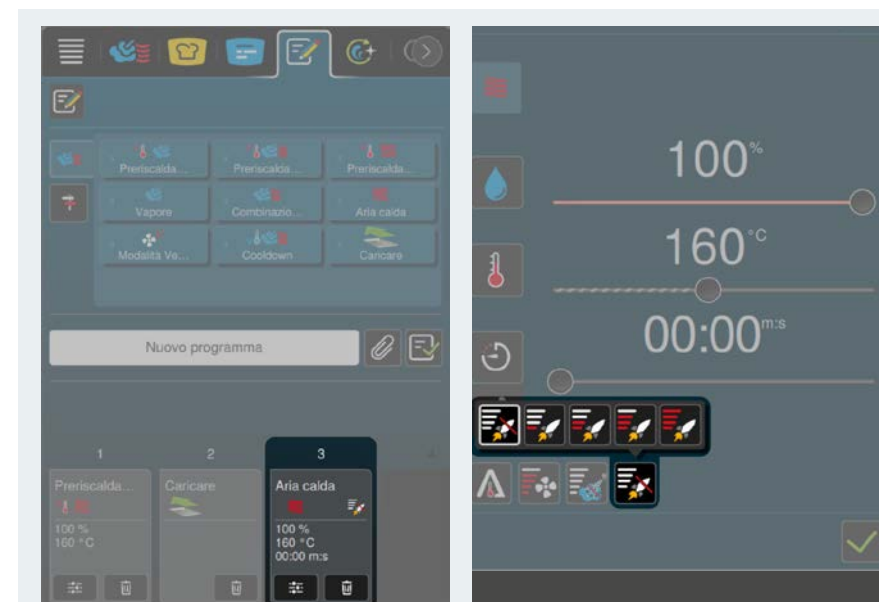


Il tasto microonde viene disattivato e non è più disponibile se la modalità manuale viene già utilizzata nel **funzionamento continuo**.

Tenere presente che il microonde è disponibile fino a 260 °C in modalità manuale. Con temperature superiori a 260 °C non è più possibile utilizzare il microonde in modalità manuale.

1.3 Utilizzo del microonde nella modalità di programmazione

Naturalmente, iHexagon offre anche la possibilità di creare programmi manuali e di assegnare loro una potenza microonde. Questi possono quindi essere impostati e salvati individualmente per il prodotto.



Come per la cottura manuale, il microonde può essere attivato in ogni fase della programmazione. È possibile scegliere tra 5 livelli.

1.4 Concetto di microonde in iProductionManager

iProductionManager

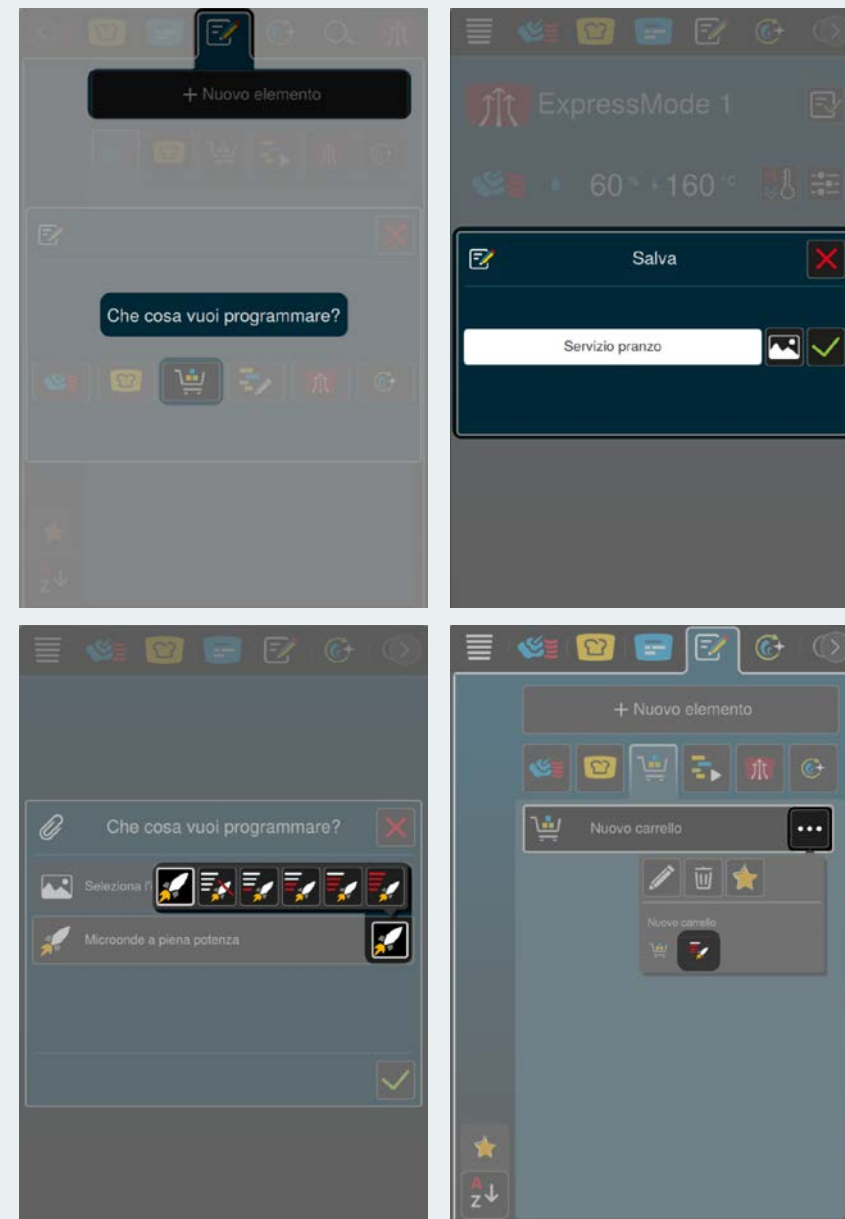
iProductionManager è stato sviluppato per consentire di cuocere piatti diversi contemporaneamente o in modo flessibile uno dopo l'altro, garantendo sempre una potenza perfettamente coordinata del microonde di iHexagon. È possibile salvare i percorsi di cottura preferiti da un'applicazione di iCookingSuite, trasferirli in un carrello e avviare iProductionManager. In questo modo, durante la cottura è sempre disponibile la potenza ottimale del microonde.



iProductionManager con un profilo microonde fisso

È inoltre possibile utilizzare iProductionManager con un profilo microonde definito per cuocere piccole quantità di alimenti preprodotti in tempi brevissimi, ad es. meno di tre minuti, pronti per essere serviti. A tale scopo, è possibile assegnare all'intero carrello un profilo microonde fisso nei livelli di potenza 0%, 25%, 50%, 75% e 100%. Per un servizio rapido nel ristorante o nell'area snack, è possibile creare le comande da iCookingSuite o dalla modalità manuale.

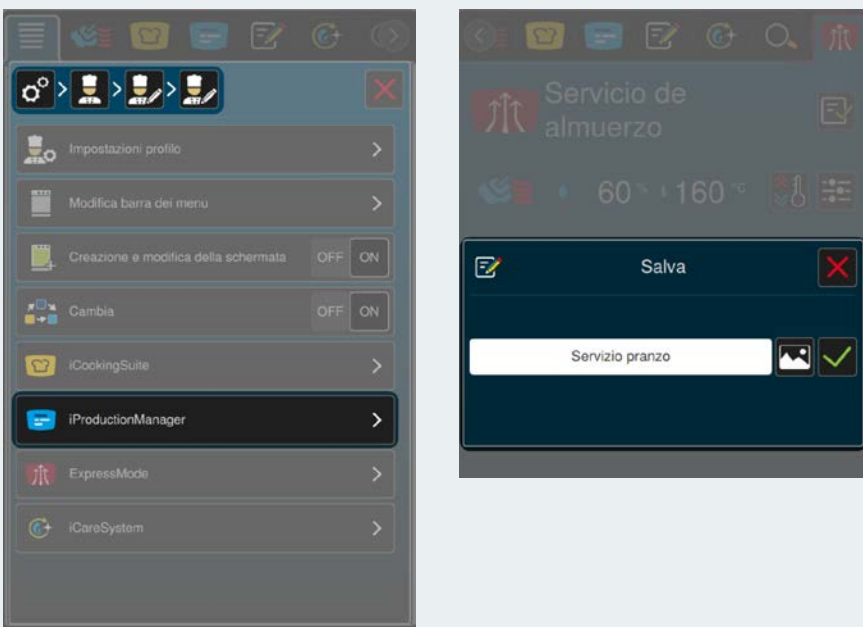
Per configurare iProductionManager con un profilo microonde predefinito, aprire la modalità di programmazione e creare un carrello con i prodotti desiderati. Tramite il simbolo della graffetta è possibile aggiungere al carrello ulteriori proprietà. Qui è possibile definire l'intensità microonde desiderata per il carrello.



Tenere presente che selezionando un profilo microonde fisso si ottiene sempre la stessa potenza microonde, indipendentemente dal numero di ripiani e dalla quantità di carico. Se non viene selezionata alcuna comanda, la funzione microonde viene disattivata automaticamente.



In iProductionManager, è inoltre possibile attivare e disattivare la **piena** potenza del microonde per impostazione predefinita. Questa funzione è particolarmente indicata se si vuole assegnare all'utente il pieno controllo della potenza del microonde e lasciargli la responsabilità del risultato di cottura desiderato.

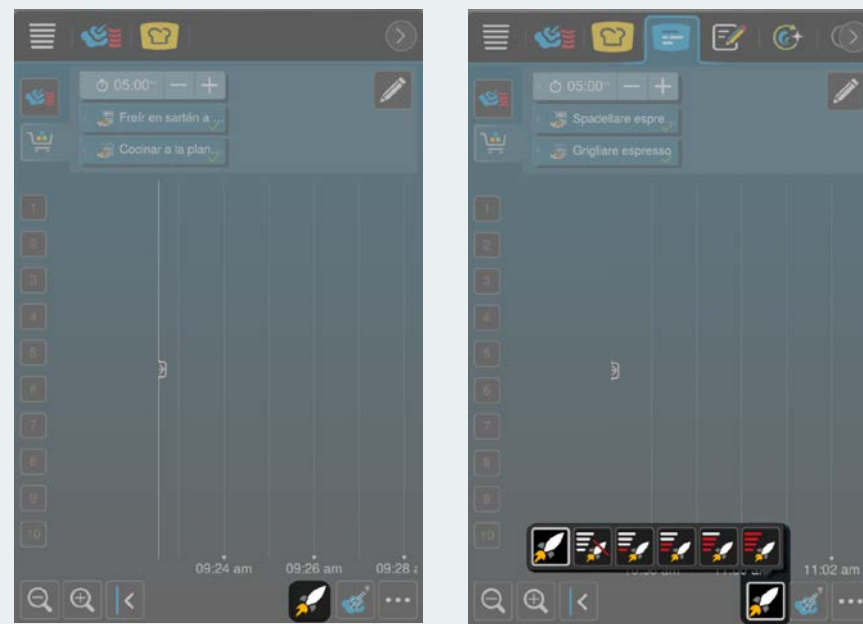


Tenere presente che selezionando un profilo microonde fisso si ottiene sempre la stessa potenza microonde, indipendentemente dal numero di ripiani e dalla quantità di carico.

Se non viene selezionata alcuna comanda, la funzione microonde viene disattivata automaticamente.



Dopo aver effettuato questa selezione nel menù Impostazioni > Profilo utente, appare il seguente pittogramma in iProductionManager:



Dopo aver attivato il pulsante microonde aggiuntivo in iProductionManager, è possibile selezionare diversi profili microonde. È possibile scegliere tra l'intensità delle microonde regolata in

modo intelligente e il profilo microonde fisso nei livelli di potenza 0%, 25%, 50%, 75% e 100%. Tenere presente che è possibile modificare l'intensità delle microonde solo se non è stata inserita **alcuna** comanda.



Selezionando il pittogramma del razzo senza livelli di potenza, si attiva il microonde a controllo intelligente che si adatta in modo ottimale in base al carico e alla quantità dei ripiani.

2 Qual è l'impatto di questa tecnologia?

2.1 Quali sono gli effetti della tecnologia a microonde sui cibi?

Le microonde stimolano principalmente il movimento delle molecole d'acqua presenti nel cibo. L'energia di attrito riscalda il prodotto.

La diversa composizione degli alimenti, come ad es. il contenuto di grassi e acqua, o la forma, come nel caso del pollame, influenzano la distribuzione della temperatura. Per ottenere una distribuzione uniforme della temperatura nei cibi, è importante non impostare una potenza del microonde troppo elevata nella camera di cottura.

Il vantaggio per te? Il nostro know-how.

