



Kapacitet

- > 6 långsgående gejderspår för 1/1 GN-tillbehör
- > Uttagbart standardinhängningsställ med 68 mm gejdavstånd
- > Stort utbud av tillbehör för olika tillagningsmetoder som grillning, bräsering eller bakning
- > För användning tillsammans med 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN-tillbehör

Manuellt kombiugnsläge

- > Ångkoka 30 °C–130 °C (med Powersteam-funktion)
- > Varmluft 30 °C–300 °C
- > Kombination av ånga och varmluft 30 °C–300 °C
- > Kan vid behov accelereras med mikrovågor inom temperaturintervallet 30 °C–260 °C

Beteckning

Intelligenta matlagningssystem med nätverksanslutning och driftsätten fågel, kött, fisk, ägggrätter/dessert, tillbehör/grönsaker, bakverk och Finishing samt tillagningsmetoderna steka, koka, baka och grilla.

- > Kombiugn enligt DIN 18866 (i manuellt läge).
- > För de tillagningsmetoder som används mest i det professionella köket.
- > För användning av ånga och varmluft enskilt, efter varandra eller kombinerat; vid behov accelererat med mikrovågor.

Du kan välja mellan följande intelligenta assistenter:

Intelligenta assistenter

iClimateBoost  iCookingSuite  iProductionManager  iCareSystem 
AutoDose

iClimateBoost

iClimateBoost är den intelligenta klimatstyrningen i iHexagon. Tack vare samspelet mellan sensorer, högeffektivt värmesystem och ånggenerator samt den aktiva avfuktningen och intelligent styrda mikrovågsugnen är klimatet alltid helt perfekt. Den intelligenta luftcirkulationen och jämna fördelningen av mikrovågorna på alla sex gejderspår säkerställer bästa möjliga energitillförsel till livsmedlet. Därmed säkerställs enastående produktivitet med hög kvalitet på maten, jämna resultat och minimal energiförbrukning.

iCookingSuite

iCookingSuite är matlagningssensorn i iVario. Till att börja med väljer användaren mellan sju driftsätt och/eller fyra tillagningsmetoder för tillagningsprocessen som passar för livsmedlet. Önskat tillagningsresultat anges också av användaren. Ugnen föreslår brynings- och tillagningsgradsinställningar. Intelligenta sensorer läser av maträtternas storlek, mängd och status. Beroende på hur tillagningsprocessen fortskrider anpassas alla viktiga tillagningsparametrar som temperatur, klimat, lufthastighet och tillagningstid exakt på sekunder. Det önskade resultatet uppnås med högsta möjliga kvalitet på kortast möjliga tid. Om så önskas kan man gripa in i tillagningsprocessen och anpassa tillagningsresultatet. Användaren kan när som helst växla till iProductionManager eller manuellt läge. Med iCookingSuite uppnår man enkelt och utan övervakning en hög och standardiserad matkvalitet på kortare tid.

iProductionManager

iProductionManager organiserar produktionsprocessen intelligent och flexibelt. Bland annat genom att visa vilka produkter som kan tillagas tillsammans på olika gejdor, ange en optimal turordning för rätter som ska tillagas och övervaka tillagningsprocessen. iProductionManager ger anvisningar om insättning och uttagning av maträtterna. Beroende av köksprocessen kan man placera bongarna fritt eller ordna dem efter en bestämd sluttid. På samma sätt ordnar iProductionManager maträtternas ordningsföljd och gör inställningarna automatiskt. Dessutom kan portionsrätter snabbt och enkelt värmas upp till ättemperatur. Enkla övervakningsuppgifter bortfaller, arbetstid sparas in och produktiviteten täcker enkelt rusningstider.

