iHexagon®

Nejvyšší kvalita pokrmů v nejkratším čase.



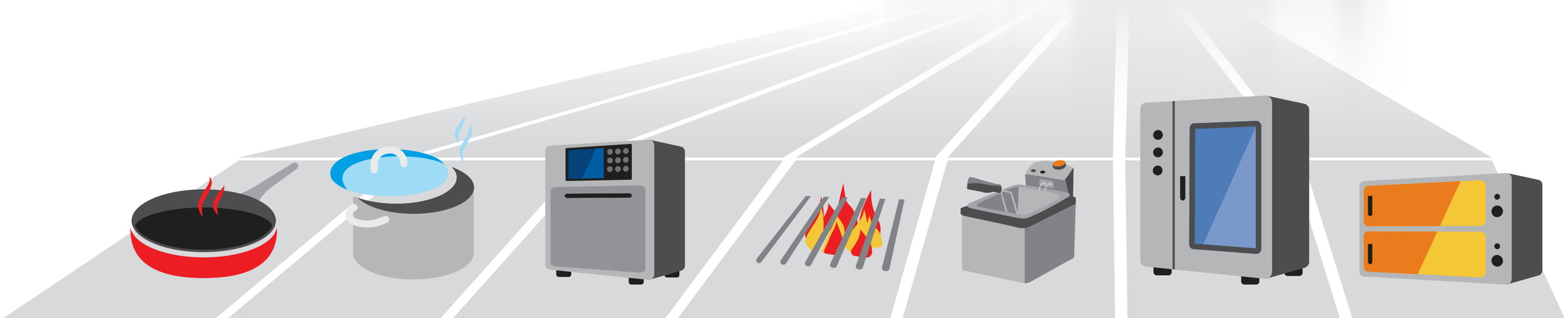
Přihlásit se na živou akci

iHexagon.

Začátek nové éry.

iHexagon je specialista na nejvyšší kvalitu pokrmů v nejkratším možném čase. Navzájem inteligentně a citlivě slaďuje páru, horký vzduch a mikrovlnnou troubu. Na všech šesti zásuvech. A tím vznikla zcela nová kategorie produktů, která nahrazuje mnoho tradičních varných zařízení, jako jsou grilovací desky, pánve, horkovzdušné trouby, dokonce i konvektomaty nebo několik vysokorychlostních trub. Na ploše asi 1 m² můžete s iHexagon grilovat, smažit, dusit, vařit v páře, péct a v rekordním čase ohřívat pokrmy.





Výhody pro vás.

Kvalita pokrmů.

