

iHexagon®

Les meilleurs résultats,
en un temps record.



S'inscrire à
un événement

iHexagon.

Le début d'une nouvelle ère.

L'iHexagon est le spécialiste de la préparation de plats d'une qualité irréprochable en un temps record. Pour atteindre cette qualité, il combine intelligemment et précisément la cuisson vapeur, l'air pulsé et le micro-ondes. Et sur les six niveaux. C'est ainsi qu'est née une toute nouvelle catégorie de produits qui remplace de nombreux appareils de cuisson conventionnels tels que les grills, poêles, fours à air pulsé et même les fours mixtes ou plusieurs fours à cuisson accélérée. Avec l'iHexagon, vous pouvez griller, sauter, braiser, cuire à la vapeur, cuire sur plaque et réchauffer des aliments en un temps record sur une surface d'env. 1 m².



Vos avantages.

Des plats de qualité.

Bon pour les clients.
Bon pour les affaires.

Une qualité de plats irréprochable en un temps record, quel que soit l'aliment à préparer. En effet, l'iHexagon est si intelligent qu'il s'adapte. Cela permet de réduire considérablement le gaspillage alimentaire.



Des plats de
qualité.



Une gande
productivité.

Un gain de temps.

Il est rapide.
Très rapide.

Jusqu'à 30 % plus rapide que l'iCombi Pro, sans pertes de qualité. Les process de cuisson sont plus efficaces, ce qui se traduit par un énorme gain de temps.



Un gain de
temps.



Toujours plus de
flexibilité.

Une grande productivité.

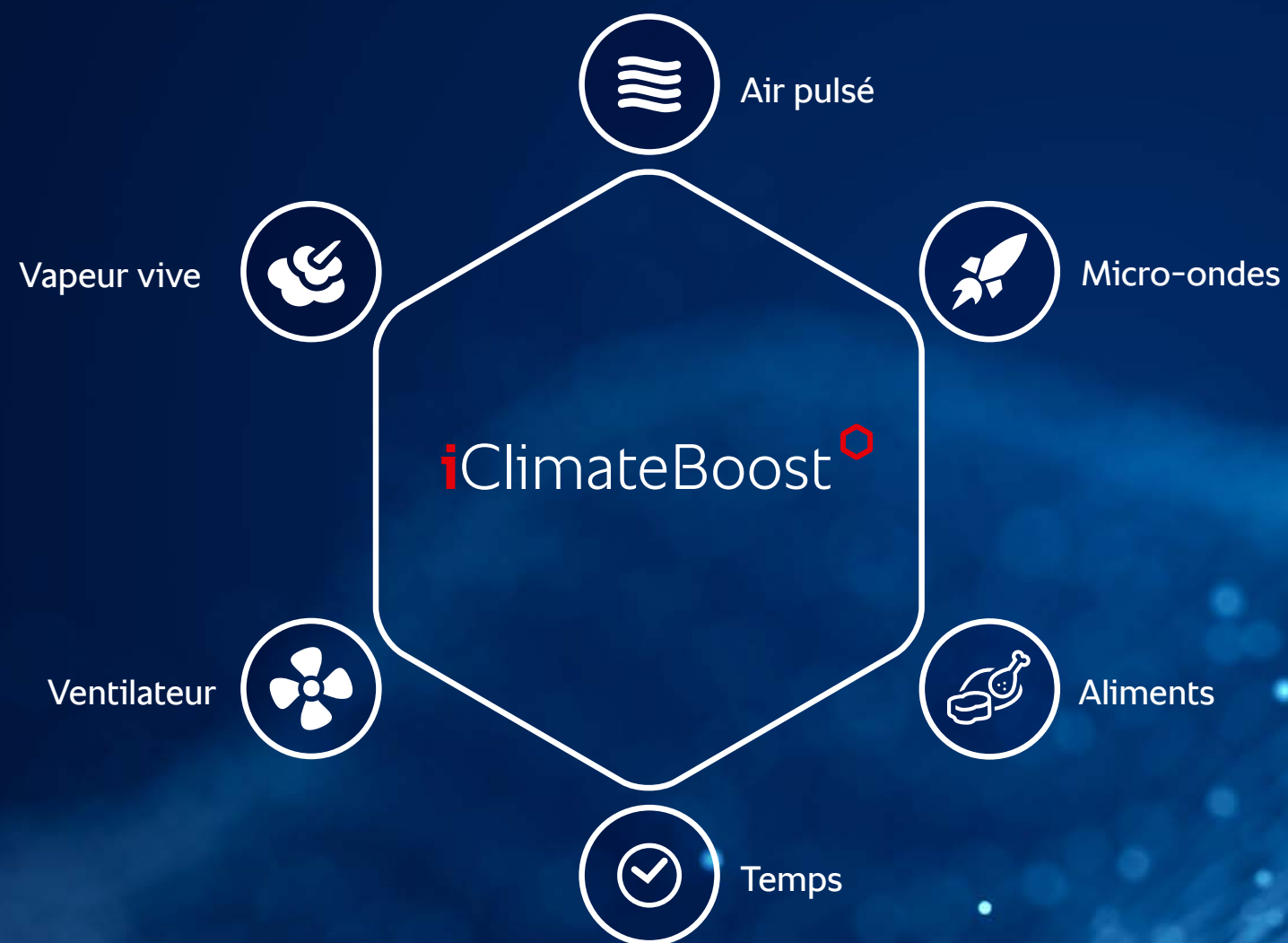
L'iHexagon sait tout faire.

