



# CombiMaster<sup>®</sup> Plus

超級萬能蒸烤箱



# RATIONAL – 廚師的企業



為我們的客戶提供最大化的收益：  
這是我們從40年前到現在一直追求的目標。公司于最初發明了第一代萬能蒸烤箱它的誕生變革了世界熱烹飪行業。從那以後，我們堅決地走專業化道路，完全以客戶的願望和要求為導向。因此，我們有能力以最佳方式——勝過任何同行——解決您的問題。

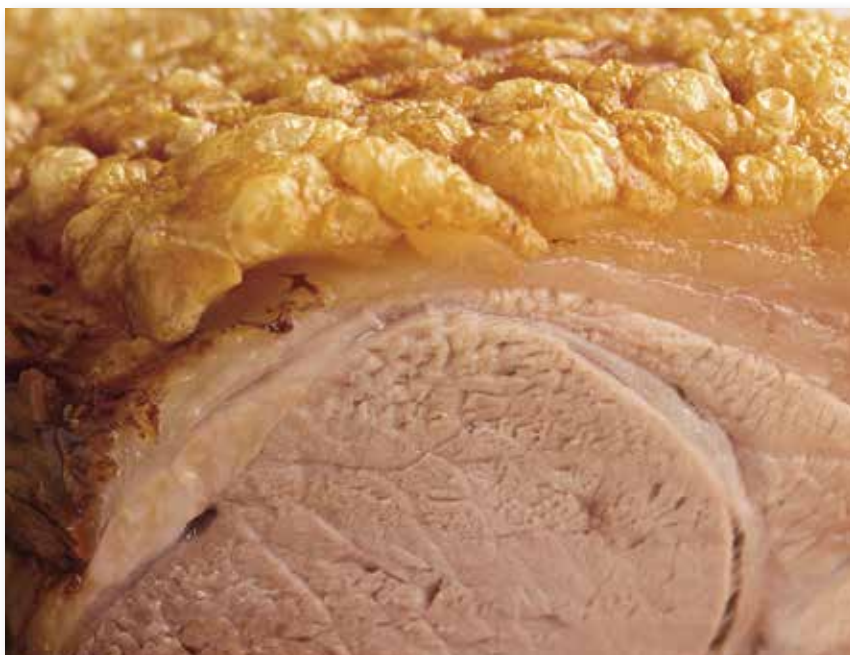
秉持此目標的原因植根於我們的固有理念：首先，我們認為自己不僅僅是機器製造者，而更準確的說是為廚師服務的創新性問題解決者。這一點也體現在我們的研發工作中，我們的物理學家、工程師、營養學家和廚師每年投入約25噸食物，從而進一步擴大RATIONAL的創新優勢，增大客戶的應用可能性。

作為成果，我們通過CombiMaster® Plus提供一種為客戶量身定制的解決方案。有了它，客戶可以輕鬆應對廚房日常工作中的各種挑戰：從卓越的食品品質，改善的原料投入到降低的能耗和時間的節省，CombiMaster® Plus樹立了新的標杆。

### 我們的企業目標

我們為工作於大型商業廚房進行熱烹飪的人士提供最大化的使用收益。





# RATIONAL CombiMaster® Plus: 獨特的經典

烹飪講究精確。對廚師和他的工具而言都是如此。新一代的 CombiMaster® Plus 在各個方面都極為精確：它提供成熟的科技，為廚師的獨特個人廚藝提供最佳支援。

它具有堅固耐用，操作簡單的特點，其強大的功能能夠隨時實現食品的最高品質：鬆脆的脆皮烤、多汁的烤肉、濃郁的香味、飽滿的色澤和豐富的維他命和礦物質。這一切的保障是精確控制的烹飪腔氣候以及對溫度、空氣濕度、空氣氣流和烹飪時間的精確調節。

## 核心功能特徵



- > 無限的烹飪多樣性  
CombiMaster® Plus 能夠代替 50% 的常規烹飪設備：您可以用它來進行燒烤、烘焙、煎烤、燉、蒸、煮等各種烹飪操作。
- > 獨特的烹飪能力  
相對於以前的型號，CombiMaster® plus 允許的裝載容量增加了 30%。結合成熟的烹飪科技，它的烹飪能力能保障持續的卓越食品品質。
- > 最佳烹飪腔氣候  
ClimaPlus 能夠根據食品特性，自動控制烹飪腔內氣候，從而烹飪出鬆脆的脆皮烤、香脆的裹面品和多汁的烤肉。
- > 異常簡單的操作  
通過旋鈕操作選擇功能非常簡單，一用就會，而且在高強度廚房工作中的耐用性也非常出色。

# CombiMaster® Plus – 令人印象深刻的表現。

CombiMaster® Plus在經濟性和高效能兩方面都樹立了新的標杆：

傳輸給食品的能源控制的非常精確，在需要的情況下能表現出極強大的功率。高度精確的測量和控制中心能夠確保烹飪腔氣候保持均勻，並可以根據食品的特性進行調節。因此，即使在滿負荷運轉的情況下，也可以烹飪出高品質和高要求的食品、譬如短時煎烤品、脆皮或燒烤食品。而且可以做到各個裝料層、每件每份都獲得均勻的品質。這就是您的顧客能夠看到、嘗到和享受到的不同。



