



iCombi® Pro。

全新標準。



您的夥伴可以像您一樣思考。

燒烤、蒸、炒菜、燜燉 - 您是否會經常問自己，能否更簡單、更快速、更智能？是否無法在生產率、均勻性和標準化方面確定新的基準。同時不忽視豐富性、數量。這正是德國組合式蒸鍋的市場領導者 RATIONAL 的不懈追求。依靠超過 45 年的烹飪研究經驗，擁有來自 RATIONAL 中國應用實驗室的專業知識和成千上萬的滿意客戶。卻又始終牢記一個目標：一步步邁向完美。

👉 結果
iCombi Pro。智能、靈活、高效。全新標準。



組合式蒸鍋。

全方位的日常多面手。



以前

需要眾多的專用設備，例如熱氣爐、蒸鍋、烤肉架、烤鴨爐和燒烤爐，輔以豐富的經驗以及大量的監督和控制工作。

如今

iCombi Pro。多功能、智能烹飪系統，可利用熱空氣、強力蒸汽和結合二者使用。並緩解了烹飪的壓力，實現了烹飪團隊的願望。

rational-online.com/xx/iCombiPro



30–130 °C

蒸煮

燜制、水煮、煎燙和蒸煮 - 精確的蒸汽溫度、強大的連續蒸汽和最大的蒸汽飽和度。保留了維生素和礦物質，所有食物都保持鮮嫩，和傳統烹飪方法一樣具有出色的效果。



30–300 °C

熱空氣

北京烤鴨、叉燒豬肉、香酥豬肚和其他燒烤製品、蛋撻和月餅 - 得益于高達 300°C 的持續熱空氣。均勻、酥脆、多汁。獨一無二的經典。



30–300 °C

蒸汽和熱空氣組合

食品不會乾燥、食材重量幾乎不會損失、讓童子雞等美食呈現均勻的褐變，與傳統的烹飪設備相比，烹飪時間大大縮短。獨特的味覺體驗依然如約而至。

iCombi Pro。 期待意外之喜。

創新產品。我經驗豐富，和您一同思考、共同學習，事無巨細絕無遺漏，時刻警惕並靈活調整。在大約 1 平方米的區域中可以實現燜、烤、煎、烘、蒸、烤、灼和水煮等功能。肉類、魚肉、禽肉、蔬菜、雞蛋菜肴或烘焙食品。無論是三十份或是幾千份食物。憑藉其智能，它可以根據您的要求以及中國菜的特殊要求作出動態調整。烹飪室門的打開時間過長？豬肚比平時更多？期間它將獨自調整設定，並提供您期望的效果。一遍又一遍。極其高效。無論由誰操作烹飪系統。

➤ 您將從中得到什麼？

減少日常工作、提高標準化程度、提高品質。

rational-online.com/xx/iCombiPro

獨創食譜

iCombi Pro 中存儲了 1,000 多個中文應用示例，可利用說明功能輕鬆查找。打造傳統口味。

MyDisplay

快速、輕鬆且安全地獲得所需效果：在顯示螢幕上只能查看菜肴的圖片或圖示。只需輕按，即可啟動 iCombi Pro。

ENERGY STAR® 合作夥伴

能力強大，但要求不多。因為其能源效率而被授予 ENERGY STAR 能源之星。

烘焙

中式糕點必須香軟蓬鬆。智能烘焙路徑熟知可以取得所需效果的方法。一次又一次。

婚禮和宴會

很多客人、大量菜肴 - 最後是廚房裡可以同時製作不同菜肴的某個人。

➔ 第 14 頁

傳統燒烤

智能化氣候管理、動態空氣湍流、主動除濕。一切為了形成脆皮，一切為了達到最佳效果。

➔ 第 12 頁

強大的蒸汽

傳統、敏感或強力蒸煮 - iCombi Pro 掌握一切。從 30 到 130°C。這樣便可以滿足客人的任何偏好。

➔ 第 10 頁

* 相對於以前的型號而言。



這樣就不會遺漏任何事項。

iCombi Pro。

大量的智能功能可以在商用廚房中提高生產率、簡化操作並提高品質 - 只有依靠 iCombi Pro 才能實現這一點。例如它可以識別烹飪室中有一隻鴨子或是 24 只鴨子，並自動調整烹飪參數。或者它知道可以一起烹飪哪些食品，如此您便可以在宴會等場合上提供品類豐富的美食。並且面對蒸煮程序遊刃有餘，這是中國菜中最重要的製作方法之一。