Le micro-ondes et la puissance de chauffe supplémentaire augmentent le rendement. Et ce, sur les six niveaux. L'iHexagon peut ainsi charger jusqu'à 20 % de plats en plus par rapport à l'iCombi Pro.

Toujours plus de flexibilité.

Vos souhaits. Il s'adapte.

Grandes quantités, petites quantités, plusieurs plats différents en même temps, production supplémentaire rapide, élargissement de l'offre de plats. Telle est la définition de la flexibilité selon l'iHexagon.



Gestion intelligente du climat.

Pour des résultats d'une qualité toujours irréprochable.

L'iHexagon réunit le meilleur de deux mondes : la qualité et la quantité de charge des fours mixtes et la rapidité des fours à cuisson accélérée. C'est le tout nouveau système intelligent de gestion du climat, iClimateBoost, qui est à l'origine de cet exploit : la vapeur, l'air pulsé, les micro-ondes, le ventilateur et le temps sont adaptés de manière intelligente et précise aux aliments.

- › Réglage intelligent de l'air pulsé, de la vapeur et du micro-ondes
- › Temps de préparation plus courts grâce à l'intégration intelligente du micro-ondes dans la technologie du four mixte
- › Puissance de chauffe élevée
- › Sur tous les niveaux

Vos avantages :



iClimateBoost

**Des aliments croustillants
à l'extérieur et moelleux à
l'intérieur.**

**En un temps
record.**

L'iHexagon utilise ses trois types d'énergie de manière intelligente et précise dans toute l'enceinte de cuisson. Et sur les six niveaux.

- › Une puissance de chauffe plus élevée pour une préparation plus rapide des aliments, de belles marques de grillade et de délicieux arômes grillés
- › De la vapeur vive pour que les aliments ne dessèchent pas
- › Une utilisation optimale du micro-ondes en termes d'intensité, de moment et de durée

Vos avantages :



Suivi et soutien.

L'intelligence de cuisson intégrée.

Un iHexagon sait aussi trouver à coup sûr le chemin idéal vers le résultat de cuisson attendu.