Abbiamo già integrato in modo ottimale il microonde nei nostri percorsi di cottura intelligenti. Non devi fare altro che avviare il percorso di cottura desiderato di iCookingSuite. iHexagon si occuperà del resto.



Buono a sapersi: le piccole quantità vengono riscaldate più velocemente di quelle grandi. Maggiore è la quantità, più lungo sarà il tempo.

Per la cottura con la tecnologia a microonde valgono le seguenti regole generali:



› L'aggiunta di microonde all'inizio del processo di cottura determina una maggiore velocità di cottura.



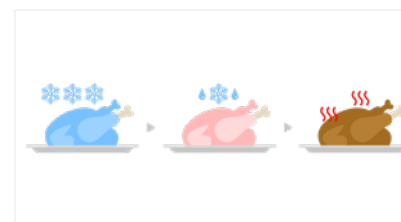
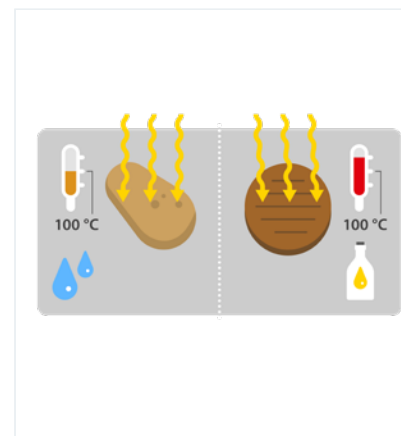
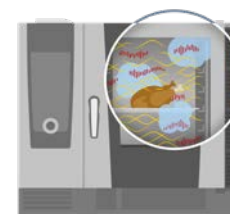
› L'aggiunta di microonde alla fine del processo di cottura provoca una maggiore essiccazione della superficie e una maggiore fuoriuscita di umidità dal prodotto, il che può essere vantaggioso per la croccantezza e svantaggioso per la succosità.



› Le superfici metalliche schermano le microonde fino a un certo punto, questo vale anche per i contenitori forati.

Per ottenere risultati ottimali con iHexagon, è importante tenere conto dei diversi requisiti degli alimenti.

2.2 Come influisce il microonde sul prodotto?



Il contenuto di acqua e grassi degli alimenti

- › Finché nell'alimento è presente una sufficiente quantità d'acqua, le temperature nell'alimento non supereranno il limite di 100 °C. Tuttavia, in alimenti molto grassi sono possibili temperature più elevate.
- › Se il prodotto viene esposto a una potenza microonde molto elevata abbinata a un lungo tempo di cottura, dopo l'evaporazione dell'acqua possono essere raggiunte anche temperature più elevate. Tenere presente che i prodotti possono bruciare anche all'interno.

Lo stato della materia

- › Nei prodotti congelati, le microonde penetrano nello strato esterno dove vengono assorbite in modo molto intenso.
- › Lo strato esterno continua a riscaldarsi e trae energia dal prodotto rimanente, ancora congelato.

Contenuto di sale del prodotto

- › Il sale contenuto negli alimenti aumenta l'assorbimento dell'energia delle microonde, riducendo il tempo di riscaldamento.
- › Tuttavia, se la concentrazione di sale sulla superficie del prodotto è troppo elevata, può dimezzare la normale profondità di

Geometria delle pentole

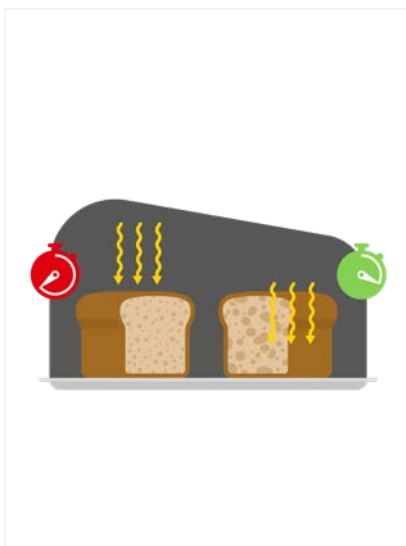
- › In generale quanto più sottile è l'alimento, tanto più efficacemente il microonde può accelerare il processo di cottura. Ciò vale in particolare per gli sformati e i gratin.

Un esempio: 3 kg di lasagne in un contenitore Gastronorm da 65 mm richiedono molto più tempo rispetto a 3 kg di lasagne distribuiti in due contenitori Gastronorm da 40 mm.



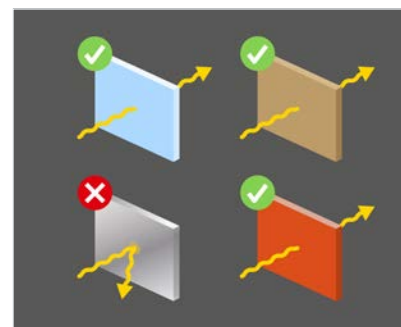
Geometria/struttura dell'alimento

- › Il microonde riscalda l'intero volume di un alimento, ma deve anche penetrarne la superficie.
- › Quanto più grandi sono i prodotti, tanto meno efficace sarà il riscaldamento a microonde.
- › Quanto più i prodotti hanno pori grossolani, tanto più velocemente il microonde penetra nell'alimento.
- › Per applicazioni particolarmente delicate e la cottura di alimenti molto grandi (spessore del prodotto > 6 cm), si consiglia di non utilizzare il microonde in modalità manuale.



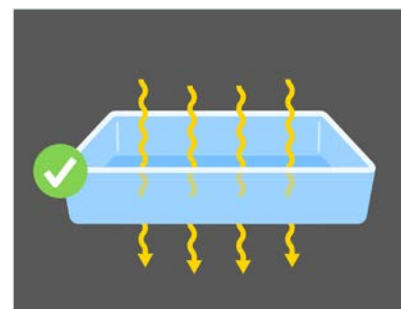
Supporti per alimenti/ contenitori per alimenti

- › Quando le microonde colpiscono i metalli come l'acciaio, l'alluminio o il rame, vengono riflesse sulla superficie, come la luce visibile sugli specchi. In pratica, ciò significa che le microonde non possono penetrare nei contenitori metallici o nella pellicola di alluminio. Gli alimenti conservati in contenitori metallici chiusi non vengono quindi raggiunti dalle microonde.



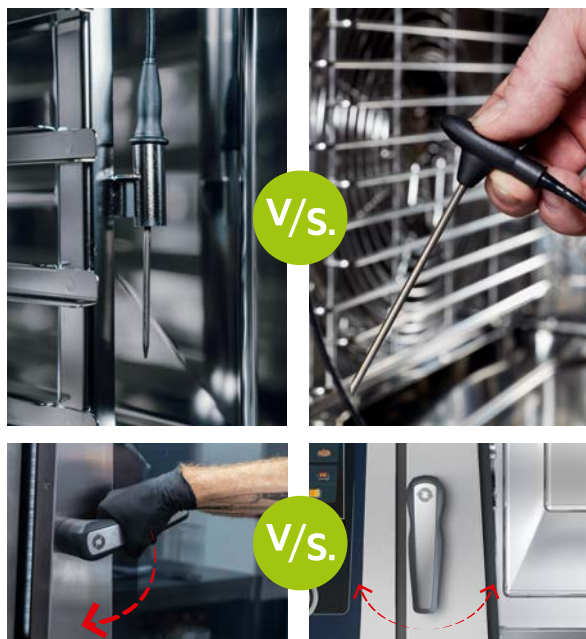
Materiali dei supporti per alimenti

- › I materiali elettricamente isolanti come porcellana, vetro, ceramica, cartone o plastica vengono penetrati dalle microonde. Pertanto, questi materiali non si riscaldano eccessivamente nel microonde e sono adatti come stoviglie. Tuttavia, se vengono esposti al microonde senza cibo, si può osservare un leggero riscaldamento. Ciò significa che le microonde vengono assorbite minimamente anche da materiali come vetro e porcellana.
- › Ciò significa che è possibile utilizzare accessori adatti al microonde, a condizione che soddisfino i requisiti specifici del supporto per alimenti, nonché le indicazioni sulla temperatura e le specifiche del produttore.



2.3 Cosa distingue iHexagon da iCombi Pro?

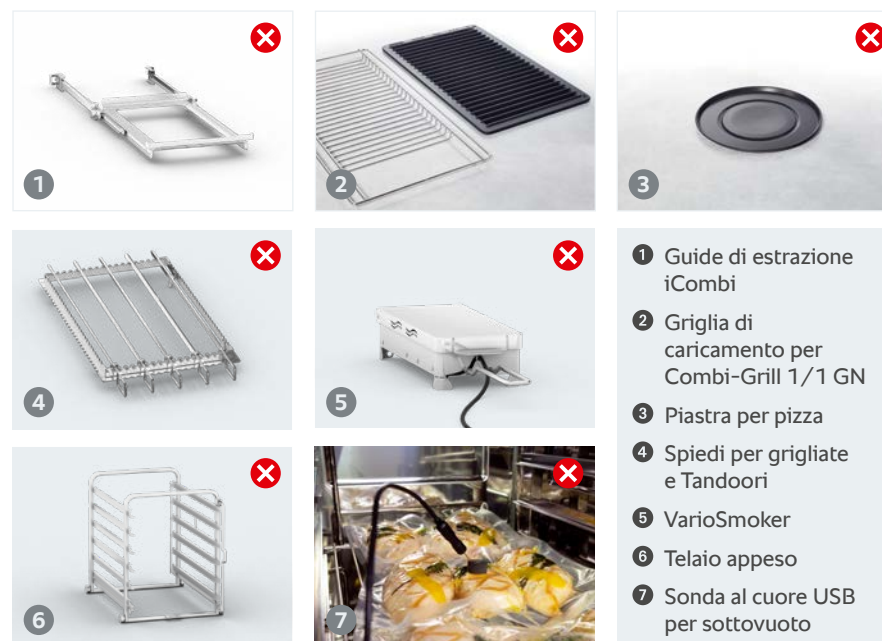
Anche in iHexagon è possibile affidarsi alla consueta tecnologia RATIONAL e cuocere i prodotti con la sonda al cuore. Per motivi di controllo e sicurezza, in iHexagon è installata una sonda al cuore leggermente più corta, in modo che non sporga dalla camera di cottura. Tenere presente che durante la cottura la sonda al cuore deve trovarsi nel prodotto o nell'apposita posizione di riposo sul telaio appeso.



iHexagon è inoltre dotato di una speciale serratura di sicurezza che chiude la porta della camera di cottura in modo sicuro e affidabile. Questa può essere ruotata di 90° e si innesta in due blocchi di sicurezza.

Per motivi di sicurezza, anche alcuni accessori speciali disponibili per iCombi Pro non sono approvati per iHexagon.

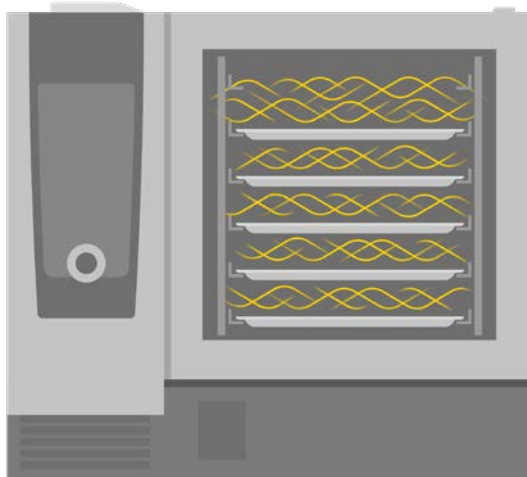
Tra questi vi sono:



- 1 Guide di estrazione iCombi
- 2 Griglia di caricamento per Combi-Grill 1/1 GN
- 3 Piastra per pizza
- 4 Spiedi per grigliate e Tandoori
- 5 VarioSmoker
- 6 Telaio appeso
- 7 Sonda al cuore USB per sottovuoto

2.4 Qual è il modo più efficiente per caricare iHexagon?

! Per risultati ottimali, durante il carico è necessario garantire una distribuzione uniforme dei prodotti nella camera di cottura. Se possibile, evitare carichi asimmetrici.

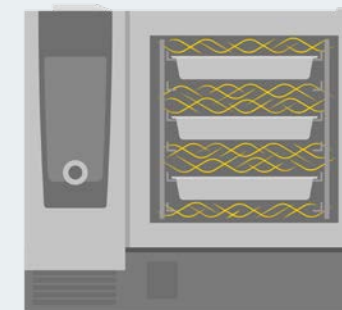
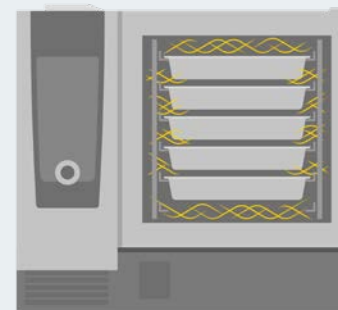


Una distanza sufficiente tra i ripiani garantisce che l'energia possa penetrare meglio negli alimenti o che l'umidità del prodotto possa essere dissipata meglio durante la rosolatura con crosta. Evitare di posizionare contenitori profondi direttamente sopra gli accessori piatti.