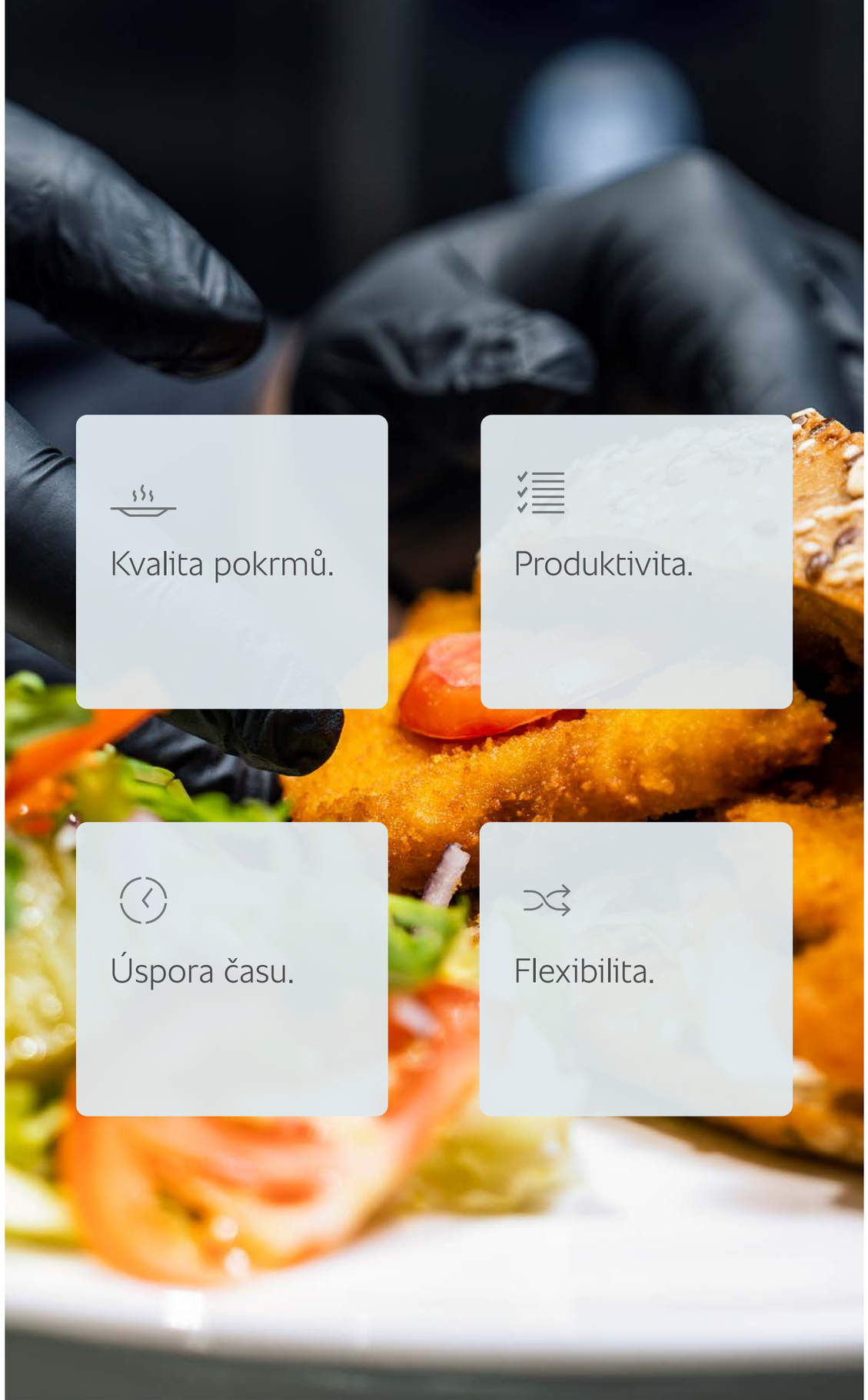
Dobré pro zákazníky. Přínos pro Váš obchod

Nejlepší kvalita pokrmů v nejkratším čase. Nezáleží na tom, jaké potraviny chcete připravovat. Koneckonců, iHexagon je tak inteligentní, že se zkrátka přizpůsobí. A tak lze výrazně snížit plýtvání potravinami.

Úspora času.

Vše probíhá rychle. Velmi rychle.

Až o 30 % rychlejší ve srovnání se zařízením iCombi Pro. Bez ztráty kvality, To znamená efektivnější pracovní postupy v kuchyni, což zase přináší enormní úsporu času.



Produktivita.

