



Kapazität

- > 6 Längseinschübe für 1/1 GN-Zubehör
- > Herausnehmbare Standard-Einhängegestelle mit 68 mm Einschubabstand
- > Große Auswahl von Zubehören für verschiedene Garverfahren wie Grillen, Schmoren oder Backen
- > Für die Verwendung mit 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN-Zubehör

Manueller Combi-Dämpfer-Modus

- > Dämpfen 30 °C – 130 °C (mit Powersteam Funktion)
- > Heißluft 30 °C – 300 °C
- > Kombination aus Dampf und Heißluft 30 °C – 300 °C
- > Jeweils wahlweise mit Mikrowellen beschleunigt im Bereich 30 °C – 260 °C

Bezeichnung

Intelligentes, vernetzbares Kochsystem mit den Betriebsarten Geflügel, Fleisch, Fisch, Eierspeisen/Dessert, Beilagen/Gemüse, Backwaren und Finishing sowie den Garverfahren Braten, Kochen, Backen und Grillen.

- > Combi-Dämpfer nach DIN 18866 (im manuellen Modus).
- > Für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Garverfahren.
- > Zum Einsatz von Dampf und Heißluft, einzeln, nacheinander oder kombiniert, jeweils wahlweise mit Mikrowelle beschleunigt.

Folgende intelligente Assistenten stehen Ihnen zur Verfügung:

Intelligente Assistenten

iClimateBoost  iCookingSuite  iProductionManager  iCareSystem 
AutoDose

iClimateBoost

iClimateBoost ist das intelligente Klimamanagement des iHexagon. Durch das Zusammenspiel von Sensoren, Hochleistungsheizsystem, Frischdampfgenerator, aktiver Entfeuchtung und intelligent angesteuerter Mikrowelle steht immer das passende Garraumklima zur Verfügung. Die intelligente Luftverwirbelung und gleichmäßige Mikrowellenverteilung auf allen 6 Ebenen sorgt für bestmöglichen Energieeintrag in das Lebensmittel. Damit wird eine außerordentliche Produktivität bei hoher Speisenqualität, Gleichmäßigkeit und minimalem Energieverbrauch sichergestellt.

iCookingSuite

Die iCookingSuite ist die Garintelligenz im iHexagon. Zu Beginn wählt der Nutzer passend zum Lebensmittel aus 7 Betriebsarten und/oder 4 Garverfahren den Garpfad. Das gewünschte Garergebnis wird ebenso vom Nutzer vorgegeben. Das Gerät schlägt Bräunungs- und Gargradeinstellungen vor. Intelligente Sensoren erkennen Größe, Menge und Zustand der Speisen. Abhängig vom Garfortschritt werden alle wichtigen Garparameter wie Temperatur, Garraumklima, Luftgeschwindigkeit, Mikrowellen-Energie und Garzeit sekundengenau angepasst. Das gewählte Wunschergebnis wird in bestmöglicher Qualität und kürzest möglicher Zeit erreicht. Auf Wunsch kann in den Garverlauf eingegriffen und das Garergebnis angepasst werden. Der Nutzer kann jederzeit in den iProductionManager oder den manuellen Modus wechseln. Mit der iCookingSuite des iHexagon kann auf einfache Art und Weise ohne Kontrollaufwand eine deutliche Zeitersparnis – bei hoher, standardisierter Speisenqualität – erzielt werden.

iProductionManager

Der iProductionManager organisiert intelligent und flexibel den Produktionsprozess. Dazu gehören, welche Produkte gemeinsam auf unterschiedlichen Einschüben zubereitet werden können, die optimale Reihenfolge der Speisen und die Überwachung des Garablaufes. Der iProductionManager unterstützt mit Hinweisen zum Beladen oder Entnehmen von Speisen. Je nach Küchenablauf können die Bons frei platziert oder auf eine bestimmte Zielzeit hin ausgerichtet werden. Entsprechend ordnet der iProductionManager die Speisenfolge und nimmt automatisch die korrekten Einstellungen vor. Darüber hinaus können Speisen in Portionsgröße in kürzester Zeit und rascher Folge auf Verzehrs-temperatur gebracht werden. Es entfallen einfache Überwachungstätigkeiten, Arbeitszeit wird gespart, die Produktivität deckt auch Stoßzeiten leicht ab.

