

iCombi® Pro。

令人驚嘆的效果。



iCombi直播



iCombi Pro。具有綜合烹飪專業知識。

不到 1 平方米的空間就能帶來令人驚嘆的效果。適用於肉類、魚類、家禽、蔬菜、烘焙食品。用於前烹飪、單點、生產。這款萬用蒸焗爐可以省去很多東西。不管誰為他服務。因為它蘊含著 1000 多位廚師的經驗。超過 1 百萬的經驗嵌入式設備。這使得 iCombi Pro 成為一款具有整合烹飪專業知識的智慧萬用蒸焗爐。並為用戶帶來了驚人的好處。為了令人驚嘆的效果。

熱和濕度的智能組合。
熱風爐和蒸籠合而為一。輔以整合烹飪智能。為專業食品製備帶來新的可能性。iCombi Pro 始終提供可靠的預期結果。而且它還節省了金錢、時間和精力。它還涵蓋了 95% 的常見烹飪應用，從而取代了大量傳統烹飪器具。



熱氣



蒸氣和熱量



熱量



更多資訊

你的優勢。

成績斐然。 為您的客人。

可靠、始終良好的盤子效果：iCombi Pro 專家就在那裡。這體現在令人垂涎的顏色、咬起來的硬度、所有食物的均勻性以及營養物質和維生素的保留。

易於處理。 對於每一個。

任何人都可以使用 iCombi Pro。得益於大而清晰的觸控顯示器：直觀地選擇理想的烹飪路徑，創建單獨的顯示設置，將設備聯網。結果：訓練時間短，使用簡單、安全。

乾淨的。 像新的。

廚房裡最重要的是：衛生。在這方面，iCombi Pro 也是可靠的合作夥伴。記錄烹飪過程中的 HACCP 數據。自動清潔系統確保絕對清潔。



成績斐然。



使用者友善性。



高衛生標準。



高效率的工作流程。



節省時間。



高投資安全性。

你的優勢。

高效率的工作流程。

為了你的團隊。

iCombi Pro 可以通宵工作，同時準備不同的菜餚，可以在設定的時間準備好，甚至知道準備的節能順序。這是為了控制工作量和品質而實現的製程可靠性。

節省時間。

你的時間。

使用 iCombi Pro 可以節省大量時間。減輕廚房壓力，高效工作並提供美味佳餚。這就是為什麼它易於使用、功能強大並且具有超快的中間清潔能力。

您的投資。

這樣你就可以安穩的睡覺了。

iCombi Pro 不需要太多：與傳統廚房技術相比，能源、操作、維護、水軟化和除垢成本顯著降低。加上使用壽命長，這使其成為一項安全的投資。



監控與支援。

內建的烹飪專業知識。

只有 iCombi Pro 可以做到這一點：準確地找到達到所需烹飪效果的方法。

- › 選擇所需的結果（例如褐變或核心溫度）
- › 檢測負載並自動根據食物調整烹飪過程
- › 對外部影響做出反應，例如打開烹飪室門
- › 適應烹飪習慣
- › 僅在需要採取行動時才通知
- › 您可以隨時介入或從單一裝載切換到混合裝載

您的優勢：



iCookingSuite 

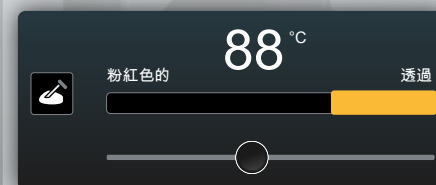
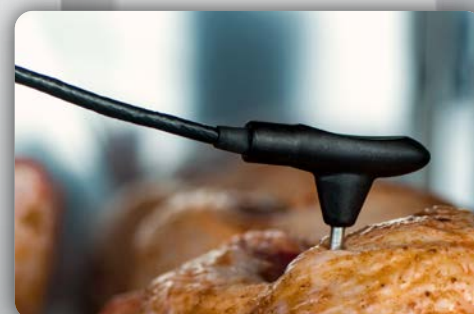
監控與支援。