In caso di utilizzo di contenitori più profondi, assicurarsi che vi sia una distanza sufficiente tra i contenitori. Soprattutto nei contenitori metallici, le microonde vengono bloccate in modo simile all'aria calda e al vapore e non riescono a penetrare sufficientemente nel prodotto. Ciò comporta un riscaldamento ritardato dei prodotti.

Se si mantengono distanze maggiori e uniformi tra le teglie (> 2 cm), il cibo può essere riscaldato più rapidamente.



3 Modalità di cottura e funzionamento



Il microonde non può funzionare senza una modalità di cottura aggiuntiva, ovvero non è possibile un funzionamento puramente a microonde.

Tenere presente che iHexagon non deve essere utilizzato a vuoto in modalità microonde.

Prima di utilizzare iHexagon, accertarsi di avere a disposizione gli accessori adatti al proprio forno combinato professionale. Utilizzare solo accessori approvati per l'uso con iHexagon e consigliati da noi.

Nozioni di base sulla cottura di alimenti nel microonde

iHexagon è adatto alla cottura di quasi tutti gli alimenti. Sono possibili metodi di cottura come bollire, spadellare, grigliare, cuocere al vapore, stufare e lievitare. Il tempo di cottura dipende dal tipo e dalla forma dell'alimento (vedere anche il capitolo 2.2). Quando si cuociono alimenti delicati, soprattutto le verdure, un tempo di cottura breve è vantaggioso in termini di conservazione delle vitamine. Le pareti cellulari non vengono danneggiate e i succhi rimangono nell'alimento.

Soprattutto nella modalità manuale, la potenza del microonde da selezionare e il tempo di cottura necessario possono variare notevolmente a seconda del tipo di alimento. L'energia aggiuntiva delle microonde può generare temperature elevate, soprattutto appena sotto la superficie degli alimenti, e causarne l'essiccazione.

Grazie ad iCookingSuite, iHexagon si occupa di questo compito e ottimizza il clima e l'intensità delle microonde per ogni prodotto. Basta premere un tasto per selezionare il risultato desiderato e iCookingSuite si occuperà del resto.

Nozioni di base per il riscaldamento di alimenti con il microonde

Gli alimenti di consistenza liquida e omogenea, come le zuppe trasparenti o leggermente addensate, possono essere riscaldati senza problemi. Questo perché i liquidi conducono bene il calore e le microonde possono penetrare più facilmente nell'intero volume. Il riscaldamento separato di alimenti come verdure, tofu o pollo può avere un effetto positivo. Il vantaggio in più per te? Una zuppa di base che può essere proposta in diverse varianti grazie alle guarnizioni.





Gli alimenti ad alto contenuto d'acqua, come salse e stufati, non si essiccano. Tuttavia, a causa della loro consistenza densa, le differenze di temperatura si compensano più lentamente. Questi alimenti devono quindi essere mescolati durante la cottura o prima del consumo, se necessario.

Il microonde integrato consente anche di riscaldare salse e stufati coperti in appositi contenitori. Il vantaggio per te? Un prodotto meno asciutto in superficie e migliore qualità degli alimenti.

Gli alimenti a basso contenuto di umidità o i prodotti come carne, verdure e patate si asciugano più rapidamente se riscaldati con un'elevata potenza del microonde, in particolare in superficie. Soprattutto nella modalità manuale, la potenza del microonde da selezionare e il tempo di cottura necessario possono variare notevolmente a seconda del tipo di alimento.

Mentre nella modalità manuale, queste impostazioni devono essere eseguite in modo autonomo e competente, in iCookingSuite la nostra intelligenza di cottura se ne occuperà per l'utente. Basta selezionare i parametri desiderati e iCookingSuite si occuperà del resto. Il clima e la potenza del microonde vengono adattati in modo ottimale a ogni prodotto. E sai qual è l'aspetto migliore di tutto ciò? L'uso semplice e intuitivo.

Se non sei ancora sicuro del percorso di cottura ottimale per il tuo prodotto, utilizza semplicemente la nostra funzione di ricerca. Bastano poche voci per arrivare rapidamente al risultato desiderato.



iHexagon offre una soluzione ottimale per riscaldare piatti pronti o vassoi portamenù. Per garantire un riscaldamento uniforme e sufficiente dei prodotti, è importante che i componenti preprodotti siano coordinati tra loro.

In iHexagon, il modo migliore di impiattare i cibi garantisce la massima qualità del prodotto.

Ecco alcuni suggerimenti per aiutarti a cucinare:

- › Per garantire una circolazione ottimale dell'aria e quindi un migliore riscaldamento, si consiglia di disporre le porzioni di carne, pesce o pollame accanto a verdure o contorni. Gli ingredienti con un'altezza ridotta e una consistenza molle possono essere riscaldati più rapidamente. Assicurarsi che tali elementi non siano disposti in modo troppo compatto. Ad esempio, un piatto di pasta disposto su un piatto si riscalda più velocemente di un involtino di manzo ben farcito, ma avvolto in modo compatto.
- › Un altro fattore importante è il contenuto di grassi degli alimenti. Gli ingredienti con un contenuto di grassi più elevato vengono generalmente riscaldati più rapidamente rispetto ai prodotti secchi e a basso contenuto di grassi.
- › Le differenze di temperatura vengono compensate in modo efficace nei piatti con salse come il curry o il gulasch. Questi elementi liquidi fungono da mediatori e favoriscono una distribuzione più uniforme del calore. In questo modo, l'intero piatto viene riscaldato in modo più uniforme.



Cucinare in modo sano con il microonde: Cottura delicata con iHexagon

I piatti cotti grazie alle microonde sono salutarissimi quanto quelli cotti in un forno combinato professionale standard. Non sussiste quindi alcun rischio di influenze nocive da parte di microonde o onde elettromagnetiche.

Le microonde stimolano soprattutto il movimento delle molecole d'acqua presenti in un prodotto, riscaldandolo.



Come per la cottura con aria calda, forno combinato e vapore, è comunque importante scegliere consapevolmente l'intensità delle microonde. Una potenza del microonde troppo elevata o un clima impostato in modo errato possono influire negativamente sul risultato finale. Si consiglia quindi di utilizzare il microonde attentamente per ottenere risultati ottimali ed evitare che la superficie si bruci o si secchi.

3.1 iCookingSuite

iCookingSuite è l'intelligenza di cottura di iHexagon. Basta selezionare l'alimento e il metodo di cottura. Sulla base di questa selezione, verranno proposti diversi percorsi di cottura con cui è possibile ottenere risultati ottimali. Se necessario, è possibile adattare il risultato alle proprie esigenze utilizzando i parametri di cottura, ad esempio intensificando la doratura o modificando il grado di cottura da "al sangue" a "ben cotto". Inoltre, il nostro assistente di ricerca nel sistema di cottura offre un'ampia selezione di esempi d'uso internazionali.

Durante il processo di cottura, tutte le impostazioni importanti, come la temperatura della camera di cottura, il clima, l'intensità delle microonde, la velocità della ventola e il tempo di cottura vengono modificate regolarmente in modo da ottenere il risultato di cottura desiderato. Se necessario, è possibile intervenire sul percorso di cottura anche durante la cottura e modificare il risultato di cottura desiderato.

Cosa significa per te? Maggiore semplicità d'uso, nessuna necessità di controllo e monitoraggio. In questo modo, si risparmiano tempo, cibo ed energia e si ottiene sempre una qualità eccellente e standardizzata.



Il microonde è integrato nella maggior parte dei percorsi di cottura di iCookingSuite. In alcuni casi, tuttavia, è stato omesso per motivi tecnici e tecnologici.

Rinuncia al microonde per motivi tecnici:



I prodotti cotti a lungo e con il percorso di cottura spadellare o bollire a bassa temperatura non necessitano di microonde a causa del lungo tempo di cottura. Quando il microonde compromette il risultato di cottura desiderato di un prodotto, ad esempio creando un bordo grigio su un roast beef o cuocendo in modo indesiderato dall'interno, come nel caso di una crème brûlée o di uova in camicia.

Rinuncia al microonde per motivi tecnologici:



Le semiconserve o altre applicazioni di cottura in contenitori chiusi causerebbero una sovrappressione del contenitore.

I percorsi di cottura senza microonde includono:

	Arrostire a bassa temperatura Bollire Cochinita Pibil Kebab Lessare/bollire Lomo Saltado Nikomi Pastorizzare Polpettone
	Polpo
	Anatra alla Cantonese Anatra alla pechinese Arrostire a bassa temperatura Bollire Pollo Crispy alla cinese Tacchino
	Biryani Conserve di frutta Consomme CHN Dim Sum Lenticchie e legumi Pasta al sugo Riso sushi Sauté Sformato di pasta Wok Fry Yogurt
	Budini/Flan Uova bollite Uova Onsen Uovo in camicia
	Bigné / Eclair Cheesecake alla newyork Eggtart Macau Style Lievitazione Meringa Moon Cake Cantonese style Pane morbido cinese Pane morbido europeo Panettone/Colomba Panini al formaggio Panini dolci
	Incrostazioni Tenere

Nel complesso, iHexagon ti supporta pienamente con la sua intelligenza di cottura integrata, iCookingSuite, per ottimizzare la cottura dei tuoi cibi.

3.2 Modalità manuale

Nella modalità manuale, è possibile impostare il clima desiderato e scegliere se cuocere gli alimenti con vapore, aria calda o una combinazione di entrambi. È possibile regolare autonomamente la temperatura e l'umidità della camera di cottura, la velocità della ventola e il tempo di cottura e prendere tutte le decisioni necessarie. La tecnologia a microonde è disponibile anche nella modalità manuale di iHexagon.



Cosa significano i livelli di potenza del microonde?

A differenza di un fornello standard o di un forno, in cui si regola il calore, con il microonde si imposta il livello di potenza, cioè tanto più alto è il livello di potenza, quanto più intensamente si spostano le molecole d'acqua e si riscalda il prodotto. Tuttavia, una maggiore potenza non significa necessariamente che i prodotti da cuocere saranno pronti più velocemente. La potenza del microonde deve quindi essere selezionata con attenzione per evitare che i bordi del prodotto si asciughino eccessivamente, mentre il prodotto all'interno non è ancora completamente cotto o riscaldato. Allo stesso modo, se il livello di potenza è troppo elevato, i prodotti porosi o sottili possono cuocersi troppo o bruciarsi all'interno prima di aver raggiunto un risultato ottimale all'esterno. Inoltre, si perdono importanti sostanze nutritive.



A differenza di iCookingSuite, in modalità manuale il forno a microonde non viene controllato in modo intelligente, vale a dire che supporta il clima esclusivamente con la potenza microonde selezionata.

Un livello di potenza massimo  non sempre comporta risultati di cottura ottimali. Una perfetta regolazione di calore e vapore, nonché l'impiego ottimale della tecnologia a microonde in base al prodotto, sono la chiave per un risultato perfetto.

Consigliamo di utilizzare la modalità manuale per raggiungere gradualmente il livello di potenza ottimale per il prodotto.



In caso di cottura manuale, iniziare con il livello di potenza 2 (50%) o 3 (75%) per avvicinarsi alla potenza. In questo modo, è possibile variare la potenza del microonde in entrambe le direzioni e adattarla al cibo.

In modalità manuale, ti forniamo i seguenti consigli:

- › Se si utilizza un ripiano, è possibile ridurre dal 15% al 30% il tempo di cottura che si imposterebbe in un forno combinato professionale tradizionale. Ad esempio, quando si cuoce una lasagna, si può impostare un tempo di cottura di soli 60 minuti invece dei soliti 75 minuti.
- › Più iHexagon è carico, meno efficace sarà il microonde. A pieno carico è possibile lavorare con il livello di potenza 4 (100%). Se necessario, variare il tempo di cottura (il valore indicativo è il 90% del tempo di cottura abituale). Al contrario, ciò significa che con la stessa potenza del microonde, ad es. livello di potenza 2 (50%) e un ripiano, si otterrà un risultato diverso rispetto allo stesso livello di potenza e a pieno carico.
- › Se il prodotto è troppo asciutto dopo la cottura, la potenza del microonde potrebbe essere stata troppo elevata. Ridurre la potenza del microonde mantenendo la stessa impostazione del tempo.
- › Se dopo la cottura il prodotto risulta troppo pallido o non abbastanza croccante, aumentare la temperatura. Inoltre, è possibile aumentare la velocità della ventola.
- › Se gli angoli e i bordi del prodotto sono troppo dorati, ridurre la velocità della ventola e/o regolare la temperatura della camera di cottura. Se la doratura o i bordi sono ancora asciutti, ridurre la potenza del microonde.
- › Se il grado di cottura interno del prodotto non è ancora stato raggiunto, è possibile aumentare la potenza del microonde, a condizione che non sia ancora stato raggiunto il limite di potenza. Se questo non è ancora sufficiente, è necessario prolungare il tempo di cottura.