➔ 目標

始終以相同的出色品質生產大量不同的食物。

rational-online.com/xx/iCombiPro



iCookingSuite

這讓 iCombi Pro 變得智能 - 從而可靠且自動獲得所需效果。為此傳感器可以識別食品大小、數量、褐變和狀態，並自動調整烹飪參數，例如溫度、烹飪室氣候、空氣流速和時間。易於操作。需要更少的時間、原材料和能量。從而使餐廳形成一個鏈條。

iProductionManager

組織人才。它知道可以一起製作哪些食品，可以採取怎樣的最佳順序，並確保始終遵循曾經確定的標準。最佳化能量或時間。一切盡在掌握，無需控制，無需監控。提供前所未有的品質。提供聞所未聞的豐富性。



iDensityControl

iDensityControl - 智能化氣候管理可以組織傳感器、加熱系統和新鮮蒸汽發生器以及主動除濕的相互配合。因此始終提供合適的烹飪室氣候。提高生產力。100% 香酥烤鴨。或 100% 蒸點心。

iCareSystem

清潔保養系統會檢測污染程度，並建議清潔等級和化學品用量。甚至可以在大約 12 分鐘內完成超快速的中間清潔。每個清潔等級均採用無磷酸鹽的化學品，且能耗低。結果：衛生清潔、可快速使用。



強大的蒸汽。

強大的性能帶來了更多可能性。

點心上不允許結皮，魚皮不得乾燥，但包子必須蓬鬆柔軟，蝦必須澄淨透亮。這是中國菜對於蒸煮的理解。就像是在 iCombi Pro 中一樣。依靠大量敏感或強效的力量。100% 飽和、不間斷的新鮮蒸汽可確保強烈的色彩、保存維他命和礦物質。借助 Powersteam 功能，您還可以在打開門時啟動蒸汽供應，從第一秒鐘開始便實現最大的蒸汽飽和度。獲得與傳統製作一樣的效果。

➔ **高效能**
和傳統廚房中一樣的蒸汽。只需按一下按鈕即可。效果出色。

rational-online.com/xx/iDensityControl



100 °C 傳統蒸煮

海鮮、中式燉湯 - 操作輕而易舉的新鮮蒸汽發生器。具有最高性能和強大的新鮮蒸汽。打造中式蒸美味的高標準。甚至石斑魚、包子和小圓糕點等精緻菜肴，同樣可以成功完成製作。

