

SelfCookingCenter

廚房的標準配置





創意改變世界 您的願望就是我們的動力

我們鄭重承諾：
集中所有的力量，讓您夢想成真。



就算是最好的創意也需要不斷改進 廚房的科技產品



蒸爐
熱風焗爐
智能烹飪

= SelfCookingCenter



掃描QR Code
觀看視頻

我們 40 多年來孜孜不倦地工作，就是為了要向您提供最好的設備。所以，我們與客戶、大廚以及食家們密切合作，瞭解傳統廚房對多姿多彩的現代化廚房科技產品的需求是如何。

全新SelfCookingCenter 是我們成功開發出的一台能實現您的烹飪概念並精確地配合廚房需求的廚房設備。一台能貫徹地根據您的期望為您烹製菜餚的設備。一台操作簡單且能讓您擺脫例行程式、輕鬆掌控廚房日常工作的設備。而且還是一台在一天工作結束時可以為您進行成本核算的設備。

一切都源於把蒸汽和熱空氣集於一台設備之中的概念，我們因此在 1976 年發明了第一台萬能蒸烤爐，但我們並不因此而滿足，我們想製造出一台能烹飪出這個世界上幾乎所有菜餚的設備，一台可支持您的日常廚房工作、能節省金錢、時間和場地並按照您的想法精確地烹製菜餚的設備。

 強勁蒸汽



 熱空氣



 組合模式



廚房標準配置 客戶滿意度高

以前，要烹製一道佳餚，廚師需要熱風焗爐、蒸籠、烤架、烤鴨爐和燒烤板等大量特殊設備。此外，還需要有豐富的經驗，以及要消耗大量精力去看管與檢查。如今一台唯一的多功能設備即已足夠：SelfCookingCenter。

您可以在少於 1 平方米的空間內翻炒、燒烤、煎炸、烘焙、蒸、燉、燙或水煮。而且完全不用擔憂需烹製的食物是肉類、魚類、家禽類、蔬菜、冷凍食品還是烘焙食品，是三十份還是幾千份食物。在一台設備中整合了熱量與強勁蒸汽有助於您以新方法專業地烹製菜餚。烹調菜餚的方法非常細緻，以使菜餚更健康，同時成為營養膳食的理想選擇。







它可提供的正是每一個廚房所需要的：烹飪速度快、操作簡單、提供標準的菜餚品質並為您節省金錢、時間和能源消耗，且代替您完成監控的工作。它能獨立設定溫度、濕度與時間，時刻監控食物的烹飪與上色程度，您甚至無需再花時間把食物翻動。

全球市場上銷售超過 750,000 台設備，我們的設備已成為全球專業廚房的標準配置。而且令我們特別高興的是：我們 93% 的全球客戶向我們確認：RATIONAL 為客戶帶來最高的收益。（TNS Infratest 2016 年市場調查）。這當然也是幾乎所有人都推薦 RATIONAL 的理由之一。

SelfCookingCenter 現在也有了小尺碼產品：全新 SelfCookingCenter XS。請參閱我們相關介紹冊，獲取更多資訊。或登入我們的網站 www.rational-online.com。

 30–130 °C
強勁蒸汽

為了滿足中餐廚房對蒸汽的高要求，它可以使用 Powersteam 功能完美地蒸出高要求的菜餚。飽和率高達 100% 的新鮮蒸汽讓清蒸魚、叉燒包和蝦餃實現極致美味。

 30–300 °C
熱乾氣

北京烤鴨、叉燒、化皮燒肉、葡撻和月餅——借助持續 300 °C 的熱空氣以穩定的品質烹製出鬆脆酥軟的食物，樹立了行業基準。

 30–300 °C
的蒸汽和熱空氣組合

濕熱的烹飪環境以防止菜餚變乾，減少重量損失，以及確保烤肉或餡餅獲得均勻的顏色。因而令您獲得無與倫比的味覺體驗，且烹飪時間明顯比傳統的方式更短。



優勢一覽：

- > 隨時獲得傑出的菜餚品質
- > 操作簡單，未經訓練的人員也能運作自如
- > 最低的運營成本

超過 1,000 種中式美食並 且還會不斷增加 極簡單製作

我們已與中餐廚房進行了超過15年的深入合作：研究、烹飪、品嚐和研發。現在我們終於可以製造出一款具有真正中式烹飪技巧的 SelfCookingCenter。借助此產品可以一鍵式輕鬆烹製出超過 1,000 種中式美食。而且遠遠不僅限於這些！