Se non si ottiene il risultato desiderato nella modalità manuale, si consiglia di utilizzare iCookingSuite.

In questo modo si ottiene la combinazione ideale di clima di cottura e microonde, per ottenere risultati di cottura perfetti con la semplice pressione di un pulsante. (Vedere capitolo 3.1. iCookingSuite)



Buono a sapersi: le impostazioni di potenza devono essere basse per compensare gradualmente le differenze di temperatura. Porzioni di cibo più piccole favoriscono temperature più uniformi negli alimenti. In questo modo, si esclude il surriscaldamento locale ("hot spots") e il pericolo di "cold spots" (riscaldamento insufficiente negli strati più profondi degli alimenti).



iProductionManager

3.3 iProductionManager in modalità standard

Vuoi produrre in modo rapido e flessibile e cuocere più cibi contemporaneamente?

Offri ai tuoi ospiti cibi personalizzati, cotti su ordinazione o offerti a buffet?

Cuoci i tuoi piatti in lotti e li produci prima o durante il servizio a rotazione?

I tuoi ospiti hanno poco tempo per mangiare, ad es. durante la pausa pranzo?

Offri ai tuoi ospiti posti a sedere e permetti loro di ordinare direttamente sul posto?

L'attenzione è rivolta alla produzione di cibi freschi e al Finishing di alimenti freschi e parzialmente cotti dopo l'ordinazione?

La qualità e la soddisfazione degli ospiti sono la tua priorità assoluta?



⌚ Hai più di tre minuti per cuocere il cibo?

Allora iProductionManager è proprio quello che fa per te!

iProductionManager è stato sviluppato per offrirti le seguenti possibilità:

- › Cuocere contemporaneamente prodotti diversi
- › Produrre in modo ottimizzato in termini di tempo e con le massime prestazioni
- › Organizzare un servizio efficiente, concentrando i compiti principali
- › Offrire un'intensità delle microonde perfettamente coordinata a tutti i livelli

E tutto questo senza alcuna perdita di qualità.

iProductionManager monitora ogni ripiano e mostra ciò che può essere cotto contemporaneamente. Basta trascinare la comanda nel ripiano desiderato e iProductionManager assicura che tutto sia cotto in modo ottimale, tenendo conto della quantità di carico e delle aperture della porta e regolando in modo intelligente i tempi di cottura. In questo modo, è possibile concentrarsi sull'essenziale.

iHexagon offre possibilità che un forno combinato professionale non offre. Grazie alla tecnologia a microonde integrata, in futuro potrai spostare i processi produttivi in orari più tranquilli, ridurre la quantità di cibo caldo sul banco e completare i cibi aggiuntivi nel più breve tempo possibile solo al momento dell'ordinazione. Sorprendi i tuoi ospiti con una qualità ancora migliore e un'offerta di prodotti più ampia, il tutto in meno tempo.

Sfrutta la tecnologia combinata e ripensa i tuoi processi di servizio. iHexagon consente:

- › Processi di servizio ottimizzati grazie alla separazione della produzione dal servizio.
- › Minori perdite di qualità grazie a tempi di inattività ridotti e al servizio espresso
- › Riduzione significativa degli sprechi di cibo grazie all'ottimizzazione della durata di conservazione dei prodotti e alla riduzione della necessità di mantenerli in caldo.

Con iProductionManager puoi inoltre pianificare con precisione tutti i processi di cottura. La funzione di pianificazione consente di organizzare la produzione di alimenti in base alle esigenze, scegliendo tra una produzione ottimizzata in termini di tempo o di energia, efficientamento del menù o tempo di produzione predefinito.



iProductionManager di iHexagon offre diverse funzioni per fornire sempre gli strumenti ottimali per il tuo lavoro e ottenere il massimo dalla tua applicazione.

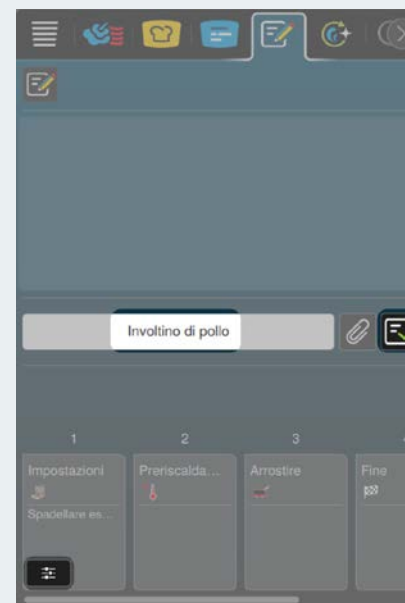
Per lavorare in modo efficiente con i tuoi prodotti in iProductionManager, è sufficiente salvare i percorsi di cottura preferiti da iCookingSuite, trasferirli in un carrello e avviare iProductionManager.

Ti stai chiedendo come effettuare queste impostazioni?

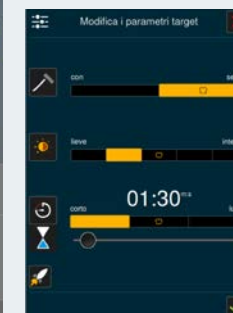
Di seguito, viene spiegato come salvare le singole comande:



Passare alla modalità di programmazione  e selezionare se si desidera salvare un programma manuale o un percorso di cottura da iCookingSuite.

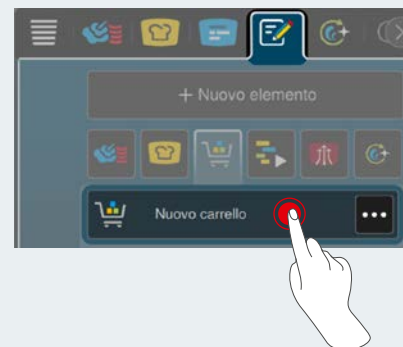


Una volta scelto un percorso di cottura da iCookingSuite, è possibile creare una denominazione individuale e inserire  i propri parametri tramite le impostazioni.



Premere il segno di spunta verde  per confermare l'inserimento e salvarlo. 

In base a questo esempio è possibile effettuare anche le impostazioni manuali. Dopo aver effettuato questa operazione per i prodotti desiderati, è possibile combinare diverse di queste comande in un unico carrello.



Infine, crearlo nello stesso menù delle comande  nella modalità di programmazione sotto il simbolo  del carrello, nominarlo e assegnare al carrello le comande salvate in precedenza.



Nella modalità di programmazione, il carrello salvato può essere avviato premendo semplicemente un tasto.

L'intensità ideale delle microonde viene messa a disposizione in modo intelligente per ogni comanda inserita, in modo che il cibo possa essere servito sempre alla perfezione e nel minor tempo possibile.

I cibi proposti possono essere cotti ancora da crudi o prodotti in anticipo. iHexagon ti consente di effettuare consegne durante gli orari di servizio e di far fronte ai picchi di servizio con tempi di cottura compresi tra i tre e gli otto minuti con la massima qualità. In questo modo, puoi cuocere i cibi senza stress durante i periodi di calma e completarli a rotazione durante il servizio.

Di seguito, abbiamo riassunto i primi utili consigli per un utilizzo ottimale di iProductionManager:



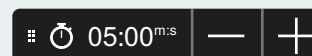
Comande di iCookingSuite:

L'intensità delle microonde e il clima vengono regolati in modo intelligente in base alla quantità di carico e al numero di ripiani occupati. Inoltre, iHexagon tiene sempre sotto controllo i cambiamenti del clima, come le aperture della porta o la necessità di maggiore energia e regola il tempo per ottenere risultati perfetti. Per te, questo significa risultati ottimali in ogni momento.



Comande della modalità manuale:

I programmi manuali salvati con il microonde selezionato ricevono sempre la stessa intensità di microonde, che viene distribuita in modo uniforme sul numero di ripiani definito. Se si inserisce una comanda in iProductionManager in tutti e 6 i ripiani, ogni comanda inserita riceve 1/6 della potenza del microonde. Se si inseriscono 3 comande in iProductionManager, si ottiene 3/6 o il 50% della potenza del microonde.



Comande timer:

Le comande timer in iProductionManager non influiscono sul clima o sulla funzione microonde. Fungono solo da timer per le uova o per il conto alla rovescia.



Buono a sapersi: risultati ottimali e riproducibili della stessa qualità si ottengono posizionando sempre la stessa quantità di prodotti su ogni accessorio o supporto per alimenti.

Per garantire che i tuoi prodotti risultino perfetti in iHexagon, abbiamo raggruppato vari esempi in categorie principali nelle pagine delle applicazioni seguenti.

Questi suggerimenti hanno lo scopo di aiutarti a trovare le impostazioni per i tuoi prodotti, a salvarle e ad utilizzarle per creare un carrello. A seconda delle caratteristiche dei tuoi prodotti, si consiglia di testarli prima in iProductionManager.



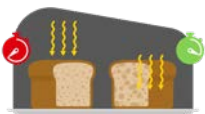
Wok, piatti a base di pasta e di riso

Per i piatti a base di pasta e riso, asiatici, italiani o fatti in casa, che devono essere riscaldati in grandi quantità, consigliamo i seguenti metodi di cottura:

- › Il riscaldamento dell'intero contenitore dipende sempre da diversi fattori, come lo stato della materia, il contenuto di sale, acqua e grassi del prodotto, le caratteristiche del materiale, la struttura e il supporto degli alimenti. Maggiori informazioni sono disponibili nel capitolo "Come influisce il microonde sul prodotto?".
- › I piatti di pasta sfusa possono essere riscaldati molto rapidamente.
- › Spesso sono sufficienti temperature pronte per il consumo comprese tra 65 e 75 °C, che preservano al contempo il colore e la consistenza degli alimenti.
- › È possibile utilizzare contenitori CNS fino a una profondità di 65 mm (vedere il capitolo "Come influisce il microonde sul prodotto?").
- › Possono essere utilizzati anche contenitori in plastica resistenti al calore, a condizione che vengano rispettate le istruzioni per l'uso del produttore e le temperature massime indicate.

Di seguito sono riportati alcuni esempi di prodotti con le impostazioni da noi suggerite, che ti serviranno da ispirazione per creare i tuoi piatti personalizzati e salvarli come comanda nel carrello. Le istruzioni sono disponibili nel capitolo "Bollire e modalità di cottura/iProductionManager".

Piatto	Temperatura iniziale e caratteristiche speciali	iCookingSuite	Impostazione manuale
Mie noodles, Mie goreng, Soba noodles (noodles precotti, ingredienti precotti a scelta, mescolati a freddo in un contenitore CNS), ca. 2-2,5 kg	› Frigorifero: 3-6 °C › Noodles freddi, precotti › mescolati con la rispettiva salsa › Aggiungere l'ingrediente vegetale già precotto e condito		
Lasagne (lasagne precotte, raffreddate nella cocotte in porcellana), circa 400 grammi	› Frigorifero: 3-6 °C › Lasagne fredde, precotte › Porzionate in una cocotte in porcellana resistente al calore		



Prodotti da forno, prodotti da forno dolci, pasticcini

L'efficienza del microonde è relativamente elevata per i prodotti da forno che sono generalmente abbastanza facili da riscaldare per via della loro natura e porosità (vedere anche il capitolo "Come influisce il microonde sul prodotto?")

Ulteriori informazioni utili sull'uso del microonde per i prodotti da forno sono disponibili nella seguente sezione:

- › Si possono ottenere enormi risparmi di tempo, soprattutto quando si cuociono cibi grassi e surgelati.
- › Quando si cuociono prodotti da forno precotti e surgelati, spesso sono sufficienti temperature interne più basse, comprese tra 15 e 20 °C.
- › I prodotti da forno precotti non devono necessariamente essere riscaldati al loro interno, altrimenti perdono umidità, come ad es. nel caso del pane intero o della baguette.
- › Dopo la cottura, i prodotti da forno necessitano di un breve tempo di riposo per uniformare la temperatura al cuore.
- › Per un buon risultato di cottura, si consiglia una piastra per arrostiti e pasticceria forata (1/1 GN #6015.1103).