30–99 °C 敏感蒸煮

中式蛋撻、中式牛奶布丁、川味涼拌雞，還有西方特色菜（例如經典奶油焦糖布丁）都需要敏感的蒸汽控制。iCombi Pro 可以做到。效果出色。

100–130 °C 強力蒸煮

如果必須迅速解決問題，如果到了見證真正實力的時候：iCombi Pro 可以立即完成馬鈴薯、胡蘿蔔、地瓜、山藥和蓮藕的製作。不存在過度烹飪。恰好在合適的時間。

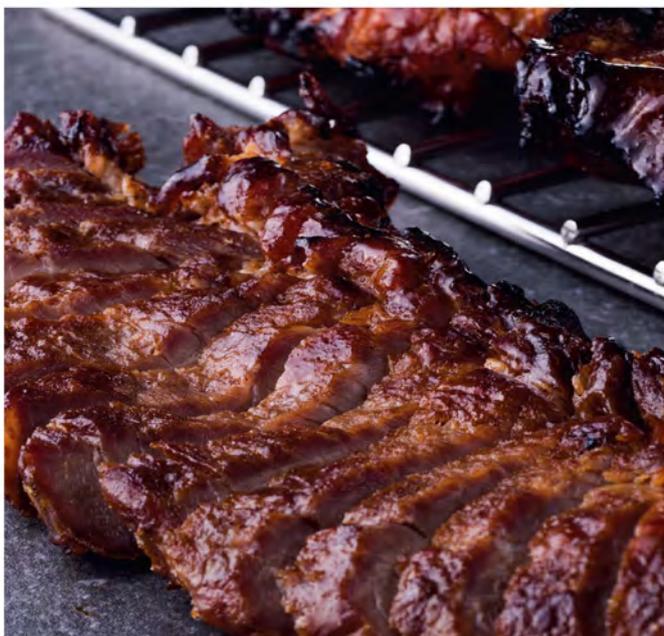


燒烤。
從現在開始，您所鐘意的一切美食
都將變得更加鮮嫩酥脆。

更高的生產率

iDensityControl 

為了讓叉燒、鴨肉和豬肚呈現無與倫比的品質，它們需要性能 - 如 iCombi Pro 設備的出色性能。尤其是在數量較大時。特別是在高溫下。iDensityControl 透過智能化氣候管理為此提供支持，該管理考慮到菜肴的自有濕度，並能夠設定和調節烹飪室溫度。動態空氣渦流可實現最佳的空氣分配，獲得最佳效果。透過主動除濕功能，可以實現香酥脆皮。



- ➔ **高效能**
外觀鬆脆，內裡多汁。滿意的客人。始終穩妥可靠。

[rational-online.com/xx/
iDensityControl](http://rational-online.com/xx/iDensityControl)

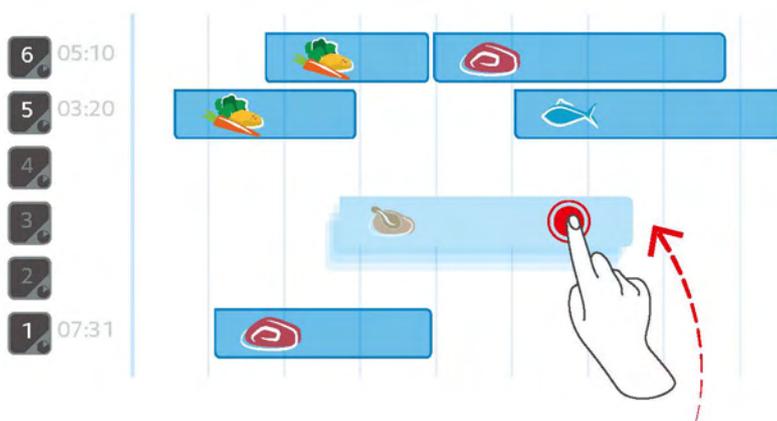


像您一樣工作。同時完成全部任務。

考慮周全的生產。

iProductionManager

婚禮、宴會、歐式和亞洲早餐 - 各地的需求多樣化，且必須及時製作完成。後勤方面的挑戰需要完成大量的工作。這些都已經成為過去。現在由 iCombi Pro 和 iProductionManager 系統負責：在顯示器上顯示菜肴，您即可查看可以一同製作的食物。雞翼、炒麵、爆炒牛肉、宮保雞丁。現在您只需要決定是否應當以最佳化時間或能量的方式完成烹飪。該系統分別監控每個裝料層，從而根據數量和預期效果智能調整烹飪時間。您可以決定是否應同時完成菜肴，或同時開始製作。在任何情況下，iCombi Pro 都會提示您應當在何時向烹飪室中裝入哪種食材。如早餐已經準備好了。



➔ **最佳的靈活性**
請節省後勤成本、簡化製作程序，
並最大程度地降低人員成本。
同時保持一致的品質。

[rational-online.com/xx/
iProductionManager](http://rational-online.com/xx/iProductionManager)