您還可以烹製全球各國的美食佳餚。透過 SelfCookingCenter 您可以獲得西餐、印度、拉丁美洲以及地中海風味的烹飪體驗。一切皆可行，而且只需按下按鈕即可。

SelfCookingCenter 的 5 種感官為您提供幫助。此產品滿足理想的烹飪腔條件，識別出菜餚的尺寸和數量，預計並知道如何以最佳方式烹製菜餚，學習廚師的烹飪習慣並與廚師達成一致。我們團隊與廚師——尤其是中餐的專家大廚、營養學家、物理學家和工程師們一起把現代化廚房設備的最重要特徵帶到了一個全新的高度：烹飪效率、菜餚品質、操作簡單且高效。我們的客戶不想放棄這樣的新標準。

高效率

- > 60 分鐘做出 24 隻北京烤鴨
- > 60 分鐘做出 150 公斤 化皮燒肉
- > 10 分鐘做出 100 公斤 西蘭花
- > 20 分鐘做出 960 個月餅
- > 15 分鐘做出 60 公斤 炒飯
- > 35 分鐘做出 96 份 烤雞
- > 14 分鐘做出 64 公斤 叉燒
- > 25 分鐘做出 160 公斤 紅鱸魚

SelfCookingCenter

簡單, 美味, 健康, 低成本



讓您盡可能簡單地工作是我們一直以來的動力。因此，我們為全新 SelfCookingCenter 配備了四種智慧功能，使其成為全面的全能助手，集品質、簡單的操作及效率於一身。



智慧烹飪技術帶來簡單操作——iCookingControl 選擇烹飪食材，確定您期望的成果——完工！iCookingControl 完全按您的意思來烹製您的菜餚。設備由誰人操作並不重要，該設備能識別食材的狀態、尺寸以及份量。它會預計並自動確定最佳的烹飪方式來達成您的預期成果，並自動執行必要的調整。



HiDensityControl

精確控制帶來頂尖品質——HiDensityControl 高度敏感的感測器在每一秒鐘都感知並識別出烹飪腔中的當前條件狀況。HiDensityControl 根據菜餚所需精確地調整能源，並令其在整個烹飪腔內均勻高效地分配。結果是：在最低的資源消耗情況下，使每個插槽都獲得健康的頂級品質。



智慧混合裝料——iLevelControl 借助 iLevelControl 的技術可同時烹製不同的菜餚。iLevelControl 在顯示屏中顯示出您能一起烹製的菜餚種類。這可提升生產力並節省時間、金錢、場地和能源。根據裝料量、門開啟次數和時間長短，視相應的菜餚所需，以最佳方式調整烹飪時間。由此不會造成過度烹飪，烹飪結果始終均衡穩定。



智慧自動清洗裝置——Efficient CareControl Efficient CareControl 是獨特的自動清洗功能，能識別髒污程度和鈣化情況，按下按鈕後就可立即開始清洗。該功能匹配您的實際需求，在特定的時刻建議最佳清洗方式。結果是：不僅潔淨、衛生，更節省了時間，保護了環境，也減輕了您的經濟負擔。



傳統烹飪——手動模式 可讓您以手動操作 SelfCookingCenter。不管是使用熱空氣、蒸汽還是組合使用——在手動模式下您可自行調整所有的烹飪參數，精確且直接。