iCareSystem

Das iCareSystem ist das intelligente Reinigungs- und Entkalkungssystem des iHexagon. Es erkennt den aktuellen Verschmutzungs- und Verkalkungsgrad und schlägt die ideale Reinigungsstufe sowie Chemiemenge aus 9 Reinigungsprogrammen vor. Die ultraschnelle Zwischenreinigung reinigt das Kochsystem in nur 12 Minuten. Alle Reinigungsprogramme können auch unbeaufsichtigt über Nacht ablaufen. Auf Wunsch schaltet sich das Gerät danach automatisch ab. Mit geringem Verbrauch an phosphatfreien und mikroplastikfreien Pflegeprodukten, Wasser und Energie ist das iCareSystem besonders sparsam und umweltfreundlich. Damit ist das Kochsystem ohne manuellen Arbeitsaufwand und zu minimalen Kosten immer hygienisch sauber. Das Reinigungssystem iCareSystem Autodose ermöglicht zudem eine komplett autonome Reinigung mit minimalem Kontakt zu Reinigungssubstanzen.

Gerätebeschreibung und Funktionsmerkmale

Intelligente Funktionen

- > Intelligentes Klimamanagement mit prozentgenauer Feuchtigkeitsmessung, -einstellung und -regelung
- > Tatsächlich gemessene Feuchte im Garraum ist einstell- und abrufbar
- > Dynamische Luftverwirbelung im Garraum durch intelligent reversierendes Hochleistungslüfterrad mit 5 Lüfterradgeschwindigkeiten, intelligent angesteuert und manuell programmierbar
- > Intelligente Regelung von Garpfaden, um das vom Nutzer definierte Wunschergebnis, z. B. Bräunung und Gargrad, sicher, effizient und schnellstmöglich zu erreichen - unabhängig von Bediener, Größe des Gargutes und Beschickungsmenge. Automatische Anpassung der Garschritte und Garparameter wie Temperatur, Zeit, Luftgeschwindigkeit und Mikrowellenleistung
- > Intelligente, prozentgenaue Regelung der Mikrowellenleistung
- > Dynamische Mikrowellenverteilung im Garraum mit zwei Mikrowellen-Generatoren und intelligenten Netzteilen
- > Sekundengenaue Überwachung und Berechnung der Bräunung auf Basis der Maillard-Reaktion sowie der inneren Gare, um optimale Garergebnisse reproduzierbar zu erreichen
- > Eingreifen in intelligente Garpfade oder Umschalten von der iCookingSuite in den iProductionManager für höchste Flexibilität
- > Intelligenter Garpfad zum Gären von Backwaren
- > Individuelle, intuitive Programmierung per Drag-and-Drop von bis zu 1.200 Garprogrammen mit bis zu 30 Schritten.
- > Automatisiertes, intelligentes Planungs- und Steuerungswerkzeug iProductionManager zur optimalen Organisation mehrerer Garabläufe und Mischbeschickungen. Automatisches Schließen von Planungslücken. Automatische Zeit- oder Energieoptimierung der Planung und Zielzeitgaren, um die Garung von Speisen zur gleichen Zeit zu starten oder zu beenden. Aktivierbarer Modus mit voller Mikrowellenleistung für möglichst kurze Zubereitung in Stoßzeiten.
- > Optische Signalisierung von Belade- und Entnahmeaufforderungen durch energiesparender LED-Beleuchtung
- > Automatische Wiederaufnahme und optimale Beendigung eines Garablaufs nach Stromausfällen, die weniger als 15 Minuten dauern
- > Intelligentes Reinigungssystem schlägt Reinigungsprogramme und benötigte Menge an Pflegeprodukten vor, basierend auf dem Verschmutzungsgrad des Kochsystems
- > Anzeige des aktuellen Reinigungszustandes sowie des Entkalkungszustandes
- > Einfache Erstellung und Übertragung von Programmen (Garprogramme und Reinigungsprogramme für iCareSystem AutoDose) und Warenkörben von und zu anderen RATIONAL Kochsystemen durch sichere Cloud-Anbindung mit ConnectedCooking oder per USB-Stick
- > Kondensationshauben (Zubehör) mit situativer Anpassung der Absaugleistung und Übertragung von Servicemeldungen