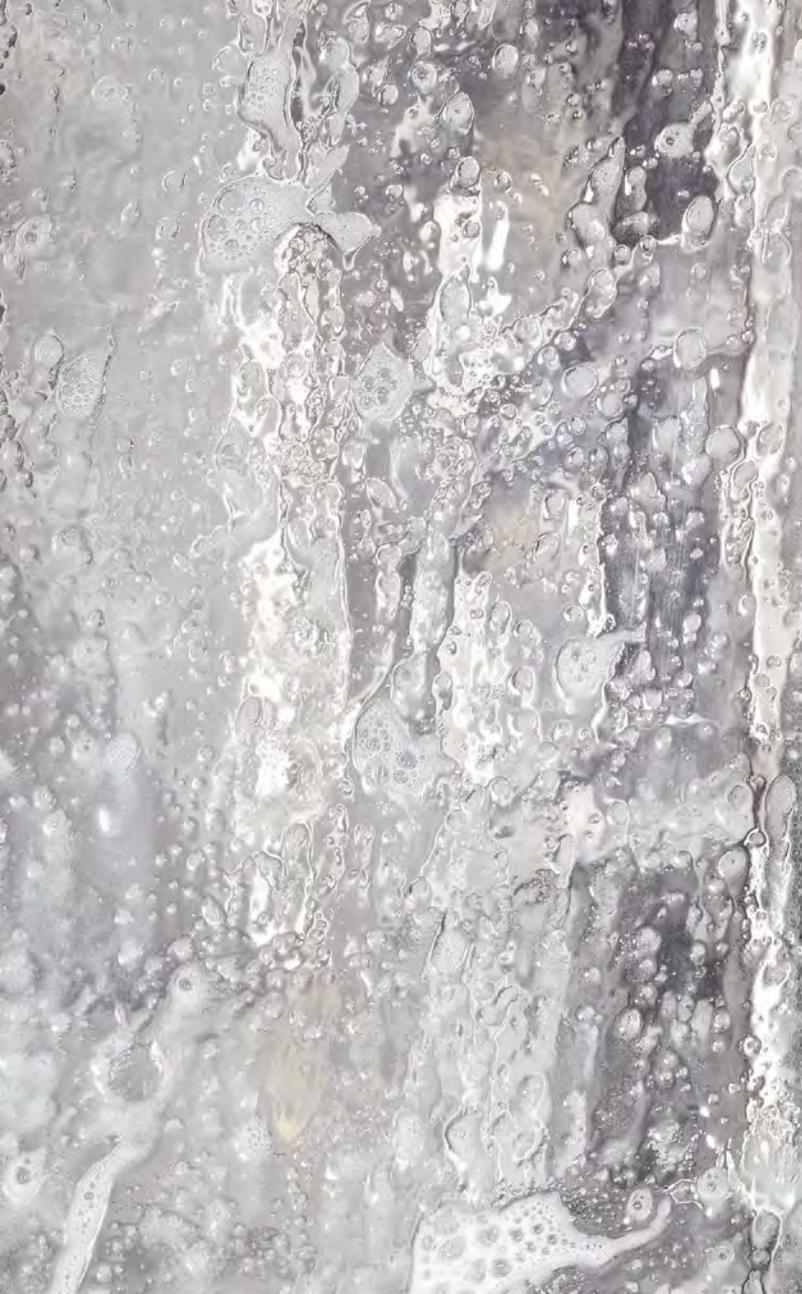
煥然一新。
數小時的工作 無需守候。

有效清潔

iCareSystem⁺

大量的鴨子會留下許多頑固的痕跡。這可能會導致惱人的串味，從而阻礙 iCombi Pro 製作其他菜肴。如果不是有 iCareSystem。尤其是透過僅耗時大約 12 分鐘的超快速臨時清洗。然後便可以在豬肚之後繼續製作西蘭花，且不會發生串味或惱人的異味。如果在一天結束時需要保持衛生整潔，iCombi Pro 將告訴您系統是否存在重度、中度或輕度污染。您決定是否執行 Eco 清潔還是標準清潔程序。當然不會遺漏除垢功能。當然也提供過夜清潔選項。當然始終光亮如新，且在不含磷酸鹽的清潔片中，化學品減少了 50%*。iCombi Pro 可以記憶您的偏好，並在下次顯示適當的清潔程序。