選擇期望的烹飪結果，裝載，完成 iCookingControl

完全烹製出您所期望的菜餚品質，烹調從未如此簡單過。不管是魚類、肉類、禽類、烘焙食品還是蛋類——SelfCookingCenter 精心烹製一切食材——而且完全按照您的期望進行。您預設期望的成果，SelfCookingCenter 貫徹您的想法，持續且精準。獨特的烹飪智慧把您的概念化為現實：iCookingControl。

iCookingControl 透過感測器識別出食材的尺寸和狀態以及裝載量，並根據相應的菜餚需求調整路徑，以便達到您的期望成果。設備自動做出必要的決策並調整溫度、烹飪腔氣候和烹飪時間。在顯示屏中告知您每一次調整情況。您由此精確地知道正在進行烹飪中的參數，從而一切皆在掌握中。

iCookingControl 也學習您的烹飪習慣和喜好，並根據您的需求調整操作。您不必再查看和監控，因為一切都按照您的願望可靠地進行。因此您可以絕對信賴這款烹飪設備。

只需按下按鈕，即可輕鬆烹製 1,000 多種中式菜餚。烹飪就是如此簡單安全。

預先確定您期望的成果。
SelfCookingCenter 可靠地執行您的想法。

在iCC界面中能一直看到您的烹飪系統剛完成的步驟。

iCC Monitor 告訴您系統所執行的設置和情況。





優勢一覽：

- > 智慧烹飪流程：
無需監控
- > 一鍵達成您期望的成果：
操作簡單，自動給予援助
- > 自動調整烹飪流程：
達至最佳烹飪成果
- > 精確地達到理想烹製要求：
與傳統的烹飪設備相比，
節省最多 20% 的原材料

同時進行, 同樣出色

iLevelControl





使用 iLevelControl 可輕鬆、快速且靈活地控制您的點菜業務、烹飪前的準備工作和早餐服務。在僅僅 1 平方米的面積裡，您能夠疊加著使用各種不同的烹飪器具，比如炒鍋、平底鍋、烤架、烤盤或者油炸鍋。由此同時在一台唯一的設備中烹製不同的菜餚。

SelfCookingCenter 在顯示屏中顯示給您可以一起烹飪的菜餚。您預先確定想烹製的菜餚，iLevelControl 會單獨監控每一個插槽。iLevelControl 會根據裝載量或者門打開的頻率以及持續時間，智慧地修正烹製時間，並告知您相關資訊。這樣，您一直知道所發生的事情。

菜餚完成烹製之後，iLevelControl 會發出通知並在顯示屏中顯示相應的插槽。如果您需要，系統甚至還會透過照明燈表明可以使用哪一個插槽裝料或取料。因此錯誤操作是幾乎可以完全排除的。您的食物會準時完成，與您期望的完全一樣。

您的優勢一覽：

- > 同時烹製各種不同的菜式：
獲得最大靈活性，與傳統的烹飪技術相比，
節省最多 70% 的能源
- > 監控並智能調整烹製時間：
穩定的高品質，無需查看
- > 顯示可以一同烹飪的菜餚種類：
操作簡單
- > 多功能：
節省最多 70% 的能源

「如果我們沒有 RATIONAL，我們絕對沒有辦法以穩定的高品質製作大量北京烤鴨。」

嚴先生，中國北京著名烤鴨連鎖店研發總監

嘗得到的品質，每天如此精彩

HiDensityControl

只有具備足夠強大的性能，才會誕生獨一無二的品質——尤其是在需要烹調大量食物時。享有專利保護的HiDensityControl 就可確保這一點。在烹飪腔內均勻且深入地分配熱量、空氣和濕度——始終如此，確保達到食材品質和數量所需的最佳條件。

烹飪腔內高度敏感的感測器在每一秒都能感知和識別出當前烹飪腔條件，從而可以根據菜餚需求以最佳方式匹配所需能源。一切皆精確且高效。結果：以最低的資源消耗使每一插槽都獲得穩定的傑出菜餚品質。

HiDensityControl：集中的力量



新鮮蒸汽產生器：精確的蒸汽溫度和最大蒸汽飽和度確保健康營養菜餚的最佳品質——且無需連接昂貴的水質軟化設備。



智慧氣候管理：濕度測量也考慮菜餚的固有濕度並允許精確調整和控制烹飪腔氣候。可製出鮮嫩多汁的煎烤和鬆軟的麵包心。



「我們的目標是在最短時間內為客戶烹製出最健康且新鮮的食物。有了 RATIONAL 之後，我們每天都可以實現這樣的目標。」

胡紀寶，中國杭州中式速食店分店店長及股東

優勢一覽：

- > 動態空氣渦流：
所有層面都擁有卓越的均勻性
- > 主動脫水除濕：
製出的麵包表皮香酥和鬆脆
- > 最大蒸汽飽和度：
烹製敏感食材時不會變乾
- > 大功率和高達 300 °C 的最高溫度：
大量烹製時仍可取得
美麗的扒紋 —— 加熱時間短
且能耗最低