iCareSystem

iCareSystem är det intelligenta rengörings- och avkalkningssystemet i iHexagon. Det känner av aktuell nedsmutsning och igenkalkning och föreslår perfekt rengöringssteg samt kemikaliemängd för nio rengöringsprogram. Den ultrasnabba rengöringen rengör matlagningssystemet på endast 12 minuter. Alla rengöringsprogram kan köras på natten utan övervakning. På begäran stängs matlagningssystemet av automatiskt. Med lägre förbrukning av fosfat- och mikropplastfria rengöringsprodukter, vatten och energi är iCareSystem extra sparsamt och miljövänligt. På så sätt är alltid matlagningssystemet rent och hygieniskt utan manuell arbetsinsats och till minimala kostnader. Rengöringssystemet iCareSystem Autodose möjliggör dessutom en helt autonom rengöring med minimal kontakt med rengöringsmedel.

Maskinbeskrivning och funktioner

Intelligenta funktioner

- > Intelligent klimatsstyrning med procentnoggrann mätning, inställning och kontroll av luftfuktigheten
- > Den faktiskt uppmätta luftfuktigheten i matlagningsskåpet kan ställas in och hämtas
- > Dynamisk luftcirkulation i ugnsutrymmet tack vare intelligent reverserande fläkthjul med fem intelligent styrda och manuellt programmerbara hastigheter
- > Intelligent styrning av tillagningsprocesser för att uppnå önskat resultat, till exempel brynings- och tillagningsgrad, på ett säkert och effektivt sätt, oberoende av operatör, storlek på livsmedlet och beskickningsmängden. Tillagningssteg och tillagningsparametrar såsom temperatur, tid, lufthastighet och mikrovågseffekt anpassas automatiskt
- > Intelligent, procentnoggrann reglering av mikrovågseffekten
- > Dynamisk fördelning av mikrovågorna i ugnsutrymmet med två mikrovågsgeneratorer och intelligenta nätdelar
- > Sekundexakt övervakning och beräkning av bryningsgraden baserat på Maillard-reaktionen och den inre tillagningen för att reproducera optimala tillagningsresultat
- > Ingrepp i intelligenta tillagningsprocesser eller omkoppling från iCookingSuite till iProductionManager för högsta flexibilitet
- > Intelligent tillagningsprocess för tillagning av bakverk
- > Individuell, intuitiv programmering med drag och släpp av upp till 1 200 program med upp till 30 steg.
- > Automatiserat, intelligent planerings- och styrverktyg iProductionManager för optimal organisation av flera tillagningsprocesser och blandade laster. Automatisk stängning av planeringsluckor. Automatisk tids- eller energioptimering av planering och tillagning med måltid för att påbörja eller avsluta tillagning av mat samtidigt. Fullt mikrovågseffektläge kan aktiveras för att minimera tillagningstiderna under perioder med hög belastning.
- > Visuell signalering av lastnings- och lossningsanvisningar med hjälp av energibesparande LED-belysning
- > Automatisk återupptagning och optimalt slutförande av en tillagningsprocess efter strömavbrott som varat i mindre än 15 minuter
- > Intelligent rengöringssystem föreslår rengöringsprogram och erforderlig mängd rengöringsmedel baserat på graden av nedsmutsning av matlagningssystemet
- > Visning av aktuell rengöringsstatus och avkalkningsstatus
- > Enkelt att skapa och överföra program (tillagnings- och rengöringsprogram för iCareSystem AutoDose) och varukorgar från och till andra matlagningssystem från RATIONAL genom säker molnanslutning med ConnectedCooking eller via USB-minne
- > Ventilationskåpor (tillbehör) med situationsanpassning av sugeffekten och överföring av servicemeddelanden

