iHexagon®

Najwyższa jakość potraw w najkrótszym czasie.

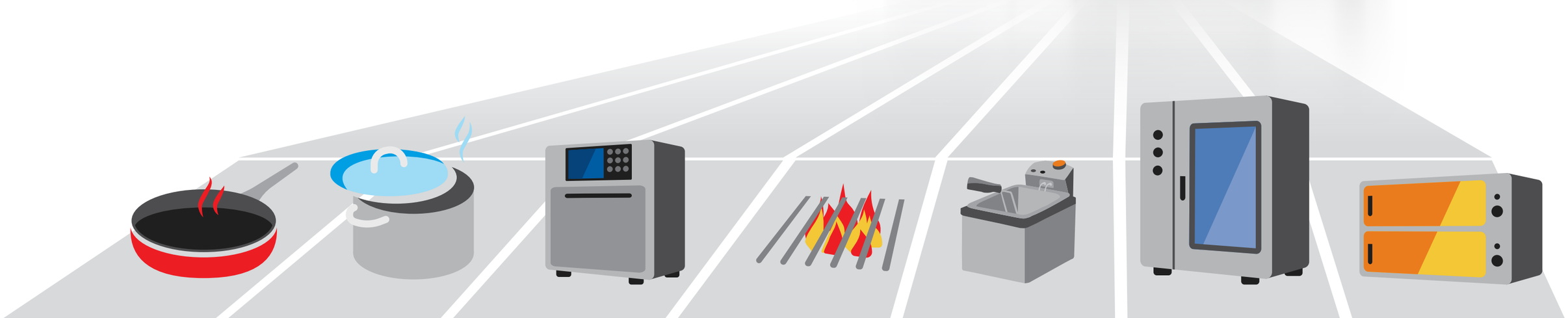


iHexagon.

Początek nowej ery.

Urządzenie iHexagon to specjalista od najwyższej jakości potraw w najkrótszym czasie. Który w inteligentny i precyzyjny sposób harmonizuje działanie pary, gorącego powietrza i mikrofal. Na wszystkich sześciu poziomach. W ten sposób powstaje zupełnie nowa kategoria produktów, która zastępuje wiele tradycyjnych sprzętów kuchennych, takich jak płyty do grillowania, patelnie, piekarniki z termoobiegiem, a nawet piece konwekcyjno-parowe czy kilka pieców typu high speed. Na powierzchni ok. 1 m² za pomocą iHexagon można grillować, smażyć, dusić, gotować na parze, piec i podgrzewać potrawy w rekordowym czasie.





GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Zalety.

Jakość potraw.