Piatto	Temperatura iniziale e caratteristiche speciali	iCookingSuite	Impostazione manuale
Baguette, precotta, surgelata, circa 380-450 gr.	› Surgelato: -18 °C › Caricare i muffin surgelati su una piastra per arrostiti e pasticceria forata › Ca. 3 pezzi per piastra		
Bagel, precotto, surgelato, circa 85-95 gr.	› Surgelato: -18 °C › Caricare i muffin surgelati su una piastra per arrostiti e pasticceria forata		
Muffin, precotti, surgelati, circa 100 gr.	› Surgelato: -18 °C › Caricare i muffin surgelati su una piastra per arrostiti e pasticceria forata		



⌚ Per la cottura dei cibi vengono impiegati meno di tre minuti.

Oltre al controllo intelligente e completamente automatico della potenza delle microonde in iProductionManager, iHexagon offre la possibilità di impostare l'intensità delle microonde per un intero carrello in cinque livelli di potenza (0%, 25%, 50%, 75% e 100%).

Questa impostazione si trova nelle impostazioni del carrello alla voce "Controllo microonde":

3.4 iProductionManager con intensità microonde fissa

iProductionManager è già stato presentato nel capitolo precedente. In iHexagon, tuttavia, abbiamo esteso questo concetto per aiutarti nelle situazioni di servizio rapido.

Vuoi rispondere in modo rapido e flessibile alle richieste dei clienti e prepararle subito dopo l'ordinazione?

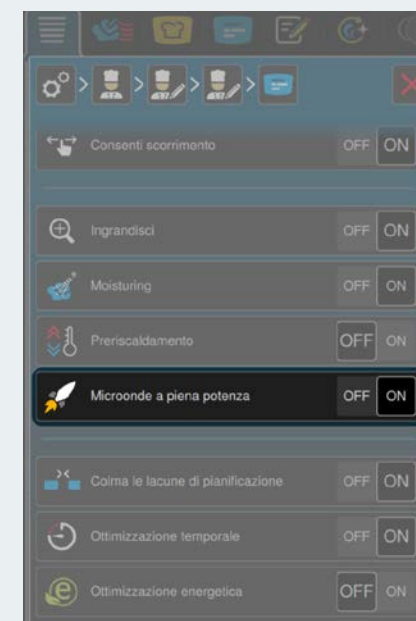
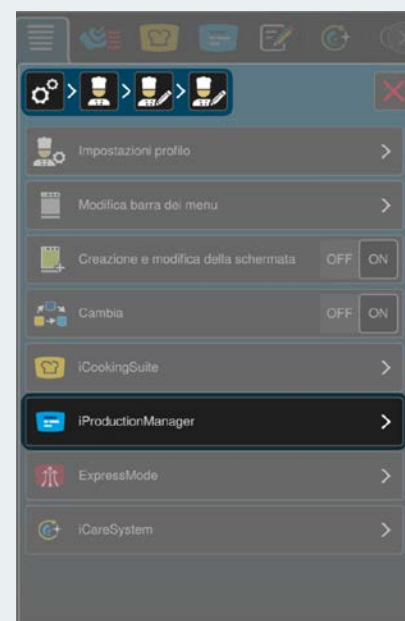
Vuoi cuocere piccole quantità o singole porzioni in tempi brevissimi e con la massima qualità?

I tuoi clienti vogliono portare via il cibo e gustarlo subito dopo l'ordinazione? Offri Grab&Go?

Per evitare code e tempi di attesa al banco, la velocità è l'obiettivo principale?

Vuoi che i cibi preparati a freddo e ben presentati vengano prelevati direttamente dall'espositore, riscaldati e consumati in pochi minuti?

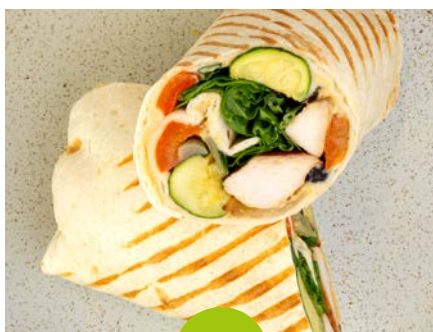
Se ti riconosci in queste domande, allora iProductionManager con potenza microonde fissa è esattamente quello che fa per te.



Tenere presente che non tutti gli alimenti tollerano l'intensità massima delle microonde. Per alcuni prodotti, un'impostazione con una potenza microonde del 75% o del 100% è adatta per gestire un servizio rapido, ma non per riempire o pre-produrre un espositore.



iProductionManager con una potenza microonde fissa è importante per un servizio rapido o una produzione veloce. Le ordinazioni vengono elaborate immediatamente e cotte subito. L'attenzione è rivolta alla velocità nella cottura e nel servizio. I cibi cotti con questa funzione in iProductionManager sono solitamente pronti per essere serviti in meno di tre minuti e devono essere personalizzati e testati in anticipo per soddisfare i requisiti specifici del menù.



V/s.

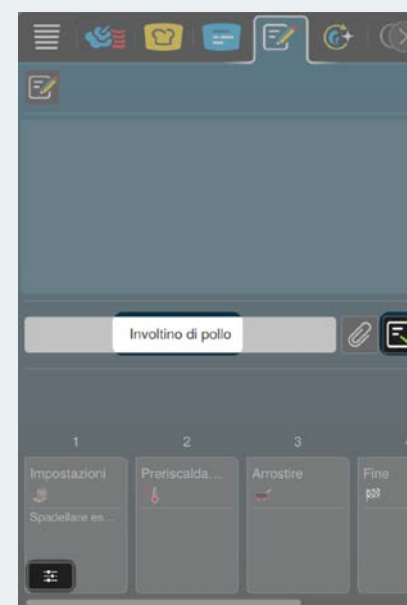


I piccoli piatti singoli da asporto, come i wrap o i burritos, sono particolarmente adatti al microonde e sono pronti per essere consumati molto rapidamente. È anche importante sapere se si vuole solo riscaldare il wrap, in quanto ripieno di insalata e verdure crude, o se si vuole riscaldare un burrito a una temperatura molto alta. Fai una prova per stabilire il tempo di cottura perfetto.

Puoi creare le comande per la situazione di servizio del tuo carrello come segue:

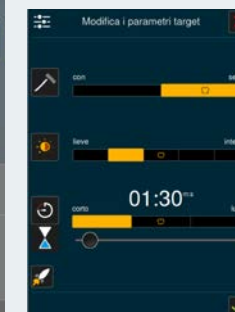


Passare alla modalità di programmazione. Selezionare se si desidera salvare un programma manuale o un percorso di cottura da iCookingSuite.



Una volta scelto un percorso di cottura da iCookingSuite, è possibile creare una denominazione individuale e inserire i propri parametri tramite le impostazioni.

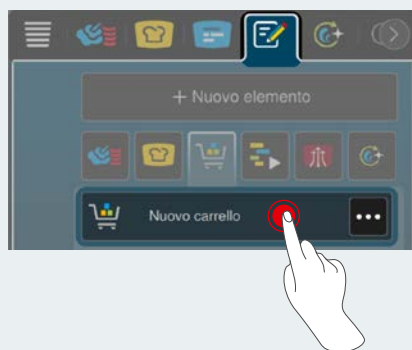
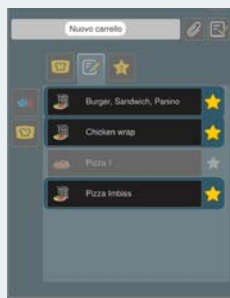
Confermare l'inserimento premendo il segno di spunta verde e salvare.



Le impostazioni manuali possono essere effettuate nello stesso modo. Dopo aver effettuato questa operazione per i prodotti desiderati, è possibile combinare diverse di queste comande in un carrello.



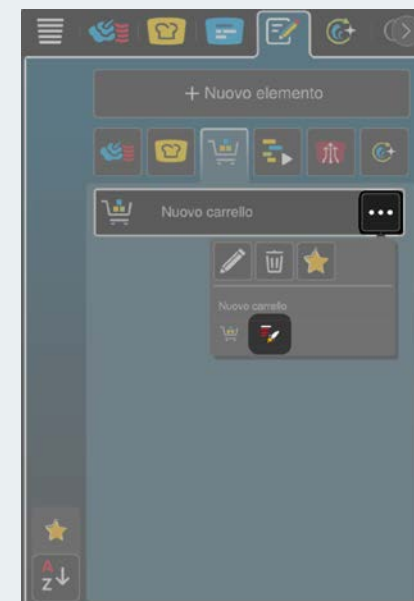
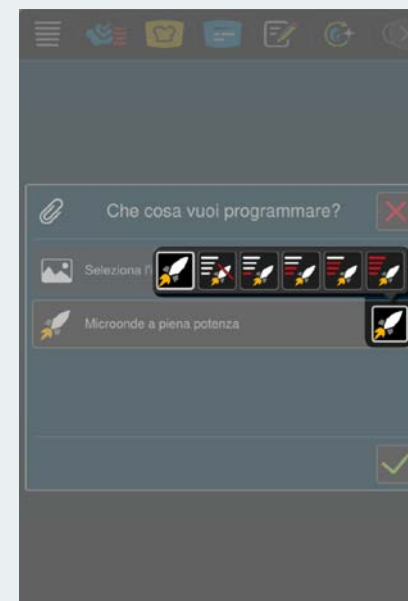
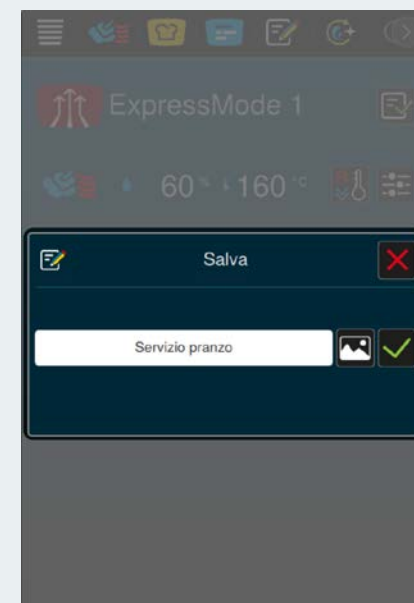
Infine, crearlo nella modalità di programmazione  sotto il simbolo del  carrello, nominarlo e assegnargli le comande salvate in precedenza.



Nella modalità di programmazione, il carrello salvato può essere avviato premendo semplicemente un tasto.

Poiché ci troviamo in uno scenario di servizio rapido, è possibile applicare all'intero carrello un'intensità di microonde predefinita. Tutte le comande possono essere dotate di diversi livelli di potenza: 100%, 75%, 50% o anche 25%.

Effettuare l'impostazione come segue:



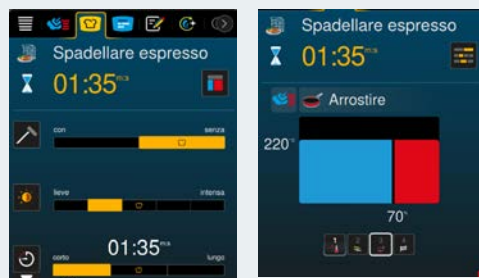
Esempi d'uso per iProductionManager con intensità microonde fissa

Abbiamo già mostrato come effettuare le impostazioni per una comanda o un carrello. Ti proponiamo ora i seguenti esempi di prodotti per aiutarti a valutare i parametri climatici e temporali e a iniziare il tuo primo servizio ispirandoti a noi.

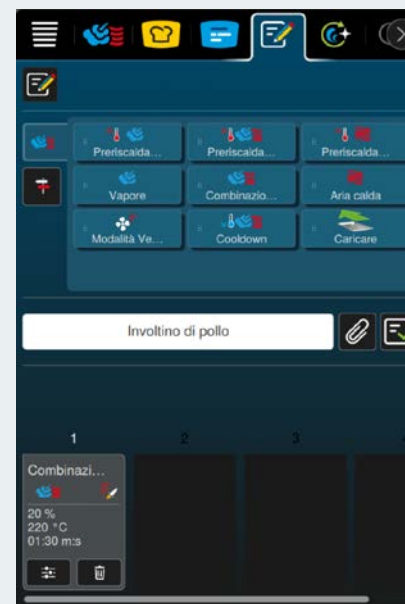


Carrello con comande di iCookingSuite:

I percorsi di cottura espresso di iCookingSuite sono particolarmente adatti come base per applicazioni rapide che utilizzano l'intensità delle microonde specificata.



Selezionando il pulsante Salva è possibile salvare direttamente le impostazioni precedentemente testate e richiamarle come comanda nel carrello di iProductionManager.



Carrello con comande della modalità manuale:

È anche possibile lavorare con le impostazioni manuali e salvarle come comanda.



