

RATIONAL



公共餐饮。
完美烹饪，绝不将就。



停顿令人抓狂。没有人能够承受。

员工食堂、医院、养老院、大型活动供餐——各种用餐群体，各种不同菜肴，但都有相同挑战：专业人员短缺，标准化要求，灵活就餐时间，特殊饮食，成本压力。同时菜品还应富有创意、新鲜、均衡而且新颖。厨房设备也必须跟上并能够灵活使用。而且智能生产。这是一种能思考、有经验、会学习而且不会遗忘的系统。占地少，但又能力超强。正如 iCombi Pro 膳酷盛® 和 iVario Pro 的智能协作。

● 目标

您的生产效率更高，同时更加灵活。
对于烹饪品质没有丝毫忽视。

iCombi Pro膳酷盛® 和 iVario Pro。 能够改变一切的力量。

这是我们的庄重承诺。乍看之下似乎有些矛盾，但使用两个智能烹饪系统是有道理的。这两个烹饪系统涵盖了超过 95% 的传统烹饪方法。它们是智能的。它们拥有相同的简洁操作系统。它们简明易懂，可快速上手。它们专为大烹饪量开发。它们能够烹制出品种极其丰富的食物。它们总能可靠实现相同烹饪效果。它们始终满足卫生要求。

➲ 您获得的优势？
实现更高生产效率、灵活性和安全性。

相互协调合作的伙伴
采用直观操作方法，即使新手员工也能迅速熟悉烹饪系统。每个人都可以很快就正确无误地工作。

➲ 第06页

令人赞叹的烹饪品质
这两种烹饪系统中的智能烹饪功能可以识别食物的大小、数量、变棕程度和状态，只需按下按钮即可得到所需结果。一次又一次。

➲ 第08页

健康和舒适
更少脂肪，更多维生素，全部精确烹制——RATIONAL 烹饪系统代表着健康烹饪方式。

➲ 第10页

多样和灵感
识别国际食谱，可轻松将新食谱转移到所有烹饪系统，搜索助手可提供建议。它们几乎无所不能。简单灵活。

➲ 第12页



几乎没有食物浪费
同时又很合理：输出高品质菜品，精确烹制，仅在必要时才重新加工。食物浪费问题几乎不值一提。

➲ 第14页

可持续发展
与传统厨房技术以及老式组合蒸烤箱相比，电能、水和原材料消耗都更少。这不仅环保，更能省钱。

➲ 第16页

卫生且符合人体工程学
iCombi Pro膳酷盛®：超快速临时清洁，无磷清洁剂。iVario Pro：高度可调，无锋利边缘，隔热锅边。所有这些确保卫生和安全。

➲ 第18页



相互协调合作的伙伴。
自动分配工作。

自助餐，菜单，自由流动式供餐 – 公司餐饮种类繁多而且充满挑战。空闲时间还可制作小吃、沙拉和披萨。以此创建良好顾客体验。最重要的是考虑周全，确保实现高品质菜品。具有相同操作系统的烹饪系统易于操作，为您接管日常工作，智能地为您实现始终如一的烹饪品质。正如 iVario Pro 用于烹制面条、炖肉，布丁等菜品。不会烧糊，不会溢出，一切都十分精确。或者使用 iCombi Pro 膳酷盛®。用于焙盘菜、鸡肉和蔬菜。如果使用 ConnectedCooking，您甚至可以在旅途中操作烹饪系统。



→ **结果**
出色的生产效率和质量水平。
无论由谁来操作烹饪系统。



操作方法
iCombi Pro 膳酷盛® 和 iVario Pro 接管工作，让您专注实现良好的顾客体验。

MyDisplay
使用 MyDisplay 可确保正确无误的操作和始终相同的质量标准：由您事先设定的不同的菜肴在显示屏上显示为图片或图标。只需点击一下，烹饪系统就会开始工作。添加或删除食谱也同样简单。烹饪系统终究应该适应和满足您的要求。



结果令人赞叹。

所有这些智能厨房都能做到。

新鲜，方便，低温冷冻。肉、鱼、禽类、配菜、甜点。烹制并冷冻，烹制并保温，烹制并上餐。100 或数千份供餐。iCombi Pro膳酷盛® 20-1/1 一次装料可烹制多达 160 份蓝带级美食。变棕程度均匀一致。与传统厨房设备相比，所烹制菜肴的脂肪含量大大降低。在 iVario Pro XL 中，一次可轻煎 20kg 肉类。最大程度减少烹饪损耗，浓郁的烤肉香味。精确到度，立等即可。能够随时复现的完美烹饪品质。

秘诀：这两种烹饪系统中的智能烹饪功能 iCookingSuite 可以识别食物的大小、数量和状态，并可调整烹饪参数。西兰花保持绿色、清脆并富含维生素，意大利面食和土耳其牛排外酥里嫩。后续烹制同样轻松：iCombi Pro膳酷盛® 可同时加工多种食物，iVario Pro 可最多划分为四个区域。加工多种菜肴，实现同样品质。

标准化

您可以在两个烹饪系统中存储自己经过验证的智能烹饪路径，以便随时访问它们。如果通过 ConnectedCooking 连接了 iCombi Pro膳酷盛® 或 iVario Pro，只需点击即可将烹饪路径传送到相应设备。在所有烹饪系统上实现同样高的烹饪品质。无论由谁来操作烹饪系统。也无论烹饪系统位于何处。