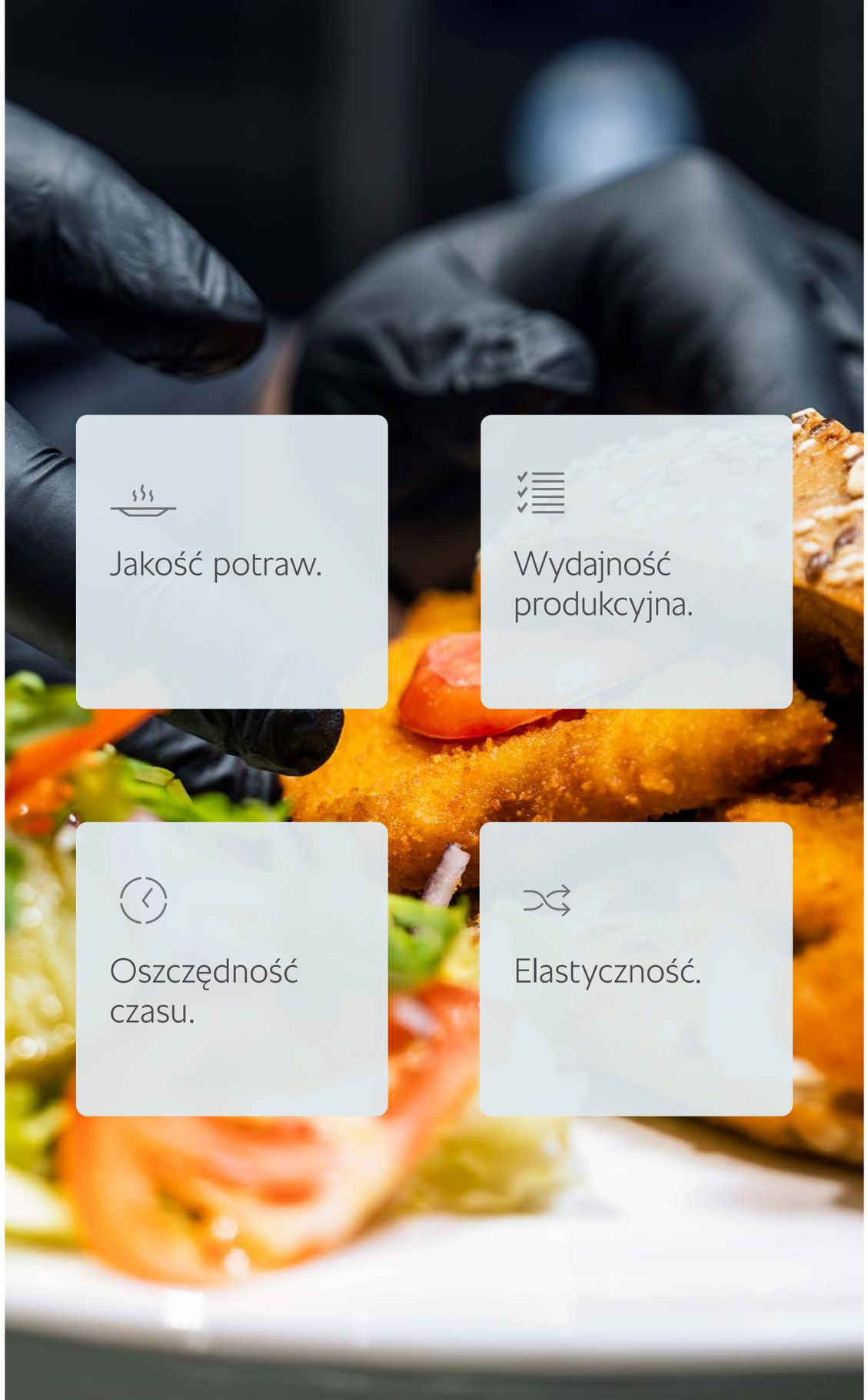
Korzyści dla klienta. Korzyści dla biznesu.

Najwyższa jakość potraw w najkrótszym czasie. Niezależnie od tego, jakie produkty mają być przyrządzane. Urządzenie iHexagon jest tak inteligentne, że potrafi się dostosowywać. W ten sposób można znacznie ograniczyć straty żywności.

Oszczędność czasu.

Jest szybkie. Bardzo szybkie.

Nawet o 30% szybsze w porównaniu z iCombi Pro. Bez utraty jakości. Oznacza to bardziej wydajne procesy w kuchni, co z kolei przekłada się na ogromną oszczędność czasu.



Wydajność produkcyjna.