Per ottenere la migliore qualità e la massima velocità possibile, è importante una preparazione ottimale e standardizzata dei cibi e degli spuntini. Per questo motivo, abbiamo raccolto consigli e suggerimenti importanti.



Wrap, burritos, tacos

Per i prodotti avvolti in un involucro di pasta e riscaldati, si consiglia la seguente cottura:

- › Il prodotto non deve necessariamente essere riscaldato a 90-100°C al cuore. Spesso sono sufficienti temperature più basse, come 55-65 °C, per preservare al meglio il colore e la consistenza degli alimenti. Si consiglia una temperatura di consumo compresa in questo intervallo. Gli ingredienti di un wrap devono essere scelti in base alla temperatura di servizio. Cosa significa? È importante considerare se, ad esempio, un wrap di verdure crude debba essere riscaldato solo leggermente. Un burrito deve essere servito a una temperatura di 55-65°C. In iHexagon, la temperatura di servizio influisce sul tempo di cottura e sul modo in cui viene cotto il ripieno. Tenere presente che gli ingredienti nello strato esterno (circa 1-2 cm) si riscaldano più velocemente del cuore.

- › I componenti che devono essere caldi o bollenti appartengono allo strato esterno, come le verdure grigliate, i pezzi di carne precotti o le salse e i sughi.
- › Gli ingredienti che devono essere riscaldati solo leggermente possono essere posizionati al centro, come ad es. la lattuga. È anche consigliabile utilizzare spinaci novelli al posto della lattuga. Non ci sono limiti alla tua creatività.
- › Per le marcature, utilizzare preferibilmente una piastra per griglia e arrosti (1/1 GN #60.71.617). È dotata di un lato griglia per marcature tradizionali e di un lato arrosto, con bordo perimetrale, per gli arrosti. La piastra per griglia e arrosti è il complemento ideale per il servizio dei tuoi piatti.



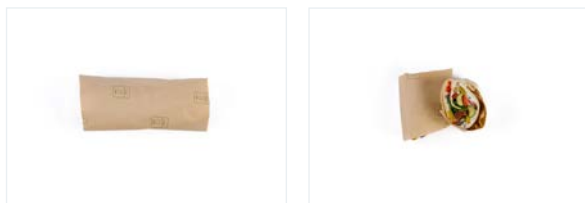
1. Spalmare prima la salsa sull'impasto del wrap o sulla tortilla e poi posizionarvi sopra, come primo strato, il ripieno di carne precotta o il componente vegetariano precotto.



Per fare in modo che la lattuga rimanga al centro del wrap e non scuocia troppo, deve essere posizionata come ultimo strato. Successivamente, ripiegare i lati esterni verso l'interno.



2. Arrotolare il wrap esercitando una leggera pressione e cuocere sul lato sovrapposto su una piastra per griglia e per pizza o su una piastra per arrosti e pasticceria.



3. In alternativa, il wrap ultimato può anche essere arrotolato nella carta e cotto direttamente nella carta resistente al calore per essere servito.

Piatto	Temperatura iniziale e caratteristiche speciali	iCookingSuite	Impostazione manuale
Wrap da vendere caldo, ad es. wrap di pollo, ca. 350 grammi, ca. 6-8 cm di diametro, temperatura di servizio di ca. 65-75 °C	› Frigorifero: 3-6 °C › Componente di carne freddo e precotto › Strato esterno di panna acida, guacamole, maionese o hummus › Le verdure possono essere già grigliate e condite › Avvolto in carta per wrap + 15 secondi		
Wrap da vendere caldo, ad es. wrap di verdure, ca. 350 grammi, ca. 6-8 cm di diametro, temperatura di servizio di ca. 65-75 °C	› Frigorifero: 3-6 °C › Le verdure possono essere già grigliate e condite › Strato esterno di panna acida, guacamole, maionese o hummus › Avvolto in carta per wrap + 15 secondi		
Wrap da vendere leggermente riscaldato, ad es. wrap di verdure crude, ca. 350 grammi, ca. 6-8 cm di diametro, temperatura di servizio di ca. 35-45 °C	› Frigorifero: 3-6 °C › Verdure crude e condite › Strato esterno di panna acida, guacamole, maionese o hummus › Avvolto in carta per wrap + 15 secondi		



Hamburger, sandwich, focacce, panini

Per i prodotti per hamburger pronti per la vendita o panini, sandwich o focacce ripiene, consigliamo la seguente cottura:

- › Riscalda i prodotti a 55-65 °C per ottenere il colore e la consistenza ottimali.
- › Il tuo hamburger deve essere pronto in 2-3 minuti? Cuoci l'hamburger, ad esempio, in due metà e guarniscilo con ingredienti delicati, come insalata o anelli di cipolla cruda, solo dopo averlo riscaldato. Valuta anche se puoi risparmiarti un passaggio. Potrebbe forse essere una buona idea utilizzare un chutney di cipolle al posto degli anelli di cipolla o una salsa relish ai cetrioli al posto dei cetrioli, che si possono anche riscaldare? In questo modo, puoi cuocere tutto insieme.
- › Le salse grasse favoriscono il riscaldamento. Utilizza salse che possono essere consumate anche calde. Una salsa di pomodoro fatta in casa o una salsa cocktail.

- › Per le marcature, si consiglia di utilizzare una piastra per griglia e arrosti (1/1 GN #60.71.617), dotata di un lato griglia per le tradizionali marcature e di un lato arrosto, con bordo perimetrale, per gli arrosti. Il completamento ideale per il tuo servizio.
- › In alternativa, una piastra per arrosti e pasticceria (1/1 GN #6013.1103) offre opzioni di cottura simili. Per facilitare l'uso, può essere utile utilizzare una piastra per arrosti e pasticceria 2/3 (2/3 GN # 60.73.671)?

Esempio d'uso con un hamburger:

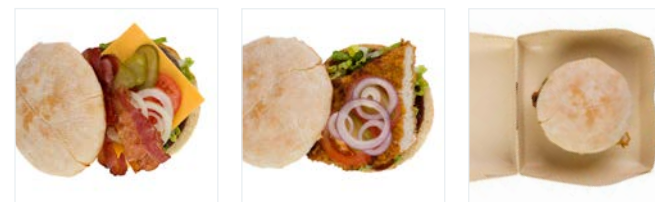
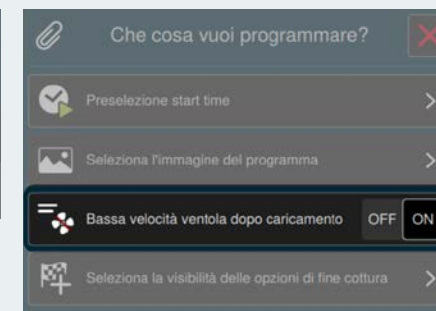
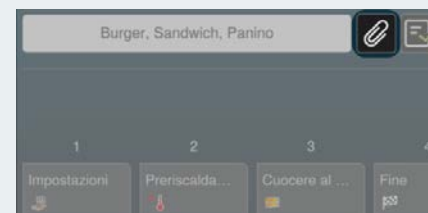


- › Se si desidera cuocere l'hamburger con le guarnizioni, assicurarsi di proteggere la lattuga e gli altri ingredienti delicati con la polpetta di carne o il formaggio. In alternativa, è possibile aggiungere lattuga, pomodori e cetrioli dopo la cottura.
- › Gli hamburger possono essere cotti anche nei loro singoli componenti, come panini o polpette, per offrire ai clienti una scelta più ampia.
- › Con iHexagon è possibile offrire hamburger freddi già farciti in anticipo. Il cliente può scegliere un hamburger dal banco e farselo servire caldo. Gli hamburger offerti vengono cotti aperti. Con un'altezza di 2-4 cm, possono essere riscaldati molto rapidamente.



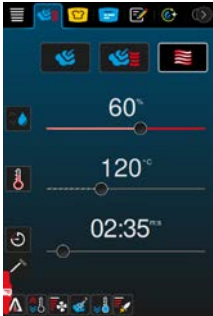
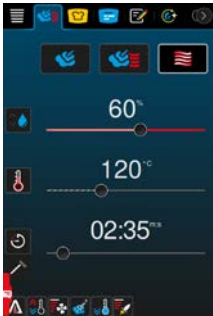
- › Quando gli hamburger sono aperti, è possibile ridurre la velocità della ventola per evitare che le fette di formaggio, le cipolle e la pancetta si distacchino. Desideri personalizzare questa impostazione per il tuo prodotto?

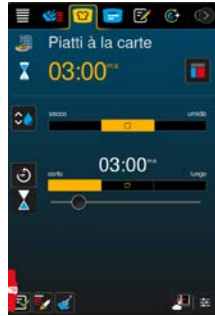
Qui puoi scoprire come selezionarla:



È possibile riscaldare hamburger, panini o sandwich in confezioni da asporto. Queste confezioni devono essere approvate per le temperature impostate. Per riscaldare in una confezione omologata e resistente al calore, è necessario aggiungere circa 30-45 secondi al tempo di cottura per via dell'involucro aggiuntivo.



Piatto	Temperatura iniziale e caratteristiche speciali	iCookingSuite	Impostazione manuale
Hamburger con polpetta di carne macinata (ad es. panino per hamburger, salsa per hamburger, lattuga, cetriolini, pomodoro, cheddar, polpetta), ca. 250-300 gr. in totale, ca. 12-14 cm di diametro, temperatura di servizio di ca. 65-75 °C	› Frigorifero: 3-6 °C › Polpetta fredda, precotta con ca. 1-3 cm di spessore › Panino pre-tostato › Le salse fungono da "collegamento" tra gli strati e distribuiscono il calore in modo ottimale nel prodotto › Le verdure possono essere già grigliate e condite › Proteggere gli ingredienti delicati posizionando sopra carne o verdure		
Hamburger di pollo croccante (ad es. panino per hamburger, petto di pollo impanato, salsa, lattuga, cetriolini, pomodoro), ca. 250-300 gr. in totale, ca. 12-14 cm di diametro, temperatura di servizio di ca. 65-75 °C	› Frigorifero: 3-6 °C › Petto di pollo freddo, precotto e impanato, di circa 1-3 cm di spessore › Panino pre-tostato › Le salse fungono da "collegamento" tra gli strati › Le verdure possono essere già grigliate e condite › Proteggere gli ingredienti delicati posizionando sopra carne o verdure		

Piatto	Temperatura iniziale e caratteristiche speciali	iCookingSuite	Impostazione manuale
Sandwich o panini (ad es. ripieno di maiale sfilacciato/ manzo/verdure grigliate, salsa, lattuga, cipolle), circa 200-250 gr. in totale, altezza ca. 3-5 cm, temperatura di servizio di ca. 65-75 °C	› Frigorifero: 3-6 °C › Componente di carne o verdura freddo, precotto, altezza ca. 1-2 cm › Le verdure possono essere già grigliate e condite › Posizionare sulla piastra per griglia preriscaldata		

Pizza, pinsa, baguette farcite fresche e surgelate

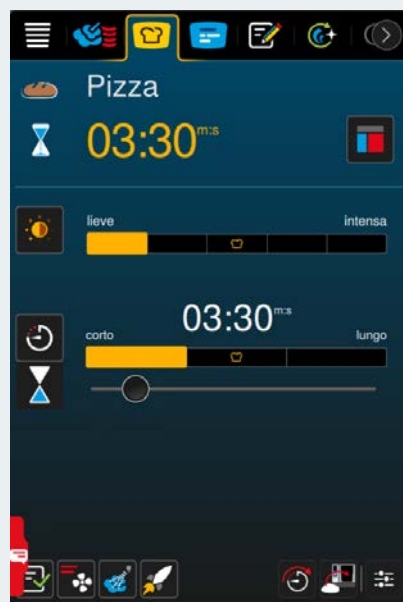
Per le basi di impasto pronte per la vendita, cotte e farcite come pizza, pinsa o focacce, consigliamo generalmente la seguente cottura:

- › La pizza può essere cotta come una normale pizza nel forno o nel forno combinato professionale, cioè tutti gli ingredienti delicati come rucola, basilico, ecc. possono essere aggiunti come di consueto solo dopo la cottura.
- › iHexagon mette la flessibilità al primo posto. Gli espositori caldi appartengono al passato. Nessuna secchezza, nessuna perdita di qualità, nessuno spreco di cibo. Durante il tempo di produzione è sufficiente cuocere al forno l'impasto con o senza salsa, raffreddare il panetto semicotto con un abbattitore di temperatura e utilizzarlo come prodotto di base. Adesso, ad ogni ordinazione, è possibile personalizzare le proprie guarnizioni o preparare pizza su richiesta in modo flessibile.