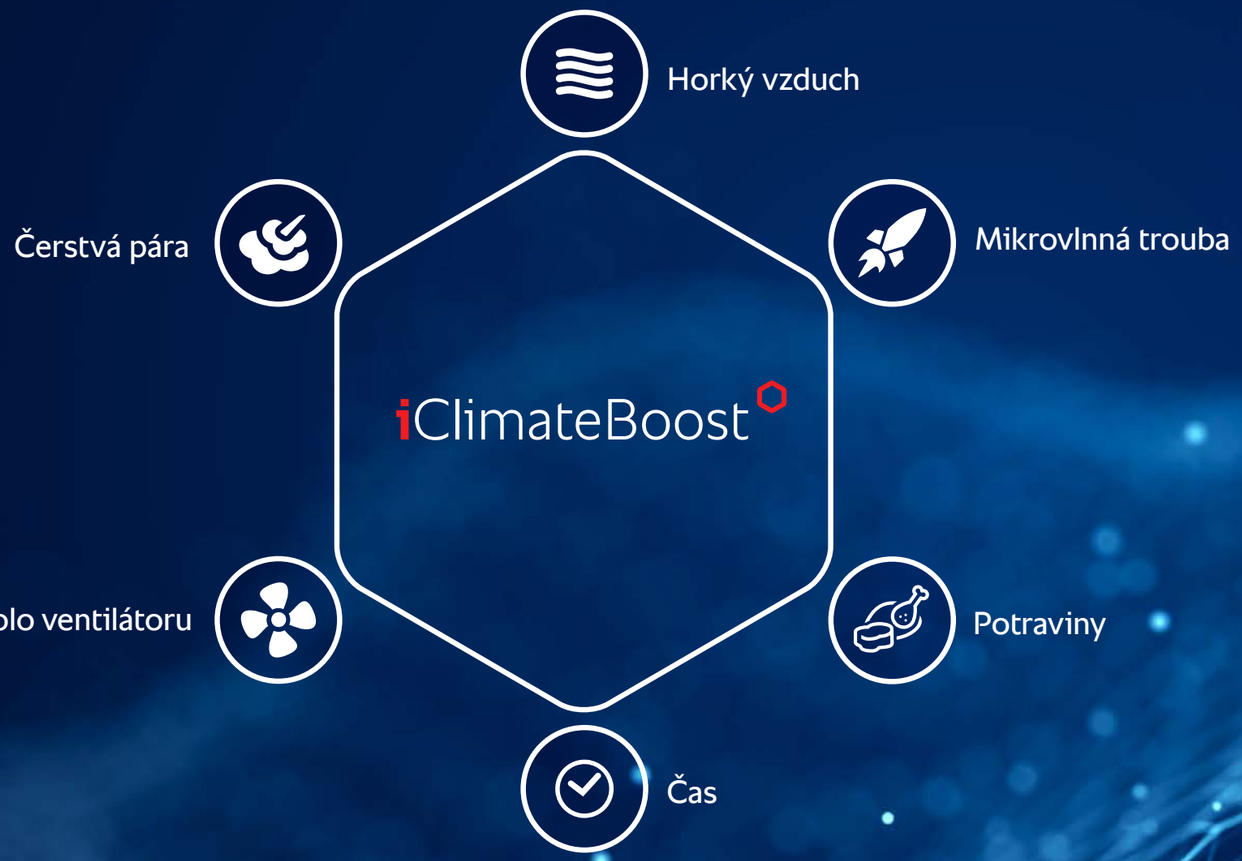
Tento konventomat toho zastane spoustu.

Mikrovlnná trouba plus dodatečný topný výkon zajišťují vyšší efektivitu za stejnou dobu. A to na všech šesti úrovních. Díky tomu zvládne iHexagon u některých pokrmů až o 20 % větší objem ve srovnání se zařízením iCombi Pro.

Flexibilita.

Vaše požadavky. Jeho adaptabilita.

Velká množství, malá množství, současně různé potraviny, rychlá dodatečná příprava, rozšířená nabídka pokrmů: to vše iHexagon chápe pod pojmem flexibilita.



Inteligentní regulace klimatu.

Pro ty nejlepší a rovnoměrné výsledky.

Konvektomat iHexagon spojuje to nejlepší ze dvou světů: kvalitu a množství pokrmů z konvektomatu s rychlostí vysokorychlostní trouby. Za to je odpovědný systém iClimateBoost, srdce nového systému: Zde se pára, horký vzduch, mikrovlnná trouba, kolo ventilátoru a čas inteligentně a citlivě přizpůsobují potravinám.

- Inteligentní regulace horkého vzduchu, páry a mikrovlnné trouby
- Inteligentní integrace mikrovlnné trouby do technologie konvektomatu zkracuje dobu přípravy pokrmů
- Vyšší topný výkon.
- Napříč všemi zásuvy.

Výhody pro vás:

iClimateBoost

Zvenku křupavé.
Uvnitř šťavnaté.

V rekordním čase.

iHexagon využívá své tři druhy energie inteligentně, citlivě a v celé varné komoře. Na všech šesti zásuvech.

- Vyšší topný výkon pro rychlejší přípravu pokrmů, optimální grilovací proužky a lahodné aroma pečení
- Čerstvá pára, aby pokrmy nevyschly
- Optimální použití mikrovlnné trouby z hlediska intenzity, času a trvání

Výhody pro vás:



Monitorování a asistence.

Vestavěný inteligentní řídicí systém

Tak tohle dokáže jen iHexagon: neomylně najde cestu k požadovanému výsledku vaření.