Garfunktionen

- > Leistungsfähiger Dampfgenerator für optimale Dampfleistung auch bei niedrigen Temperaturen unter 100°C
- > Schnellstmögliches Garen durch die Kombination von hoher thermischer Heizleistung, Mikrowellenleistung und Dampf
- > Beschleunigtes, manuelles Heißluftgaren, Dämpfen oder Combi-Dämpfen mit Mikrowellenunterstützung, in 5 Stufen anwählbar
- > Power-Steam-Funktion: erhöhte, kontinuierliche Dampfleistung anwählbar für regionale Anwendungen wie z.B. Dim Sum
- > Integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen Fettfilter
- > Cool-Down-Funktion zur schnellen Abkühlung des Garraums mit abwählbarer, zusätzlicher schneller Kühlung durch Wassereinspritzung
- > Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten sowie automatischer Fehlerkorrektur bei Fehlstechungen.
- > Delta-T-Garen für besonders schonende Zubereitung mit minimalen Garverlusten
- > Exaktes Beschwaden, Wassermenge in 4 Stufen einstellbar im Temperaturbereich von 30 °C – 260 °C für Heißluft oder Kombination aus Dampf und Heißluft
- > Digitale Temperaturanzeige einstellbar in °C oder °F, Anzeige von Soll- und Ist-Werten
- > Digitale Anzeige der Garraumfeuchte und Zeit, Anzeige von Soll- und Ist-Werten
- > Zeitformat einstellbar in 24-Stunden-Format oder am/pm
- > 24-Stunden-Echtzeituhr mit automatischer Umstellung von Sommer- auf Winterzeit bei Verbindung mit ConnectedCooking
- > Automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit einstellbar
- > Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion
- > Energiesparende, langlebige LED-Beleuchtung im Garraum mit hoher Farbwiedergabe zum schnellen Erkennen des Gargutzustandes

Bedienung

- > Hochauflösendes 10,1" TFT-Farbdisplay und kapazitiver Touchscreen mit selbsterklärender Symbolik für einfache, intuitive Bedienung mit Steuerung durch Streich- oder Wisch-Gesten
- > Akustische Aufforderung und visuelle Anzeige bei notwendigen Anwendereingriffen
- > Zentrales Einstellrad mit Push-Funktion zur intuitiven Auswahl und Bestätigung von Eingaben
- > Mehr als 55 Sprachen einstellbar für Benutzeroberfläche und Hilfefunktion
- > Grundsätzliche Garpräferenzen der landesspezifischen Küche können unabhängig von der eingestellten Gerätesprache ausgewählt werden. Die Auswahl einer weiteren landesspezifischen Küche ist möglich
- > Speziell angepasste Garparameter für internationale bzw. landesspezifische Speisen können unabhängig der eingestellten Gerätesprache gewählt und gestartet werden
- > Suchassistent zum schnellen Auffinden von Garfunktionen, Anwendungsbeispielen, Programmen, Planungen und Einstellungen
- > Einfache Auswahl von Garpfaden über 7 Betriebsarten und/oder aus 4 Garverfahren
- > Cockpit-Funktion zur Anzeige von Informationen über die Vorgänge innerhalb eines Garpfades
- > Individualisierung und Steuerung von Nutzerprofilen und Zugriffsrechten durch MyDisplay für eine einfache und sichere Bedienung, ohne Anwendungsfehler
- > Interaktive Mitteilungen zu Garpfaden, Handlungsaufforderungen, intelligenten Funktionen und Warnhinweisen mit dem Messenger

Arbeits- und Betriebssicherheit

- > Elektronischer Sicherheitstemperaturbegrenzer für Dampfgenerator und Heißluftheizung
- > Sicherheitstürverschluss mit Zuschlag-Funktion und manueller Verriegelung für ergonomische, sichere Bedienung
- > Integrierte Lüfterradbremse
- > Reinigungssystem iCareSystem Autodose: Verwendung von Kartuschen für Reinigungs- und Care-Funktion. Kein Kontakt zu Reinigungs- und Care-Substanzen im täglichen Gebrauch
- > Geprüft nach nationalen und internationalen Standards für unbeaufsichtigten Betrieb
- > Maximale Einschubhöhe nicht höher als 1,6 m bei Verwendung eines RATIONAL Untergestells