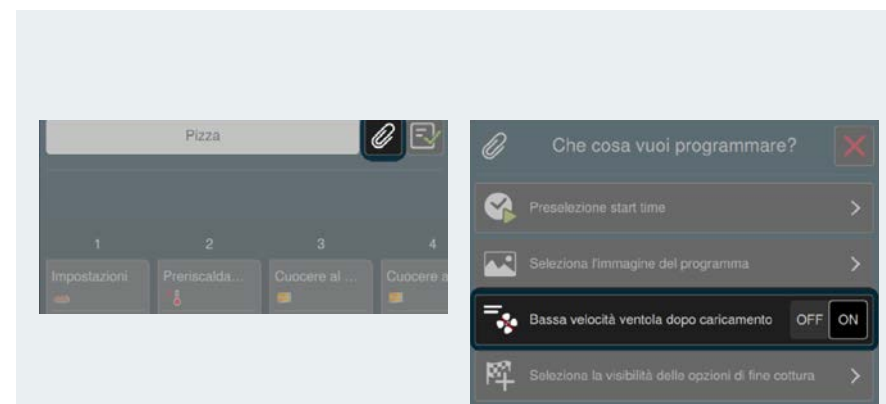


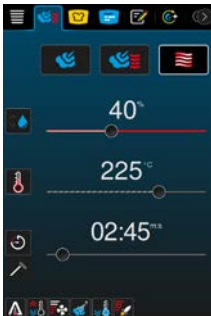
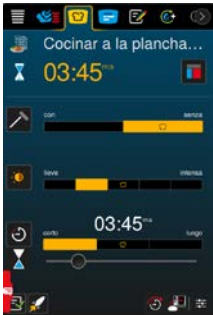
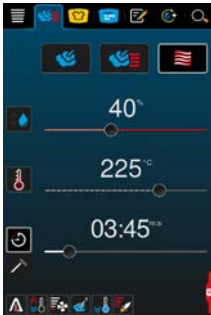


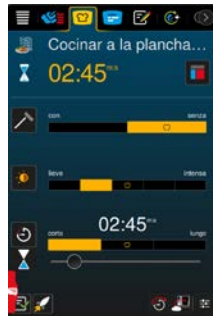
Per la precottura di queste pizze o pinsa, consigliamo la seguente impostazione:



- › Per ottenere un fondo croccante, utilizzare preferibilmente una piastra per griglia e per pizza (1/1 GN #60.70.943).
- › Per una buona preparazione e una facile gestione durante il servizio è indicata una piastra per arrosti e pasticceria forata (1/1 GN #6015.1103). Grazie alle caratteristiche e allo speciale rivestimento Trilax, gli accessori non devono essere né oliati né preriscaldati.
- › Per ingredienti come formaggio, salame o componenti leggeri, si consiglia di ridurre la velocità della ventola dopo il carico. In questo modo, si evita che le guarnizioni si distacchino.
- › A seconda del grado convenienza della pizza, spesso è sufficiente una semplice griglia. Questa impostazione viene effettuata nella modalità di programmazione sotto la graffetta:



Piatto	Temperatura iniziale e caratteristiche speciali	iCookingSuite	Impostazione manuale
Pizza con base di impasto precotto (ad es. base per pizza, salsa di pomodoro, condimento a base di carne o verdura, cipolla, formaggio, rucola), ca. 250-300 gr. in totale, diametro ca. 28-30 cm, temperatura di servizio di ca. 65-75 °C	› Frigorifero: 3-6 °C › Base di impasto fredda, precotta, spessore ca. 1-1,5 cm › Farcitura cruda, ad es. salame, prosciutto, ecc. › Le verdure possono essere già grigliate e condite › Aggiungere i componenti più delicati come rucola o basilico dopo la cottura		
Pizza con base di impasto precotta, surgelata (ad es. base per pizza, salsa di pomodoro, condimento a base di carne o verdura, cipolla, formaggio), ca. 250-300 gr. in totale, diametro ca. 28-30 cm, temperatura di servizio di ca. 65-75 °C	› surgelato: -18 °C › Pizza surgelata › Farcitura cruda, ad es. salame, prosciutto, ecc. › Aggiungere i componenti più delicati come rucola o basilico dopo la cottura		

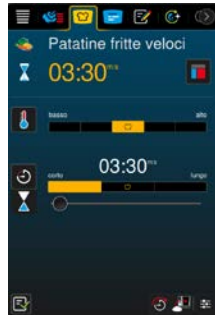
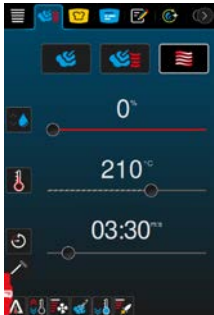
Piatto	Temperatura iniziale e caratteristiche speciali	iCookingSuite	Impostazione manuale
Pinsa con base di impasto precotta (ad es. base per pinsa, salsa di pomodoro, condimento a base di carne o verdura, cipolla, formaggio, rucola), ca. 250-300 gr. in totale, diametro ca. 28-30 cm, temperatura di servizio di ca. 65-75 °C	› Frigorifero: 3-6 °C › Base di impasto fredda, precotta, spessore ca. 1-1,5 cm › Farcitura cruda, ad es. salame, prosciutto, ecc. › Le verdure possono essere già grigliate e condite › Aggiungere i componenti più delicati come rucola o basilico dopo la cottura		



Contorni, prodotti a base di patate

Per i prodotti precotti a base di patate consigliamo generalmente la seguente cottura:

- › Per prodotti a base di patate come patate fritte, bastoncini di patate o crocchette, consigliamo CombiFry (1/1 GN #6019.1150) per risultati di cottura ottimali. Consente di cuocere grandi quantità di prodotti prefritti a base di patate senza grassi aggiuntivi. La base ondulata ottimizzata riduce al minimo il contatto tra gli alimenti e impedisce che si incollino. Il flusso d'aria libero garantisce una doratura e una croccantezza ottimali e uniformi.
- › È preferibile cuocere i prodotti precotti a base di patate, come rösti o spicchi di patate, su una piastra per arrosti e pasticceria non forata (1/1 GN #6013.1103) o su una piastra smaltata in granito (1/1 GN #6014.1102).

Piatto	Temperatura iniziale e caratteristiche speciali	iCookingSuite	Impostazione manuale
Patatine fritte, ca. 7x7 mm, ad es. Quick oven fries	› surgelato: -18 °C › Spessore ca. 7x7 mm › Patatine fritte per applicazioni di cottura rapida, come ad es. Quick oven fries o Turbo fries		



Piatti confezionati (Grab & Go)

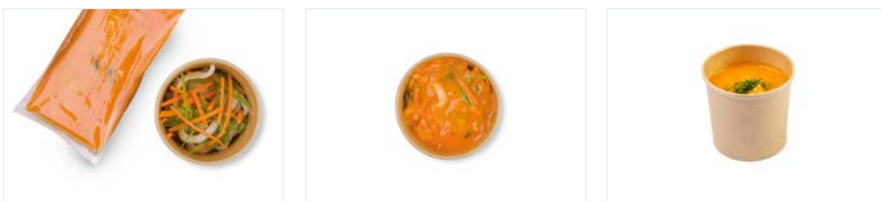
Per i prodotti da asporto pronti per l'uso o i prodotti Grab & Go consigliamo in generale la seguente cottura:

- › I cibi preconfezionati e precotti, mescolati prima o dopo il riscaldamento, offrono la massima flessibilità e personalizzazione. Ti stai chiedendo come puoi utilizzarli? Pensa ad es. all'uso di un ingrediente di base come i mie noodles o gli spaghetti di riso e varia i condimenti. Ciò significa che si utilizzano salse o tipi di carne e verdure diversi. A seconda dell'ordinazione del cliente, si possono comporre e cuocere singolarmente.

- › Per prima cosa, riempi la bowl con contorni precotti e conditi, come i noodles, e aggiungi i tuoi condimenti.



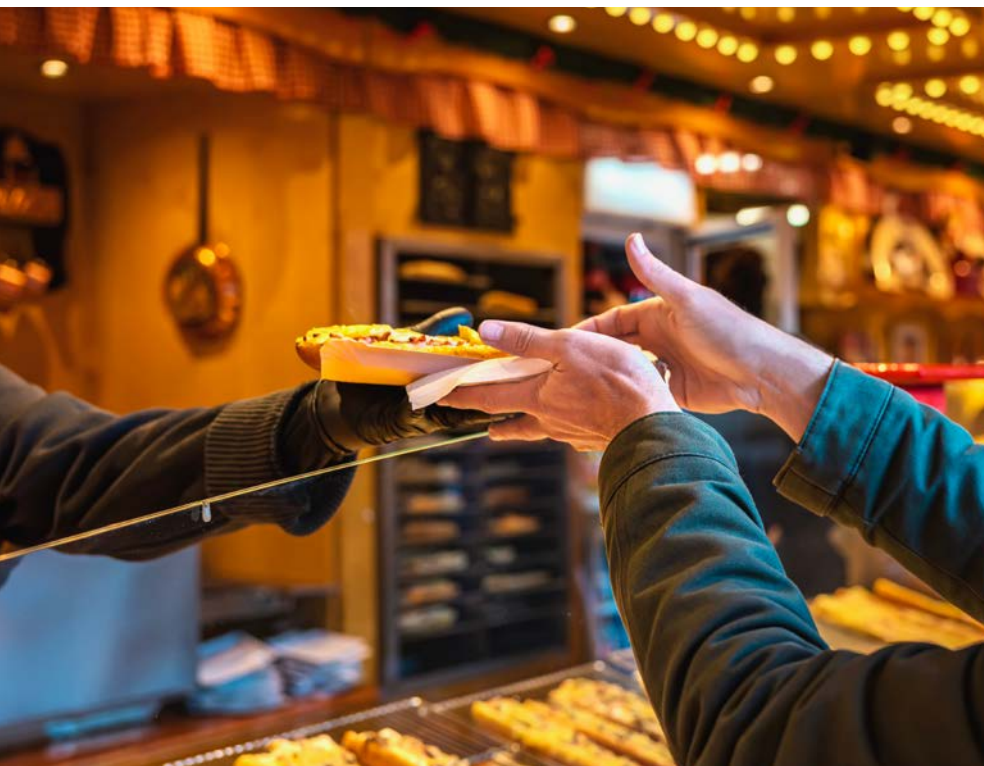
- › Durante la cottura, il contenitore rimane aperto nella camera di cottura e viene chiuso solo successivamente.
- › È adatto anche per piatti composti da due componenti, ad esempio un mix di noodles e verdure, che viene poi ricoperto con una zuppa. Quali sono i vantaggi dell'utilizzo di più componenti singoli? Puoi preparare i tuoi liquidi in modo duraturo e igienico durante il turno di produzione, per poi prelevarli quando necessario, riscaldarli e servirli direttamente. In questo modo, puoi soddisfare i desideri dei tuoi ospiti in modo rapido e semplice.



- › I prodotti liquidi contenuti nel sacchetto di cottura devono essere riscaldati su una piastra CNS. In questo modo, si evitano fuoriuscite dovute a sacchetti difettosi.

Piatto	Temperatura iniziale e caratteristiche speciali	iCookingSuite	Impostazione manuale
Piatti in una tazza o in un contenitore resistente al calore, capacità del contenitore ca. 550-650 ml, ad es. stir fry noodles nella Noodle Box	› Frigorifero: 3-6 °C › Prodotti precotti e refrigerati con consistenza molle › Massa poco compatta		
Piatti in tazze o contenitori resistenti al calore, capacità del contenitore ca. 350-450 ml, ad es. zuppa di curry e cocco con udon nella Noodle Box	› Frigorifero: 3-6 °C › Zuppa precotta in un sacchetto resistente alla bollitura, circa 200-250 ml, altezza max. 2-4 cm › in un contenitore CNS chiuso da 20 mm › Noodles a parte nell'Asia Noodle Box (durata di cottura ca. 1 minuto)		

4 iHexagon ExpressMode



La modalità ExpressMode coniuga semplicità, velocità e la massima qualità possibile nel riscaldamento di singoli piatti in ambienti molto affollati ed è stata sviluppata appositamente per soddisfare le esigenze dei concept che prevedono l'ordinazione e il servizio diretto di cibi e bevande con prodotti Cook & Chill. Aiuta a ottimizzare il flusso di lavoro e ad aumentare la soddisfazione del cliente.

Che cos'è l'ExpressMode?

L'ExpressMode è una speciale modalità operativa che consente di riscaldare singoli piatti o componenti in modo particolarmente rapido e semplice.

In questo modo si crea un clima uniforme nella camera di cottura, ideale per un'ampia varietà di prodotti.

L'obiettivo è ottenere risultati ottimali con il minor numero possibile di passaggi, per un servizio rapido nella routine quotidiana.

Quali sono gli scenari di impiego di ExpressMode?

