



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

燻制、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](https://www.philips.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。

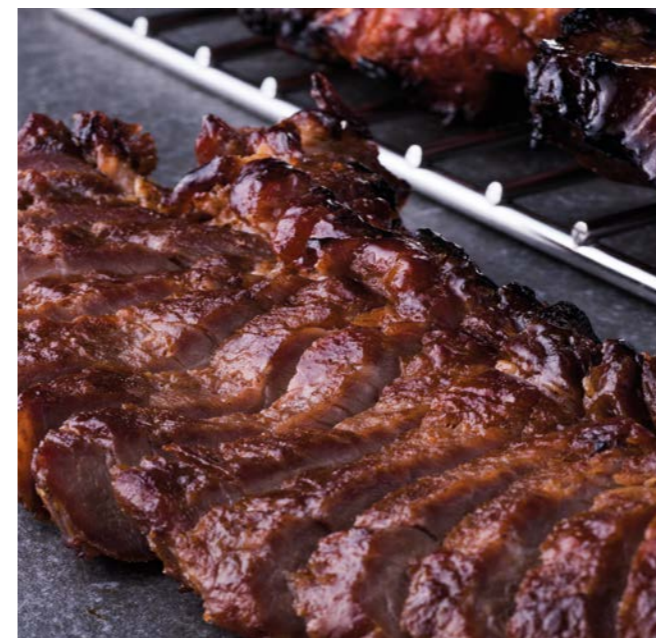


燒烤。
從現在開始，您所鐘意的一切美食
都將變得更加鮮嫩酥脆。

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。

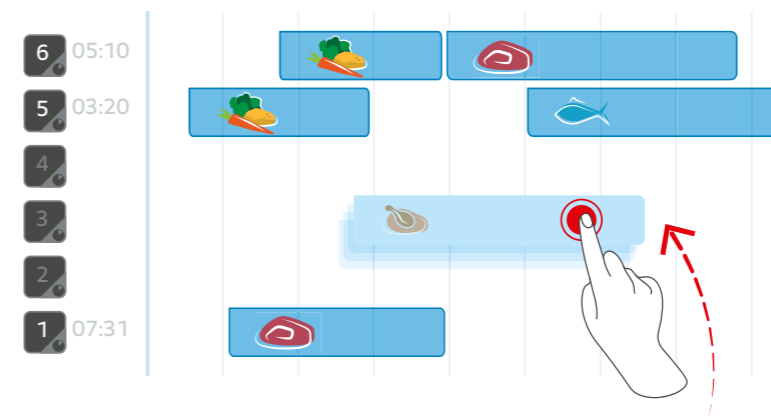
[rational-online.com/xx/
iDensityControl](https://rational-online.com/xx/iDensityControl)