* 相對於以前的型號而言。



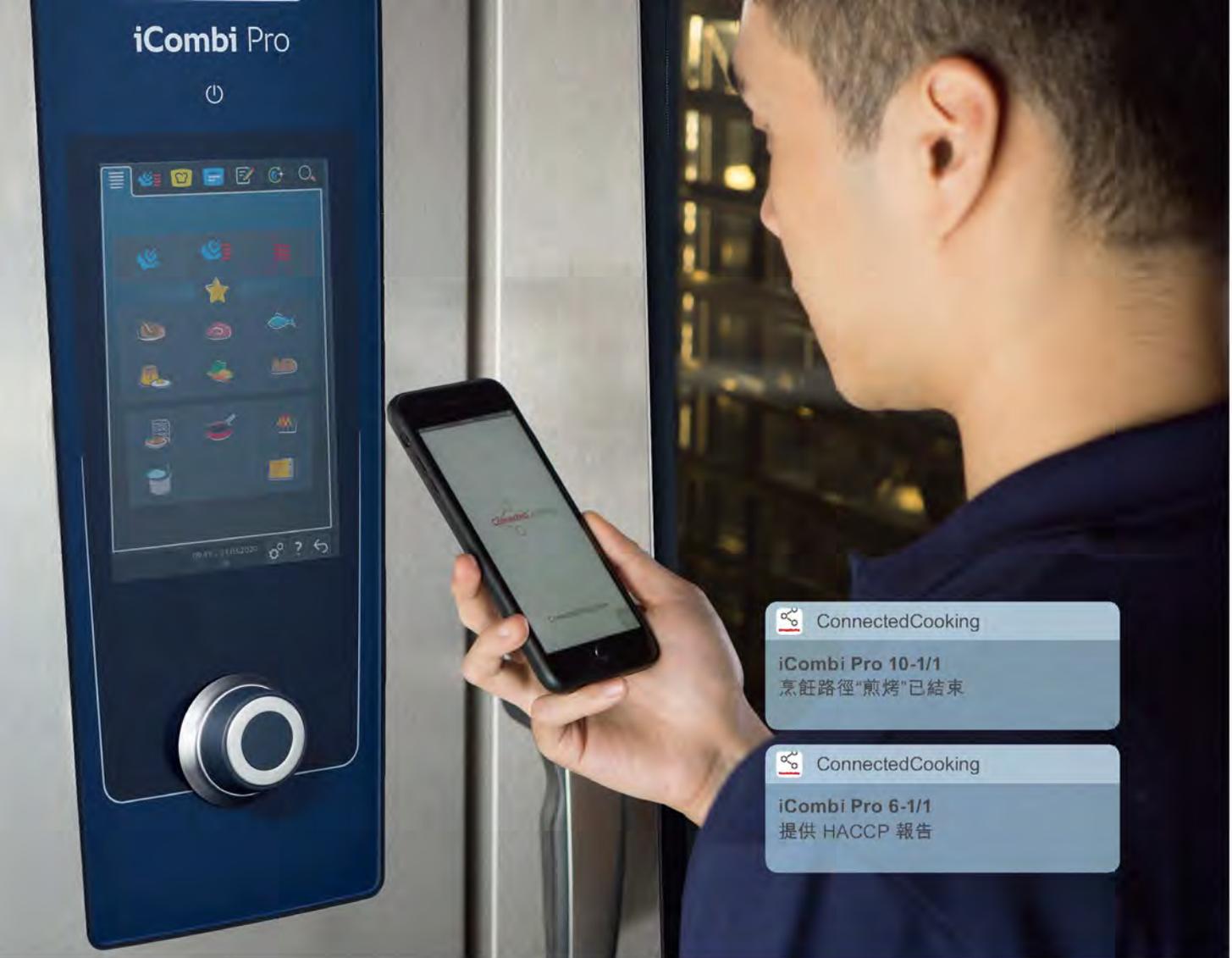
很快找到快速清潔，並迅速啟動：只需將清潔片放在底部排放口的濾網中，並開始清潔。最長 12 分鐘後，即可繼續製作。



➔ iCareSystem

節省清潔劑、水和時間。在衛生、運營成本和環境方面表現出色。

rational-online.com/xx/iCareSystem



ConnectedCooking
iCombi Pro 10-1/1
烹飪路徑“煎烤”已結束

ConnectedCooking
iCombi Pro 6-1/1
提供 HACCP 報告

ConnectedCooking。 一切盡在掌握，一切盡 在控制之下。

➔ **ConnectedCooking**
RATIONAL 的強大網絡。
因此您始終可以掌控一切。

[rational-online.com/xx/
ConnectedCooking](http://rational-online.com/xx/ConnectedCooking)