動態空氣渦流：高性能風扇葉輪會根據食材、數量和烹製狀態智慧地調整速度和旋轉方向。確保最佳空氣分配和均勻的烹飪效果。



主動脫水除濕：通過新型真空技術快速且高效地清除烹飪腔中的濕氣。製出酥脆的表皮、鮮嫩的內裡。

輕鬆清潔無水垢

Efficient CareControl

Efficient CareControl 會自動清潔您的 SelfCookingCenter 並去除水垢，需要時也可在無人看守的情況下進行夜間清洗。設備會根據其污染程度確定最高效的清潔等級，向您建議理想的清潔藥片和保養藥片配量。

根據需求保存符合您之執行時間所需的清洗計畫。SelfCookingCenter 會在特定的時刻自動發出提示，確保設備衛生、潔淨且處於最佳保養狀態。

不再需要昂貴且維護困難的水軟化設備。與此前的型號相比，全新 Efficient CareControl 所需的資源減少了約 30%。因此產生的費用明顯低於人力手工清潔，而使用清潔藥片使清潔的安全性更有保障。



「由於無需水軟化設備，我們每年可以節省高達900歐元。另外，我們還可以把清潔劑、水和能源的消耗降至最低。」

Alan Bird, Owner, Birds of Smithfields, 英國倫敦

您的優勢一覽：

> 固體清潔藥片：
不再有液體清潔劑的安全隱患

> 識別髒污並智慧地提出清潔建議：
最小的運營成本和工作支出

> 自動除鈣：
沒有除鈣和水軟化成本

> 創建個性化的清洗計畫：
設備清潔如新，保持光澤和衛生



節省能源、時間、 材料和空間 whiteefficiency

whiteefficiency 是我們為可持續發展所做的貢獻，早在產品開發階段就開始了。我們與學院機構共同研究環保的解決方案，同時還包括我們經環保認證的生產過程，高效節能的物流，以及我們對廢舊設備的回收利用。

您廚房中的 whiteefficiency 會讓您獲益頗多，它節省了能源、水、時間以及原材料，廢物也大量減少。除此之外，此設備還能釋放出廚房中高達 30% 的空間，因為只需要小小的面積，您就能用 RATIONAL 取代 40% 至 50% 的傳統烹飪器具。最後，對我們而言，whiteefficiency 也代表著透過我們完整的配套服務，您可從我們的設備中取得最大的利益。從開始到終結，持續整個產品生命週期。



*Lean & Green
Management
Award 2014*



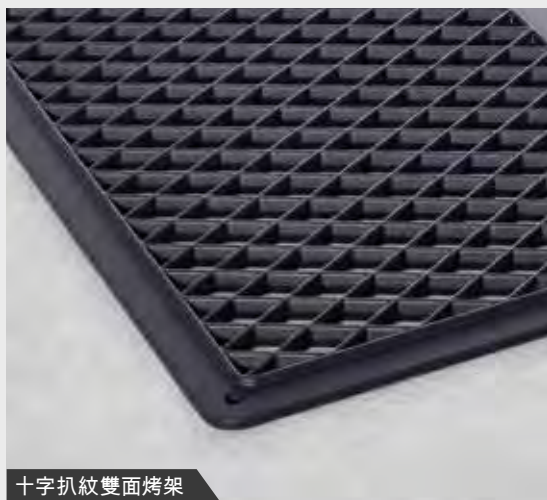
普通餐廳採用兩台 101 型 SelfCookingCenter 設備，以平均每天烹飪 200 份膳食計算 —— 與無萬能蒸烤箱的傳統廚房技術相比的額外收入。