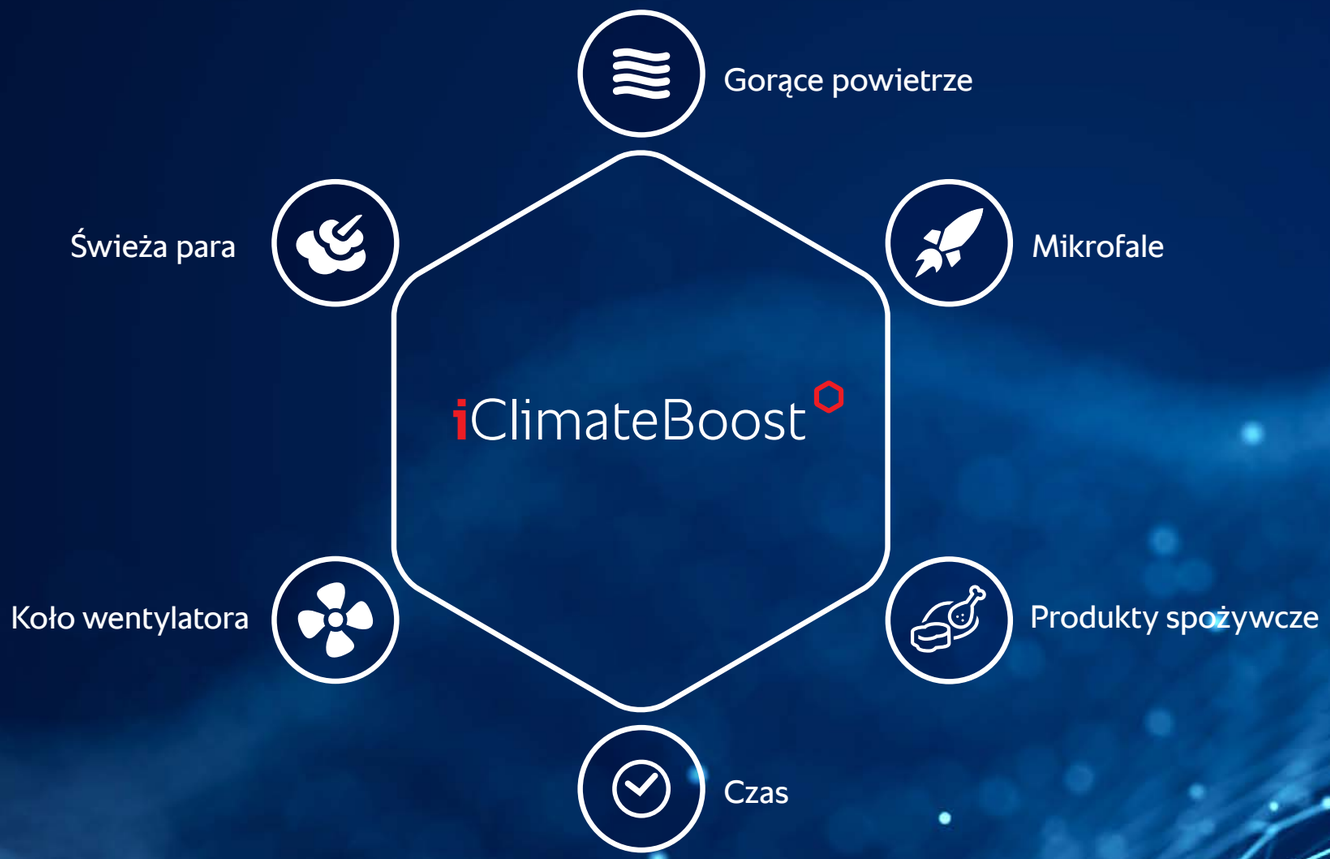
Potrafi wiele.

Mikrofale i dodatkowa moc grzewcza zapewniają większą wydajność w tym samym czasie. I to na wszystkich sześciu poziomach. Dzięki temu w przypadku niektórych potraw iHexagon umożliwia nawet o 20% większy załadunek w porównaniu z iCombi Pro.

Elastyczność.

Państwa życzenia. Jego zdolność adaptacji.

Duże ilości, małe ilości, różne produkty jednocześnie, szybka produkcja dodatkowych porcji, rozszerzona oferta potraw. Właśnie to iHexagon rozumie pod pojęciem elastyczności.



Inteligentne zarządzanie klimatem.

Gwarancja najlepszych, równomiernych rezultatów.

iHexagon łączy to, co najlepsze z dwóch światów: jakość i wydajność produkcji potraw z pieca konwekcyjno-parowego, prędkość z pieca typu high speed. Odpowiada za to iClimateBoost, serce nowej technologii: para, gorące powietrze, mikrofale, koło wentylatora i czas są inteligentnie i precyzyjnie dostosowywane do żywności.

- Gorące powietrze, para i mikrofale z inteligentną regulacją
- Krótsze czasy przyrządzania dzięki inteligentnej integracji mikrofal z technologią pieca konwekcyjno-parowego
- Wysoka moc grzewcza
- Na wszystkich poziomach

Zalety:

iClimateBoost

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Chrupiące z zewnątrz.
Soczyste wewnątrz.

W rekordowym czasie.

iHexagon wykorzystuje trzy rodzaje energii inteligentnie i z korzyścią dla całej komory gotowania. Na wszystkich sześciu poziomach.

- Wyższa moc grzewcza gwarancją szybszego przyrządzania potraw, optymalnych pasków grillowych i pysznego aromatu pieczenia
- Świeża para zapobiega wysychaniu potraw
- Optymalne wykorzystanie mikrofal pod względem intensywności, momentu zastosowania i czasu trwania procesu

Zalety:

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Nadzór i wsparcie.

Wbudowana inteligencja gotowania.

To również potrafi iHexagon: bezbłędnie znaleźć drogę do pożądanego rezultatu przyrządzania.