- › Il suffit de sélectionner le résultat souhaité (p.ex. coloration ou température à cœur)
- › L'appareil détecte le chargement et adapte automatiquement le processus de cuisson aux aliments
- › Il utilise les micro-ondes judicieusement et à la bonne intensité
- › Il réagit aux facteurs extérieurs, tels que l'ouverture de la porte d'enceinte de cuisson
- › Simple d'utilisation, même pour le personnel peu expérimenté
- › Ne vous avertit que lorsque vous devez intervenir
- › Vous pouvez intervenir à tout moment ou passer d'une charge unique à une charge mixte

Vos avantages :



iCookingSuite 



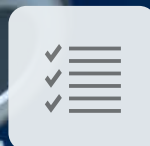
Charge mixte.

**Cuit simultanément.
Prêt à temps.**

Réduisez les longues files d'attente au comptoir et faites passer votre entreprise à la vitesse supérieure avec l'iHexagon.

- › Grande flexibilité, car différents produits peuvent être préparés simultanément
- › Adapte les temps de cuisson au niveau de charge et aux ouvertures de porte
- › Intégration intelligente du micro-ondes sur tous les niveaux
- › Avec fonction de planification : optimisation du temps ou de la consommation d'énergie, efficacité dans l'ordre de préparation des plats ou temps de production défini

Vos avantages :



iProductionManager 

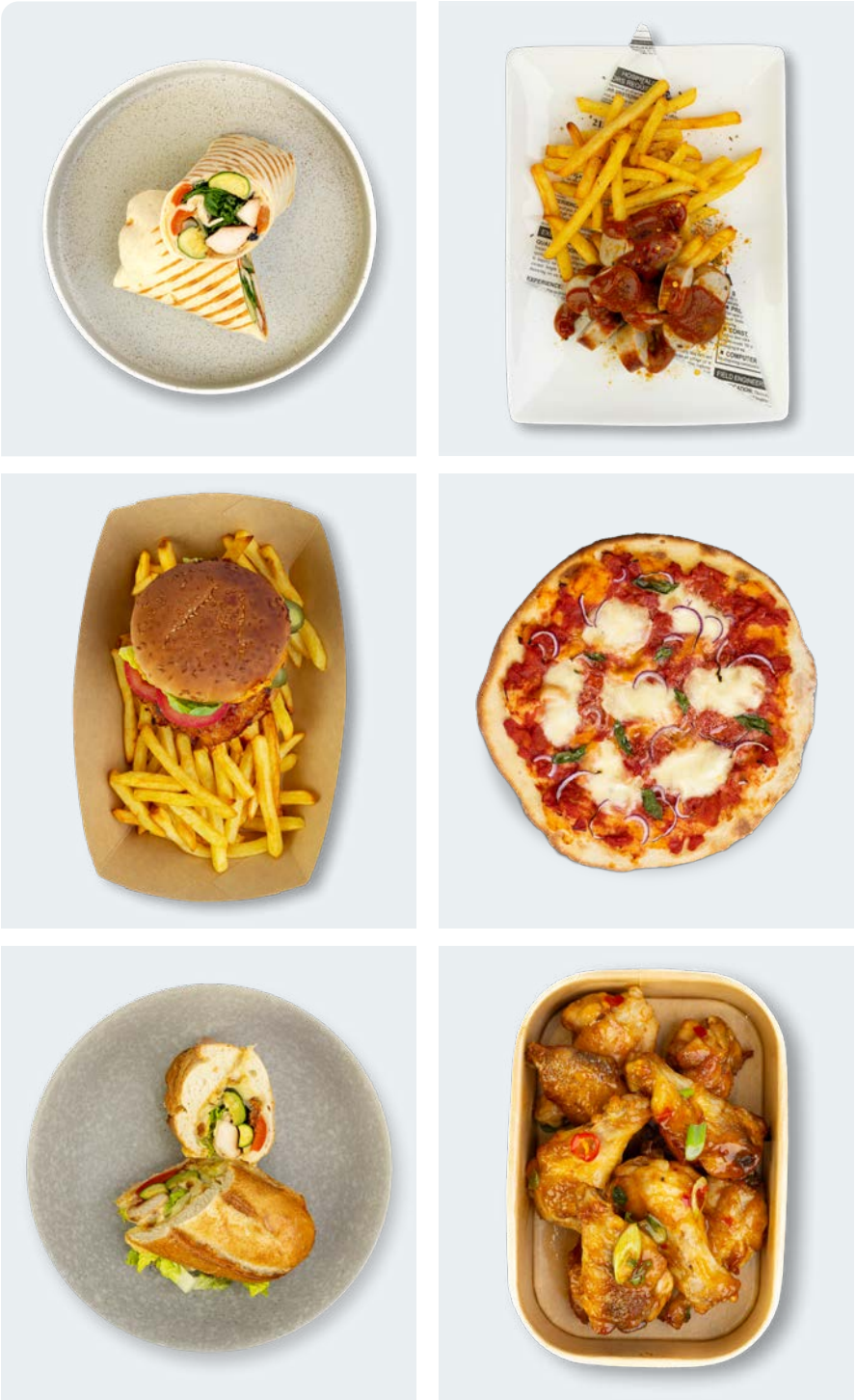
Vente à emporter.