- Vyberte požadovaný výsledek (např. zhnědnutí nebo vnitřní teplota pokrmu)
- Rozpozná náplň a automaticky přizpůsobí proces vaření danému pokrmu
- Mikrovlnnou troubu používejte smysluplně a se správnou intenzitou
- Reaguje na vnější vlivy, jako je otevření dvířek varné komory
- Snadná obsluha také pro neškolený personál
- Ozve se, jen když je od vás potřeba nějak aktivně zasáhnout
- Můžete kdykoli zasáhnout nebo přepnout z jednoduché na kombinovanou přípravu pokrmů

Výhody pro vás:

iCookingSuite

Smíšené plnění.

Souběžné vaření. Včas hotovo.

Ušetřete si frontu u pultu s teplými pokrmy a posuňte své podnikání na rychlejší kolej s iHexagonem.

- Obrovská flexibilita, protože lze současně připravovat různé produkty
- Upraví dobu vaření podle množství náplně a počtu otevírání dvířek
- Inteligentní začlenění mikrovlnné trouby do všech zásuvů
- S funkcí plánování: optimalizace času nebo energie, efektivní sled jídel nebo předem specifikovaná doba výroby

Výhody pro vás:

iProductionManager

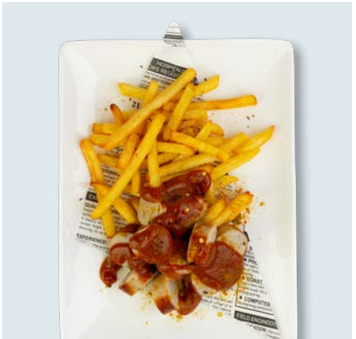
Grab & go.

Konečně je výdej připraven na nápor zákazníků.

Rozmanitost v nejvyšší kvalitě, rychlá výroba, rychlý prodej. To dokáže jen iHexagon.

- Vysoká flexibilita: rychlé ohřívání různých druhů občerstvení
- Používání šesti zásuvů současně
- Pomocí MyDisplay vytvoříte uživatelské rozhraní pro snadnou obsluhu
- Pouze jeden iHexagon namísto mnoha mikrovlnných nebo vysokorychlostních trub
- Ideální pro výdejní špičku
- Nabídka většího výběru pokrmů
- Ohřev podle potřeby snižuje plýtvání potravinami
- Rychlé a snadné ohřívání předvařených pokrmů v jednotném, předdefinovaném klimatu pomocí ExpressMode

Výhody pro vás:





Wrap**	1:45 min.
Pečená klobása**	3:45 min.
Kuřecí burger*	1:45 min.
Pizza***	2:30 min.
Sendvič*	1:45 min.
Kuřecí křídýlka**	3:30 min.

* Ready2Eat / skladování při teplotě +5 °C
** předvařené / skladování při teplotě +5 °C
*** zmrazené / skladování při teplotě -18 °C

Výroba.

Tolik?
Za tuhle dobu?

Rovnoměrné výsledky na každém zásuvu, v celé varné komoře.

- Vyšší kvalita pokrmů ve srovnání s komerční mikrovlnnou troubou
- Až o 30 % rychlejší ve srovnání se zařízením iCombi Pro při stejné kvalitě
- U některých pokrmů až o 20 % větší objem ve srovnání s iCombi Pro (např. kuřecí stehna teriyaki)
- Vkládání na šest zásuvů
- Nejlepší, reprodukovatelné výsledky ve všech zásuvech
- Menší plýtvání potravinami díky vysoké kvalitě pokrmů

Fritování bez oleje.
Společně s CombiFry, příslušenstvím s optimální mřížkovou strukturou a speciálními klenutími pro rovnoměrné proudění vzduchu, zajišťuje iHexagon vynikající fritované pokrmy – křupavé, chutné a bez přidání tuku. A to ještě velmi rychle udělané.

Výhody pro vás:








36 kuřecích stehýnek Teriyaki (vykostěných)*	9 min.
48 masových kuliček	12 min.
3 plechy lasagní***	28 min.
120 mini plundrového pečiva**	13 min.
48 preclíků**	13 min.
Hranolky	****9 min.
Zhruba 60 čerstvých pečených brambor*	35 min.

* čerstvé / skladování při teplotě +5 °C
** zmrazené / skladování při -18 °C
*** částečně předvařené / skladování při teplotě +5 °C
**** V závislosti na výrobci

Čerstvě uvařeno.

Jeden iHexagon a najednou všechno jde.

