

iCombi® Classic。

高效生產。耐用。穩妥可靠。





iCombi Classic。 專為受過訓練的廚師而設計。

iCombi Classic 是烹飪好幫手。快速成為經驗豐富的廚師不可或缺的幫手。因為其堅固耐用、高性能、功能強大且高效。可以燒烤、煎炒、蒸煮、烘焙和慢燉。確保高烹飪品質的功能令人驚歎。所需空間約小於 1 m²。因此可滿足專業廚房的要求。將您的烹飪想法付諸實踐。始終能夠獲得想像中的出色烹飪效果。

確保出色的烹飪品質：個性化調節溫度和濕度。
一切都整合在一台設備中，用戶操作簡便且可靠：蒸汽可提高色澤度、鮮嫩多汁度和保留營養。熱空氣可實現酥脆外皮、鬆軟裹粉層和燒烤紋理。兩者相結合可避免烹飪營養損失和烹飪效果乾燥。同時還能最大化保證烹飪品質。



蒸汽



蒸汽和高溫



高溫



更多資訊

優勢突出。

卓越的烹飪品質。

適用於所有裝料層。

酥脆的外皮、美味的燒烤紋理、保留重要的維生素營養。使用 iCombi Classic，您可以隨時獲得出色的烹飪效果。每個裝料層食材保證健康美味。

省時。

只需幾步即可完成。

要烹製出美味且高品質的菜餚，首先需要耗費時間。iCombi Classic 為您節省時間。最大化為您減輕烹飪壓力。因為其工作方式高效、高性能且可靠。



高投資安全性。

值得您選擇。

能源、運行、維護、水質軟化和除垢成本？與傳統廚房技術相比，這些成本明顯更低。烹飪壽命週期？通常 10 年以上。使用結果？一項安全的投資。

符合最高衛生標準。

省時省力。

烹飪過程乾淨、衛生且安全。因為按下按鈕啟動 iCombi Classic 自動清潔功能後，就能在短時間內迅速乾淨如新並準備就緒。同時記錄所有 HACCP 數據。

個性化的烹飪室溫度調節。
確保出色的烹飪均
勻性。

強大的能量輸送——始終保持在高水準。

- › 用於個性化烹飪室溫度調節的測量和控制中心
- › 以 10 % 為增量設定濕度
- › 得益於強大的新鮮蒸汽發生器，可實現最佳蒸
汽飽和度
- › 強大的除濕功能、增加風扇葉片*和完美的烹
飪室幾何結構
- › 最多可降低 10 %* 能耗和水消耗



最高 105
升/秒。除濕
功能



300 °C 热
空氣



最高蒸汽飽和度

優勢突出：



選配的左側止擋塊

* 相對於以前的型號而言。





新鮮蒸汽發生器。
產生大量蒸汽。

不變的定律：蒸汽品質提高會增加菜餚的美味。

- › 100 % 衛生的新鮮蒸汽
- › 即使在 $< 100^{\circ}\text{C}$ 的溫度下也能實現最高蒸汽飽和度
- › 食材上沒有任何污垢微粒
- › 自動除垢
- › 食材色澤飽滿、味道濃郁
- › 不會相互串味



操作理念。
簡單直觀。

使用 iCombi Classic 輕鬆烹飪美味菜餚。

- › 快速學習操作步驟
- › 彩色顯示螢幕、醒目的符號、帶按壓功能的轉輪
- › 可個性化程式設計：最多儲存 100 個烹飪流程，每個流程最多包含 12 個步驟
- › 透過 ConnectedCooking 數位廚房管理，建立和共享烹飪程式、記錄 HACCP 數據、查看線上狀態以及設備可用性和使用情況

ConnectedCooking

優勢突出：



iCombi Classic



清潔&除垢。

操作簡便且乾淨
無污。

因此可以始終使用百分百衛生的烹飪系統蒸煮
菜餚。

- › 使用不含磷酸鹽的清潔片劑進行自動清潔和除垢
- › 4 檔清潔程式：強力、中度、輕度或無片劑沖洗
- › 可透過顯示螢幕快速簡單地選擇清潔程式
- › 清潔後可根據需要自動關閉
- › Care 系統可保持蒸汽發生器無水垢，並節省昂貴的水質軟化成本
- › 記錄 HACCP 數據

