Datasheet

iHexagon® 6-1/1 E



Capaciteit
> 6 Lengteonderkasten voor de 1/1 GN-toebehoren
> Uitneembare standaard inhangrekken met een inhangafstand van 68 mm
> Grote keuze uit toebehoren voor verschillende bereidingsmethoden zoals grillen, stoven of bakken.
> Voor gebruik met 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN-accessoires

Handmatige combi-stoomovenmodus
> Stomen 30 °C – 130 °C (met Powersteam-functie)
> Hete lucht 30 °C – 300 °C
> Combinatie van stoom en hetelucht 30 °C – 300 °C
> Telkens naar keuze versneld met microgolven in het bereik van 30 °C - 260 °C

Aanduiding

Intelligent, netwerkbaar kooksysteem met de bedrijfsmodi gevogelte, vlees, vis, eiergerechten/desserts, bijgerechten/groenten, bakkerijproducten en afwerking, evenals de bereidingswijzen braden, koken, bakken en grillen.
> Combi-stoomoven volgens DIN 18866 (in handmatige modus).
> Voor de meeste bereidingswijzen die in de professionele keuken worden toegepast.
> Voor het gebruik van stoom en hete lucht, afzonderlijk, achter elkaar of gecombineerd, elk naar keuze versneld met microgolven.

U kunt gebruikmaken van de volgende assistenten:

Intelligente assistenten

iClimateBoost iCookingSuite iProductionManager iCareSystem AutoDose

iClimateBoost
iClimateBoost is het intelligente klimaatbeheer van de iHexagon. Door de samenwerking van sensoren, een krachtig verwarmingssysteem, een verse stoomgenerator, actieve ontvochtiging en een intelligent aangestuurde magnetron is er altijd het juiste klimaat in de kookruimte beschikbaar. De intelligente luchtwerveling en gelijkmatige microgolfverdeling over alle 6 niveaus zorgen voor een optimale energie-inbreng in het voedsel. Dit garandeert een buitengewone productiviteit met een hoge voedselkwaliteit, gelijkmatigheid en minimaal energieverbruik.

iCookingSuite
De iCookingSuite is de kookintelligentie in de iHexagon. Aan het begin kiest de gebruiker het kookpad dat past bij het voedsel uit 7 bedrijfsmodi en/of 4 kookprocessen. Het gewenste kookresultaat wordt ook door de gebruiker opgegeven. Het apparaat stelt instellingen voor bruinings- en kookgraad voor. Intelligente sensoren detecteren de grootte, hoeveelheid en toestand van de gerechten. Afhankelijk van de voortgang van het kookproces worden alle belangrijke kookparameters, zoals temperatuur, klimaat in de kookruimte, luchtsnelheid, microgolfenergie en kooktijd, tot op de seconde nauwkeurig aangepast. Het gekozen gewenste resultaat wordt in de best mogelijke kwaliteit en in de kortst mogelijke tijd bereikt. Indien gewenst kan tijdens het kookproces worden ingegrepen en kan het kookresultaat worden aangepast. De gebruiker kan op elk moment overschakelen naar de iProductionManager of de handmatige modus. Met de iCookingSuite van de iHexagon kan op eenvoudige wijze en zonder controle-inspanning een aanzienlijke tijdwinst worden behaald, met een hoge, gestandaardiseerde voedselkwaliteit.

iProductionManager
De iProductionManager organiseert het productieproces op een intelligente en flexibele manier. Hiertoe behoren onder meer welke producten samen op verschillende laden kunnen worden bereid, de optimale volgorde van de gerechten en het bewaken van het kookproces. De iProductionManager ondersteunt met aanwijzingen voor het laden of uitnemen van gerechten. Afhankelijk van het keukenproces kunnen de bonnen vrij worden geplaatst of op een bepaalde streeftijd worden afgestemd. De iProductionManager rangschikt de volgorde van de gerechten en voert automatisch de juiste instellingen uit. Bovendien kunnen gerechten in porties in zeer korte tijd en in snelle opeenvolging op consumptietemperatuur worden gebracht. Eenvoudige controlewerkzaamheden komen te vervallen, er wordt werktijd bespaard en de productiviteit kan ook tijdens piekuren gemakkelijk worden opgevangen.