Tillagningsfunktioner

- > Effektiv ånggenerator för optimal ångeffekt även vid låga temperaturer under 100 °C
- > Snabbast möjliga tillagning tack vare kombinationen av hög värmeeffekt, mikrovågseffekt och ånga
- > Snabb, manuell tillagning med varmluft, ångkokning eller kombiugn med mikrovågsstöd, valbar i fem steg
- > Power-Steam-funktion: ökad, kontinuerlig ångeffekt kan väljas för regionala rätter som exempelvis Dim Sum
- > Integrerat, underhållsfritt fettavskiljningssystem utan extra fettfilter
- > Nedkylningsfunktion för snabb nedkylning av ugnsutrymmet med valbar, extra snabb nedkylning genom vatteninsprutning
- > Kärntemperaturnål med sex mätpunkter samt automatisk felkorrigering vid felstick.
- > Delta-T-tillagning för extra skonsam tillagning med minimala tillagningsförluster
- > Exakt pensling, vattenmängd i ml kan ställas in i fyra steg i temperaturintervallet 30 °C–260 °C för varmluft eller kombination av ånga och varmluft
- > Digital temperaturvisning i °C eller °F, visning av inställda och faktiska värden
- > Digital visning av fukthalten i ugnsutrymmet och tid, visning av inställda och faktiska värden
- > Tidsformat kan ställas in i 24-timmarsformat eller am/pm
- > 24-timmars realtidsklocka med automatisk omställning mellan sommar- och vintertid i kombination med ConnectedCooking
- > Automatiskt förvald starttid, med inställbart datum och inställbar tid
- > Integrerad handdusch med automatisk återföring och två lägen för dusch eller stråle
- > Energisparande LED-belysning i ugnsutrymmet med lång livslängd och hög färgåtergivning för snabb identifiering av tillagningstillståndet

Manövrering

- > Högupplöst 10,1 tum TFT-färgdisplay och kapacitiv pekskärm med självförklarande symboler för enkel, intuitiv manövrering med styrning med stryk- och svepgester
- > Uppmaningar via ljudsignaler och meddelanden när användaren måste ingripa
- > Central inställningsratt med tryckfunktion för intuitiva val och bekräftelse av inställningar
- > Mer än 55 språk som kan ställas in för användargränssnitt och hjälpfunktion
- > Grundläggande matlagningspreferenser för landspecifika kök kan väljas oberoende av det inställda maskinspråket. Möjlighet att välja ett bredare landspecifikt kök
- > Specialanpassade tillagningsparametrar för internationella och landspecifika rätter kan väljas och startas oberoende av det inställda maskinspråket
- > Sökassistent för att snabbt hitta tillagningsfunktioner, användningsexempel, program, planeringar och inställningar
- > Enkelt val av tillagningsprocesser via sju driftsätt och/eller fyra tillagningsmetoder
- > Cockpit-funktion för visning av information om delmomenten i en tillagningsprocess
- > Individualisering och styrning av användarprofiler och åtkomsträttigheter via MyDisplay för enkel och säker användning utan användningsfel
- > Interaktiva meddelanden om tillagningsprocesser, handlingsuppsmaningar, intelligenta funktioner och varningar med Messenger

Arbets- och driftsäkerhet

- > Elektronisk säkerhetstermostat för ånggenerator och varmluftsuppvärmning
- > Säkerhetslås på dörren med tillslagsfunktion och manuell låsning för ergonomisk och säker användning
- > Integrerad fläkthjulsbroms
- > Rengöringssystem iCareSystem Autodose: Användning av patroner för rengörings- och underhållsfunktion. Ingen kontakt med rengörings- och underhållsmedel vid daglig användning
- > Godkänd enligt nationella och internationella standarder för obebakad drift
- > Maximal beskickningshöjd 1,6 m vid användning av RATIONALs stativ

Uppkoppling

- > Integrerat IP-skyddat Ethernet-gränssnitt för kabelanslutning till den molnbaserade uppkopplingslösningen ConnectedCooking
- > Integrerat WiFi-gränssnitt för trådlös anslutning till den molnbaserade uppkopplingslösningen ConnectedCooking
- > Integrerat USB-gränssnitt för lokalt datautbyte
- > Central apparathantering, recept-, varukorgs- och programhantering, HACCP-datahantering, underhållshantering via den molnbaserade nätverkslösningen ConnectedCooking
- > Cybersäkerhet validerad enligt EN18031-1

