Rational: con iHexagon più velocità e qualità nelle cucine professionali

20251031114618rational-food-preparation-ihexagon

Lanciato online un anno e mezzo fa, Rational presenta ora anche al pubblico italiano iHexagon, il nuovo sistema di cottura che riesce a combinare in modo intelligente vapore, aria calda e microonde per ottenere cibi di alta qualità, uniformemente cotti su tutti i livelli della versione 6-1/1, nel minor tempo possibile. iHexagon è pensato in particolare per i clienti il cui concept aziendale punta in egual misura su qualità e velocità. È in grado di produrre grandi quantità, risultando ideale per la preparazione di pasti destinati a eventi con molti partecipanti o servizi catering, come i buffet. Inoltre, grazie alla sua rapidità, consente di servire prodotti freschi e cotti al momento o riscaldare snack e prodotti convenience in pochi secondi, anche nelle ore di punta. Questo si traduce in zero attese e in un incremento delle vendite.

«*Con questa nuova linea di prodotto, siamo i primi sul mercato a riuscire a combinare aria calda, vapore e tecnologia a microonde all'interno della camera di cottura in modo così intelligente da distribuire l'energia uniformemente su tutti e sei i livelli*», ha detto Enrico Ferri, amministratore delegato di Rational Italia nel corso della presentazione di iHexagon avvenuta durante l'ultima edizione di Host Milano, sottolineando come l'utente possa ottenre risultati eccellenti e costanti su tutti i livelli, cuocendo contemporaneamente diverse tipologie di alimenti. iHexagon, infatti, può cuocere 3 teglie di lasagne in 28 minuti, 60 patate al cartoccio in 35 minuti, 48 polpette in 12 minuti o riscaldare un pieno carico di alette di pollo in 3:30 minuti e uno di wrap o hamburger di pollo in 1:45 minuti. È il sistema di cottura intelligente per avere risultati eccellenti in tempi record in produzione, take-away e cottura espressa.

Per tutte le altre necessità di cottura, Rational continua a proporre come soluzione iCombi Pro e iVario Pro. Quest'utlimo, in particolare, è in grado di sostituire brasiere, bollitori, friggitrici e pentole a pressione nella ristorazione collettiva, e pentole, padelle, friggitrici e fornelli nei ristoranti, sarà anch'esso utilizzato durante la fiera. Questo sistema di cottura multifunzionale si distingue non solo per l'elevata produttività e la qualità costante, ma anche per la sua flessibilità e precisione. I visitatori

avranno modo di osservare direttamente la sua versatilità operativa - utilizzabile sia come bollitore per la pasta sia come fry top per la cottura espressa - e di apprezzarne la rapidità e l’elevata produttività nella cottura a pressione. Da non dimenticare, infine, il fatto che gli utenti ottengono ancora di più dalle apparecchiature Rational quando sono collegate al sistema digitale di gestione cucina ConnectedCooking. Oltre agli aggiornamenti software automatici, la funzione MyDisplay consente, ad esempio, di creare display personalizzati per le unità e inviarli a tutti i sistemi di cottura presenti in più sedi. Questo permette di risparmiare tempo e garantire standard uniformi, anche in cucine prive di personale qualificato.