Vernetzung

- > Integrierte, IP-geschützte Ethernet-Schnittstelle zum kabelgebundenen Anschluss an die cloud-basierte Vernetzungslösung ConnectedCooking
- > Integrierte WLAN-Schnittstelle zum drahtlosen Anschluss an die cloud-basierte Vernetzungslösung ConnectedCooking
- > Integrierte USB-Schnittstelle zum lokalen Datenaustausch
- > Zentrale Geräteverwaltung, Rezept-, Warenkorb- und Programmmanagement, HACCP-Datenverwaltung, Wartungsverwaltung durch die cloud-basierte Vernetzungslösung ConnectedCooking
- > Cyber-Sicherheit entsprechend EN18031-1 validiert

Installation, Wartung und Umwelt

- > Professionelle Installation durch RATIONAL-zertifizierte Techniker empfohlen
- > Abwasser-Festanschluss nach einschlägigen Normen (SVGW, WRAS)
- > Anpassung an den Installationsort (Höhe über NN) durch automatische Kalibrierung
- > Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne zusätzliches manuelles Entkalken möglich
- > Boden- und wandbündige Aufstellung durch Anschluss im Sockelbereich *
- > Service-Diagnosesystem mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen, Selbsttestfunktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen
- > Ferndiagnose über ConnectedCooking durch zertifizierte RATIONAL-Servicepartner
- > 2-Jahres-RATIONAL-Garantie inkl. Teile, Arbeit und Anfahrt **
- > Regelmäßige Wartung wird empfohlen. Wartung nach Herstellerempfehlung durch RATIONAL-Servicepartner

* Details siehe Installations- und Planerdokumentation

** Es gelten Bedingungen, siehe Hersteller-Garantieerklärung auf www.rational-online.com

Reinigung und Pflege

- > Netzdruckunabhängiges, automatisches Reinigungs- und Pflegesystem für Garraum und Dampfgenerator
- > 9 Reinigungsprogramme für die unbeaufsichtigte Reinigung, auch über Nacht, mit automatischer Reinigung und Entkalkung des Dampfgenerators
- > Ultraschnelle Reinigung in nur 12 Minuten für annähernd unterbrechungsfreie, hygienische Produktion
- > Automatische Sicherheitsroutine nach Stromausfall stellt einen reinigungsmittelfreien Garraum auch nach Reinigungsabbruch sicher
- > Hygienische, bodenbündige Aufstellung ohne Füße für einfache, sichere Reinigung
- > 3-Scheiben-Garraumtür mit Hinterlüftung, wärmereflektierender Spezialbeschichtung und schwenkbarem Innenscheiben-Paket für leichte Reinigung
- > Material innen und außen Edelstahl DIN 1.4301, nahtloser Hygienegarraum mit gerundeten Ecken und optimierter Luftströmung
- > Einfache und sichere Außenreinigung dank Glas- und Edelstahlflächen sowie Schutz gegen Strahlwasser aus allen Richtungen dank Schutzart IPX5
- > Überwachungsmöglichkeit der automatischen Reinigung über die cloud-basierte Vernetzungslösung ConnectedCooking
- > Reinigungssystem iCareSystem AutoDose mit bis zu vier Kartuschen für autonome Reinigung mit minimalem Kontakt zu Reinigungssubstanzen

Optionen

- > Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- > Anschluss an Betriebsüberwachung (Potentialfreie Kontakte)
- > Schutz für Bedienblende
- > Abschließbare Bedienblende
- > Entfall Handbrause

Technische Spezifikationen

Abmessungen und Gewichte

| Abmessungen (B x H x T) | |
|---|---------------------|
| Kochsystem (Korpus) | 966 x 854 x 931 mm |
| Kochsystem (Gesamt) | 966 x 899 x 998 mm |
| Kochsystem mit Verpackung | 968 x 1264 x 998 mm |
| Maximale Arbeitshöhe oberster Einschub* | 1,60 m |

*bei Verwendung eines entsprechenden RATIONAL Untergestells

| Gewichte | |
|---------------------------------------|--------|
| Maximale Beschickungsmenge / Einschub | 15 kg |
| Maximale Gesamtbeschickungsmenge | 30 kg |
| Gewicht Elektrogerät ohne Verpackung | 150 kg |
| Gewicht Elektrogerät mit Verpackung | 187 kg |