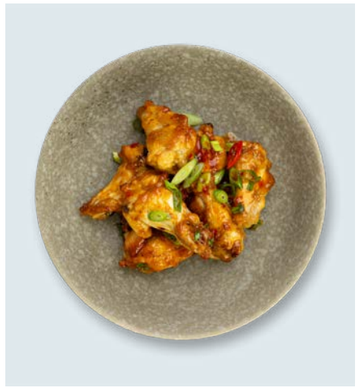
Když se spojí horký vzduch, čerstvá pára a mikrovlnná trouba, otevírají se zcela nové možnosti. Jako třeba čerstvě připravené pokrmy. V té nejkratší možné době.

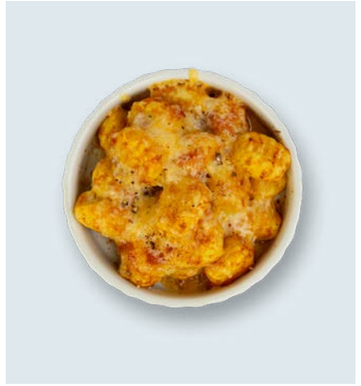
- Nejvyšší, stabilní kvalita pokrmů
- Mikrovlnná trouba a klima varné komory v dokonalé rovnováze
- Současná příprava různých potravin
- Až o 30 % rychlejší ve srovnání se zařízením iCombi Pro
- Rychlá dodatečná příprava pro bufety nebo horké pulty a větší flexibilita v provozu à la carte
- Výroba podle potřeby pro vždy čerstvé pokrmy a minimální plýtvání potravinami

Výhody pro vás:











Kuřecí křídýlka*	3:30 min.
Jablečné dortíky**	2:45 min.
Zelenina***	3:30 min.
Zapečené gnocchi**	2:30 min.
Saltimbocca***	3:00 min.
Mac'n Cheese*	3:00 min.

* předvařené / skladování při teplotě +5 °C
** částečně předvařené / skladování při teplotě +5 °C
*** čerstvé / skladování při teplotě +5 °C

Čištění a odvápňování.

Vše je snadné. Bezpečné. Čisté.

Se systémem iCareSystem AutoDose se nečistoty odstraňují, aniž by si kdokoli umazal ruce.

- Automatické čištění a odvápňování
- Zásobní systém s integrovanými kartušemi
- Rozpozná, zda se jedná o silné, střední nebo mírné znečištění
- Navrhne ideální čištění z devíti programů
- Ultrarychlé čištění za cca 17 minut:
- Be obsahu fosfátů a fosforu



Výhody pro vás:

iCareSystem

Digitalizace s ConnectedCooking;

Stejné standardy. Naprosto všude.

Jedno pracoviště? Nebo mnoho pracovišť? U zařízení iHexagon je to jedno, protože díky ConnectedCooking, digitálnímu managementu kuchyně od společnosti RATIONAL, budete mít vždy aktuální informace. Nezáleží na tom, kde se vaše varné systémy nacházejí.

- Bezplatné propojení zařízení iHexagon se systémem ConnectedCooking prostřednictvím sítě LAN nebo WLAN
- Centrální přístup k varným systémům prostřednictvím počítače, tabletu nebo smartphonu
- Automatické aktualizace softwaru
- Digitální vytváření a správa programů
- Pomocí MyDisplay vytvoříte individuální displej a jedním kliknutím jej přeneste do varných systémů
- Automatické zaznamenávání a dokumentace dat HACCP

ConnectedCooking



Poradenství a servis.

Výjimečný tým pro výjimečné zákazníky.

iHexagon je specialista na speciální použití. To ovšem také vyžaduje speciální služby.

- Poradenství aplikačních a produktových specialistů iHexagon
- Přímé kontaktní osoby na místě před nákupem a po něm
- Podpora při implementaci
- Poradenství v oblasti přizpůsobení procesů
- Instalace, údržba a opravy certifikovanými servisními partnery společnosti RATIONAL

Kvalita a udržitelnost.

Z respektu k lidem i přírodě.

Řešení a jednání společnosti RATIONAL vytvářejí přidanou hodnotu pro klimaticky neutrální budoucnost šetřící zdroje a pro globální pohodu. Co to znamená?