Enfin un rendement à la hauteur de l'affluence des clients.

Un large choix de plats de qualité, vite produits, vite vendus. Seul un iHexagon est capable de le faire.

- › Grande flexibilité : possibilité de chauffer rapidement différents snacks
- › Utilisation simultanée des six niveaux
- › Une interface utilisateur simple d'utilisation avec MyDisplay
- › Un seul iHexagon pour remplacer plusieurs micro-ondes ou fours à cuisson accélérée
- › Idéal pour les heures de pointe
- › Un large choix de plats
- › Réchauffage en fonction des besoins, moins de gaspillage alimentaire
- › Réchauffer rapidement et facilement des aliments précuits avec le mode Express dans un climat uniforme prédéfini

Vos avantages :



Wrap**	1:45 min
Saucisse**	3:45 min
Burger de poulet*	1:45 min
Pizza***	2:30 min
Sandwich*	1:45 min
Ailes de poulet**	3:30 min

* Produits prêts à consommer/conservation à +5 °C
** Produits précuits/conservation à +5 °C
*** Produits surgelés/conservation à -18 °C



Production.

Une telle quantité
en si peu de temps ?

Des résultats uniformes à chaque niveau, dans
toute l'enceinte de cuisson.

- › Meilleure qualité de plats qu'avec un micro-onde conventionnel
- › Jusqu'à 30 % plus rapide que l'iCombi Pro, avec la même qualité
- › Pour certains plats, jusqu'à 20 % de charge en plus par rapport à l'iCombi Pro (par ex. cuisses de poulet Teriyaki)
- › Charge répartie sur six niveaux
- › Des résultats reproductibles sur tous les niveaux
- › Moins de gaspillage alimentaire grâce à des plats d'une qualité irréprochable

Frire sans huile.

Combiné au CombiFry, accessoire offrant une circulation homogène de l'air grâce à sa structure de grille optimisée et à ses parties bombées spéciales, l'iHexagon garantit des plats frits d'une qualité exceptionnelle – croustillants, délicieux et sans ajout de matière grasse. Et ce, en un temps record.

Vos avantages :



36 cuisses de poulet Teriyaki (désossées)*	9 min
48 boulettes de viande*	12 min
3 plaques de lasagnes***	28 min
120 mini-viennoiseries**	13 min
48 bretzels**	13 min
6 kg de frites****	9 min
Environ 60 pommes de terre au four*	35 min

* Produits frais/conserverie à +5 °C
** Produits surgelés/conserverie à -18 °C
*** Produits partiellement pré-cuits/conserverie à +5 °C
**** En fonction du fabricant