您日常廚房生活的智慧助理。

設定標準的營運理念：快速、輕鬆地實現您的目標。帶有大而清晰的觸控顯示屏，並帶有有意義的符號。帶有旋轉輪，具有推動功能。為日常使用提供最佳支撐。



得益於 iCombi Pro 中的烹飪智能，實現智能控制和互動式通訊。它根據食物單獨調整烹飪過程，適應烹飪習慣，並且僅在需要採取行動時發出呼叫。



整合核心溫度感測器透過六個測量點偵測產品大小和數量。這樣，就可以準確地達到所選的核心溫度並保證所需的結果。下次也以同樣的方式準備。



預先安裝的、使用者特定的或手動烹飪過程-程式功能提供了多種選項，使個人工作過程變得更加容易。



低溫烹調。保持。煙燻*。巴氏滅菌*。精加工。這些烹飪過程和選項可以根據您的需求進行選擇。使操作變得容易。確保食品品質。

*需要配件

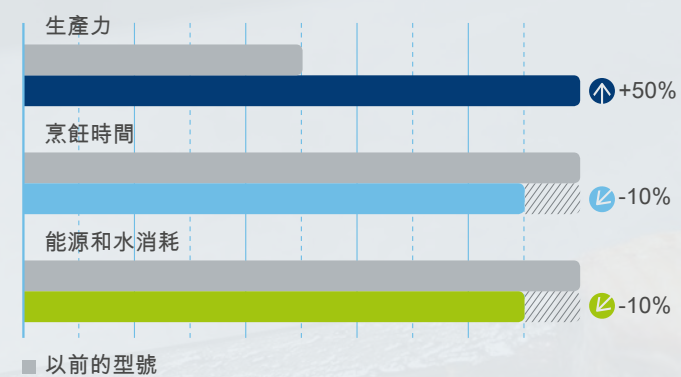


透過數位廚房管理 ConnectedCooking，創建和分發烹飪程式、更新設備軟體、記錄 HACCP 數據、遠端存取烹飪系統。

精確的烹飪室氣候。 性能取決於品味。

甚至遍布整個烹飪空間的每個架子。

- › 熱和濕度的組合自動調節
- › 強大的即時蒸汽發生器即使對於敏感的菜餚也能提供出色的質量
- › 強大的風扇輪
- › 300 °C 烹飪室最高溫度
- › 強大的除濕性能
- › 最佳烹飪空間幾何形狀



您的優勢：



iDensityControl 

自帶蒸汽發生器。

為了盡可能獲得最佳的食品品質。

明確規則：蒸汽越好，食物就越好。

- › 100 % 衛生的新鮮蒸汽
- › 即使在溫度 < 100 °C 時也能達到最大蒸氣飽和度
- › 自動除垢
- › 食物的濃鬱色彩和味道
- › 食物上無污垢顆粒

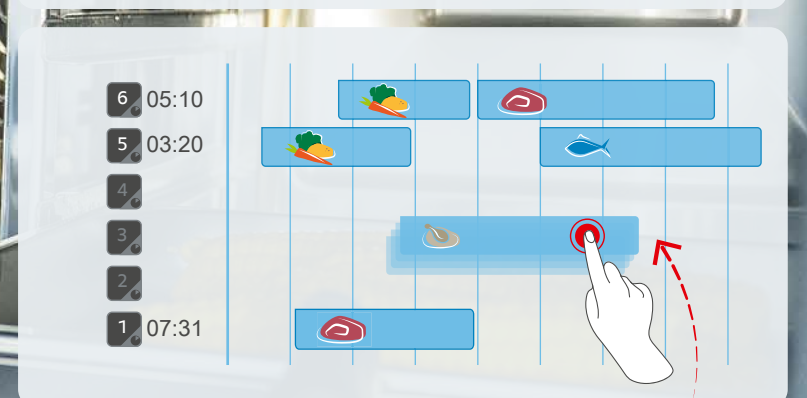


靈活的規劃。

同時並按時完成。

節省後勤工作，交給 iCombi Pro。

- › 同時準備不同的產品
- › 根據裝載量和開門情況調整烹飪時間
- › 需要進行裝卸時的報告
- › 具有規劃功能：時間或能量最佳化、高效率的選單順序或指定的生產時間
- › 更簡單：使用 ConnectedCooking 建立購物車並進行規劃



