

# **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 m<sup>2</sup>。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。



卓越的烹飪品質。



高投資安全性。

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。



省時。



符合最高衛生標準。

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 熱  
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



優勢突出：





# Combi 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 每月	請您自己計算
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\$	<b>= 21,325 HK\$</b>	
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	<b>= 6,615 HK\$</b>	
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\$	<b>= 369 HK\$</b>	
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\$**	<b>= 6,370 HK\$</b>	
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\$	<b>= 475 HK\$</b>	
您每月的額外收入		<b>= 35,154 HK\$</b>	
您每年的額外收入		<b>= 421,848 HK\$</b>	

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。

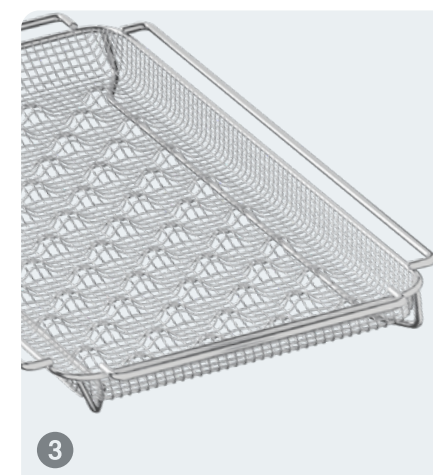




## 配件。 讓您獲得 期望的 效果。

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。

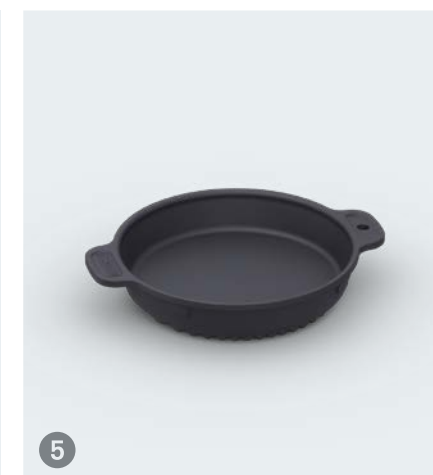
- ❶ UltraVent Plus
  - › 吸收蒸汽和油脂
  - › 減少令人不適的蒸汽
  - › 易於清潔和維護
- ❷ Combi Duo 套組
  - 兩台烹飪設備，簡單地相互疊放組合。獲得更大的靈活性。



3



4



5



6



7



8



9

- ❸ CombiFry 油炸籃
- ❹ 花崗岩搪瓷容器
- ❺ 平煎烤鍋
- ❻ 煎烤盤
- ❼ 燒烤和披薩餅盤
- ❽ 多功能烤架
- ❾ 交叉形和條形烤肉架



更多資訊





品質 & 永續發展。

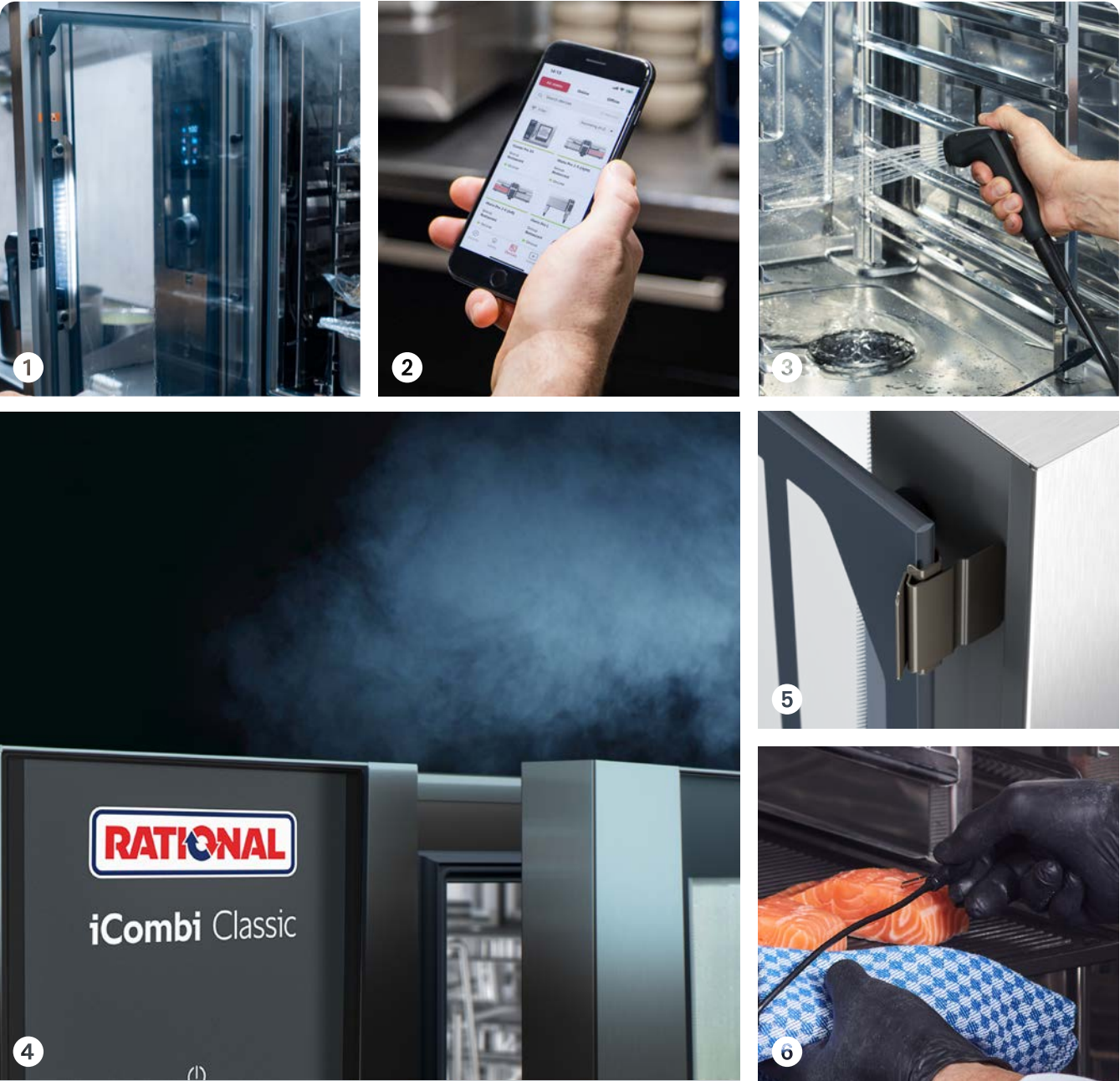
## 為了尊重人類和大自然。

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。



- ❶ LED 烹飪室照明設備
- ❷ 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）
- ❸ 集成式手持噴淋器，具有噴射和噴淋功能
- ❹ 新鮮蒸汽發生器
- ❺ 帶有熱反射塗層的雙層玻璃門
- ❻ 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 熱線
- › RATIONAL 學院



型號概覽。

哪一款適合您？

iCombi Classic 可提供不同尺寸的規格，其效能必能滿足您的需求。20 或 2,000 份餐？開放式烹飪？廚房面積？電氣型？燃氣型？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](http://rational-online.com)



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](mailto:info@rational-online.com)

**RATIONAL 萊欣諾® 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](mailto:office.shanghai@rational-online.com)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

