

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 ottenere 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'ultimo, in particolare, è in grado di sostituire brasier, 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.