Anschlussbedingungen Elektro

| Spannung 3 AC 208 V | |
|------------------------|---------|
| Anschlusswerte Elektro | 20,4 kW |
| Leistung Dampfbetrieb | 9 kW |
| Leistung Heißluft | 19,3 kW |
| Leistung Mikrowelle | 2,6 kW |
| Absicherung | 60 A |
| RCD Typ | B |
| Spannung 3 AC 220 V | |
| Anschlusswerte Elektro | 22,3 kW |
| Leistung Dampfbetrieb | 9,8 kW |
| Leistung Heißluft | 19,3 kW |
| Leistung Mikrowelle | 2,6 kW |
| Absicherung | 63 A |
| RCD Typ | B |
| Spannung 3 NAC 400 V | |
| Anschlusswerte Elektro | 20,1 kW |
| Leistung Dampfbetrieb | 9 kW |
| Leistung Heißluft | 17 kW |
| Leistung Mikrowelle | 2,6 kW |
| Absicherung | 32 A |
| RCD Typ | B |

Installationsbedingungen

- > Wirken Wärmequellen auf die linke Seite des Gerätes, so muss der Abstand mindestens 350 mm betragen. Wirken Wärmequellen auf die rechte Seite des Gerätes, so muss der Abstand mindestens 100 mm betragen.
- > Landesspezifische und lokale Normen und Vorschriften, welche die Installation und den Betrieb von gewerblichen Gargeräten betreffen, müssen eingehalten werden. Die lokalen Normen und Vorschriften für raumlufttechnische Anlagen sind ebenso zu berücksichtigen.
- > Zur Nutzung von ConnectedCooking ist bauseitig eine Netzwerksteckdose RJ45 oder die Möglichkeit zur Einbindung in ein WLAN (IEEE 802.11 a/g/n) vorzusehen. Für optimale Leistung ist eine Datenrate von mindestens 100 MB/s vorzusehen.

Zulassungen/Deklarationen



NSF-Zertifizierung

iHexagon ist NSF-zertifiziert, ersichtlich auf der NSF-Liste.

| Spannung 3 NAC 415 V | |
|------------------------|---------|
| Anschlusswerte Elektro | 21,1 kW |
| Leistung Dampfbetrieb | 9,6 kW |
| Leistung Heißluft | 18,2 kW |
| Leistung Mikrowelle | 2,6 kW |
| Absicherung | 32 A |
| RCD Typ | B |

Anschlussbedingungen Wasser

| | |
|--|------------|
| Wasserzulauf (Druckschlauch) jeweils | G 3/4 |
| Wasserdruck (Fließdruck) jeweils | 1,0 - 6,0 |
| Maximale Durchflussrate pro Kochsystem | 12,0 l/min |
| Wasserablauf jeweils | DN 50 |
| Max kurzfristige Abwassermenge | 0,4 l/sek |

Nur temperatur-resistente Abwasserrohre verwenden

Anschlussbedingungen Abluft und thermische Last

| | |
|------------------------|------------|
| Latente Wärmebelastung | 3.420 kJ/h |
| Sensible Wärmeabgabe | 3.580 kJ/h |
| Schallwert (Elektro) | 63 dB(A) |