## 更純更衛生的新鮮蒸汽

強大的新鮮蒸汽發生器帶有全新的蒸汽控制功能，結合了水中烹飪（即最大化濕度）和溫和蒸煮的優勢，實現極短的加熱時間、濃郁的色澤和可口的味道以及維他命和礦物質的完美保留。恒定的蒸汽溫度和最高的蒸汽飽和度是最佳的食物品質的保障。全新的蒸汽控制功能確保食品始終被衛生的新鮮蒸汽環流。即使最嬌嫩的食品也不會在烹飪過程中變幹。

## 非常高效的烹飪腔除濕功能

全新的主動式烹飪腔除濕功能起效迅速、可靠並且能夠適應任何環境。這個功能能夠確保設備烹飪出鬆脆的脆皮烤、香脆的裏面品和多汁的烤肉，即使烹飪大分量食品也同樣保證最佳品質。

## 動態空氣渦流

全新的專利技術“動態空氣渦流”結合流體優化的烹飪腔結構，能夠讓烹飪腔內的熱量以理想的方式均勻分佈，並在有意義的地方發揮作用。從第一層至最後一層的食品都得到均勻烹飪。



## 效能貢獻者



- > 動態空氣渦流和全新的烹飪腔結構  
兩者相結合形成絕對均勻的熱量分佈 – 從而實現前所未有的食品均勻品質。
- > 烹飪腔內的主動式氣候管理功能  
超高效的除濕技術工作速度極快，即使在滿負荷裝料的情況下也能確保烤肉或裹面品烹飪出應有的品質：內裏鬆軟多汁，外表金黃鬆脆。
- > 高效衛生的新鮮蒸汽製造  
它是最出色的蒸具。蒸汽飽和化特別迅速，並且始終保持在最高水準。魚、蔬菜和其他嬌嫩食品都能被溫和地蒸熟，不會變幹。

# CombiMaster® Plus – 令人驚訝的表現

CombiMaster® Plus是一台真正的多功能廚具，它將很快成為您廚房中不可或缺的幫手。在占地面積方面它非常節儉：您以前用占地多人力投入大的多種烹飪設備所製作的食品，現在可以僅用一台占地不到1平方米的設備來解決。





#### 運行模式 蒸汽30 °C 至130 °C

高效能新鮮蒸汽發生器帶有全新的蒸汽控制功能，能夠始終生成衛生的新鮮蒸汽。它烹飪時無需加水，也不需要加熱等待時間。恒定的烹飪腔溫度以及最大程度的蒸汽飽和度能夠確保均勻且十分溫和的烹飪過程，由此實現最佳食品品質，包括勾人食欲的色澤，富有嚼勁的口感以及食物營養和維生素的保留。即便是諸如法式焦糖、果餡餅、珍鮭魚以及熱奶油凍之類的嬌嫩食品也能夠在大份量裝料的情況下烹飪出理想效果。

#### 運行模式 熱干氣30 °C 至300 °C

高速環流的高溫空氣從各個方向環繞著食品，肉類蛋白質將被立即化合，由此食品的內裏會異常多汁。持續的接近300 °C的高溫空氣不僅僅是一個技術資料，即使在完全裝料的情況下也能提供必要的功率餘量。短時煎烤品、冷凍半成品（例如墨魚、油炸丸子、春捲和雞翅）或者酥鬆的焙製品都能烹飪出理想效果。

#### 運行模式 組合氣30 °C 至300 °C

所有高溫蒸汽所帶來的優點都集中在這裏，例如烹飪時間短，煎烤損耗小，高度多汁，再加上高溫空氣的優勢，即濃郁的香味、令人開胃的色澤和鬆脆的脆皮烤。完全不需要轉動和翻面，而且大幅度縮短的烹飪時間能讓您避免將近50%的煎烤損耗。

#### Finishing

Finishing 代表著將烹飪和上菜進行有效分離。從佐菜到完成的套餐：通過最佳烹飪腔氣候，您能將CombiMaster® Plus預烹飪到位並冷卻保存的食品在最短的時間內回溫到用餐溫度，無論是盤、盆還是其他容器。您由此獲得靈活性，而您的顧客將得到享受，因為這樣能夠徹底避免長時間的保溫工序和由此帶來的食品品質損失。