La modalità ExpressMode è particolarmente indicata per ambienti con ordini veloci e servizio rapido. Cibo e snack vengono serviti caldi o tiepidi e l'interazione con il cliente dura meno di 3 minuti. L'ExpressMode è stata sviluppata appositamente per i concept che prevedono il riscaldamento degli alimenti solo al momento dell'ordine. In questo modo è possibile organizzare i processi in modo efficiente e la qualità dei cibi rimane costantemente elevata.

Scenari di impiego più comuni:

- › "Grab, heat & go": scegli il prodotto, fallo riscaldare e portalo con te.
- › "Order, pay, take": ordina, paga e ricevi il prodotto.

I prodotti più comuni che vengono riscaldati con la modalità ExpressMode sono ad es. tranci di pizza, sandwich, hamburger, panini, piadine, muffin, croissant e molto altro ancora.

4.1 ExpressMode: struttura e concetto operativo

La modalità ExpressMode è stata concepita per supportare in modo ottimale le esigenze di un servizio rapido nella routine quotidiana. A tal fine, è suddivisa in due aree ben strutturate: la Vista impostazioni e la Vista cotture.

La prima messa in servizio

A partire dalla versione software 18.0.20, l'ExpressMode si trova nella barra dei menu a destra accanto alla lente di ingrandimento di SearchAssistant. La freccia nell'angolo in alto a destra conduce direttamente a ExpressMode.

Selezionando il pulsante  ExpressMode, la modalità si avvia immediatamente con la maschera di configurazione, la Vista impostazioni.

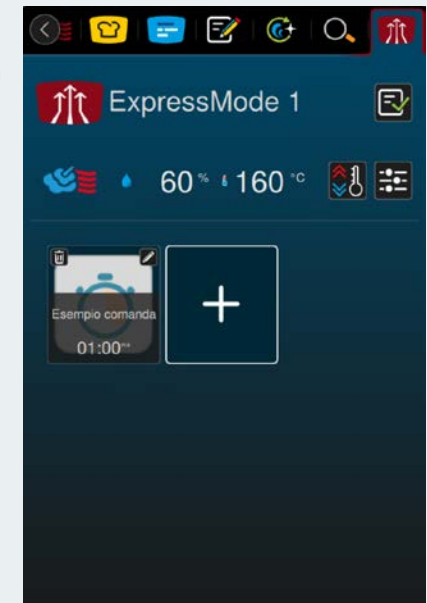


4.2 Vista impostazioni: per professionisti responsabili

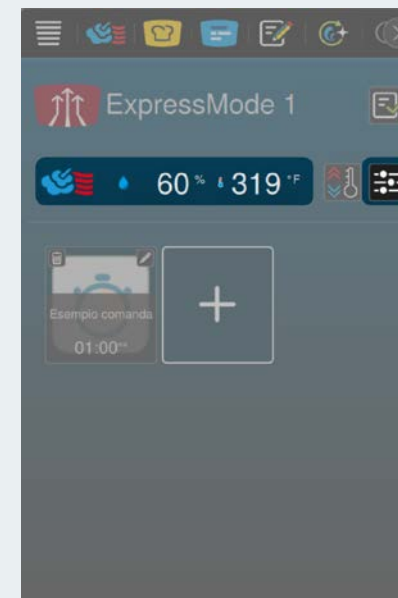
La Vista impostazioni si rivolge a operatori autorizzati, quali consulenti applicativi RATIONAL, direttori di filiale o responsabili del concept dello store. Qui sono disponibili funzioni avanzate per adattare l'ExpressMode alle rispettive esigenze:

- › Definizione del clima: modalità di cottura (aria calda, combinazione, vapore), temperatura e umidità possono essere definite centralmente per tutti i prodotti.
- › Creazione di programmi personali: l'intensità delle microonde, i livelli della ventola, il tempo e l'umidità possono essere configurati in modo flessibile in più fasi del programma.
- › Ottimizzazione con regolazioni: è possibile assegnare nomi e immagini ai programmi, per una selezione rapida e intuitiva.
- › Integrazione perfetta: l'ExpressMode offre le capacità visive e funzionali del sistema MyDisplay e beneficia delle comprovate funzioni della cottura manuale e di iProductionManager.

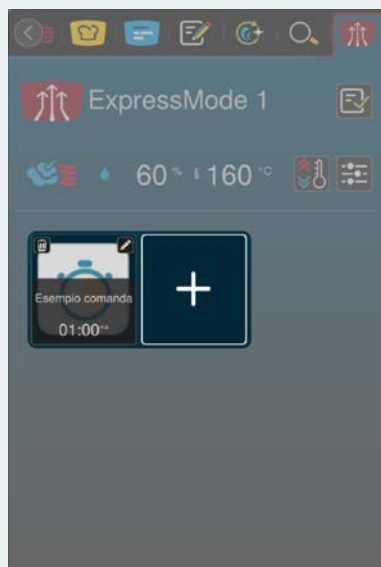
Dopo aver selezionato per la prima volta la modalità ExpressMode, si avvia la Vista impostazioni, in modo da poter creare una prima impostazione in modo semplice e intuitivo:



Selezionando il pulsante di impostazione  è possibile definire il **clima di base**. Ciò avviene nel consueto stile delle opzioni di impostazione manuale e vale per tutti i ticket impostati.

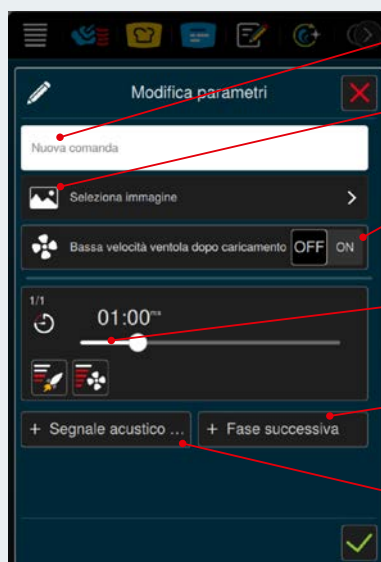


Già dopo la conferma si avvia il ciclo di preriscaldamento del clima di base.



In Vista impostazioni è possibile creare un ticket per il prodotto selezionando il simbolo "+".

I parametri di cottura possono essere impostati in modo rapido e intuitivo.



Qui è possibile inserire il nome del prodotto.

Un'immagine del prodotto aiuta i dipendenti a selezionare più rapidamente il ticket giusto.

Impedisce che gli ingredienti leggeri o di piccole dimensioni si spargano subito dopo il caricamento (ad es. formaggio sulla pizza).

Impostazione della durata, dell'intensità delle microonde e della velocità della ventola della fase di cottura.

Aggiungi un altro passaggio, ad es. per un'interazione come girare o aggiungere un ingrediente.

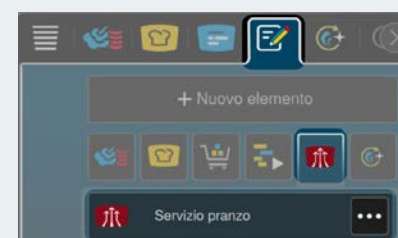
Segnale acustico per un passaggio o un'interazione successivi.

La disposizione delle comande può essere modificata come di consueto tramite la funzione drag and drop.



In ExpressMode è possibile adattare la gamma di prodotti in modo specifico ai rispettivi scenari e tempi di servizio. Che si tratti di piatti per il servizio veloce del pranzo o di snack per il turno pomeridiano, è possibile salvare i programmi in base alle proprie esigenze.

Come in tutte le applicazioni RATIONAL, il salvataggio è semplice: basta selezionare il tasto Salva  e le impostazioni saranno salvate in modo permanente.



I programmi salvati sono facilmente reperibili nell'elenco dei programmi nella scheda ExpressMode. In questo modo i dipendenti possono accedere rapidamente ai carrelli ExpressMode adatti, senza lunghe ricerche o riconfigurazioni. Questi vengono avviati in Vista cotture (vedi il paragrafo successivo)

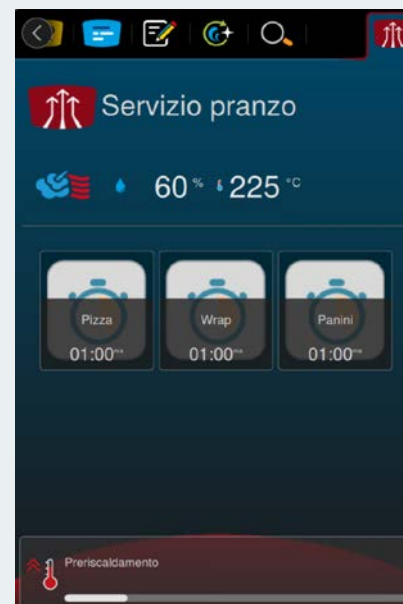


Naturalmente in quest'area è possibile creare anche i nuovi carrelli ExpressMode.



4.3 Vista cotture: per un utilizzo quotidiano rapido e sicuro

In Vista cotture, il personale può continuare a lavorare con un solo clic, anche in caso di carico elevato, senza bisogno di una formazione approfondita, impostazioni complesse o elementi di distrazione. L'interfaccia intuitiva consente di concentrarsi completamente sul servizio. La Vista cotture è progettata specificamente per i dipendenti delle filiali, con particolare attenzione alla facilità e alla sicurezza d'uso, in modo che l'applicazione possa essere utilizzata in modo intuitivo e senza complicazioni.



Il preriscaldamento viene inoltre indicato da un arco rosso sul display. Quando iHexagon è pronto, appare un arco verde sul bordo inferiore dello schermo.

Campi di applicazione e vantaggi di ExpressMode

L'ExpressMode è ideale per le aziende in cui i dipendenti svolgono molte attività contemporaneamente, ad esempio nelle vendite, nel servizio clienti o nella cottura. L'uso del sistema di cottura deve essere il più semplice e veloce possibile, in quanto il personale non si concentra sull'uso del forno combinato professionale.

L'ExpressMode è particolarmente adatta per ambienti di servizio veloci, come banchi self-service o concept da asporto. La modalità ExpressMode di iHexagon offre un'alternativa efficiente laddove finora veniva utilizzato un forno combinato professionale con un forno veloce separato.

Sintesi dei vantaggi:

- › **Riscaldamento rapido e di alta qualità:**
Le impostazioni individuali dell'intensità del microonde, della velocità della ventola e del tempo garantiscono una qualità ottimale dei cibi.
- › **Funzionamento intuitivo:**
L'interfaccia utente intuitiva è progettata per funzionare con un solo clic, ideale per gli ambienti di lavoro affollati.
- › **Integrazione perfetta:**
ExpressMode offre un'interfaccia utente semplice e intuitiva.
- › **Ideale per prodotti standardizzati:**
Particolarmente adatta per concept che prevedono prodotti standardizzati che devono essere riscaldati in modo rapido e affidabile al momento dell'ordine.



5 Consigli e suggerimenti

Verdure e contorni

Le verdure possono essere cotte molto velocemente in iHexagon. Grazie alla perfetta combinazione della tecnologia del forno combinato professionale con il microonde, il processo di cottura può essere notevolmente migliorato.

Le microonde stimolano principalmente il movimento delle molecole d'acqua presenti nel cibo. L'energia di attrito riscalda il prodotto.

Abbiamo già integrato in modo ottimale il microonde nei nostri percorsi di cottura intelligenti. Non bisogna fare altro che avviare il percorso di cottura desiderato di iCookingSuite. iHexagon si occuperà del resto.

In particolare, le verdure con un elevato contenuto d'acqua cuociono molto più velocemente grazie a questo effetto e conservano le loro sostanze nutritive.

Carne e pesce

Per la cottura di prodotti a base di selvaggina, manzo e maiale, il cui grado di cottura deve essere compreso tra "al sangue" e "medio", nel percorso di cottura di iCookingSuite "Grigliare la carne" abbiamo volutamente previsto una funzione microonde opzionale. L'azione simultanea del calore e del microonde consente di ottenere un esterno croccante, ma accelera anche il processo di cottura interna, per cui un piatto di selvaggina, manzo o maiale si cuocerà più velocemente all'interno e potrebbe risultare troppo cotto.

Il pollame, la carne macinata e il pesce, invece, non presentano problemi perché richiedono una determinata temperatura al cuore. A tal fine, suddividere sempre i prodotti in pezzi delle stesse dimensioni per garantire che tutti i pezzi siano completamente cotti.

Se si cuoce la carne nel microonde, si consiglia di salare il piatto possibilmente solo dopo la cottura. Il sale assorbe l'umidità dalla carne e si corre il rischio che si secchi.

RATIONAL Italia s.r.l.

Via Impastato, 22
30174 Mestre (VE)
Italia

Tel. +39 041 8629050

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