iCareSystem
Het iCareSystem is het intelligente reinigings- en ontkalkingssysteem van de iHexagon. Het detecteert de huidige mate van vervuiling en kalkaanslag en stelt het ideale reinigingsniveau en de ideale hoeveelheid chemicaliën voor uit 9 reinigingsprogramma's. De ultrasnelle tussentijdse reiniging reinigt het kooksysteem in slechts 12 minuten. Alle reinigingsprogramma's kunnen ook 's nachts zonder toezicht worden uitgevoerd. Indien gewenst schakelt het apparaat daarna automatisch uit. Met een laag verbruik van fosfaatvrije en microplasticvrije onderhoudsproducten, water en energie is het iCareSystem bijzonder zuinig en milieuvriendelijk. Zo is het kooksysteem altijd hygiënisch schoon, zonder handmatig werk en tegen minimale kosten. Het reinigingssysteem iCareSystem Autodose maakt bovendien een volledig autonome reiniging mogelijk met minimaal contact met reinigingsmiddelen.

Datenblatt, Versie 5 - 16-06-2026 - Technische wijzigingen voorbehouden.

Beschrijving van het apparaat en de functiekenmerken

Intelligente functies
> Intelligent klimaatbeheer met percentage-nauwkeurige vochtigheidsmeting, -instelling en -regeling
> De werkelijke gemeten vochtigheid in de kookkast kan worden ingesteld en opgevraagd
> Dynamische luchtwerveling in de kookruimte door intelligent omkeerbaar hoogvermogen ventilatorwiel met 5 ventilatorsnelheden, intelligent aangestuurd en handmatig programmeerbaar
> Intelligente regeling van kooktrajecten om het door de gebruiker gedefinieerde gewenste resultaat, bijvoorbeeld bruining en gaarheid, veilig, efficiënt en zo snel mogelijk te bereiken – onafhankelijk van de gebruiker, de grootte van het gerecht en de hoeveelheid. Automatische aanpassing van de kookstappen en kookparameters zoals temperatuur, tijd, luchtsnelheid en microgolfvermogen
> Intelligente, procentueel nauwkeurige regeling van het microgolfvermogen
> Dynamische microgolfverdeling in de kookruimte met twee microgolfgeneratoren en intelligente voedingen
> Seconde-nauwkeurige bewaking en berekening van de bruining op basis van de Maillard-reactie en de interne gisting, om optimale, reproduceerbare gistingsresultaten te bereiken
> Ingrijpen in het intelligente bereidingsproces of omschakelen van de iCookingSuite naar de iProductionManager voor de hoogste flexibiliteit
> Intelligent kookpad voor het rijzen van bakkerijproducten
> Individuele, intuïtieve programmering via drag-and-drop van maximaal 1.200 gaarprogramma's met maximaal 30 stappen.
> Geautomatiseerde, intelligente iProductionManager planning- en besturingstool voor de optimale organisatie van meerdere kookprocessen en gemengde ladingen. Automatisch sluiten van planningshiaten. Automatische tijds- of energieoptimalisatie van planning en doeltijd om voedsel op hetzelfde moment te bereiden. Stand voor volledig magnetronvermogen kan worden geactiveerd om de bereidingstijden tijdens piekperioden te minimaliseren.
> Visuele signalering van laad- en losaanwijzingen met energiebesparende LED-verlichting
> Automatische hervatting en optimale voltooiing van een kookproces na stroomonderbrekingen van minder dan 15 minuten
> Intelligent reinigingssysteem stelt reinigingsprogramma's en de benodigde hoeveelheid onderhoudsproducten voor op basis van de mate van vervuiling van het kooksysteem
> Weergave van de huidige reinigingsstatus en ontkalkingsstatus
> Eenvoudig aanmaken en overzetten van programma's (gaarprogramma's en reinigingsprogramma's voor iCareSystem AutoDose) en winkelmandjes van en naar andere RATIONAL-kooksystemen via een veilige cloudverbinding met ConnectedCooking of via een USB-stick
> Condensatiekappen (accessoires) met situationele aanpassing van de afzuigcapaciteit en overdracht van servicemeldingen