Installation, underhåll och miljö

- > Vi rekommenderar professionell installation som utförs av RATIONAL-certifierade tekniker
 - > Fast avloppsanslutning enligt gällande standarder (SVGW, WRAS)
 - > Anpassning till installationsplatsen (höjd över havet) genom automatisk kalibrering
 - > Drift möjlig utan avhärtningsystem och utan extra manuell avkalkning
 - > Uppställning på golv eller mot väggen genom anslutning i sockelområdet *
 - > Service-diagnossystem med automatisk visning av servicemeddelanden, självtestfunktion för att aktivt kontrollera maskinens funktioner
 - > Fjärrdiagnos via ConnectedCooking kan utföras av certifierad RATIONAL servicepartner
 - > 2 års RATIONAL-garanti inkl. delar, arbete och framkörning **
 - > Regelbundet underhåll rekommenderas. Underhåll enligt tillverkarens rekommendationer utfört av RATIONAL-servicepartners
- * Mer information finns i installations- och planeringsdokumentationen
- ** Villkoren i tillverkarens garantivillkor på www.rational-online.com gäller

Rengöring och skötsel

- > Nätverksberoende, automatiskt rengörings- och servicesystem för ugnsutrymme och ånggenerator
- > Nio rengöringsprogram för obemannad rengöring, även över natten, med automatisk rengöring och avkalkning av ånggeneratoren
- > Ultrasnabb rengöring på bara tolv minuter för nästintill avbrottsfri, hygienisk produktion
- > Automatisk säkerhetsrutin efter strömbrott säkerställer ett ugnsutrymme fritt från rengöringsmedel även efter avbruten rengöring
- > Hygienisk uppställning på slät botten utan fötter för enkel och säker rengöring
- > Ventilerad ugnsdörr med treglasfönster, värmereflekterande specialbeläggning och svängbara innerglas för enkel rengöring
- > Inner- och yttmaterial: rostfritt stål som uppfyller DIN 1.4301, hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar med avrundade hörn och optimerad luftström
- > Enkel och säker utvändig rengöring tack vare ytor av glas och rostfritt stål samt skydd mot vattensprut från alla riktningar tack vare skyddsklass IPX5
- > Möjlighet att övervaka den automatiska rengöringen via den molnbaserade uppkopplingslösningen ConnectedCooking
- > Rengöringssystem iCareSystem AutoDose med upp till fyra patroner för autonom rengöring med minimal kontakt med rengöringsmedel

Tillval

- > Anslutning till energioptimeringssystem
- > Anslutning till driftövervakningen (potentialfria kontakter)
- > Skydd för kontrollpanelen
- > Låsbar manöverpanel
- > Handdusch bortfaller

Tekniska specifikationer

Mått och vikt WA45

Mått (B x H x D)	
Kökssystem (kropp)	966 x 854 x 931 mm
Kokningssystem (totalt)	966 x 899 x 998 mm
Kökssystem med förpackning	968 x 1264 x 998 mm
Maximal arbetshöjd översta insatsen*	1,60 m

*vid användning av ett lämpligt RATIONAL-underställ

Vikt	
Maximal matningsmängd/insats	15 kg
Maximal total matningsmängd	30 kg
Vikt elektrisk apparat utan förpackning	150 kg
Vikt elektrisk apparat med förpackning	187 kg

Anslutningsvillkor el

Spänning 3 NAC 400 V	
Anslutningsvärden el	20,1 kW
Effekt ångdrift	9 kW
Effekt varmluft	17 kW
Effekt mikrovågsugn	2,6 kW
Säkring	32 A
RCD-typ	B
Spänning 3 AC 220 V	
Anslutningsvärden el	22,3 kW
Effekt ångdrift	9,8 kW
Effekt varmluft	19,3 kW
Effekt mikrovågsugn	2,6 kW
Säkring	63 A
RCD-typ	B