優勢突出：



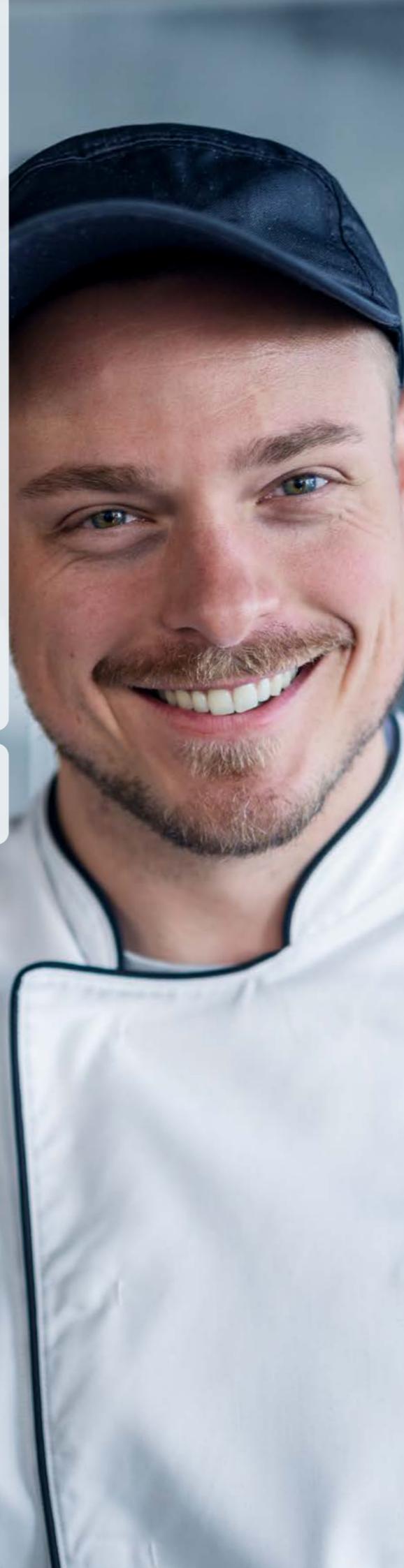
經濟性。

性能更高，消耗更少。

無論從哪個方面看：
賬單一目了然。

- › 所需原材料、油脂和能源更少*
- › 取代許多傳統的烹飪設備
- › 永續行動：經過環保認證的生產、節能的銷售物流和不含磷酸鹽的清潔劑

您從優勢中獲益：



讓我們共同分析計算。

打造成功廚房的先決條件：廚房必須能給予投資回報。換言之：

- › 可立即投入使用
- › 取代了許多廚房設備
- › 不需要額外的投資
- › 節省空間、工作時間、原材料、能源和水
- › 極短的投資報酬率時間

投資報酬率時間不到 1 年

您的收益	計算方法 每月	您的額外收入 請您自己計算 每月
肉類/魚類/禽類		
減少煎烤時的食材損失，意味著降低高達 25 %* 的原材料使用。	原料成本 85,300 HK\$ 使用 iCombi Classic 的原材料成本 63,975 HK\$	= 21,325 HK\$
能源		
得益於較短的預熱時間和現代控制技術，您的耗電量最多可減少 70 %*。	消耗 6,300 千瓦時 × 1.50 HK\$ 每千瓦時 使用 iCombi Classic 的能耗 1,890 千瓦時 × 1.50 HK\$ 每千瓦時	= 6,615 HK\$
油脂		
油脂幾乎是多餘的。您的原料採購和處置成本最多可降低 95 %*。	原料成本 388 HK\$ 使用 iCombi Classic 的原材料成本 19 HK\$	= 369 HK\$
工作時間		
透過產品預烹製、簡便的操作和自動清洗獲得的利潤。	70 小時 × 91 HK\$**	= 6,370 HK\$
水質軟化/除垢		
自動清潔和除垢功能完全消除了這些成本。	常規成本 475 HK\$ 使用 iCombi Classic 的成本 0 HK\$	= 475 HK\$
您每月的額外收入		= 35,154 HK\$
您每年的額外收入		= 421,848 HK\$