Bereidingsfuncties
> Krachtige stoomgenerator voor optimale stoomprestaties, zelfs bij lage temperaturen onder 100 °C
> Zo snel mogelijk garen door de combinatie van een hoog thermisch verwarmingsvermogen, microgolfvermogen en stoom
> Versneld, handmatig koken met hete lucht, stomen of combi-stomen met microgolfondersteuning, selecteerbaar in 5 niveaus
> Power-Steam-functie: verhoogde, continue stoomcapaciteit selecteerbaar voor regionale toepassingen zoals dim sum
> Geïntegreerd, onderhoudsvrij vetafscheidesysteem zonder extra vetfilter
> Cool-down-functie voor snelle afkoeling van de kookruimte met uitschakelbare, extra snelle koeling door waterinjectie
> Kerntemperatuursensor met 6 meetpunten en automatische foutcorrectie bij foutieve instellingen.
> Delta-T-garen voor bijzonder zachte bereiding met minimale kookverliezen
> Exact stomen, waterhoeveelheid instelbaar in 4 stappen binnen het temperatuurbereik van 30 °C – 260 °C voor hete lucht of combinatie van stoom en hete lucht
> Digitale temperatuurweergave instelbaar in °C of °F, weergave van gewenste en werkelijke waarden
> Digitale weergave van de vochtigheid en tijd in de kookruimte, weergave van gewenste en werkelijke waarden
> Tijdformaat instelbaar in 24-uursformaat of am/pm
> 24-uurs realtimeklok met automatische omschakeling van zomer- naar wintertijd bij verbinding met ConnectedCooking
> Automatische starttijdvoorkeuze instelbaar met datum en tijd
> Geïntegreerde handdouche met automatisch terugtreksysteem en schakelbare functie van sproeistand naar enkele straal.
> Energiebesparende, duurzame ledverlichting in de ovenruimte met hoge kleurweergave voor snelle herkenning van de bereidingsstatus

Bediening
> 10,1 inch TFT-kleurendisplay met hoge resolutie en capacitief touchscreen met zelfverklarende symbolen voor een eenvoudige, intuïtieve bediening met besturing met knijp- of veeggebaren
> Akoestisch signaal en visuele weergave wanneer ingrijpen door de gebruiker nodig is
> Centraal instelwiel met push-functie voor intuïtieve selectie en bevestiging van invoer
> Meer dan 55 talen instelbaar voor gebruikersinterface en helpfunctie
> De basisvoorkeuren voor het koken van de landspecifieke keuken kunnen onafhankelijk van de ingestelde apparaattaal worden geselecteerd. Het is mogelijk om een andere landspecifieke keuken te selecteren
> Speciaal aangepaste kookparameters voor internationale of landspecifieke gerechten kunnen onafhankelijk van de ingestelde apparaataansturing worden geselecteerd en gestart
> Zoekassistent voor het snel vinden van kookfuncties, toepassingsvoorbeelden, programma's, planningen en instellingen
> Eenvoudige selectie van bereidingsprogramma's via 7 bedrijfsmodi en/of uit 4 bereidingsmethoden
> Cockpitfunctie voor het weergeven van informatie over de processen binnen een kookpad
> Individualisering en beheer van gebruikersprofielen en toegangsrechten via MyDisplay voor een eenvoudige en veilige bediening, zonder toepassingsfouten
> Interactieve berichten over bereidingsprogramma's, acties die moeten worden ondernomen, intelligente functies en waarschuwingen met de Messenger

Veiligheid op de werkvloer en bedrijfszekerheid
> Elektronische veiligheidstemperatuurbegrenzer voor stoomgenerator en heteluchtverwarming
> Veiligheidsdeurvergrendeling met sluitfunctie en handmatige vergrendeling voor ergonomische, veilige bediening
> Geïntegreerde ventilatorrem
> Reinigingssysteem iCareSystem Autodose: gebruik van cartridges voor reinigings- en onderhoudsfunctie. Geen contact met reinigings- en onderhoudsmiddelen bij dagelijks gebruik
> Getest volgens nationale en internationale normen voor onbeheerd gebruik

Datenblatt, Versie 5 - 16-06-2026 - Technische wijzigingen voorbehouden.