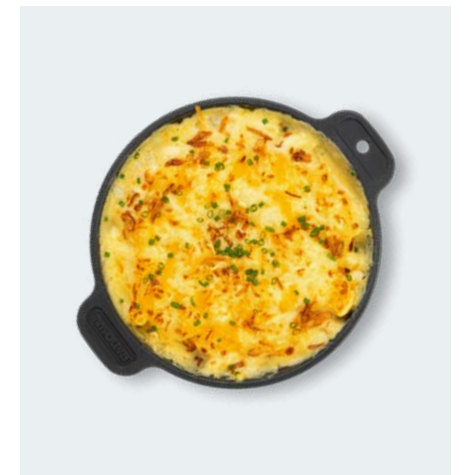
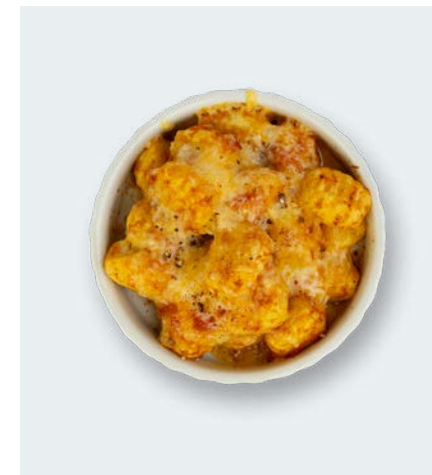
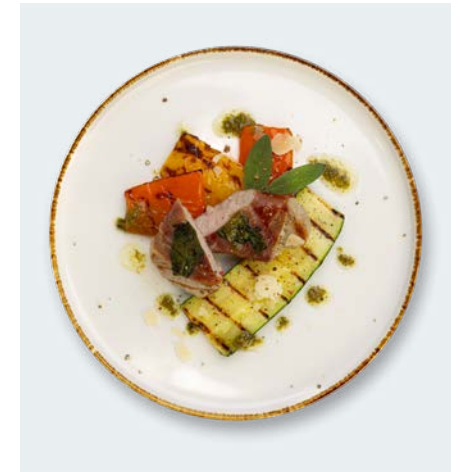
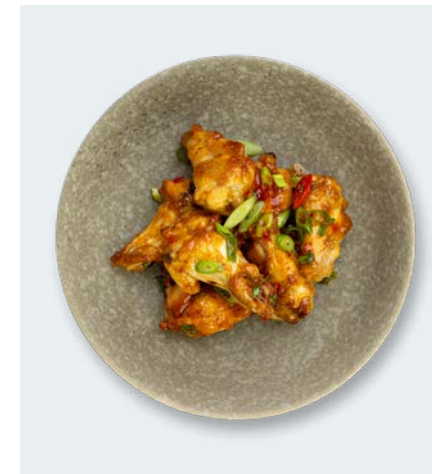
Cuisiner des produits frais.

Un iHexagon et tout est possible.

Lorsque l'air pulsé, la vapeur vive et le micro-ondes se rencontrent, de toutes nouvelles possibilités s'offrent à vous. Comme la préparation de plats frais, en un temps record.

- › Des plats d'une qualité constante et irréprochable
- › Micro-ondes et climat dans l'enceinte parfaitement équilibrés
- › Cuisson simultanée de différents produits
- › Jusqu'à 30 % plus rapide que l'iCombi Pro
- › Post-production rapide pour les buffets ou les comptoirs de plats chauds et plus de flexibilité lors du service à la carte
- › Production adaptée aux besoins pour des plats toujours frais et pour réduire le gaspillage alimentaire

Vos avantages :



Ailes de poulet*	3:30 min
Tartelettes aux pommes**	2:45 min
Légumes***	3:30 min
Gratin de gnocchis**	2:30 min
Saltimbocca***	3:00 min
Mac'n Cheese*	3:00 min

* Produits précuits/conserver à +5 °C

** Produits partiellement précuits/conserver à +5 °C

*** Produits frais/conserver à +5 °C



Nettoyage et détartrage.
Simple.
Sûr. Propre.