- Umożliwia użytkownikowi ustawienie pożądanego rezultatu (np. przyrumienienie i temperatura rdzenia)
- Rozpoznaje załadunek i automatycznie dostosowuje proces przyrządzania do danej potrawy
- Wykorzystuje mikrofale z rozsądkiem i odpowiednią intensywnością
- Reaguje na czynniki zewnętrzne, np. otwarcie drzwi komory
- Zapewnia łatwą obsługę, również dla niewykwalifikowanych pracowników
- Wzywa użytkownika wyłącznie wtedy, gdy konieczne jest podjęcie działania
- Umożliwia użytkownikowi w każdej chwili interwencję lub zmianę trybu przyrządzania z załadunku pojedynczego na mieszany

Zalety:

iCookingSuite

Załadunek mieszany.

Jednocześnie przyrządzane. Jednocześnie gotowe.

Dzięki iHexagon można uniknąć kolejek przy gorącej ladzie i wprowadzić swój biznes na wyższy poziom.

- Ogromna elastyczność, ponieważ można przyrządzać różne produkty jednocześnie
- Automatyczne dopasowanie czasów przyrządzania, w zależności od wielkości załadunku oraz częstotliwości otwierania drzwi
- Inteligentne włączanie mikrofal na wszystkich poziomach
- Z funkcją planowania: z optymalnym poborem energii lub z optymalnym czasem, efektywną kolejnością potraw lub według określonego czasu produkcji

Zalety:

iProductionManager

Grab & Go.

W końcu oferta jest w stanie sprostać napływowi klientów.

Różnorodność najwyższej jakości, szybka produkcja, szybka sprzedaż. Tylko iHexagon jest w stanie temu sprostać.

- Ogromna elastyczność: szybkie podgrzewanie różnych przekąsek
- Jednoczesne korzystanie z sześciu poziomów
- Za pomocą MyDisplay można stworzyć interfejs użytkownika ułatwiający obsługę
- Jeden iHexagon zamiast wielu kuchenek mikrofalowych i pieców typu high speed
- Idealny w godzinach szczytu
- Szersza oferta potraw
- Podgrzewanie na żądanie zmniejsza ilość odpadów żywnościowych
- Tryb ExpressMode umożliwia szybkie i łatwe podgrzewanie wstępnie ugotowanych potraw w jednolitym, wstępnie zdefiniowanym klimacie

Zalety:

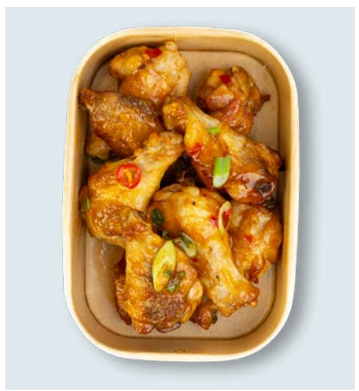












Wrap**	1:45 min.
Kiełbasa smażona**	3:45 min.
Burger z kurczakiem*	1:45 min.
Pizza***	2:30 min.
Kanapka*	1:45 min.
Skrzydełka z kurczaka**	3:30 min.

* Ready2Eat/przechowywanie w temperaturze +5°C
** wstępnie ugotowane/przechowywanie w temp. +5°C
*** zamrożone/przechowywanie w temperaturze -18°C

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Produkcja.

Tak dużo?
W tym czasie?

Jednolite rezultaty w ramach każdego załadunku, w całej komorze pieca.

- Lepsza jakość potraw w porównaniu z komercyjną kuchenką mikrofalową
- Nawet o 30% szybciej w porównaniu z iCombi Pro przy zachowaniu tej samej jakości
- W przypadku niektórych potraw nawet o 20% większy załadunek w porównaniu z iCombi Pro (np. udka kurczaka teriyaki)
- Załadunek na sześciu poziomach
- Najlepsze, powtarzalne rezultaty na wszystkich poziomach
- Mniej odpadów dzięki wysokiej jakości wypiekom

Frytowanie bez oleju.
W połączeniu z CombiFry, akcesoriami o optymalnej strukturze kratki i specjalnymi wypukłościami zapewniającymi równomierną cyrkulację powietrza, iHexagon zapewnia doskonałe frytowanie potraw – chrupiące, smaczne i bez dodatkowego tłuszczu. I to bardzo szybko.

Zalety:








36 udek kurczaka teriyaki (trybowanych)*	9 min.
48 kotletów mielonych*	12 min.
3 blachy lasagne***	28 min.
120 małych bułeczek z ciasta duńskiego**	13 min.
48 precli**	13 min.
6 kg frytek	****9 min.
Ok. 60 świeżych ziemniaków pieczonych*	35 min.