您的收益	每月預算	您每月的額外收入	請您自己計算
肉類/魚類/禽類			
透過精確的控制和 iCookingControl，平均可減少 20% 的原材料採購。*	原料投入 HK\$60,278 採用 SelfCookingCenter 時的採購投入 HK\$48,222	= HK\$12,056	
油脂			
烹飪用油幾乎不過剩。油脂的採購和清理成本降低最高 95%。	原料投入 HK\$359 採用 SelfCookingCenter 時的採購投入 HK\$18	= HK\$341	
能源			
獨一無二的烹製性能，iLevelControl 和最先進的控制技術，能源消耗降低 70%。*	消耗 6,300 千瓦時 × 每千瓦時 HK\$2 採用 SelfCookingCenter 時的消耗 1,890 千瓦時 × 每千瓦時 HK\$2	= HK\$8,820	
工作時間			
iLevelControl 擁有滾動裝載功能，使烹飪時間縮短 50%。使用 iCookingControl 後省去了繁瑣的日常任務。	減少 100 小時 × HK\$86	= HK\$8,600	
水軟化/除鈣			
用 Efficient CareControl 將完全省去這些成本。	傳統方式的成本 HK\$431 採用 SelfCookingCenter 時的成本 HK\$0	= HK\$431	
您每月的額外收入		= HK\$30,248	
您每年的額外收入		HK\$362,976	

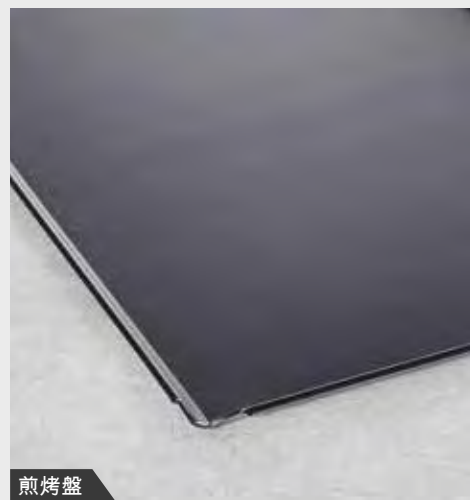
* 與沒有萬能蒸烤箱的傳統廚房技術相比。



花崗岩搪瓷容器



十字扒紋雙面烤架



煎烤盤

頂級品質是我們的目標

正確的配件 —— 合適的夥伴

只有使用 RATIONAL 原裝配件才能完全實現 SelfCookingCenter 的功能。由此可以嘗試一些特別的應用，例如烹製預油炸食品、烤雞和烤鴨以及烤全羊或烤乳豬等。

無需頻繁翻面也可以烹製出肉排和牛排。以下推薦的 RATIONAL 原裝配件能夠完美配合 RATIONAL 設備。這些配件牢固耐用，最適合在專業廚房的每天日常工作中使用。

花崗岩搪瓷容器

具有傑出的導熱性，保證有均勻的烹製效果，而且不粘連。

例如炒飯、炒牛肉、宮保雞丁、麻婆豆腐、茄子肉碎等傳統的中國美食都能達到一貫的水準。

十字扒紋雙面烤架

十字扒紋烤架的創新結構設計使您能在僅使用一個烤架時獲得兩種不同的燒烤紋理。視所用側而定，十字扒紋烤架可以在您的食材上製作出經典的燒烤條紋，也可以製作出大受歡迎的原版美國牛排餐廳扒紋。

煎烤盤

RATIONAL 的鋁制烤盤以完美的抗粘性能以及堅固耐用稱著。小麵包、丹麥包、短時煎烤品及裹面品將會變成好看的棕色且特別鬆脆。

Multibaker 多功能烤盤

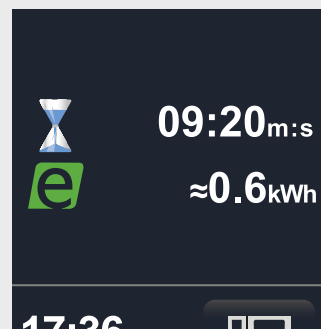
Multibaker 適用於烹製大量的煎荷包蛋、煎蛋餅、油煎小土豆塊和西班牙煎蛋餅。特殊的防粘塗層防止食物粘在鍋上。