您的優勢：



iProductionManager 



清潔和除垢。
針對所有污染的答案。

- › 自動清洗、除垢
- › 檢測是否重度、中度或輕度髒污
- › 建議使用 9 種程序進行理想的清潔
- › 約 12 分鐘內進行超快速中間清潔
- › 對於選定的桌上型設備選購：iCareSystem AutoDose，唯一具有安全整合固體化學品供應的自主清潔系統



有關 iCareSystem AutoDose 的更多信息



您的優勢：




iCareSystem⁺




個性化。
因為每個人的工作
方式都不同。

每個廚房都有自己的概念，但 iCombi Pro 總是足夠的。

- › 程式設計：創建個人烹飪程序
- › 我的顯示：以圖像或圖示形式顯示食品、購物車和授權
- › 直接在設備上配置
- › ConnectedCooking：數位設備、食譜和衛生管理
- › 超過 50 種裝置語言

ConnectedCooking

WiFi

您的優勢：

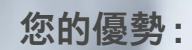






能量下降，質量上升。

- › 能源消耗減少 18%*
- › 透過數位能耗顯示記錄、控制和減少能耗
- › 在 ConnectedCooking 的儀表板中查看節省潛力
- › 最新能源之星標準 (2023 年 1 月)



- › 立即可用
- › 取代許多廚房用具
- › 無需進一步投資
- › 節省空間、工作時間、原料、能源
- › 投資回收期極短

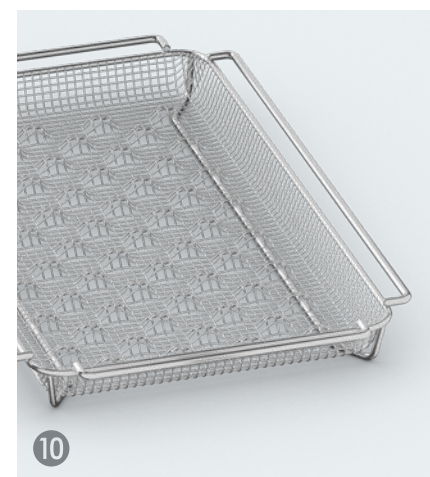
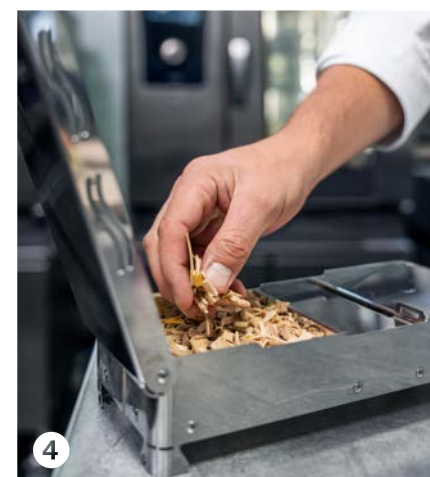
一家每天準備 200 份餐的普通餐館，使用兩台 iCombi Pro 10-1/1 設備。
* 與沒有組合式蒸焗爐的傳統烹飪技術 相比。



配件。 這樣您就可以實現 您想要的

它必須堅固耐用，能夠承受日常磨損，並適合在專業廚房中嚴苛使用。就像 RATIONAL 原廠配件一樣。這也保證了良好的結果。

- ❶ UltraVent Plus
 - › 吸收蒸氣和油脂
 - › 減少難聞的煙霧
- ❷ Combi-Duo-Kit
 - 兩個烹飪系統，簡單地相互組合。為了更加靈活。



- ❸ 十字和條紋烤架
- ❹ 煙燻盒
- ❺ 多功能烤盤
- ❻ 烘焙和烤盤
- ❼ 花崗岩搪瓷容器
- ❽ 真空低溫烹調法和巴氏殺菌套件
- ❾ 烤架和披薩盤
- ❿ CombiFry 炸籃



更多資訊



品質和可持續性。
出於對人和自然的
尊重。

RATIONAL 的解決方案和行動為氣候中和和資源節約的未來以及全球福祉創造附加價值。這意味著：

- › 得益於精心的工藝和高品質標準，使用壽命長
- › 開發需要更少水和消耗更少能源的設備
- › 高品質，減少維修、維護和服務
- › 高水準的可回收材料
- › 透過數位化實現符合人體工學的工作和緩解