#### 5檔空氣流速

無論是嬌嫩還是強韌的食品，CombiMaster® Plus都能針對性的設定正確的空氣流速。即便是蛋奶酥、法式小餅或餅乾也能烹飪到位。

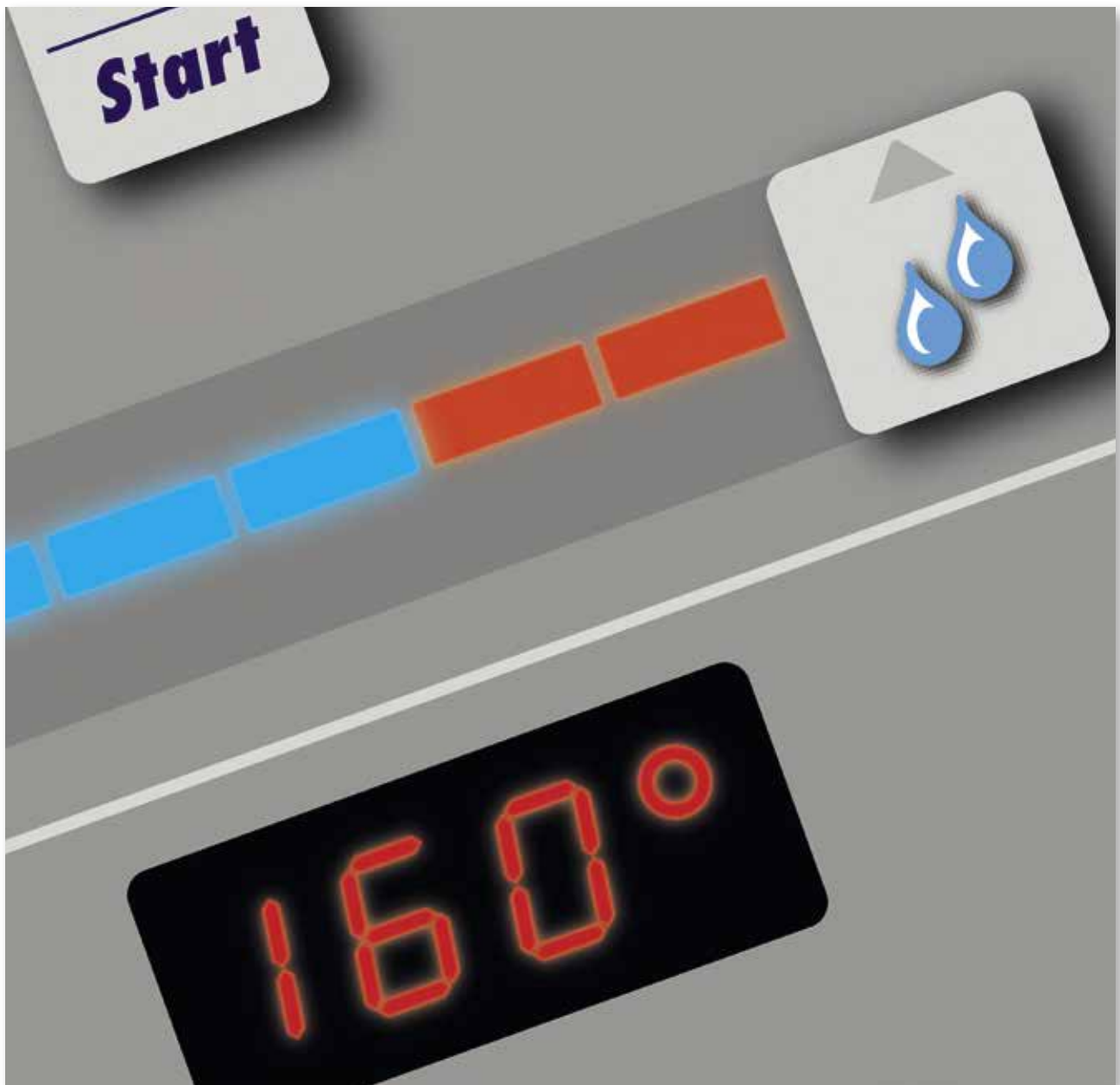


# ClimaPlus – 關鍵是正確的烹飪腔氣候

通過灌水和澆水，蓋上和拿掉蓋子來控制濕度對食品的烹飪結果具有決定性意義。

對濕度的掌握需要注意力和時間，更需要經驗和精確的直覺。現在我們不必這麼麻煩，因為CombiMaster® Plus的測量和控制系統能夠將烹飪腔內的濕度保持在理想範圍內。ClimaPlus將源於廚房實踐的經驗轉化為智慧的、絕對方便操作的頂尖科技，從而實現穩定的最佳食品品質。





### ClimaPlus – 烹飪腔內的主動式氣候管理功能



- > 內置的感測器不斷監測烹飪腔內的濕度，並按照您的設置自動對濕度進行調節。它會根據需要將濕氣輸送到或抽離烹飪腔，由此免除了繁瑣的灌水或澆水工作。
- > ClimaPlus可以手動使用，也可以編入烹飪程式。當然，您也可以烹飪過程中根據您的經驗隨意改變濕度。

# 簡單 和高效



### 一目了然的符號

從一開始您就可以輕鬆操控CombiMaster® Plus。那些簡單的意義明確的符號編排得井井有條，經典的旋鈕設計便於您進行精確設置。

### 可獨立編程

如果您想讓各個烹飪程式自動化，系統為您提供了100組程式的儲存空間，每組程式最多可包含6個步驟。由此，您可以方便地通過按鈕操作進行多個步驟的烹飪程式。

### 輕按按鈕，輕鬆實現衛生潔淨

RATIONAL CombiMaster® Plus的清潔起來很簡單。您只需要將RATIONAL清潔劑噴到烹飪腔內，然後啟動清潔程式。當然您最好再用可以選購的手持噴槍將烹飪腔沖洗乾淨，如此清潔工作就完成了。這樣一來，再頑固的污垢也會被徹底清除乾淨。



# whiteefficiency

## 持續增長的客戶利益。

CombiMaster® Plus 能夠顯著提高您的廚房的經濟性，這一點有證可循。您不需要等待它攤還成本——該設備的成本償還是立即發生的。它在原材料、能源、工作時間以及占地面積方面的節省是如此巨大，超過了它本身的投資成本。