請參閱我們的配件目錄冊或我們的應用手冊以取得更多資訊。或登入我們的網站 www.rational-online.com。



Multibaker 多功能烤盤

科技，帶來更多 小細節大不同



具有插槽信號指示功能的 LED 照明燈

全新的 LED 照明燈保障烹飪腔和每一插槽的最佳照明效果——從上至下，從後至前，光線自然地反射出產品的上色情況。節能、長效且免維護。全新插槽信號指示功能使 iLevelControl 的操作變得更加輕鬆簡單：閃爍的指示燈將提示您裝載或取出食物。

裝配了三層玻璃的烹飪腔門

配有最現代化熱反射塗料的三層玻璃確保最低程度的熱流失。由此額外節省高達 10% 的能源成本。因為所有的玻璃都可清洗，即使多年以後，您的視線也不會因門上的污漬而受到阻礙。

內置能耗計數器

您將能瞭解不同的烹飪程式分別需要多少能源，且每天總共消耗了多少能源。資料既可以顯示在顯示屏上，也可以下載。



最高 300 °C 烹飪腔溫度

SelfCookingCenter 特別堅固耐用，可在高達 300 °C 的烹飪腔溫度條件下持續運行。即使燒烤或煎烤大批量的食物，也能勝任。

縱向插槽

即使在點餐時頻繁地開關門，使用縱向插槽狹長的門開度可減少能源流失。此外，小的開門半徑所需的空間也小。如果是小裝料量，則也可使用 1/3 和 2/3-GN 容器。

智能 6 點探針

即使中心溫度探針放置位置不正確，探針也能可靠地計算出食材中溫度最低的點。由此可確保精確地烹製所有的食材。

定位輔助裝置

註冊了專利的定位輔助裝置簡化中心溫度探針在液態、軟的或非常小的食材中的正確定位工作。



RATIONAL 遙控功能

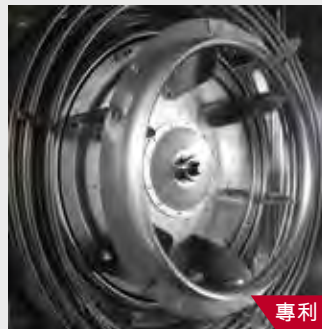
如果您的 SelfCookingCenter 已與一個網路相連，則可使用 iPhone 輕鬆控制並監控它。由此可瞭解一切，永遠知道設備中正在執行的步驟。



專利

帶自動返回裝置的手持花灑

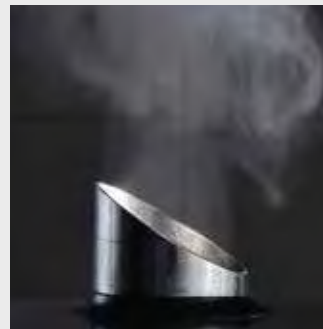
可無級調節的噴射流以及符合人類工效學的設計使得初步清潔、擦拭或澆水工作變得更加容易。內置的自動回位元裝置和自動斷水裝置使其有符合 EN 1717 標準和瑞士燃氣與供水工程聯合會 (SVGW) 標準的最佳安全性和衛生標準。



專利

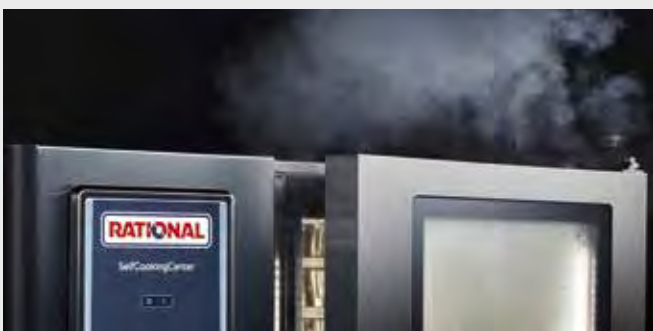
離心油脂分離系統

無需更換或清洗油脂篩檢程式且烹飪腔空氣永遠清潔。純正的味覺體驗。



ClimaPlus Control

通過感測器精確測量出烹飪腔中的濕度，並根據預設情況精準調整。必要時，該系統吸收多餘的濕氣，或者借助蒸汽產生器產生新的濕氣。即使裝載量大也能烹飪出鬆脆的脆皮烤、香脆的裏面品、典型的烤架紋理和多汁的烤肉。