* świeże/przechowywanie w temp. +5°C
** zamrożone/przechowywanie w temperaturze -18°C
*** częściowo wstępnie ugotowane/przechowywanie w temp. +5°C
**** W zależności od producenta

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Świeże gotowanie.

Jeden iHexagon i wszystko jest możliwe.

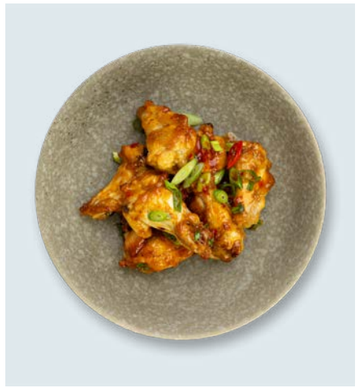
Gorące powietrze, świeża para i mikrofale łączą się, otwierając zupełnie nowe możliwości. Tak jak świeże przyrządzanie potraw. W najkrótszym czasie.

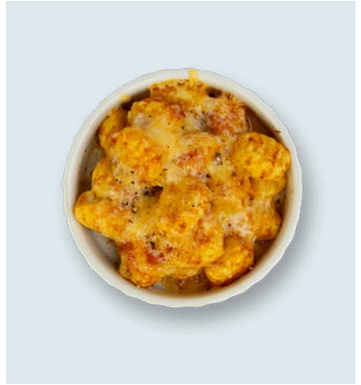
- Najwyższa, stała jakość potraw
- Perfekcyjna równowaga między mikrofalami a klimatem w komorze
- Jednoczesne przyrządzanie różnych produktów
- Nawet o 30% szybciej w porównaniu z iCombi Pro
- Szybka produkcja dodatkowych porcji do bufetów lub barów z gorącymi potrawami i większa elastyczność w trybie à la carte
- Produkcja dostosowana do potrzeb gwarantująca zawsze świeże potrawy i niskie straty żywności

Zalety:











Skrzydełka z kurczaka*	3:30 min.
Tartaletki z jabłkami**	2:45 min.
Warzywa***	3:30 min.
Gnocchi zapiekane**	2:30 min.
Saltimbocca***	3:00 min.
Mac'n Cheese*	3:00 min.

* wstępnie ugotowane/przechowywanie w temp. +5°C
** częściowo wstępnie ugotowane/przechowywanie w temp. +5°C
*** świeże/przechowywanie w temp. +5°C

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Mycie i odkamienianie.

Prosto.
Bezpiecznie.
Czysto.

iCareSystem AutoDose usuwa brud bez brudzenia sobie rąk.

- Automatyczne mycie i odkamienianie
- System przechowywania ze zintegrowanymi zasobnikami
- Wykrywa silne, umiarkowane lub lekkie zabrudzenia
- Sugeruje idealne mycie spośród dziewięciu programów
- Błyskawiczne mycie w ok. 17 minut
- Preparaty myjące bez fosforu i fosforanów („bez P”)



Zalety:

iCareSystem

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Cyfryzacja dzięki ConnectedCooking.

Gwarancja jednakowych standardów. Wszędzie.

Jedna lokalizacja? Kilka lokalizacji? W przypadku iHexagon nie ma to znaczenia, ponieważ dzięki ConnectedCooking, cyfrowemu zarządzaniu kuchnią firmy RATIONAL, zawsze można być na bieżąco. Niezależnie od tego, gdzie stoją urządzenia.

- Bezpłatne połączenie iHexagon z ConnectedCooking za pośrednictwem sieci LAN lub WLAN
- Centralny dostęp do urządzeń za pomocą komputera, tabletu lub smartfona
- Automatyczne aktualizacje oprogramowania
- Tworzenie programów i zarządzanie nimi
- Za pomocą MyDisplay można stworzyć indywidualny wyświetlacz i jednym kliknięciem przesłać go na urządzenia
- Automatyczna rejestracja i dokumentacja danych HACCP

ConnectedCooking

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



Doradztwo i serwis.

Wyjątkowy zespół dla wyjątkowych klientów.

iHexagon to specjalista od zastosowań specjalnych. Wymaga to również specjalnych usług.

- Konsultacje ze specjalistami ds. zastosowań i produktów iHexagon
- Bezpośrednie osoby kontaktowe na miejscu przed i po zakupie
- Wsparcie przy wdrażaniu
- Doradztwo w zakresie adaptacji procesów
- Instalacja, konserwacja i naprawy wykonywane przez certyfikowanych partnerów serwisowych RATIONAL

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Jakość i zrównoważony rozwój.