使用 RATIONAL 工作，便意味著以更少的能源消耗帶來更高的工作成果。這就是效率。我們將其稱作 whiteefficiency。

我們將 whiteefficiency 理解為整體性的過程，以產品的開發階段為起始。我們與各大學協作研發新的解決方案，以求將能源消耗降到最低限度。該宗旨貫穿了我們的始終：我們的生產製作過程經過了環境認證，我們的物流環節注重環保節能，同時我們還對陳舊設備進行回收利用。

您將充分享受以下產品優勢：

廚房中配備 whiteefficiency 之後，這一宗旨也將得到充分體現。

RATIONAL 意味著最高品質，即使在大量備餐時亦是如此。即節省了原材料，又減少了浪費。此外，使用我們的廚具設備，能夠避免大多數能源、水和時間的消耗與浪費。

此外，RATIONAL 還能為您提供更多的廚房空間，將以極小的占地面積取代 40 % 至 50 % 的傳統烹飪設備。

設備占地面積不到 1 平米，卻能夠代替或輔助 40 % 至 50 % 的傳統烹飪設備。這就減少了廚房設備的總占地面積，也降低了投資成本。

最後，對於我們而言，whiteefficiency 意味著始終伴您左右。通過服務包 ServicePlus，我們將在產品的整個生命週期內始終為您提供服務，絕不會收取任何額外費用。

有付出：



就有收穫：



# 收益從第一天開始！

举例：每日供应200份餐饮的公司食堂，使用2台CombiMaster® Plus 101

您的贏利	每月計算基礎	您的每月額外收入	請您自己計算
肉 減少燒烤時的食物收縮，平均可減少高達10%*的原材料使用。	傳統烹飪設備每月的原料投入為¥38,400，而使用CombiMaster® Plus的原料投入為¥34,560	= ¥3,840	
食用油脂 幾乎變得多餘。您的油脂原料購買和廢料處理成本能最多減少95 %*	傳統烹飪設備每月的原料投入為¥720，而使用CombiMaster® Plus 的原料投入為¥36	= ¥684	
能耗 短暫的預熱時間和現代數字控制技術能夠減少多達 60% 的能源消耗 (¥2 /千瓦)。	傳統烹飪設備的能耗 6,300 kWh = ¥12,600 CombiMaster® Plus 2,520 kWh = ¥5,040	= ¥7,560	
工時 通過預烹飪、簡便的操作等因素減少工時	120 分鐘/天 = 56 小時 x 工時報酬 ¥15**	= ¥525	
每月		= ¥12,609	
每年		= ¥151,308	

\*與傳統烹飪方法相比的資料      \*\*廚師/清潔工工時報酬的混合計算



# 區別見於細節。

## 安全性



- > 通過限定裝料高度保障工作安全性  
RATIONAL樹立了具有前瞻性的標準。所有型號設備的最高裝料層的高度被限定為1.60米。
- > 背面通風的雙層玻璃門帶有隔熱塗層  
這種結構確保外層玻璃的接觸溫度不會很高，而且便於清潔玻璃之間的位置。
- > 門體內置積水盆  
通過門體內置積水盆的持續排空，即使在烹飪腔門打開的情況下，也能夠有效避免地板上出現水漬。

## 烹飪科技



- > ClimaPlus  
測量和控制中心自動檢測您所設定的烹飪腔內環境。結合最有效的除濕技術，讓您實現脆皮，香脆的裏面和最多的肉質。
- > 蒸汽發生器  
帶有全新蒸汽調節功能的蒸汽發生器能夠始終供應100%衛生的新鮮蒸汽，從而確保最佳的食物品質。覆蓋低溫區域的高度蒸汽飽和度能夠在任何情況下防止食品變幹。
- > 全新的氣流技術 **專利申請中**  
完全創新的動態空氣渦流技術以及特殊的烹飪腔結構能夠讓烹飪腔內的熱量以理想的方式均勻分佈。這對於包括滿裝料情況下的烹飪達到卓越的均勻性而言是必要前提。
- > 離心油脂分離 **專利**  
完全免除了傳統油脂篩檢程式的清洗和更換。油脂在風扇葉輪中被自動分離，由此保持烹飪腔空氣的清潔，並確保食品的純正口味。



## 資源利用效率



- > 按需輸送能源  
全新研發的控制技術只向食品輸送真正需要的能源。
- > 立式設備的內置密封機構 **專利**  
無論有沒有擱架平臺車：內置密封機構不需要附加的密封板，但卻能阻止蒸汽和能源的洩露。
- > 占地面積減少28%  
設備緊湊的結構能夠減少需要加熱的空間，由此減低能源消耗。此外，烹飪腔門的形狀狹窄，因而轉動區域很小，所以開烹飪腔門時的能量損失較小。
- > 燃氣型設備的高功率熱量交換機 **專利**  
熱量交換機的特殊設計能夠確保強大的工作效率。巨大、平坦的表面便於清潔。由於燃燒時的有害物質排放特別少，燃氣爐被授予德國燃氣經濟創新獎。