新鮮蒸汽產生器

如果想獲得蒸品的最佳品質，則新鮮蒸汽產生器不可或缺。100% 衛生的新鮮蒸汽確保在低溫範圍內也能獲得最大程度的蒸汽飽和度，例如水煮時。蒸汽產生器自動除鈣，方便清洗，無需昂貴的水軟化設備。



專利

動態空氣渦流

特殊的烹飪腔幾何結構以及轉動方向和速度與各種燒制食物智慧匹配的高效風扇葉輪驅動，使烹飪腔內的熱量完美分佈。這樣，就算是在滿載裝料時，也能保證卓越的菜品質量。內置風扇葉輪制動器能快速回應，在打開門時能迅速停止風扇葉輪。這可額外確保安全。

US 7,048,312; US 7,150,891; US 7,165,942; US 7,196,292; US 7,223,943; US 7,232,978; US 7,438,240; US 7,409,311; US 8,025,740; US 8,269,151; US 8,147,888; US 8,344,294; US 8,475,857; JP 3916261; JP 1227539; JP3916261B1; JP4598769B2; JP4255912B2; 及尚未批准的專利

迎合您的個性化需求 貫徹合適的設備

不管是三十份還是上千份食物——使用我們的 SelfCookingCenter 可始終掌握份量，而且現在更增加了小款式產品 SelfCookingCenter XS。它能用於每一間廚房。由於安裝靈活，既適用於開放式廚房場地烹飪，也適用於餐廳中的後廚。

SelfCookingCenter XS 有用電版本。所有其它型號除了用電版本以外還有燃氣版本。兩種版本的尺寸、配置和功率一樣。此外我們還提供大量的特殊版本，以便讓您的設備與您廚房中的佈局實現個性化匹配。

疊加著組合安裝兩台設備當作 Combi-Duo 使用，可取得更大靈活性，而無需額外的空間。可透過上方的操作單元簡單且輕鬆地控制下方的設備。

請參閱我們的設備和配件目錄以取得更多資訊。

除了 SelfCookingCenter 設備之外，我們還提供十二種機型的 CombiMaster Plus 設備。

請參閱我們的 CombiMaster Plus 目錄冊，或者我們的小尺寸設備目錄冊以取得更詳細的資訊。歡迎登入我們的網站 www.rational-online.com。



設備	XS 6 2/3型
電氣型和燃氣型	
容量	6 × 2/3 GN
每天烹製膳食份數	20-80
縱向插槽	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
寬度	655 mm
深度	555 mm
高度	567 mm
進水口	R 3/4"
出水口	DN 40
水壓	150-600 kPa 或者 0.15-0.6 Mpa
電氣型	
重量	72 kg
設備功率	5.7 kW
保險絲	3 × 10 A
電源連接	3 NAC 400 V
「熱空氣」功率	5.4 kW
「蒸汽」功率	5.4 kW
燃氣型	
重量	—
高度包括氣流保險裝置	—
用電設備功率	—
保險絲	—
電源連接	—
進氣口/接頭	—
天然氣/液化氣型	
最大額定熱負荷	—
「熱空氣」功率	—
「蒸汽」功率	—

2 年質保





61 型

101 型

62 型

102 型

201 型

202 型

6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	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
847 mm	847 mm	1,069 mm	1,069 mm	879 mm	1,084 mm
776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
782 mm	1,042 mm	782 mm	1,042 mm	1,782 mm	1,782 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
150-600 kPa 或者 0.15-0.6 Mpa	150-600 kPa 或者 0.15-0.6 Mpa	150-600 kPa 或者 0.15-0.6 Mpa	150-600 kPa 或者 0.15-0.6 Mpa	150-600 kPa 或者 0.15-0.6 Mpa	150-600 kPa 或者 0.15-0.6 Mpa

