



RATIONAL annonce le début d'une nouvelle ère avec le lancement d'une nouvelle catégorie de produits : l'iHexagon, pour des plats d'une qualité irréprochable, en un temps record.

En ce tout début d'année, RATIONAL présente une première mondiale : avec le nouvel iHexagon, le leader mondial du marché parvient, pour la toute première fois, à combiner intelligemment la cuisson vapeur, l'air pulsé et les micro-ondes, pour obtenir des plats d'une qualité irréprochable en un temps record, sur l'ensemble des 6 niveaux du système de cuisson 6-1/1. Outre le four mixte et l'iVario, l'entreprise crée ainsi, pour la troisième fois de son histoire, une nouvelle catégorie de produits.

Fin février, Markus Paschmann, Chief Sales & Marketing Officer chez RATIONAL, a présenté le nouvel iHexagon dans le cadre d'une conférence en ligne avec la collaboration des experts RATIONAL des domaines de la recherche et du développement ainsi qu'avec l'équipe de projet. La présentation était consacrée au nouveau système : iClimateBoost. L'assistant culinaire adapte intelligemment la cuisson vapeur, l'air pulsé et la puissance des micro-ondes à chaque aliment. Il est ainsi possible de produire des plats d'une qualité irréprochable en un temps record.

Markus Paschmann s'exprime à ce sujet : « Avec l'iHexagon, nous avons été les premiers sur le marché à introduire l'air pulsé, la cuisson vapeur et les micro-ondes dans une enceinte de cuisson de manière si intelligente que l'énergie est répartie uniformément sur les six niveaux. » L'utilisateur obtient ainsi des résultats toujours exceptionnels à tous les niveaux et peut même faire cuire différents produits simultanément. « Même pour nous qui sommes les plus expérimentés du marché dans le domaine de la cuisson, ce fut un véritable défi d'atteindre cet objectif. En effet, au début, nous n'étions pas satisfaits de la qualité des plats », poursuit M. Paschmann. Mais les développeurs de produits ont rapidement trouvé la solution : la technologie des micro-ondes a été mise en concurrence avec la puissance de chauffe la plus élevée jamais développée par RATIONAL. Le rapport de force a ainsi été rééquilibré. Associés à la vapeur vive, les deux types

d'énergie sont commandés de manière si intelligente qu'il en résulte des plats juteux avec une coloration et des arômes grillés. « Je suis fier de vous présenter cette prouesse technique qui sera bientôt mise sur le marché. Avec l'iHexagon, nous prouvons que nous sommes à la hauteur des défis auxquels nos clients font face et que nous y répondons par des innovations », explique le membre du conseil d'administration.

L'iHexagon s'adresse en particulier aux clients dont le concept commercial est axé à la fois sur la qualité et la rapidité. D'une part, l'iHexagon est capable de produire de grandes quantités, ce qui signifie qu'il peut être utilisé, par exemple, pour préparer de grands événements ou buffets. D'autre part, grâce à sa rapidité, il est en mesure de produire rapidement des plats toujours frais pour le service même aux heures de pointe ou de réchauffer des snacks en quelques secondes. Il permet donc d'éviter les longues files d'attente et d'augmenter le chiffre d'affaires.

L'iHexagon est particulièrement intéressant pour les cuisines axées sur des plats et des processus standardisés. En effet, ConnectedCooking, la gestion numérique de la cuisine de RATIONAL, se marie particulièrement bien avec ce nouveau produit. MyDisplay, par exemple, qui affiche les fonctions les plus importantes sur l'écran, les configure via ConnectedCooking et les envoie à tous les appareils de cuisson, permet de lancer les cuissons sur simple pression d'une touche et facilite la vie des collaborateurs, notamment dans les cuisines sans personnel qualifié.

Le concept de l'iHexagon est complété par le nettoyage autonome avec iCareSystem AutoDose. Les cartouches de nettoyant et d'entretien sont intégrées dans l'appareil, sous une trappe verrouillée. Aucun contact avec les produits nettoyants et toute erreur de dosage est exclue. Au lieu de cela, il garantit plus de sécurité au travail et moins de coûts.

Tous ces facteurs réunis font de l'iHexagon un expert de certaines applications. Pour toutes les autres cuisines professionnelles, RATIONAL considère toujours l'iCombi et l'iVario comme la solution idéale. C'est pourquoi l'entreprise a également décidé de constituer une équipe de spécialistes en produits et applications pour promouvoir la vente, capables de fournir des conseils d'experts et de dire si l'iHexagon est le bon choix.

L'iHexagon est disponible dès aujourd'hui en Allemagne, en Grande-Bretagne et aux États-Unis, le déploiement sur les autres marchés à travers le monde suivra progressivement.

Markus Paschmann résume le lancement du produit sur le marché comme suit : « Avec l'iHexagon, nous avons créé une nouvelle catégorie de produits intelligents dont les caractéristiques de performance sont uniques sur le marché. Nous parlons déjà d'une nouvelle ère. » Vous trouverez des informations détaillées sur [rational-online.com](https://www.rational-online.com), où vous pouvez également revoir la conférence en ligne.

Contact :

RATIONAL France SAS
Aline Scandella
Communication marketing
Tél. +33 (0)3 89 57 00 80



a.scandella@rational-online.com

rational-online.com

Facebook <http://facebook.com/RATIONAL.AG>

Twitter http://twitter.com/RATIONAL_AG

Youtube <https://www.youtube.com/@rationalag/playlists>

LinkedIn <https://www.linkedin.com/company/rational-ag/>

Reproduction libre, avec mention de la référence

Peut être publié sur internet

5 102 caractères (espaces compris)

À propos de RATIONAL

Le Groupe RATIONAL est le leader mondial du marché en matière de technologie de préparation thermique des aliments au sein des cuisines professionnelles. L'entreprise fondée en 1973 emploie plus de 2300 collaborateurs, dont plus de 1100 en Allemagne. Depuis son introduction en bourse en 2000, RATIONAL fait partie du segment « Prime Standard » de la Bourse allemande et elle est désormais incluse dans le MDAX.

Notre principal objectif est d'offrir à nos clients un maximum de bénéfices. L'entreprise RATIONAL se sent particulièrement concernée par le thème du développement durable et le traduit dans ses principes directeurs en matière de protection de l'environnement, de direction et de responsabilité sociale. De nombreuses distinctions internationales attestent année après année du travail monumental fourni par l'entreprise RATIONAL.