技術細節。 什麼都想到了。



1



2



3



4



5



6

1

帶裝料層訊號的 LED 照明

2

6點核心溫度感測器

3

帶點和淋浴噴頭的整合式手持花灑

4

動態空氣湍流

5

三窗格烹飪室門

6

自帶蒸汽發生器

IP X5

WiFi

RATIONAL服務。 合作愉快。

購買後的 RATIONAL 萊欣諾服務。這樣您就可以長期享受您的投資，並始終充分利用您的烹飪系統，並且不會耗盡創意。

- › 由經過認證的服務合作夥伴安裝
- › 個人開始訓練
- › 免費軟件更新
- › ChefLine，免費的 RATIONAL 熱線
- › RATIONAL學院

28

29

模型概述。

哪一款適合您？

iCombi Pro 有多種不同尺寸可供選擇，畢竟其性能必須滿足您的需求。20 餐還是 2000 餐？現場烹飪？廚房尺寸？電？氣體？哪種型號適合您的廚房？

有關選項、功能和配件的所有信息，請訪問：rational-online.com



iCombi 專業版	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
電力和燃氣							
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
每日用餐份數	20 - 80	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
縱向插入 (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	657 mm	850 mm	850 mm	1,072 mm	1,072 mm	879 mm	1,084 mm
深度 (包括門把手)	556 (623) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1,042) mm	975 (1,043) mm	847 (914) mm	1,052 (1,119) mm
高度 (包括通風管)	567 (594) mm	754 (804) mm	1,014 (1,064) mm	754 (804) mm	1,014 (1,064) mm	1,817 (1,882) mm	1,817 (1,882) 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"
排水	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
水壓力	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							
重量	67 kg	104 kg	133 kg	139 kg	173 kg	258 kg	329 kg
功率	5.7 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	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
電源連接	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
「熱風」功率	5.4 kW	10.3 kW	18.0 kW	21.6 kW	36.0 kW	36.0 kW	66.0 kW
「蒸汽」功率	5.4 kW	9.0 kW	18.0 kW	18.0 kW	36.0 kW	36.0 kW	54.0 kW
氣體							
重量		115 kg	150 kg	155 kg	192 kg	277 kg	362 kg
電氣連接值		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		1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
燃氣連接		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*							
最大標稱熱負荷		13.0 kW/13.5 kW	22.0 kW/23.0 kW	28.0 kW/29.5 kW	40.0 kW/42.0 kW	42.0 kW/44.0 kW	80.0 kW/84.0 kW
「熱風」功率		13.0 kW/13.5 kW	22.0 kW/23.0 kW	28.0 kW/29.5 kW	40.0 kW/42.0 kW	42.0 kW/44.0 kW	80.0 kW/84.0 kW
「蒸汽」功率		12.0 kW/12.5 kW	20.0 kW/21.0 kW	21.0 kW/22.0 kW	40.0 kW/42.0 kW	38.0 kW/40.0 kW	51.0 kW/53.5 kW

* 為了正常運行，必須確保相應的連接流量壓力：
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 與 G31：25–57.5 mbar (0.363–0.834 psi)。
iCombi Pro (LM100) 和 iCombi Classic (LM200) 已獲得 NSF 認證，可在 NSF 清單中看到。



iCombi live。

與我們的專家一起烹飪。

沒有什麼比你自己的經驗更有說服力的了：
體驗實際的 RATIONAL 萊欣諾烹飪系統，
讓我們向您展示其功能並嘗試如何使用它們。
體驗令人驚嘆的效果：現場活動，沒有義務，
離你很近。



現在註冊
(+852) 3619 3858
office.shanghai@
rational-online.com

RATIONAL 香港演示中心
香港九龍觀塘開源道55號
開聯工業中心A座11樓29室

Tel. (852) 5489 8518

a.yuen@rational-online.com
rational-online.com



20.761 · V-04.1 · DP/Ad · 08/24 · zhtw_CN
我們保留為了進步而進行技術更改的權利。