> Maximale insteekhoogte niet hoger dan 1,6 m bij gebruik van een RATIONAL-onderstel

Verbinding
> Geïntegreerde, IP-beveiligde ethernetinterface voor de bedrade aansluiting van de cloud-gebaseerde netwerkoplossing ConnectedCooking
> Geïntegreerde, wifi-interface voor de draadloze aansluiting van de cloud-gebaseerde netwerkoplossing ConnectedCooking
> Geïntegreerde USB-interface voor lokale gegevensuitwisseling
> Centraal apparaatbeheer, recept-, boodschappenmand- en programmabeheer, HACCP-gegevensbeheer, onderhoudsbeheer via de cloud-gebaseerde netwerkoplossing ConnectedCooking
> Cyberbeveiliging gevalideerd volgens EN18031-1

Installatie, onderhoud en milieu
> Professionele installatie door RATIONAL-gecertificeerde technici aanbevolen
> Vaste afvoeraansluiting volgens de relevante normen (SVGW, WRAS)
> Aanpassing aan de installatielocatie (hoogte boven zeeniveau) door automatische kalibratie
> Werking zonder wateronthardingsinstallatie en zonder extra handmatig ontkalken mogelijk
> Vloer- en wandopstelling door aansluiting in plint *
> Servicediagnosesysteem met automatische weergave van servicemeldingen, zelftestfunctie voor actieve controle van de apparaatfuncties
> Diagnose op afstand via ConnectedCooking door gecertificeerde RATIONAL-servicepartners
> 2 jaar RATIONAL-garantie incl. onderdelen, arbeid en voorrijkosten **
> Regelmatig onderhoud wordt aanbevolen. Onderhoud volgens de aanbevelingen van de fabrikant door RATIONAL-servicepartners

* Zie de installatie- en planningsdocumentatie voor details
** Er zijn voorwaarden van toepassing, zie de garantieverklaring van de fabrikant op www.rational-online.com

Reiniging en verzorging
> Netdrukonafhankelijk, automatisch reinigings- en onderhoudssysteem voor de garruimte en stoomgenerator
> 9 reinigingsprogramma's voor reiniging zonder toezicht, ook 's nachts, met automatische reiniging en ontkalking van de stoomgenerator
> Ultrasnelle reiniging in slechts 12 minuten voor een vrijwel ononderbroken, hygiënische productie
> Automatische veiligheidsroutine na stroomuitval zorgt ervoor dat de ovenruimte ook na een onderbroken reiniging vrij van reinigingsmiddelen blijft
> Hygiënische, gelijkvloerse opstelling zonder stelvoetjes voor een eenvoudige en veilige reiniging
> 3-glasovenruimtedeur met achterventilatie, warmtewerende speciale coating en zwenkbaar binnenste glaspakket voor eenvoudige reiniging
> Materiaal binnen en buiten: roestvrij staal DIN 1.4301, naadloze hygiënische kookruimte met afgeronde hoeken en geoptimaliseerde luchtstroom
> Eenvoudige en veilige reiniging van de buitenkant dankzij glas- en roestvrijstalen oppervlakken en bescherming tegen waterstralen uit alle richtingen dankzij beschermingsklasse IPX5
> Mogelijkheid om de automatische reiniging te controleren via de cloudgebaseerde netwerkoplossing ConnectedCooking
> Reinigingssysteem iCareSystem AutoDose met maximaal vier cartridges voor autonome reiniging met minimaal contact met reinigingsmiddelen

Datenblatt, Versie 5 - 16-06-2026 - Technische wijzigingen voorbehouden.

Opties

> Aansluiting op energieoptimalisatiesysteem
> Aansluiting met bedrijfsbewakingssysteem (potentiaalvrije contacten)
> Bescherming voor bedieningspaneel
> Afsluitbaar bedieningspaneel
> Geen handdouche meer

Datenblatt, Versie 5 - 16-06-2026 - Technische wijzigingen voorbehouden.

Technische specificaties

Afmetingen en gewichten

Afmetingen (B x H x D)	
Kooksysteem (behuizing)	966x 854 x 931 mm
Kooksysteem (totaal)	966 x 899 x 998 mm
Kooksysteem met verpakking	1130 x 1066 x 1080 mm
Maximale werkhoogte bovenste lade*	1,60 m

*bij gebruik van een geschikt RATIONAL-onderstel

Gewichten	
Maximale belading / lade	15 kg
Maximale totale laadcapaciteit	30 kg
Gewicht elektrisch apparaat zonder verpakking	154 kg
Gewicht elektrisch apparaat met verpakking	187 kg

Aansluitvoorwaarden elektriciteit

Spanning 3 NAC 400 V	
Aansluitwaarden elektriciteit	20,1 kW
Vermogen stoombedrijf	9 kW
Vermogen hetelucht	17 kW
Vermogen magnetron	2,6 kW
Beveiliging	32 A
RCD-type	B
Spanning 3 AC 220 V	
Aansluitwaarden elektriciteit	22,3 kW
Vermogen stoombedrijf	9,8 kW
Vermogen hetelucht	19,3 kW
Vermogen magnetron	2,6 kW
Beveiliging	63 A
RCD-type	B