Z szacunku dla ludzi i przyrody.

Rozwiązania i działalność RATIONAL tworzą wartość dodaną na rzecz przyszłości neutralnej dla klimatu, chroniącej zasoby. To oznacza:

- dłuższą żywotność urządzeń dzięki starannemu wykonaniu i wysokim standardom jakości
- opracowywanie urządzeń o mniejszym zużyciu wody
- wysoką jakość przy mniejszej liczbie napraw, konserwacji i interwencji serwisowych
- wykonanie ze stali nierdzewnej, łatwej do recyklingu
- ergonomiczną pracę i odciążenie dzięki cyfryzacji

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



❶ UltraVent Plus
› Pochłania parę i tłuszcz
› Zmniejsza nieprzyjemne opary

❷ Zestaw Combi-Duo
Dwa urządzenia ustawione jedno nad drugim. Większa elastyczność.

Kilka dodatków.

Aby praca straciła charakter pracy.

Mówiąc krótko: urządzenie iHexagon jest przemyślane, skonstruowane do ciężkich warunków pracy w kuchniach profesjonalnych i może być również używane w strefie Frontcooking. W razie potrzeby nawet z okapem kondensacyjnym. To tylko jeden z wielu dodatków.



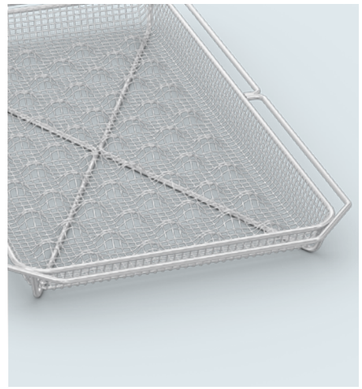












❸ Szklane drzwi: potrawy zawsze pod kontrolą
❹ 6-punktowy czujnik temperatury rdzenia: w iHexagon nadaje się nawet do mikrofal
❺ Koło wentylatora: rozkład energii na wszystkich poziomach
❻ Zamknięcie drzwi dla bezpiecznej obsługi
❼ Akcesoria: Możliwość wykorzystania 90% akcesoriów RATIONAL

Więcej informacji

Przegląd modeli.

Wyróżnia się wysoką wydajnością. A nie wysokim zapotrzebowaniem na miejsce.



Model iHexagon jest dostępny z sześcioma poziomami, dzięki czemu wielkość i użyteczność urządzenia są optymalnie do siebie dopasowane. Można go oczywiście łączyć z innymi urządzeniami RATIONAL. Ślad węglowy w kuchni nie może być mniejszy.

iHexagon	**6-1/1**
Elektryczne	
Pojemność	6 × 1/1 GN
Wzdłużny układ prowadnic (GN)	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Szerokość	966 mm
Głębokość (z klamką)	931 (998) mm
Wysokość (z rurą odpowietrzającą)	854 (899) mm
Napełnianie kadzi wodą	R 3/4
Średnica odpływu wody	DN50
Ciśnienie wody	1,0–6,0 barów

Elektryczne	
Masa	154 kg
Moc znamionowa	20,1 kW
Zabezpieczenie	32 A
Przyłącze do sieci elektrycznej	3NAC400 V 50/60Hz
Moc dla trybu „Gorące powietrze"	17,0 kW
Moc dla trybu „Para"	9,0 kW
Moc „mikrofal"	2,6 kW



1



2



3



4

1. Podstawa
2. UltraVent
3. Combi-Duo: iHexagon na iCombi Pro z osłonami wyrównawczymi
4. Combi-Duo: iHexagon na iHexagon

IP X5

WiFi

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Pokaz na żywo.

Zapraszamy do gotowania z naszymi ekspertami.

Nic nie przekonuje lepiej niż własne doświadczenia: zapraszamy do poznania urządzeń RATIONAL, obejrzenia działania poszczególnych funkcji i wypróbowania ich w praktyce. Na żywo, bez zobowiązań, w Państwa okolicy.

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Postępu 15
02-676 Warszawa
Polska

Tel. +48 22 864 93 26

info@rational-online.pl
rational-online.com

FSC
www.fsc.org
MIX
Paper | Supporting responsible forestry
FSC™ C148936

24.681 · V-04 · DP/spis · 08/26 · pl_PL
Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych, służących usprawnieniom.