網絡化已經成為日常話題。iCombi Pro 配備這一系統。因為設備可以連接 RATIONAL 的安全互聯網平臺 ConnectedCooking。火雞胸肉菜譜已得到驗證？如此將錄入所有已聯網的烹飪系統。無論它們位於何處。哪種烹飪系統正在工作？只需查看智能手機。尋找靈感啟發？只需進入菜譜資料庫。軟件更新？操作烹飪系統上的按鈕即可一鍵實施。調用 HACCP 資料？一鍵調取。而且如果您有需要，iCombi Pro 還可以在請求服務時為自己呼叫技術人員。

經濟性。

您可以反覆精打細算：賬單一目了然。

iCombi Pro 不僅在烹飪時智能，在節約方面也是同樣。如能源消耗最多減少 70 %*、人工成本最多減少 60 %*、所需空間減少 30% 以上、原材料成本最多減少 25 %*、油脂消耗最多減少 95 %*。

- ➔ **一筆合算的投資**
透過一筆投資實現極短的投資回收期，同時在工作時享受更多樂趣。

rational-online.com/xx/invest

| 您的收益 | 計算方法 每月 | 您的額外收入 每月 | 請您自己計算 |
|---|---|----------------|--------|
| 肉類/魚類/禽類 | | | |
| 透過 iCookingSuite 的精確調控，您平均能少採購 25 %* 的原材料。 | 原料成本 74,628 HK\$ 使用 iCombi Pro 的原料成本 55,971 HK\$ | = 18,657 HK\$ | |
| 能源 | | | |
| 獨特的烹飪性能、iProductionManager 以及最新控制技術的運用，可以減少高達 70%* 的能源消耗。 | 消耗 6,300 kWh × 0.70 HK\$ / kWh 使用 iCombi Pro 的消耗 1,890 kWh × 0.70 HK\$ / kWh | = 3,087 HK\$ | |
| 油脂 | | | |
| 油脂對於烹飪來說幾乎是多餘的。油脂的採購和處置成本最高可減少 95 %*。 | 原料成本 339 HK\$ 使用 iCombi Pro 的原料成本 17 HK\$ | = 322 HK\$ | |
| 工作時間 | | | |
| iProductionManager 最多可以減少 60 %* 的製作時間。透過 iCookingSuite 省去了繁雜事務。 | 120 小時 × 31 HK\$ | = 3,720 HK\$ | |
| 水質軟化/除垢 | | | |
| 採用 iCareSystem 可完全節省這方面的開支。 | 常規成本 435 HK\$ 使用 iCombi Pro 的成本 0 HK\$ | = 435 HK\$ | |
| 您每月的額外收入 | | = 26,221 HK\$ | |
| 您每年的額外收入 | | = 314,652 HK\$ | |

一家每天準備 200 份餐的普通餐館，使用兩台 iCombi Pro 10-1/1 設備。

* 與沒有組合式蒸鍋的傳統烹飪技術相比。

可持續性。

利於環境，改善收益。



可持續方案節省資源，節約資金： 高效製作和後勤、節能方面的新標準以及舊設備的返還，對於 RATIONAL 而言完全理所當然。 iCombi Pro 在您的廚房中的可持續性同樣不言而喻：與傳統廚房設備相比，您可以節省能源。 減少原材料成本。 減少生產過剩。 且烹煮更加健康。

➔ **有利於環境**

如此您可以實現健康烹飪，並確保理應得到重視的生態平衡。

rational-online.com/xx/green



久經考驗的產品品質。

還有 100% 德國製造。

廚房中的日常：艱苦嚴峻。因此 RATIONAL 組合式蒸鍋堅固耐用，且經過精心製作。一方面僅由德國製造，另一方面由「一人一機」的原則成就這一點。這意味著在生產過程中，每個人都對其烹飪系統的品質負全部責任。透過型號銘牌上的姓名明確標識。主要來自德國的供應商也面臨著嚴格的要求：評估標準包括嚴格的品質標準、持續不斷的進一步開發以及產品的可靠性和耐用性。如此這款年代久遠的 RATIONAL 組合式蒸鍋已使用 40 多年也完全不足為奇。