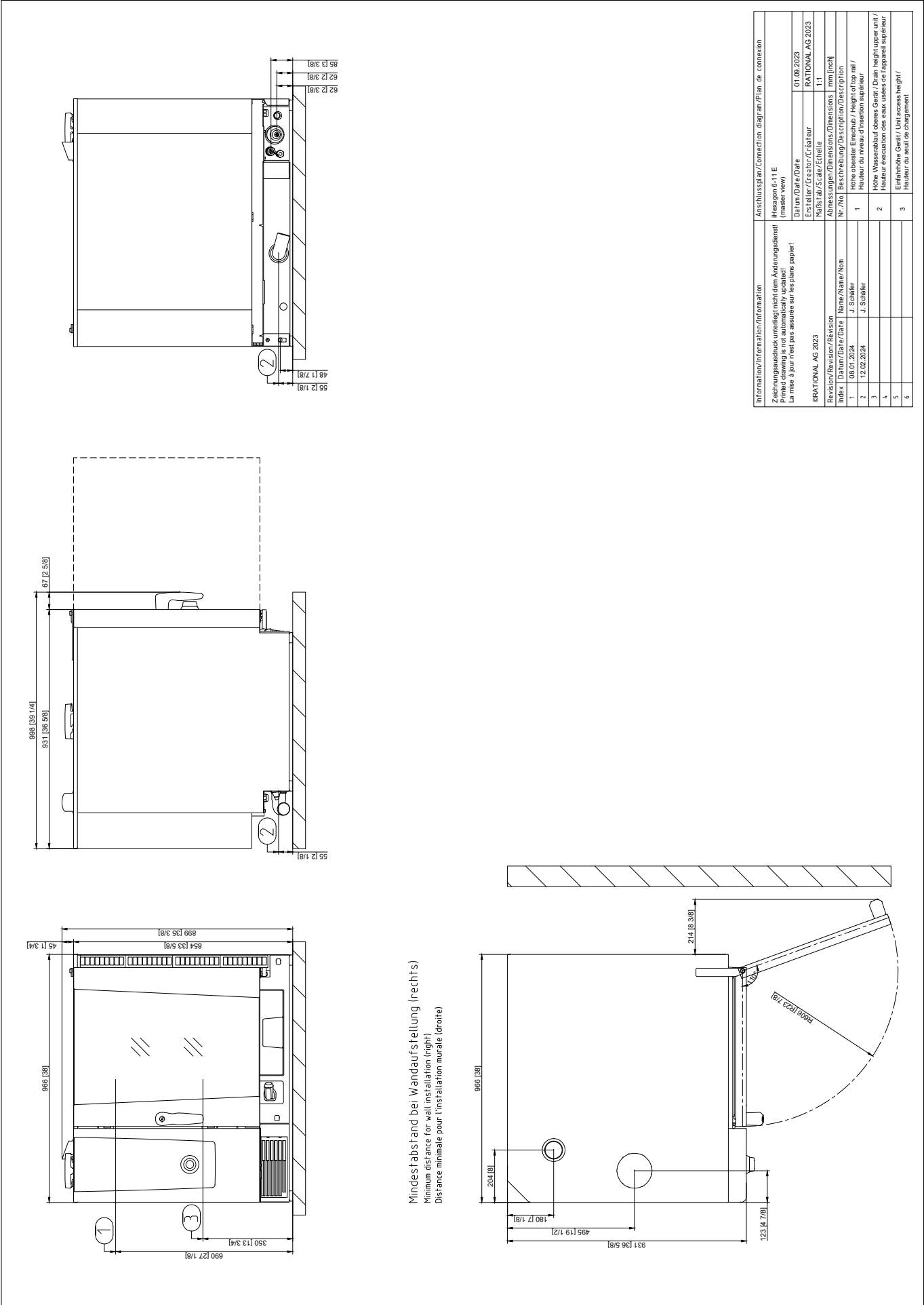
Anschlussbedingungen Daten

| | |
|-------------------------|-----------------------------|
| Datenschnittstelle LAN | Ethernet RJ45, CAT6 |
| Datenschnittstelle WiFi | WiFi 802.11 b/g/n (2,4 GHz) |

Mindestabstände bei Installation

| Mindestabstand | Links | Hinten | Rechts |
|----------------|-------|--------|--------|
| Standard | 50 mm | 0 mm | 0 mm |

Technische Zeichnung



Zubehör

| Zubehör | Artikelnummer |
|--|---------------|
| RATIONAL Active Green Kartuschen – garantiert beste Reinigungsleistung | |
| RATIONAL Care Kartuschen – verhindern Kalkablagerungen effektiv | |
| Geräteinstallations-Kit | |
| Untergestelle in unterschiedlichen Ausführungen | |
| Mobiler Bausatz mit Walzen und Höhenausgleich für Bodenaufstellung | |
| Hitzeschild – für die Installation eines Gerätes neben einer Hitzequelle wie z.B. einem Grill | |
| Kondensationsunterbrecher – zur Umleitung von Dampf und Wrasen in vorhandene Abluftsysteme | |
| Nivellierbausatz zum Ausgleich von Höhenunterschieden und Gefällen bei Bodenaufstellung | |
| Combi-Duo-Kit – zum Aufbau eines Combi-Duo aus 2 iHexagon oder mit einem iCombi Pro bzw. iCombi Classic Kochsystem | |
| RATIONAL-USB 3.0-Stick – für die sichere Übertragung von Garprogrammen und HACCP-Daten | |

Zum Erreichen eines idealen Garergebnisses finden Sie ein breites Angebot an Garzubehören sowie weitere Zubehörinformationen in der Zubehörbroschüre bei Ihrem Händler oder unter www.rational-online.com

| | |
|--------|---|
| Planer | RATIONAL AG |
| | Siegfried-Meister-Straße 1, DE-86899 Landsberg am Lech Tel. +49 8191-327-0 E-Mail: info@rational-online.com Besuchen Sie uns im Internet: www.rational-online.com |