Spanning 3 NAC 400 V	
Aansluitwaarden elektriciteit	20,1 kW
Vermogen stoombedrijf	9 kW
Vermogen hetelucht	17 kW
Vermogen magnetron	2,6 kW
Beveiliging	32 A
RCD-type	B
Spanning 3 NAC 415 V	
Aansluitwaarden elektriciteit	21,1 kW
Vermogen stoombedrijf	9,6 kW
Vermogen hetelucht	18,2 kW
Vermogen magnetron	2,6 kW
Beveiliging	32 A
RCD-type	B

Voorwaarden wateraansluiting

Aansluitvoorwaarden luchtafvoer en thermische belasting

Latente warmtebelasting	3.420 kJ/h
Voelbare warmteafgifte	3.580 kJ/h
Geluidswaarde (elektrisch)	63 dB(A)

Aansluitvoorwaarden gegevens

Data-interface LAN	Ethernet RJ45, CAT6
Gegevensinterface WiFi	WiFi 802.11 b/g/n (2,4 GHz)

Minimale afstanden bij installatie

Minimale afstand	Links	Achter	Rechts
Standaard	50 mm	0 mm	0 mm

Installatievoorwaarden

> Als er warmtebronnen aan de linkerkant van het apparaat zijn, moet de afstand minimaal 350 mm bedragen. Als er warmtebronnen aan de rechterkant van het apparaat zijn, moet de afstand minimaal 100 mm bedragen.
> Landspecifieke en lokale normen en voorschriften met betrekking tot de installatie en het gebruik van commerciële kookapparatuur moeten worden nageleefd. Er moet ook rekening worden gehouden met de lokale normen en voorschriften voor ventilatiesystemen.
> Voor het gebruik van ConnectedCooking moet ter plaatse een RJ45-netwerkaansluiting of de mogelijkheid tot integratie in een WLAN (IEEE 802.11 a/g/n) worden voorzien. Voor optimale prestaties moet een gegevenssnelheid van minimaal 100 MB/s worden voorzien.

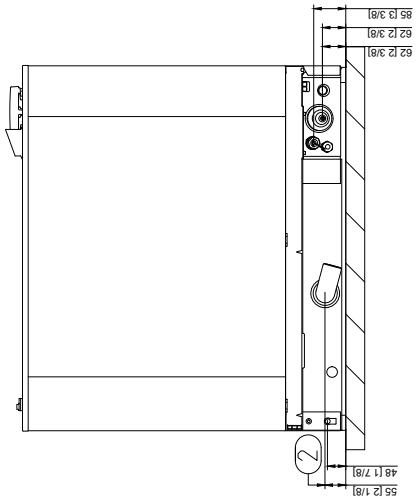
Goedkeuringen/verklaringen

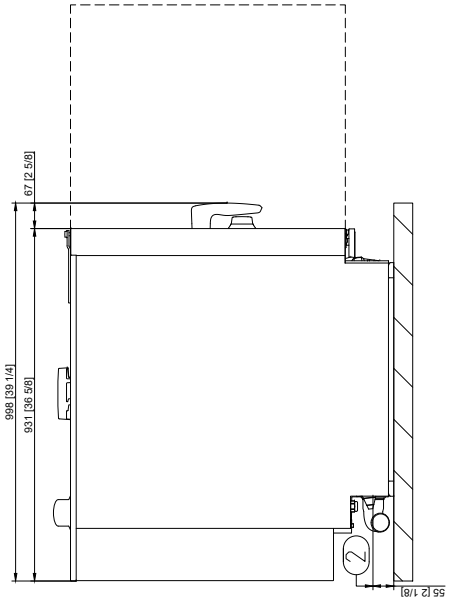
NSF-certificering

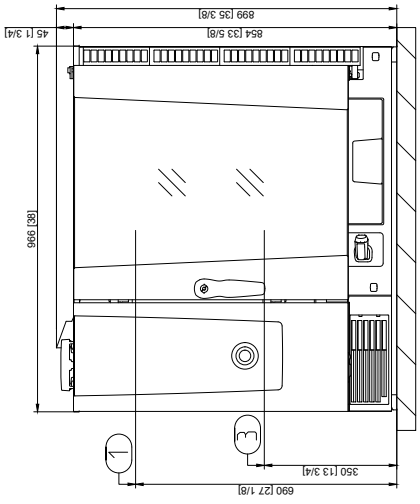
iHexagon is NSF-gecertificeerd, te zien op de NSF-lijst.