像您一樣工作。同時完成全部任務。

考慮周全的生產。

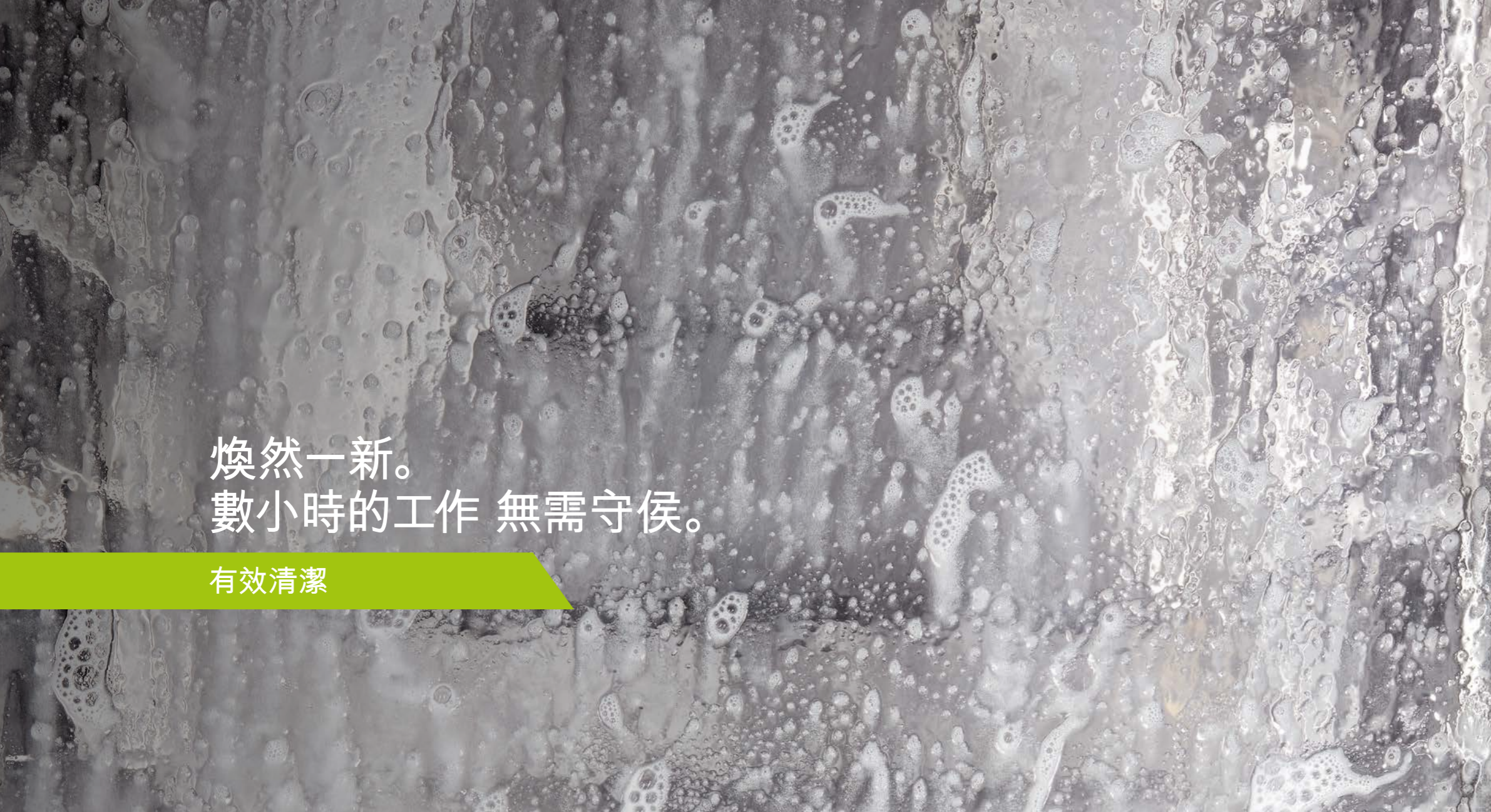
iProductionManager

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



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⁺

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。



➔ **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。 一切盡在掌握，一切盡 在控制之下。

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。

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

rational-online.com/xx/ConnectedCooking

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。

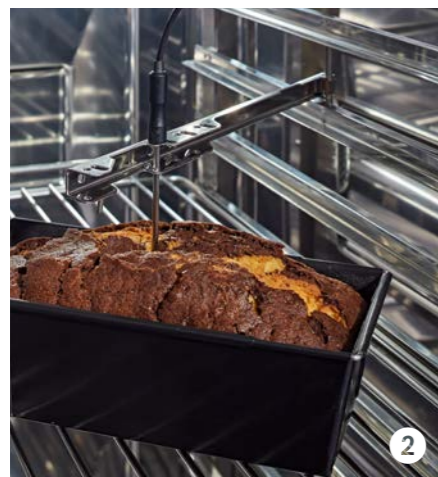
rational-online.com/xx/company



 Made in Germany

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
- ⑧ VarioSmoker 煙燻盒 (配件)：得益於整合烹飪路徑，獲得最佳的煙燻效果。

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	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
電氣型和燃氣型							
容量	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
每天烹製食物的份數	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
縱向裝料層 (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	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
寬度	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
深度 (包括門把手)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
高度 (包含通風管)	567 (594) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) mm
進水口	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
出水口	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
水壓	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	1.0 - 6.0 bar
電氣型							
重量	62 kg	100 kg	130 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
連接負載	5.7 kW/5.3 kW	10.8 kW/10.8 kW	18.9 kW	22.4 kW	37.4 kW	37.2 kW	67.9 kW
保險絲	3 × 10 A/1 × 25 A	3 × 16 A/1 × 50 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
電源連接	3 NAC 400 V/ 1 NAC 230 V	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
「熱空氣」功率	5.4 kW/5 kW	10.25 kW/10.25 kW	18 kW	21.6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
「蒸汽」功率	5.4 kW/5 kW	9 kW/9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
燃氣							
重量		114 kg	149 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
電氣型連接負載		0.6 kW	0.9 kW	0.9 kW	1.5 kW	1.3 kW	2.2 kW
保險絲		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
電源連接		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
燃氣接口		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
天然氣 / 液化氣 G30*							
最高 額定熱負荷		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
「熱空氣」功率		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
「蒸汽」功率		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)。iCombi Pro (LM100) 和 iCombi Classic (LM200) 型號都經過 NSF 認證，並且於 NSF 的列表上能查閱。





「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

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

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

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