## 舒適性



- > 內置手噴槍 **專利**  
無級噴水流量控制和符合人體工學的佈置方便進行簡單清潔、擦拭或澆水。內置的自動補水功能和自動斷水功能創造了完美的衛生條件，甚至符合 SVGW (瑞士氣體和水體委員會)標準。
- > 簡單的安裝  
由於設備中已經內置了開放式的歧管，所以不需要另外使用單獨的漏斗。符合 SVGW標準。
- > 長形裝料層  
長形裝料層能夠容納1/3和 2/3 GN容器。容器的裝料和卸料都很方便。
- > USB連接  
您可以通過USB介面方便地儲存過去10天的 HACCP資料，將烹飪程式複製到設備中，以及將CombiMaster® Plus的軟體更新到RATIONAL研發成果的最新版本。

# 滿足各種需求 的設備

無論是三萬份餐還是更多，我們為每一種需求提供合適的CombiMaster® Plus型號。每種型號都有電氣和燃氣兩種規格，它們在尺寸、裝備和功能方面完全一樣。此外，我們還提供多種適用於船上、監獄的特殊規格以及帶有內置排油管的CombiMaster® Plus供您選擇，它們能夠根據您廚房的具體環境進行完美配合。除了CombiMaster® Plus，我們還為您推薦我們全新的SelfCookingCenter 5 Senses，它共有12種規格。獨一無二的SelfCookingCenter帶有iLevelControl和iCookingControl以及Efficient CareControl系統，能夠提供巨大的效率潛力，將您的廚房日常工作提升到超越同行的水準。大部分能源、水和清潔化學品的消耗以及工時都被節省了。



設備	61型	101型
<b>電氣型和燃氣型</b>		
容量	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
每日供餐份數	30-80	80-150
長形裝料層	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
寬度	847 mm	847 mm
縱深	771 mm	771 mm
高度	757 mm	1.017 mm
進水管	R 3/4"	R 3/4"
排水管	DN 50	DN 50
水壓	150-600 kPa 或 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa 或 0,15-0,6 Mpa
<b>電氣型</b>		
重量	105,5 kg	141,5 kg
連接功率	10 kW	19 kW
電流	3 x 16 A	3 x 32 A
電壓	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
熱干氣輸出功率	9 kW	18 kW
蒸汽輸出功率	9 kW	18 kW
<b>燃氣型</b>		
重量	121,0 kg	163,5 kg
高度 (含過流保護裝置)	1.012 mm	1.272 mm
功率	0,3 kW	0,39 kW
電源	1 x 16 A	1 x 16 A
電壓	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
進氣管	R 3/4"	R 3/4"
<b>天然氣/液化氣</b>		
最大額定熱負荷	11 kW/12 kW	21,5 kW/23 kW
熱干氣輸出功率	11 kW/12 kW	21,5 kW/23 kW
蒸汽輸出功率	11 kW/12 kW	20 kW/21 kW

如需更多資訊，請來電索取我們的設備和配件產品目錄或訪問我們的互聯網址[www.rational-china.cn](http://www.rational-china.cn)。





62型

102型

201型

202型

62型	102型	201型	202型
6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
1.069 mm	1.069 mm	879 mm	1.084 mm
971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
757 mm	1.017 mm	1.782 mm	1.782 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
150-600 kPa 或 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa 或 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa 或 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa 或 0,15-0,6 Mpa
125,5 kg	166,0 kg	259,0 kg	338,0 kg
21 kW	37 kW	37 kW	62 kW
3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
20 kW	36 kW	36 kW	60 kW
18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
143,5 kg	197,5 kg	288,0 kg	364,5 kg
1.087 mm	1.347 mm	2.087 mm	2.087 mm
0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
21,5 kW/23 kW	32 kW/34 kW	43 kW/46 kW	64 kW/67 kW
21,5 kW/23 kW	32 kW/34 kW	43 kW/46 kW	64 kW/67 kW
20 kW/21 kW	32 kW/34 kW	32 kW/33,5 kW	51 kW/53 kW

## 功能

- > 組合蒸具模式帶有3中運行模式：溫度範圍30 °C-300 °C
- > ClimaPlus – 濕度測量，5級調節和控制

## 裝備特徵

- > 中心溫度探針
- > 內置帶自動返回裝置的手持噴淋器
- > 100條程式儲存空間，程式可編輯多達6個步驟
- > 5檔空氣流動速度，可編程
- > 降溫程式用於烹飪腔的方便和安全降溫
- > USB介面

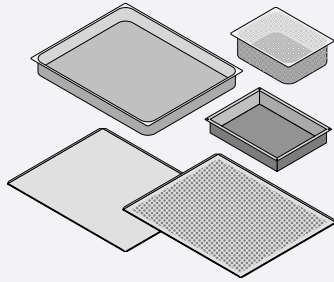


kiwa

DEKRA

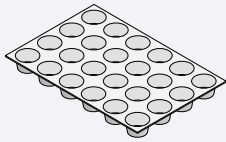


# RATIONAL配件 – 完美的補充



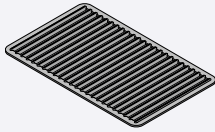
## > 烹飪容器和烤架

RATIONAL不銹鋼容器和烤架有2/1、1/1、1/2和1/3四種規格(GN)可以選擇。我們提供花崗岩搪瓷板以及GN規格和麵包師規格的帶不沾塗層的鋁制煎烤和烘烤板，讓您獲得卓越的煎烤和烘烤效果。對於經典的烘焙用途，我們向您推薦同樣有GN規格和麵包師規格的帶孔特氟龍塗層烘焙板。



