iHexagon: la nuova era della cottura professionale arriva in Italia

20260312190110rational-keyvisual-ihexagon-white-1077922copia

Velocità, qualità e flessibilità: queste sono le premesse di **iHexagon**, il nuovo sistema di cottura intelligente firmato Rational, che a ottobre 2025 ha debuttato anche sul mercato italiano. Grazie alla combinazione di **vapore, aria calda e microonde**, iHexagon garantisce risultati eccellenti in tempi record, su **tutti e sei ripiani**, adattandosi automaticamente al tipo di alimento e alle esigenze operative. Pensato per cucine ad alta intensità, iHexagon sostituisce più apparecchi tradizionali in solo **1 m²**, riducendo i tempi di preparazione **fino al 30%** rispetto ai sistemi convenzionali. È ideale per la produzione, il take away e la cottura espressa; lo raccontano le esperienze di tre realtà internazionali che si occupano di ristorazione veloce ed eventi sportivi.

LE CASE HISTORY DI IHEXAGON

Tempi di attesa ridotti e vendite in aumento: non è forse questo il desiderio di chi si occupa della ristorazione negli stadi? È per questo che realtà come il Tottenham Hotspur Stadium e l'Ipswich Town Football Club nel Regno Unito, o la Veltins Arena, casa del club tedesco FC Schalke 04, si affidano sempre più all'iHexagon di Rational. Il sistema coordina in modo intelligente aria calda, vapore e microonde su tutti i livelli, garantendo la massima qualità in tempi minimi.

Al **Tottenham Hotspur Stadium**, primo al mondo a installare due iHexagon sovrapposti, la rivoluzione è tangibile. **«***Produciamo 4.500-5.000 prodotti per evento, in 5-7 minuti anziché 25*», afferma lo chef Ian Green*. «I tempi di attesa sono diminuiti, la qualità è migliorata e le vendite sono aumentate del 30%. Anche la sostenibilità ne beneficia: meno olio, meno sprechi, meno consumi. Stimiamo un risparmio di circa 16.000 litri di olio a stagione. Anche il consumo energetico è nettamente inferiore, e riduciamo gli sprechi alimentari perché possiamo produrre in base alla domanda, invece di fare scorte»*.

Mark Reynolds, Regional Executive Chef del catering Levy al Tottenham Stadium, ha vissuto un'esperienza simile: «*I due sistemi di cottura iHexagon che utilizziamo nella 'Chicken House' ci permettono di preparare circa 800 porzioni di pollo o hamburger in soli 5-7 minuti. Occupano lo spazio di due forni combinati standard, ma lavorano come quattro*». E continua: «*Prima usavamo un altro forno. All'epoca ci volevano 20-25 minuti per ottenere ciò che ora produciamo in appena 5-7 minuti*». Reynolds conclude: «*I nostri ospiti notano soprattutto quanto sia più veloce ora, nonostante l'elevata richiesta. Le vendite sono aumentate, i tempi di attesa si sono ridotti e la qualità è migliorata*». Ian Green, head chef al Tottenham, sottolinea un altro aspetto:».

All'**Ipswich Town Football Club**, dove si preparano fino a 1400 pasti nei weekend, iHexagon ha conquistato il team di cucina. "La cosa più importante per noi è la velocità, senza compromettere la qualità", racconta il Sous Chef Christian Hood. Il sistema consente di lavorare sotto pressione, semplificando i processi e garantendo uniformità. «P*rima avevamo molti colli di bottiglia. Grazie alla velocità e all'efficienza di iHexagon, sono ormai un ricordo*», racconta Christian Hood, sous chef dell'Ipswich Town Football Club. Ma non è solo la rapidità a colpirlo, bensì anche la qualità: «*Il petto d'anatra era perfetto, tenero come se fosse stato cotto sottovuoto, con una pelle meravigliosamente croccante*». E aggiunge: «*Non devo più preoccuparmi della friggitrice o della griglia: tutto è integrato in iHexagon*».

Anche Markus Dworaczek, executive chef del **FC Schalke 04,** è rimasto subito colpito dalla quantità di cibo che si può preparare: «*Hot dog per oltre 800 persone? Nessun problema! Con iHexagon sono perfettamente cotti in appena 1,5 minuti per ogni ciclo di cottura: un vero touchdown*».

La catena **PC Tank** in Lussemburgo ha adottato iHexagon in diverse stazioni di servizio, con il marchio Gourmet Rapide. «*Con iHexagon possiamo preparare molti prodotti contemporaneamente, anche in momenti diversi*», spiega Natalie Höft, Assistant Retail Manager. Il sistema si adatta agli spazi ridotti, consente una produzione flessibile e riduce gli sprechi grazie alla cottura su richiesta. Il lavaggio automatico con **iCareSystem AutoDose** semplifica ulteriormente il lavoro. Con **ConnectedCooking**, iHexagon diventa parte di un ecosistema digitale che semplifica la gestione, monitora i consumi e distribuisce programmi di cottura. Un sistema pensato per chi cerca **prestazioni elevate, sicurezza, pulizia e controllo**, anche in ambienti complessi.

Tre storie diverse, un unico denominatore: efficienza, qualità e innovazione. iHexagon non è solo un forno, ma un alleato strategico per chi vuole offrire il meglio, in ogni momento. Chi ha scelto iHexagon per gestire la ristorazione negli stadi ne ha tratto grandi vantaggi. Supermercati, stazioni di servizio, ristoranti casual dining e fast food che puntano su una cucina veloce ma di qualità non vorranno più farne a meno.

RISULTATI ECCELLENTI IN TEMPI RECORD

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.

Enrico Ferri, Amministratore Delegato di Rational Italia, dichiara: «*Con iHexagon 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.