Avec iCareSystem AutoDose, la saleté est éliminée sans se salir les mains.

- › Nettoyage et détartrage automatiques et autonomes
- › Système de stockage avec cartouches intégrées
- › Détecte le niveau d'encrassement
- › Propose le nettoyage idéal parmi neuf programmes
- › Nettoyage intermédiaire ultrarapide en 17 minutes
- › Sans phosphate ni phosphore



iCareSystem⁺
AutoDose



Vos avantages :

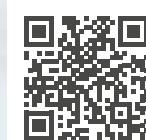
iCareSystem⁺

Digitalisation avec ConnectedCooking.

Pour uniformiser votre offre. Partout.

Vous utilisez l'appareil sur un site ? Sur plusieurs sites ? Peu importe, car grâce à ConnectedCooking, la gestion numérique de la cuisine de RATIONAL, vous êtes toujours informé en temps réel de ce qui se passe dans l'iHexagon. Même lorsque vous n'êtes pas à côté de vos systèmes de cuisson.

- › Connectez gratuitement l'iHexagon à ConnectedCooking via LAN ou Wi-Fi
- › Accédez aux systèmes de cuisson, de manière centralisée, via PC, tablette ou smartphone
- › Effectuez des mises à jour automatiques du logiciel
- › Créez des programmes de cuisson et gérez-les de manière digitale
- › Créez un écran personnalisé avec MyDisplay et transférez-le en un clic sur les appareils
- › Enregistrez et documentez automatiquement les données HACCP





Conseil et service.

Une équipe spéciale pour des clients spéciaux.

L'iHexagon est un spécialiste des applications spéciales. Cela nécessite également la fourniture de services spéciaux.

- › Conseils de spécialistes des applications et des produits iHexagon
- › Des interlocuteurs directs sur site avant et après l'achat
- › Assistance à la mise en œuvre
- › Conseils en matière d'adaptation des processus
- › Installation, maintenance et réparation par des partenaires S.A.V. RATIONAL certifiés

Qualité et développement durable.

Par respect pour
l'Homme et la
Nature.

Les solutions et les actions de RATIONAL créent de la valeur ajoutée en vue d'un avenir neutre pour le climat, d'une préservation des ressources et d'un bien-être global. Cela se traduit par :

- › Des appareils de cuisson avec une durée de vie plus longue grâce à des finitions soignées et des normes de qualité élevées
- › Le développement de systèmes de cuisson consommant moins d'eau
- › Des produits de haute qualité nécessitant moins de réparations, de travaux de maintenance et d'interventions S.A.V.
- › L'utilisation d'acier inoxydable facile à recycler
- › Des conditions de travail ergonomiques et facilitées par la digitalisation