Datenblatt, Versie 5 - 16-06-2026 - Technische wijzigingen voorbehouden.

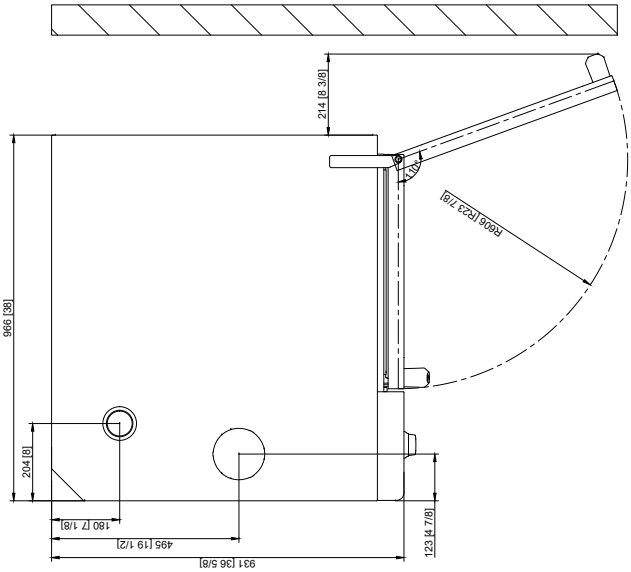
Technische tekening







Mindestabstand bei Wandaufstellung (rechts)
Minimum distance for wall installation (right)
Distance minimale pour l'installation murale (droite)



Information/Information/Information	Anschlussplan/Connection diagram/Plan de connexion	
Zeichnungsausdruck unterliegt nicht dem Änderungsdienst! Printed drawing is not automatically updated! La mise à jour n'est pas assurée sur les plans papier!	iHexagon 6-11 E (master view)	
	Datum/Date/Date	01.09.2023
	Ersteller/Creator/Créateur	RATIONAL AG 2023
©RATIONAL AG 2023	Maßstab/Scale/Echelle	1:1
	Abmessungen/Dimensions/Dimensions	mm [inch]

Revision/Revision/Révision			
Index	Datum/Date/Date	Name/Name/Nom	Beschreibung/Description/Description
1	08.01.2024	J. Schäfer	1 Höhe oberster Einschub / Height of top rail / Hauteur du niveau d'insertion supérieur
2	12.02.2024	J. Schäfer	2 Höhe Wasserablauf oberes Gerät / Drain height upper unit / Hauteur évacuation des eaux usées de l'appareil supérieur
3			3 Einfahrhöhe Gerät / Unit access height / Hauteur du seuil de chargement
4			
5			
6			

Datenblatt, Versie 5 - 16-06-2026 - Technische wijzigingen voorbehouden.

Accessoires

Accessoires	Artikelnummer
RATIONAL Active Green-patronen – garanderen de beste reinigingsprestaties	
RATIONAL Care-patronen – voorkomen effectief kalkaanslag	
Apparaatinstallatieset	
Onderstellen in verschillende uitvoeringen	
Mobiele set met wielen en hoogte-egalisatie voor staande modellen	
Hitteschild - voor de installatie van een apparaat naast een warmtebron zoals een gril	
Condensatiebreker - voor het omleiden van stoom en dampen naar aanwezige afzuigsystemen	
Nivelleringsset voor het compenseren van hoogteverschillen en hellingen bij plaatsing op de vloer	
Combi-Duo-kit – voor het opbouwen van een Combi-Duo uit 2 iHexagon of met een iCombi Pro of iCombi Classic kooksysteem	
RATIONAL USB 3.0-stick – voor de veilige overdracht van bereidingsprogramma's en HACCP-gegevens	

Voor een ideaal kookresultaat vindt u een breed assortiment kookaccessoires en meer informatie over accessoires in de accessoiresbrochure bij uw dealer of op www.rational-online.com

Planner	RATIONAL Nederland Grootkeukentechniek BV
	Twentepoort West 7 NL-7609 RD Almelo Tel. +31 546 546000 Email: info@rational-online.com Bezoek ons op internet: www.rational-online.com

Datenblatt, Versie 5 - 16-06-2026 - Technische wijzigingen voorbehouden.