以每日烹製 200 餐為例計算。

* 與傳統的烹飪技術相比。

** 廚師/清潔工工時報酬的混合計算。



配件。
讓您獲得 期望的
效果。

其必須堅固耐用，每天都能承受負荷並且適合在專業廚房中高負荷運轉。如同 RATIONAL 原廠配件。同時還能確保良好的烹飪效果。

- ① UltraVent Plus
 - › 吸收蒸汽和油脂
 - › 減少令人不適的蒸汽
 - › 易於清潔和維護
- ② Combi Duo 套組
 - 兩台烹飪設備，簡單地相互疊放組合。獲得更大的靈活性。



- ③ CombiFry 油炸籃
- ④ 花崗岩搪瓷容器
- ⑤ 平煎烤鍋
- ⑥ 煎烤盤
- ⑦ 燒烤和披薩餅盤
- ⑧ 多功能烤架
- ⑨ 交叉形和條形烤肉架



更多資訊



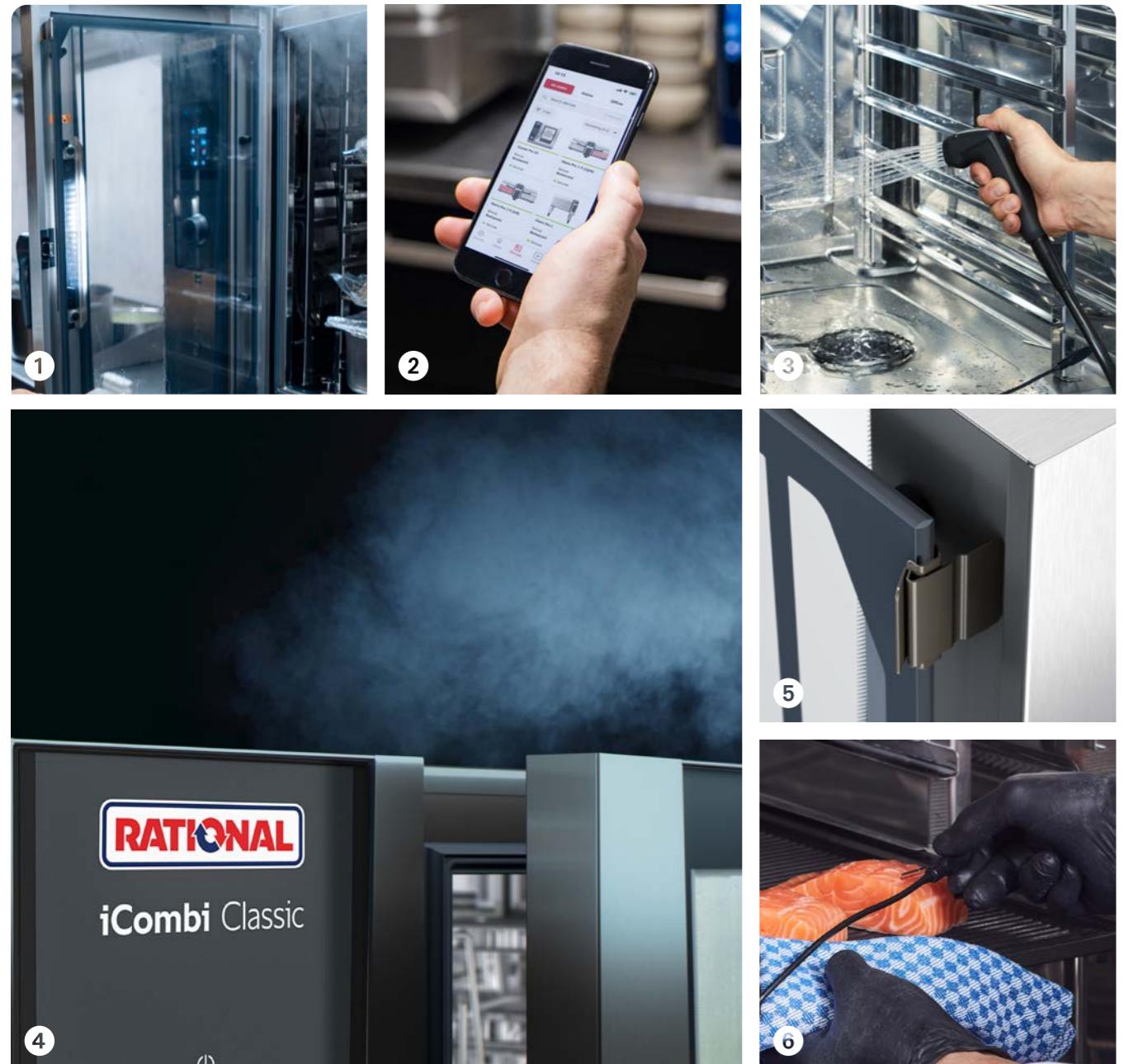
品質 & 永續發展。

為了尊重人類和大
自然。

RATIONAL 的解決方案和行動為氣候中和、節約資源的未來和全球福祉創造了附加價值。這意味著：

- › 得益於精心烹飪和高品質標準，設備壽命週期長
- › 開發耗水量和能耗更低的設備
- › 高品質減少維修、保養和服務需求
- › 高度可回收利用材料
- › 數位化讓烹飪更符合人體工學且更輕鬆

技術細節。
巨細靡遺。



- ① LED 烹飪室照明設備
- ② 透過 ConnectedCooking 監控設備、下載 HACCP 和服務數據以及上傳和下載烹飪程式（僅限選配 LAN 或 WiFi 接口）
- ③ 集成式手持噴淋器，具有噴射和噴淋功能
- ④ 新鮮蒸汽發生器
- ⑤ 帶有熱反射塗層的雙層玻璃門
- ⑥ 集成式中心溫度探針

另外：
LAN / WLAN (選配)、門嵌式
滴液槽、離心油脂分離

IP X5



RATIONAL 服務。
感謝您選擇本產品。

RATIONAL 售後服務。這樣您就可以長時間享受單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。

- › 由經認證的服務合作夥伴進行安裝
- › 個人入門訓練
- › 免費的軟體更新
- › ChefLine，免費的 RATIONAL 热線
- › RATIONAL 學院

型號概覽。

哪一款適合您？



如需要更多功能，那麼 iCombi Pro 將是您的最佳選擇：憑藉其集成的烹飪專業技術，能為專業廚房帶來多種令人驚歎的效果。確保獲得理想的烹飪效果。不論由誰操作。



iCombi Classic	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 × 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	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
縱向裝料層 (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	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
深度 (包含門把手)	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)	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"
出水口	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
電氣型						
重量	99 kg	127 kg	132 kg	168 kg	248 kg	313 kg
連接負載	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 × 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	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
「熱空氣」功率	10.3 kW / 10.3 kW	18 kW	21.6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
「蒸汽」功率	9 kW / 9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
燃氣型						
重量	114 kg	147 kg	151 kg	191 kg	270 kg	346 kg
電連接負載	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) 。 ENERGY STAR 適用於電氣型和燃氣型 6-1/1 和 6-2/1 以及 10-1/1 電氣型烹飪系統。 iCombi Pro (LM100) 和 iCombi Classic (LM200) 通過 NSF 認證，可在 NSF 清單查看。

iCombi 現場體驗。

與我們的專家一起 烹飪。

親身體驗最令人信服：體驗正在運行中的
RATIONAL 烹飪系統、感受其強大功能，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。



立即註冊

+49 8191 327-387

info@rational-online.com

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

