Rational, con iHexagon la cottura è intelligente e veloce

20251216213644rational-food-preparation-ihexagon-screen

Il target ideale sono quei clienti il cui obiettivo punta in egual misura su qualità e velocità. Stiamo parlando di iHexagon di Rational, la new-entry dell'azienda tedesca che, dopo il debutto nel Regno Unito un anno e mezzo fa, è stata lanciata anche nel mercato italiano e presentata durante l'ultima edizione di Host. Un 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.

Non a caso, infatti, iHexagon è in grado di produrre grandi quantità di prodotto, risultando particolarmente indicato per la preparazione di pasti destinati a eventi con molti partecipanti o a servizi catering, come i buffet. Grazie alla sua rapidità, poi, questa tipologia di forno consente di servire prodotti freschi e cotti al momento, come pure di 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.

Come cuocere contemporaneamente diverse tipologie di alimenti

«*Siamo stati entusiasti di presentare iHexagon a Host* - ha detto Enrico Ferri, Amministratore Delegato di Rational Italia -. *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*». Ciò significa che l'utente ottiene risultati eccellenti e costanti su tutti i livelli e può persino cuocere contemporaneamente diverse tipologie di alimenti.

Il nuovo prodotto sta già dimostrando il suo valore sul mercato, come confermano le prime testimonianze dei clienti, tra cui quella di Christian Hood, Sous Chef dell'Ipswich Town Football Club nel Regno Unito che ha adottato iHexagon: «*La velocità è fondamentale. Per noi la cosa più*

importante è che sia veloce e che la qualità rimanga elevata». E aggiunge: «*Non devo preoccuparmi di avere una friggitrice o una griglia. Queste funzioni sono già incluse in iHexagon*».

iHexagon 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.

I vantaggi di iCombi Pro e iVario Pro

Per tutte le altre necessità di chef e cuochi, Rational continua a proporre come soluzione iCombi Pro e iVario Pro. Grazie alla sua intelligenza iCombiPro pianifica e controlla autonomamente i processi di cottura, garantendo una qualità costante su tutti i livelli in ogni momento. Inoltre, rileva il grado di sporco al termine del lavoro, suggerisce il programma di pulizia più adatto e si pulisce automaticamente. iVario Pro, che sostituisce brasiere, bollitori, friggitrici e pentole a pressione nella ristorazione collettiva, e pentole, padelle, friggitrici e fornelli nei ristoranti, si distingue non solo per l'elevata produttività e la qualità costante, ma anche per la sua flessibilità e precisione.

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.