Spänning 3 NAC 400 V	
Anslutningsvärden el	20,1 kW
Effekt ångdrift	9 kW
Effekt varmluft	17 kW
Effekt mikrovågsugn	2,6 kW
Säkring	32 A
RCD-typ	B
Spänning 3 NAC 415 V	
Anslutningsvärden el	21,1 kW
Effekt ångdrift	9,6 kW
Effekt varmluft	18,2 kW
Effekt mikrovågsugn	2,6 kW
Säkring	32 A
RCD-typ	B

Anslutningsvillkor vatten

Vattenanslutning (tryckslang) vardera	G 3/4
Vattentryck (hydrauliskt tryck) vardera	1,0–6,0
Maximalt flöde per matlagningssystem	12,0 l/minut
Vattenavlopp vardera	DN 50
Max. korttidsavloppsmängd	0,4 l/sek.

Anslutningsvillkor för frånluft och termisk belastning

Latent värmebelastning	3 420 kJ/t
Sensibel värmeavgång	3 580 kJ/t
Tröskelvärde (el)	63 dB(A)

Anslutningsvillkor data

Datagränssnitt LAN	Ethernet RJ45, CAT6
Datagränssnitt Wi-Fi	Wi-Fi 802.11 b/g/n (2,4 GHz)

Minsta avstånd vid installationen

Minimavstånd	Vänster	Bakom	Höger
Standard	50 mm	0 mm	0 mm

Installationsföreskrifter

- > Om det finns värmekällor på maskinens vänstra sida måste det minsta avståndet till dessa vara 350 mm. Om det finns värmekällor på maskinens högra sida måste det minsta avståndet till dessa vara 100 mm.
- > Landspecifika och lokala normer och föreskrifter, med hänsyn till installation och användning av industriella maskiner, ska följas. De lokala normerna och föreskrifterna för ventilationsanläggningar ska också beaktas.
- > För användning av ConnectedCooking krävs ett RJ45 nätverksuttag eller möjlighet för anslutning till Wi-Fi (IEEE 802.11 a/g/n). För optimal effekt krävs en hastighet på 100 MB/s.