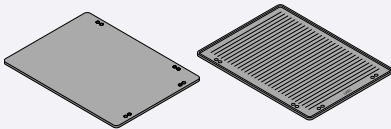
## > RATIONAL松餅和銅鑼餅模具

高度靈活的材料能夠完全避免食品在烹飪過程中粘附在容器上。模具也適合用來烹飪果餡餅、麵包布丁、各類甜點、水煮蛋和各種其他點心。



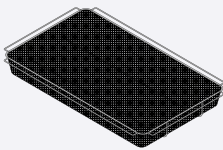
## > RATIONAL CombiGrill組合烤架

CombiGrill格柵同樣可以在您的煎烤食物，魚類和蔬菜上留下完美的烤紋。CombiGrill格柵極度堅固且可以維持很長時間。3層TriLax的塗層可以幫助上色並且抗高溫 and 抗鹼。



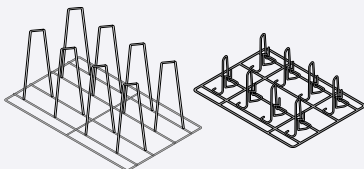
## > RATIONAL燒烤和比薩餅盤 **專利**

您可以使用燒烤和比薩餅盤烹飪各類比薩餅、皮塔餅和火焰糕。燒烤和比薩餅盤的絕佳導熱性能夠實現最佳的食物品質。它的背面可以用來燒烤蔬菜、牛排和魚，而且能夠烤出完美的燒烤紋。



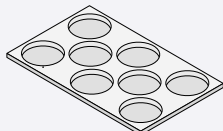
## > RATIONAL CombiFry **專利**

200份炸薯條能夠在不添加油脂的情況下僅用15分鐘製作完成。有了享有專利的CombiFry功能，您可以製作大份量的預油炸食品，這在以前是無法完成的。食用油脂的購買、存儲和廢料處理被完全免除了。



## > 享有專利的烤雞架和烤鴨架 **專利**

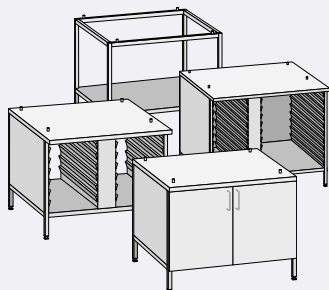
烤架將烤雞和烤鴨進行縱向擺放，從而讓胸脯肉烤得特別多汁，而表皮則烤得特別香脆而且色澤均勻。



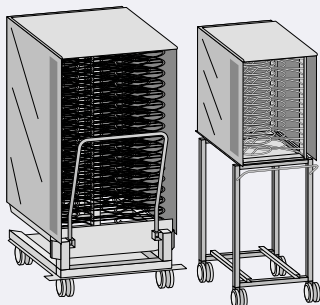
## > 多功能烤架

多功能烤架適合用來烹飪大份量的荷包蛋、炒蛋、炸土豆和玉米粉圓餅。高度靈活的材料能夠完全避免食品粘附在上面。

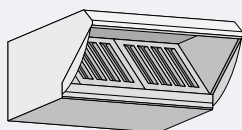
原廠RATIONAL配件特別為CombiMaster® Plus研發。它非常堅固耐用，因此特別適用於專業廚房中的嚴酷日常環境。預油炸食品、烤雞和烤鴨以及烤全羊或烤乳豬等特殊的烹飪用途能夠完成地與牛排或炸豬排一樣完美，完全無需翻轉。



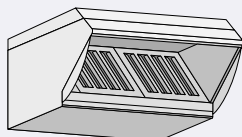
- > 底架和低櫃  
針對您的CombiMaster® Plus臺式設備，有4種底架可供選擇。  
所有底架和低櫃的設計符合現行衛生法規。



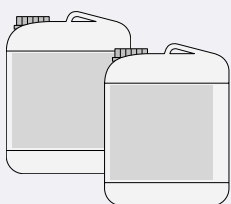
- > Finishing系統適用於宴會  
Finishing系統由餐盤擱架平臺車和保溫罩組成。餐盤擱架平臺車內可以最多容納120個最大直徑31釐米的餐盤。通過RATIONAL保溫罩，Finishing與上菜之間的時間可以縮短至20分鐘。



- > UltraVent  
通過UltraVent的冷凝技術，溢出的蒸汽將被集中起來並排放出去。這樣就不再需要另外安裝排風裝置。該配件安裝方便，可以隨時後期加裝。無需加裝水質軟化設備。



- > 抽油煙機  
烹飪腔門打開時，蒸汽將通過鼓風機被抽走（無需冷凝技術）。該配件安裝簡單，可以隨時後期加裝。無需加裝水質軟化設備。
- > UltraVent Plus  
除了UltraVent的技術之外，我們還有另外一項配備有特殊過濾裝置的UltraVent Plus產品。這項技術可以防止在進行燒烤和煎烤時所產生的蒸汽和揮之不去的煙。RATIONAL設備甚至可以安置在非常特殊的地點，例如前店后廠的前區店內。