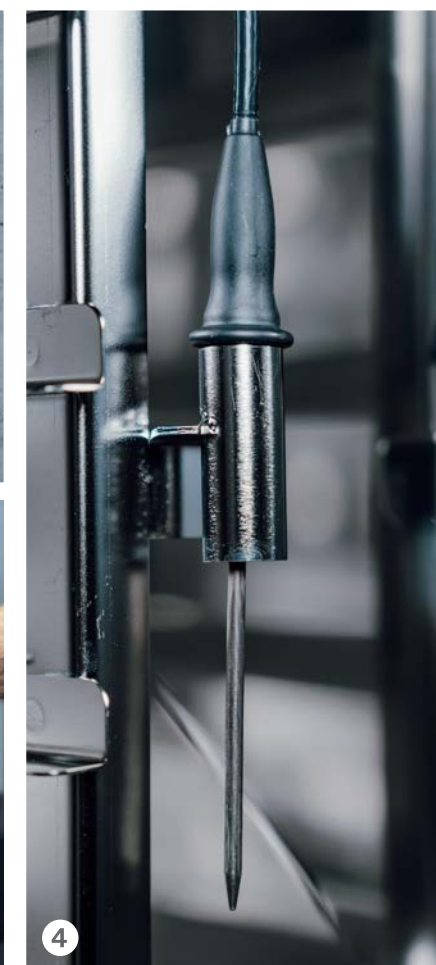
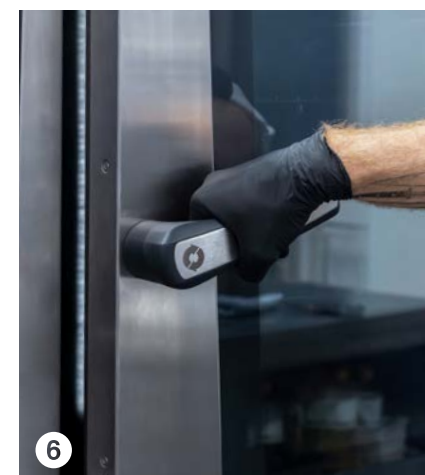
- ① Hotte UltraVent Plus
 - › Absorbe la vapeur et la graisse
 - › Réduit les émanations désagréables
- ② Kit Combi-Duo

Ce kit permet de superposer deux systèmes de cuisson. Pour encore plus de polyvalence.

Quelques fonctions supplémentaires

pour que le travail ne soit plus une contrainte.

Pour résumer : l'iHexagon est conçu pour une utilisation intensive dans les cuisines professionnelles et peut également être utilisé dans les cuisines ouvertes. Même avec une hotte à condensation si nécessaire. Et ce n'est que l'une des nombreuses fonctions supplémentaires.



- ③ Porte vitrée : toujours garder un œil sur les plats
- ④ Sonde de température à cœur à 6 points : même avec la fonction micro-ondes de l'iHexagon
- ⑤ Ventilateur : répartition des énergies sur tous les niveaux
- ⑥ Verrouillage sécurisé de la porte pour une utilisation sûre
- ⑦ Accessoires : 90 % des accessoires RATIONAL peuvent être utilisés dans l'iHexagon



En savoir plus

Liste des modèles.

Il se démarque par sa puissance.
Tout en prenant peu de place.



L'iHexagon est disponible avec six niveaux – la taille et l'utilité de l'appareil sont parfaitement harmonisées. Bien entendu, il peut être combiné avec d'autres appareils RATIONAL. Il garantit une empreinte carbone infime en cuisine.

iHexagon	6-1/1
Version électrique	
Capacité	6 × 1/1 GN
Enfournement longitudinal (GN)	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Largeur	966 mm
Profondeur (poignée de porte incluse)	931 (998) mm
Hauteur (tuyau de ventilation inclus)	854 (899) mm
Arrivée d'eau	R 3/4
Évacuation d'eau	DN50
Pression de l'eau	1,0–6,0 bar
Version électrique	
Poids	154 kg
Puissance raccordée	20,1 kW
Protection	32 A
Raccordement au réseau	3 NAC 400 V 50/60 Hz
Puissance « Air pulsé »	17,0 kW
Puissance « Vapeur »	9,0 kW
Puissance « micro-ondes »	2,6 kW



- 1 Table de soubassement
- 2 Ultravent
- 3 Combi-Duo : iHexagon sur iCombi Pro avec panneaux de compensation
- 4 Combi-Duo : iHexagon sur iHexagon

Découvrir en direct.

**Cuisinez avec
nos experts.**

Rien n'est plus convaincant que de tester
soi-même : venez tester l'iHexagon,
découvrez l'éventail de fonctions et
mettez-vous en situation de travail réel,
en direct, sans engagement et tout près
de chez vous.



S'inscrire maintenant

+33 3 89 57 00 80

info@rational-france.fr

RATIONAL France S.A.S.

1, rue du Forez
68270 Wittenheim
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82

info@rational-france.fr
rational-online.com