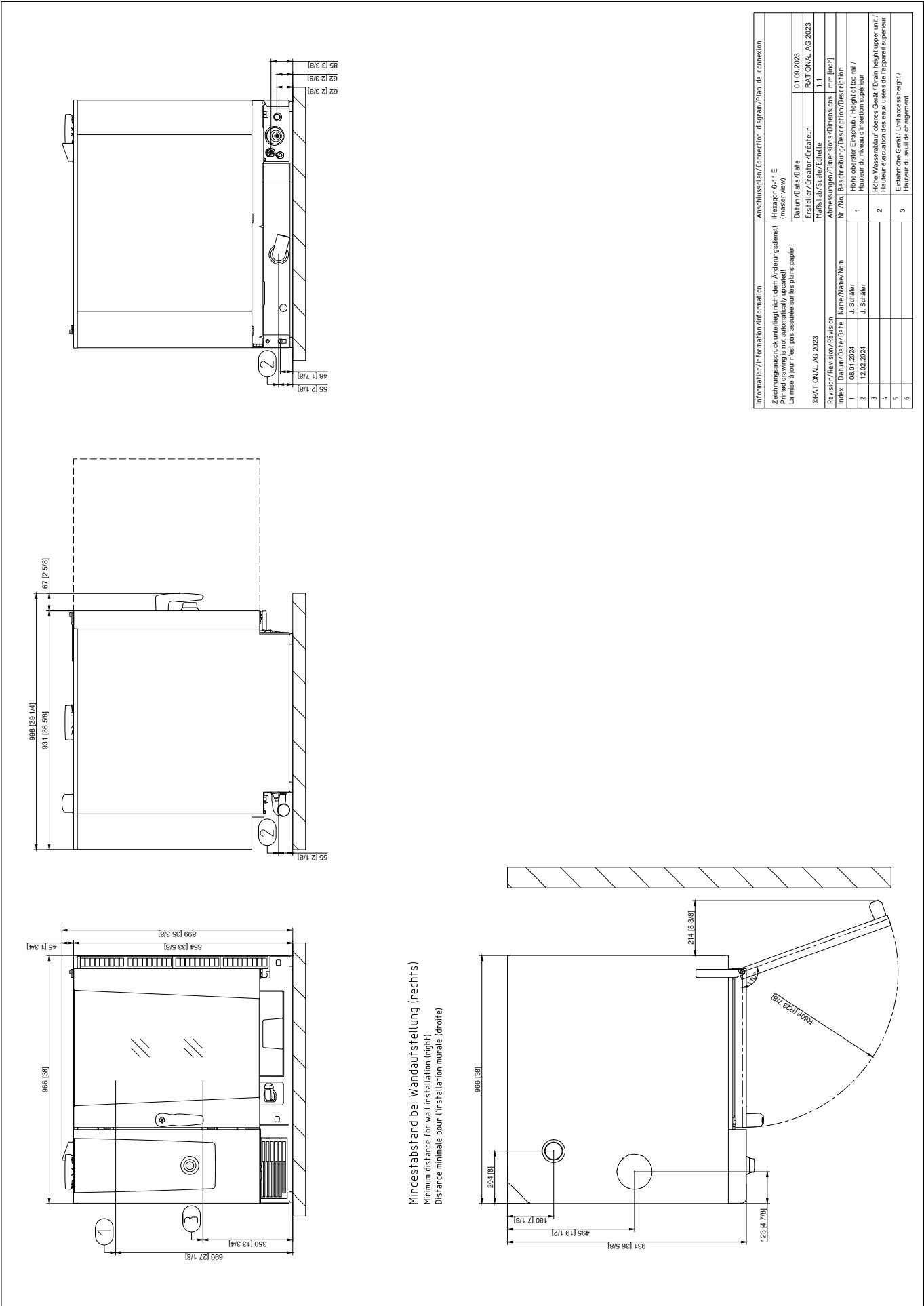
Godkännanden/deklarationer



NSF-certifiering

iHexagon är NSF-certifierad, framgår av NSF-listan.

Teknisk ritning



Tillbehör

Tillbehör	Artikelnummer
RATIONAL Active Green-patroner – garanterat bästa rengöringseffekt	
RATIONAL Care-patroner – förhindrar effektivt kalkavlagringar	
Maskininstallationssats	
Stativ i olika utföranden	
Mobil-byggsats med valsar och höjdujtämning för uppställning på golv	
Värmesköld – för installation av en enhet bredvid en värmekälla, t.ex. en grill	
Kondensationsavbrytare – för omledning av ånga och kondens till det befintliga frånluftssystemet	
Nivåutjämningssats för utjämning av höjdskillnader och lutningar vid uppställning på golv	
Combi-Duo-kit – för uppbyggnad av en Combi-Duo bestående av två iHexagon eller med ett iCombi Pro-respektive iCombi Classic-matlagningssystem	
RATIONAL USB 3.0-minne – för säker överföring av matlagningsprogram och HACCP-data	

För ett perfekt matlagningsresultat finns ett brett utbud av matlagningstillbehör samt ytterligare information om tillbehör i tillbehörsbroschyren hos din återförsäljare eller på www.rational-online.com

Köksplanerare	RATIONAL Scandinavia AB
	Kabingatan 11, 212 39 Malmö Tfn +46 (0)40-680 85 00 Fax +46 (0)40-680 85 09 E-post: info@rational-online.com Besök oss på internet: www.rational-online.com