- Dlouhý životní cyklus díky pečlivému zpracování a vysokým standardům kvality
- Vývoj varných systémů s nižší spotřebou vody
- Vysoká kvalita pro méně oprav, údržby a servisu
- Vyrobeno ze snadno recyklovatelné nerezové oceli
- Ergonomická práce a úleva díky digitalizaci



❶ UltraVent Plus
› Absorbuje páru a tuk
› Snižuje nepříjemné výpary
❷ Combi-Duo-Kit
Dva varné systémy, jednoduše spolu kombinovatelné. Pro větší flexibilitu.

A pár dalších vychytávek,

aby už práce nebyla prací.

Stručně řečeno: zařízení iHexagon je promyšlené, je vyrobeno pro náročné použití v profesionálních kuchyních a lze ho používat i v oblasti front cookingu. V případě potřeby dokonce s kondenzační digestoří. Jen jeden z mnoha doplňků.

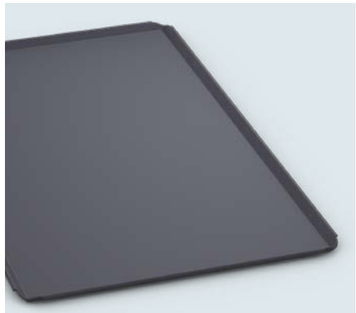


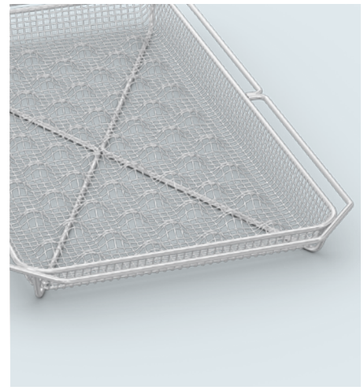












❸ Skleněná dvířka: pokrmy neustále pod dohledem
❹ Šestibodový snímač vnitřní teploty pokrmu: u modelu iHexagon je dokonce vhodný do mikrovlnné trouby
❺ Kolo ventilátoru: Rozdělení energie na všechny zásuvy
❻ Bezpečnostní zámek dveří pro bezpečnou obsluhu
❼ Příslušenství: Lze použít 90 % příslušenství RATIONAL

Více informací

Přehled modelů.

Zaujme svým výkonem. Nikoli prostorovými nároky.



Konvektomat iHexagon je k dispozici se šesti zásuvy – velikost zařízení a jeho využití jsou optimálně sladěny. Samozřejmě jej lze kombinovat s dalšími zařízeními RATIONAL. Menší půdorysná plocha v kuchyni už nemůže být.

iHexagon	6-1/1
Modely na elektřinu	
Kapacita	6 × 1/1 GN
Podélný zásuvný rošt (GN)	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Šířka	966 mm
Hloubka (včetně kliky dvířek)	931 (998) mm
Výška (včetně odvětrávací trubky)	854 (899) mm
Přípojka vody	R 3/4
Odtok vody	DN50
Tlak vody	1,0–6,0 bar
Modely na elektřinu	
Hmotnost	154 kg
Příkon	20,1 kW
Pojistky	32 A
Přípojka k síti	3NAC400 V 50/60Hz
Výkon v režimu „Horký vzduch“	17,0 kW
Výkon v režimu „Pára“	9,0 kW
Výkon „Mikrovlnná trouba“	2,6 kW



1



2



3



4

1. Podstavec
2. Ultravent
3. Sestava Combi-Duo: iHexagon na iCombi Pro s vyrovnávacími lištami
4. Sestava Combi-Duo: iHexagon na iHexagon

IP X5

WiFi

Spatřit naživo.

Vařte s našimi odborníky.

Nic více nepřesvědčí než vlastnízkušenost: Zažijte iHexsagon v akci, nechte si předvést jejich funkce a vyzkoušejte, jak se s nimi pracuje. Naživo, nezávazně a nedaleko od vás.

Přihlásit se
+420 226 521 500
info.cz@rational-online.com

RATIONAL Czech Republic s.r.o.
Evropská 859/115
160 00 Praha 6 – Vokovice
Česká republika

Tel. +420 226 521 500

info.cz@rational-online.com
rational-online.com

80.23.785 · V-04 · DP/Leno · 09/2025 · cs_CZ
Práva na technické změny na základě dalšího vývoje vyhrazena.