- ➔ 您完全可以信賴它們
適合日常使用、堅固、耐用 - 值得信賴的合作夥伴。

rational-online.com/xx/company



技術細節。

有人稱其為“精雕細琢”，在 RATIONAL 稱其為標準。



iCombi Pro 在智能和技術裝備方面樹立了標準：

- ① 300 °C 的最高烹飪室溫度
- ② 6 點式中心溫度探針
- ③ 新鮮蒸汽發生器
- ④ LED 照明燈，配備裝料層指示裝置
- ⑤ 集成式手持噴淋器，含點式和噴淋射流模式
- ⑥ 3 層玻璃烹飪室門
- ⑦ 動態空氣渦流系統

另外：能耗顯示、立式設備的新密封系統，不帶外部天線的 WiFi



配件。

為您取得成功保駕護航的合適配件。

它們必須堅固結實、經久耐用，且適合在專業廚房中的嚴峻條件下使用 - 這在 RATIONAL 包括烤鴨架、煎烤盤、冷凝罩以及烤鴨杆。因為透過 RATIONAL 原廠配件，能夠讓您在整個功能範圍內充分利用 iCombi Pro 的出色效能。如此燒烤、蒸煮和烘焙才能真正取得成功。甚至北京烤鴨也可以擁有非常特別的外皮。

➔ RATIONAL 原廠配件

如果效果令人印象深刻，那麼考慮細緻周到的配件同樣功不可沒。

rational-online.com/xx/accessories



iCombi Pro 型號概覽。

哪一款適合您？

iCombi Pro 可提供不同尺寸的規格，其性能必能滿足您的需求，而不是背道而馳。20 或 2,000 份餐？開放式烹飪？廚房面積？電氣型？燃氣型？XS? 20-2/1? 您的廚房適合哪種型號？

有關選裝件、功能和配件的所有資訊，請訪問：rational-online.com



iCombi Pro XS 6-2/3

電氣型和燃氣型

| | |
|------------|-----------------------|
| 容量 | 6 × 2/3 GN |
| 每天烹製食物的份數 | 20-80 |
| 縱向裝料層 (GN) | 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN |
| 寬度 | 655 mm |
| 深度 (包括門把手) | 621 mm |
| 高度 | 567 mm |
| 進水口 | R 3/4" |
| 出水口 | DN 40 |
| 水壓 | 1,0 - 6,0 bar |

電氣型

| | |
|---------|-----------------------------|
| 重量 | 67 kg |
| 連接負載 | 5.7 kW/5.3 kW |
| 保險絲 | 3 × 10 A/1 × 25 A |
| 電源連接 | 3 NAC 400 V/ 1 NAC 230 V |
| 「熱空氣」功率 | 5.4 kW/5 kW |
| 「蒸汽」功率 | 5.4 kW/5 kW |

燃氣

| | |
|----------------|--|
| 重量 | |
| 電氣型連接負載 | |
| 保險絲 | |
| 電源連接 | |
| 燃氣接口 | |
| 天然氣 / 液化氣 G30* | |
| 最高 額定熱負荷 | |
| 「熱空氣」功率 | |
| 「蒸汽」功率 | |