- > RATIONAL特殊清潔劑和燒烤清潔劑  
原廠RATIONAL產品是專為達到最佳清潔效果而研發、改良並經過許可的。燒烤清潔劑能夠清除那些在200 °C以上高溫環境下產生的頑固污垢。

# RATIONAL

## 始終準備好為您服務



### 諮詢和規劃

我們很樂意為您提供應對您廚房中的特殊挑戰的解決方案。此外，我們免費為您提供關於廚房改造或廚房裝修的規劃建議。

### 樣品體驗

如果您希望在現實條件下試用CombiMaster® Plus，我們的銷售部很樂意為您安排。我們期待您的來電。

### 安裝

CombiMaster® Plus是一個可靠的幫手。我們的RATIONAL服務合作夥伴的密集網路將為您進行迅速專業的安裝。此外，我們還為特殊建築結構提供廣泛的安裝解決方案。

### 免費的設備啟用培訓

在需要的情況下，我們經驗豐富的RATIONAL大廚可以直接在您的廚房現場進行一場設備啟用培訓。

### ChefLine 大廚熱線

大廚熱線為您提供廚師對廚師的同行間的幫助。您有任何應用問題都可以向RATIONAL大廚請教，該熱線全年365天都工作。在親切的個人對話中，您可以快速簡單地獲得專業建議和實用竅門。

### RATIONAL俱樂部

歡迎您訪問全行業獨一無二的知識和溝通門戶，它提供許多令人激動和非常實用的服務。您可以與其他同行交流第一手知識和經驗。您還可以對您的CombiMaster® Plus進行免費軟體升級。

### RATIONAL服務合作夥伴

RATIONAL始終準備好為您服務。具有專業資質並且熱情投入的RATIONAL服務合作夥伴組成的密集服務網路為您的任何技術問題提供可靠迅捷的幫助，包括備件供應保障、技術熱線和週末緊急援助。

### 設備回收和迴圈利

沒有終點的終點。我們的CombiMaster® Plus可高度回收利用。我們免費回收舊設備，將它們重新投入可回收材料的回收過程。這不是終點，因為我們的客戶在使用多年後將舊設備交回，然後再購買新的設備。



# 動手實踐勝於理論研究



您希望試用我們的設備  
RATIONAL CookingLive

請您親身體驗我們設備的強大功能：歡迎參加在您所在地區舉行的免費活動並和我們的大廚一起烹飪。而您無需為參加這些活動作出任何購買承諾。

根據我們的經驗，報名參加的人數會很多。所以我們推薦您及時報名。如需瞭解活動時間，請致電：+86 21 64737473。我們期待您的來電。



如需更多信息，請索取我們的杜福盛® SelfCookingCenter 5 Senses宣傳冊或設備和配件產品目錄，也可以訪問我們的網站 [www.rational-china.cn](http://www.rational-china.cn)。

## Europe

**RATIONAL Großküchentechnik GmbH**  
86899 Landsberg a. Lech/Germany  
TEL. +49 (0)8191.327387  
E-MAIL [info@rational-online.de](mailto:info@rational-online.de)  
[www.rational-online.de](http://www.rational-online.de)

**RATIONAL France S.A.S.**  
F-68271 WITTENHEIM Cedex  
TEL. +33 (0)3 89 57 00 82  
E-MAIL [info@rational-france.fr](mailto:info@rational-france.fr)  
[www.rational-france.fr](http://www.rational-france.fr)

**RATIONAL Italia S.r.l.**  
30174 Mestre (VE)/ITALY  
TEL. +39 041 5951909  
E-MAIL [info@rational-online.it](mailto:info@rational-online.it)  
[www.rational-online.it](http://www.rational-online.it)

**RATIONAL Schweiz AG**  
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND  
TEL. +41 71 727 9092  
E-MAIL [info@rational-online.ch](mailto:info@rational-online.ch)  
[www.rational-online.ch](http://www.rational-online.ch)

**RATIONAL UK**  
Luton, Bedfordshire, LU4 8EF  
United Kingdom  
TEL. 00 44 (0) 1582 480388  
E-MAIL [info@rational-online.co.uk](mailto:info@rational-online.co.uk)  
[www.rational-online.co.uk](http://www.rational-online.co.uk)

**RATIONAL AUSTRIA GmbH**  
5020 Salzburg/AUSTRIA  
TEL. +43 (0)662.832799  
E-MAIL [info@rational-online.at](mailto:info@rational-online.at)  
[www.rational-online.at](http://www.rational-online.at)

**RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.**  
08940 Cornellá (Barcelona)/SPAIN  
TEL. +34 93 4751750  
E-MAIL [info@rational-online.es](mailto:info@rational-online.es)  
[www.rational-online.es](http://www.rational-online.es)

**RATIONAL Nederland**  
Grootkeukentechniek BV  
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS  
TEL. +31 546 546000  
E-MAIL [info@rational.nl](mailto:info@rational.nl)  
[www.rational.nl](http://www.rational.nl)

**RATIONAL Scandinavia AB**  
212 39 Malmö/SWEDEN  
TEL. +46 (0)40-680 85 00  
E-MAIL [info@rational-online.se](mailto:info@rational-online.se)  
[www.rational-online.se](http://www.rational-online.se)

**РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ**  
Проспект Андропова 18, стр. 6  
115432, г. Москва  
Тел.: +7 495 640 63 38  
Эл. почта: [info@rational-online.ru](mailto:info@rational-online.ru)  
[www.rational-online.ru](http://www.rational-online.ru)

**RATIONAL Belgium nv**  
2800 Mechelen/Belgium  
TEL. +32 15 285500  
E-MAIL [info@rational.be](mailto:info@rational.be)  
[www.rational.be](http://www.rational.be)

**RATIONAL Sp. z o.o.**  
02-690 Warszawa/POLAND  
TEL. +48 22 864 93 26  
E-MAIL [info@rational-online.pl](mailto:info@rational-online.pl)  
[www.rational-online.pl](http://www.rational-online.pl)

**RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.**  
2380 Slovenj Gradec / Slovenija  
TEL. +386 (0)2 8821900  
E-MAIL [info@slorational.si](mailto:info@slorational.si)  
[www.slorational.si](http://www.slorational.si)

**RATIONAL Norge AS**  
0411 Oslo/Norge  
TEL. +47 22 70 10 00  
E-MAIL [post@rational.no](mailto:post@rational.no)  
[www.rational.no](http://www.rational.no)

**RATIONAL International AG**  
**İstanbul İrtibat Bürosu**  
Levent Mahallesi Yasemin Sok. No:2  
34330 Levent Beşiktaş İstanbul / Türkiye  
TEL. +90 212 603 6767  
E-MAIL [info@rational-online.com.tr](mailto:info@rational-online.com.tr)  
[www.rational-online.com.tr](http://www.rational-online.com.tr)

## America

**RATIONAL Canada**  
Mississauga, Ontario L5N 6S2  
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)  
E-MAIL [info@rational-online.ca](mailto:info@rational-online.ca)  
[www.rationalcanada.com](http://www.rationalcanada.com)

**RATIONAL BRASIL**  
01333-010 - São Paulo, SP  
TEL. +55 (11) 3372-3000  
E-MAIL [info@rational-online.com.br](mailto:info@rational-online.com.br)  
[www.rational-online.com.br](http://www.rational-online.com.br)

**RATIONAL USA**  
Rolling Meadows, IL 60008  
TOLL FREE 888-320-7274  
E-MAIL [info@rational-online.us](mailto:info@rational-online.us)  
[www.rationalusa.com](http://www.rationalusa.com)

**RATIONAL México**  
11560 - Polanco V Sección  
TEL. +52 (55) 5292-7538  
E-MAIL [info@rational-online.mx](mailto:info@rational-online.mx)  
[www.rational-online.mx](http://www.rational-online.mx)

## Asia/Pacific

**株式会社 ラシヨナル・ジャパン**  
〒101-0064  
東京都千代田区猿樂町2-8-8  
住友不動産猿樂町ビル1F  
TEL. (03) 6316 -1188  
メールアドレス [info@rational-online.jp](mailto:info@rational-online.jp)  
ホームページ [www.rational-online.jp](http://www.rational-online.jp)

**RATIONAL International India Private Ltd**  
Gurgaon, 122002  
Haryana, India  
PHONE +91 124 463 58 65  
E-MAIL [info@rational-online.in](mailto:info@rational-online.in)  
[www.rational-online.in](http://www.rational-online.in)

**RATIONAL 上海**  
上海市肇嘉浜路798号  
坤阳国际商务广场201B室  
邮政编码200030 中国  
电话: +86 21 64737473  
电邮: [office.shanghai@rational-online.com](mailto:office.shanghai@rational-online.com)  
[www.rational-china.cn](http://www.rational-china.cn)

**RATIONAL NZ Ltd**  
Auckland, 1643  
TEL. +64 (9) 633 0900  
E-MAIL [sales@rationalnz.co.nz](mailto:sales@rationalnz.co.nz)  
[www.rationalnz.co.nz](http://www.rationalnz.co.nz)

**RATIONAL Korea**  
라치오날코리아 주식회사  
경기도 성남시 수정구 복정길 89  
라치오날하우스  
우편번호 461-831 대한민국  
전화:+82-31-756-7700  
E-MAIL [info@rationalkorea.co.kr](mailto:info@rationalkorea.co.kr)  
[www.rationalkorea.co.kr](http://www.rationalkorea.co.kr)

**RATIONAL International Middle East**  
P.O.Box 126076, Sheikh Zayed Road  
Dubai, United Arab Emirates  
PHONE +971 4 338 6615  
E-MAIL [info@rational-online.ae](mailto:info@rational-online.ae)  
[www.rational-online.ae](http://www.rational-online.ae)

**RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD**  
Derrimut, VIC 3030  
TEL. +61 (0) 3 8369 4600  
E-MAIL [info@rationalaustralia.com.au](mailto:info@rationalaustralia.com.au)  
[www.rationalaustralia.com.au](http://www.rationalaustralia.com.au)



**RATIONAL International AG**  
Heinrich-Wild-Straße 202  
CH-9435 Heerbrugg  
TEL. +41 71 727 9090  
FAX: +41 71 727 9080  
E-MAIL [info@rational-international.com](mailto:info@rational-international.com)  
[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

**RATIONAL AG**  
Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg a. Lech  
TEL. +49 8191 3270  
FAX +49 8191 21735  
E-MAIL [info@rational-ag.com](mailto:info@rational-ag.com)  
[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