110 kg	135 kg	151 kg	185 kg	268 kg	351 kg
11 kW	18.6 kW	22.3 kW	36.7 kW	37 kW	65.5 kW
3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 32 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
10.3 kW	18 kW	21.8 kW	36 kW	36 kW	64.2 kW
9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW

123 kg	152 kg	168 kg	204 kg	299 kg	381 kg
1,012 mm	1,272 mm	1,087 mm	1,347 mm	2,087 mm	2,087 mm
0.3 kW	0.39 kW	0.4 kW	0.6 kW	0.7 kW	1.1 kW
1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	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"	R 3/4"	R 3/4"

13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

XS 和 202 電氣型：這些設備規格並無 ENERGY STAR 認證。



全方位服務包

RATIONAL ServicePlus



RATIONAL CookingLive
與我們的大廚共同烹飪，體會 RATIONAL 如何改善廚房中的日常工作。可以登入 www.rational-online.com 查詢所有活動日期。

諮詢與設計
我們幫助您做決策：我們將與您密切協作，一同選出最適合您需求的解決方案。我們也為您提供一些翻新舊廚房或設計新廚房的方案。

試用
您想在購買前先試用一下我們的 SelfCookingCenter？沒問題！只需撥打：電話(852) 5489 8518。

安裝
我們的 RATIONAL 服務商會上門為您安裝設備。

一對一指導我們來到您的廚房，為您的廚房團隊展示我們設備的運行方法，告訴您如何最大程度地利用設備以達成您的要求。我們與您一起工作一天，烹飪您的菜餚。

Academy RATIONAL 學院
只有我們貫徹提供進修的機會。您可以在 www.rational-online.com 中報名參加我們的免費學習班，可以藉此瞭解如何在您的企業中以最佳方式使用全新 SelfCookingCenter 並發現新的活動方式或有吸引力的新功能表。

軟體升級我們的軟體升級包含在 Club RATIONAL 俱樂部輕鬆下載，分享我們的烹飪研究的最新成果。讓您的 SelfCookingCenter 永遠站在技術的最前端。



Club RATIONAL 俱樂部

專業廚師的網路平台。不論是菜譜、專家建議還是與我們設備有關的視頻——您將在此找到引人入勝的資訊和針對您的中式菜餚及國際美食的啟示。只需在 www.club-rational.com 登入即可。

Club RATIONAL 俱樂部應用程式

即使在旅途中，您也能從海量實踐小技巧中獲益。

ChefLine 大廚熱線

只要您對設備的使用或者菜譜有任何問題，歡迎隨時致電諮詢。快速、簡單、廚師與廚師間的專業交流，365 天全年無休。請撥打 ChefLine 大廚熱線 (852) 5398 0978。



RATIONAL 服務商

我們的 SelfCookingCenter 可靠且耐用。

然而，就算是出現了技術難題，RATIONAL 技術服務夥伴也會快速提供幫助。我們提供有保障的零件供應和週末緊急服務：電話400-118-9911。

您想親身見證一切嗎？ 與我們一起烹飪吧

「在我們的廚房中，RATIONAL 是不可或缺的。只需按下一個按鈕，它就能完美且高質地實現我們的需求。」

Matias Martinez, 中國澳門悅榕莊酒店行政總廚

體驗一下 SelfCookingCenter 的性能到底有多強大。親臨現場、不受約束，近在咫尺。歡迎參加免費的 RATIONAL CookingLive 現場烹飪示範活動。

請撥電話(852) 5489 8518或登入 www.rational-online.com 以瞭解何時何地會有相應的活動。也可以關注官方微信「RATIONAL」報名。

您想取得更多貼合您的需求和應用領域的資訊嗎？請向我們索取適用於以下客戶群體的額外宣傳冊：

- > 餐廳
- > 學校食堂
- > 員工食堂
- > 系統性餐飲業
- > 超市

需要更多資訊的，也請參見網站 www.rational-online.com。







RATIONAL中國
上海市肇嘉浜路798號
坤陽國際商務廣場201B室
郵政編碼200030 中國

Tel. +86 21 3183 7500
Fax +86 21 3183 7531

office.shanghai@rational-online.com
rational-china.cn