**6-1/1****10-1/1****6-2/1****10-2/1****20-1/1****20-2/1**

| | | | | | |
|-----------------------------|----------------------------|---------------|---------------|----------------------------|---------------|
| 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 |
| 850 mm | 850 mm | 1072 mm | 1072 mm | 877 mm | 1082 mm |
| 842 mm | 842 mm | 1042 mm | 1042 mm | 913 mm | 1117 mm |
| 754 mm | 1014 mm | 754 mm | 1014 mm | 1807 mm | 1807 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 |
| 1,0 - 6,0 bar | 1,0 - 6,0 bar | 1,0 - 6,0 bar | 1,0 - 6,0 bar | 1,0 - 6,0 bar | 1,0 - 6,0 bar |
| 99 kg | 127 kg | 137 kg | 179 kg | 263 kg | 336 kg |
| 10.8 kW/10.8 kW | 18,9 kW | 22,4 kW | 37,4 kW | 37,2 kW | 67,9 kW |
| 3 × 16 A/1 × 50 A | 3 × 32 A | 3 × 35 A | 3 × 63 A | 3 × 63 A | 3 × 100 A |
| 3 NAC 400 V/ 1 NAC 230 V | 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V |
| 10.25 kW/10.25 kW | 18 kW | 21,6 kW | 36 kW | 36 kW | 66 kW |
| 9 kW/9 kW | 18 kW | 18 kW | 36 kW | 36 kW | 54 kW |
| 117 kg | 155 kg | 144 kg | 192 kg | 284 kg | 379 kg |
| 0,6 kW | 0,9 kW | 0,9 kW | 1,5 kW | 1,3 kW | 2,2 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 |
| 3/4" IG | 3/4" IG | 3/4" IG | 3/4" IG | 3/4" IG | 3/4" IG |
| 13 kW/13,5 kW | 22 kW/23 kW | 28 kW/29,5 kW | 40 kW/42 kW | 42 kW/44 kW | 80 kW/84 kW |
| 13 kW/13,5 kW | 22 kW/23 kW | 28 kW/29,5 kW | 40 kW/42 kW | 42 kW/44 kW | 80 kW/84 kW |
| 12 kW/12,5 kW | 20 kW/21 kW | 21 kW/22 kW | 40 kW/42 kW | 38 kW/40 kW | 51 kW/53,5 kW |

* 為了正常運行，請確保相應的連接流壓：

天然氣 H G20：18–25 mbar (0.261—0.363 psi)，天然氣 L G25：20–30 mbar (0.290—0.435 psi)，液化氣 G30 和 G31：25–57.5 mbar (0.363–0.834 psi)。XS 和 20-2/1 電氣型；ENERGY STAR 能源之星將這些設備版本排除在認證範圍之外。





ServicePlus.

一段傳奇友誼的開始。

透過匹配的服務，RATIONAL 烹飪系統與您的廚房渾然融為一體：首次諮詢、嘗試烹飪、安裝、個人啟動培訓、軟件更新、ChefLine、針對個性化問題的熱線等，在 RATIONAL 應有盡有。或者您可以前往 RATIONAL 學院繼續學習。同時，您還可以隨時聯絡一家經過認證的 RATIONAL 經銷商：經銷商非常了解烹飪系統，將為您的廚房找到合適的產品。如果發生緊急情況，遍及全球的 RATIONAL 服務將迅速到位。

➔ ServicePlus

一切皆追求同一個目標：這樣您就可以長時間享受一次投資所帶來的愉悅，並始終從烹飪系統中獲得最佳效果，也不會苦於創意枯竭。

rational-online.com/xx/ServicePlus



「參加現場體驗活動之後，我們決定使用這套烹飪系統。」

TAMALA 咖啡吧 (賽普勒斯, Kiti) 的所有者兼經理 George Kailis

iCombi 現場體驗。 無需多言，請自己嘗試。

有了充足的理論，請親自實踐，因為親身經歷比任何語言都更有說服力：體驗正在運行中的 RATIONAL 烹飪系統、感受其強大的智能功能，並嘗試可以如何使用。可現場參觀，不會強制購買，就在您的附近。您對自己的需求和應用方案還有疑問，或需要了解更多資訊？歡迎致電查詢，或發送電子郵件聯絡我們。關於更多資訊、詳情、影片和客戶評論，請訪問 rational-online.com。

➔ **立即註冊**
電話 +852 3619 3858
[office.shanghai@
rational-online.com](mailto:office.shanghai@rational-online.com)

rational-online.com/xx/live

RATIONAL 莱欣诺® 中国
上海市长宁区福泉北路388号
东方国信商务广场B幢301室
邮政编码 200335 中国

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

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



20 761 - V-01 - MDS/Leno - 05/20 - zh-tw_CN
保固因比著進步而發生的品質變少。