现代化生产

大产量，高品质。轻松完成烹制。一次又一次。

rational-online.com/cn/iCookingSuite



健康和舒适。 保留美味的维生素。

多彩，健康，美味——这是公共餐饮该有的样子。每天如此。满足每种特殊要求。减少 95%* 的脂肪，最多减少 40%* 的卡路里，减少食物浪费，减少过量烹饪，减少运行成本。保留更多维生素、色彩、矿物质和美味。这是因为 iCombi Pro 膳酷盛® 使用 100% 新鲜蒸汽温和烹饪。这是因为 iCombi Pro 膳酷盛® 和 iVario Pro 具有强大功能，确保肉汁没有逸出并且矿物质得以保留。这是因为 iVario Pro 快速完成烹饪，确保维生素没有时间流失。

* 与传统烹饪技术相比。



您获得的优势
利用 iCombi Pro 膳酷盛®，您可以提高生产效率和成本透明度，同时烹饪品质不会出现丝毫下降。



新的想法。

即便在未来也能让顾客尽兴而归。

公共餐饮企业如果不在今天保持领先，在未来将没有客人。因此，定期检验餐饮方案、输入新信息、实施新想法，这些就显得格外重要。对于企业食堂环境以及出餐上菜而言同样如此。RATIONAL莱欣诺正是在这些方面为您提供支持。提供技术。提供必要的专业知识。提供大量创新想法。两种烹饪系统涵盖了超过 90% 的传统烹饪方法。它们能够快速胜任各种饮食趋势。

→ 让您始终保持灵活

为您带来全新想法和理念。两个烹饪系统让您几乎无所不能。



菜篮

使用 iCombi Pro膳酷盛®，您可以始终烹制同样品质的菜品。无需额外工作，无需专业人员。因为烹饪系统中保存了“菜篮”，它包含了在您的餐饮方案范围内能够共同烹饪的菜肴。进行烹饪时，在显示屏上按下需要的菜篮，例如“周二食物计划”，然后将菜肴拉到调料层上，将食材装入 iCombi Pro膳酷盛®，设备就会启动。



几乎没有食物浪费。

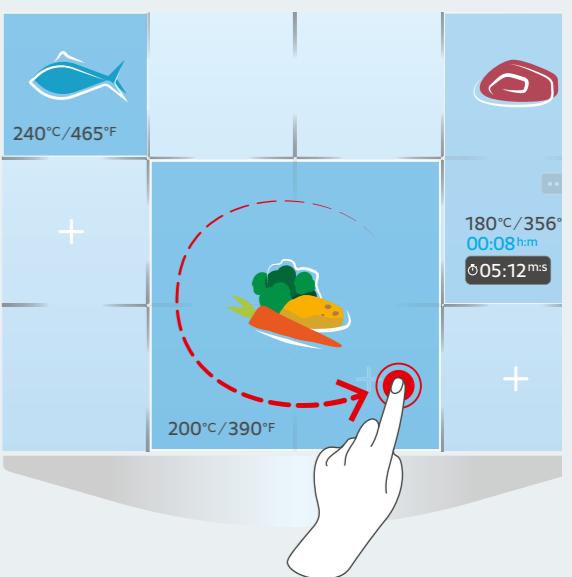
因此您可以更快更多地节省成本。

需要大量烹制品种丰富的菜肴。准确烹制美味、健康的菜肴。不会产生不必要的浪费。正如容器Finishing所提供的。制备菜肴后（例如采用烹制冷冻方法），抽成真空或者装在容器中后存放在冷藏室中。您可以大量预先购买、大量预先烹饪。当您需要供餐时，菜肴在 iCombi Pro 膳酷盛® 中才被加热到适合食用的温度。上桌的蔬菜等食物仍然新鲜且富含维生素。十分简单，十分可靠，十分灵活。当然，您还可以同时烹饪不同的菜肴。丝毫不影响菜肴品质。快速而且简单。添加烹饪工作同样如此。



iProductionManager

诸多必须解决的后勤挑战都可以让 iProductionManager 接管：只需将食物置于显示屏上，您就可以看到哪些食物可以一起烹制以及何时烹制。该系统可单独监控每个装料层，按照数量和预期结果智能调节烹饪时间。



iZoneControl

当您必须可靠、快速、高效地烹制食物时，可以使用这种选配功能。iVario 的锅底最多可以划分四个区域，而且可以自由设计这些区域的尺寸、位置和形状。您可以在一个锅里烹制相同或不同的菜肴。可以同时，也可以先后烹制；可以用相同，也可以用不同的温度。无需人工监控，无需额外厨房设备。



您将获得很多优势：

供餐时总能提供热食。脆口，新鲜。保持食物的维生素和颜色。所需油脂更少。避免过量烹饪。

rational-online.com/cn/finishing

可持续性。

有益环保，更能增加
收入。



可持续性发展方式可保护资源、节省成本：高能效的生产和物流、树立新的节能标准以及回收旧设备，这些对于 RATIONAL 都是不言而喻的事情。而在您的厨房中，iCombi Pro 膳酷盛® 和 iVario Pro 的可持续性也同样理所当然：它比传统的厨房设备更节能。使用更少的原材料。减少过量烹饪。而且烹饪更健康。



保护环境

使您能够健康烹饪，并留下符合您的企业声誉的良好生态足迹。

rational-online.com/cn/green

经济性。

您可以随意调整转换：总是对您有利。

有利的投资

总体而言您可获得极短的摊销期限，工作时获得更多乐趣。

rational-online.com/cn/invest

iCombi Pro 膳酷盛® 和 iVario Pro 不仅可以智能烹饪，还可智能节省。例如节省能耗、工作量、空间需求、原料成本、油脂用量。简而言之：收支情况绝对令人满意。

70%

降低高达 70% 的能源成本*
预热时间短，无需待机模式。
通过 iProductionManager 在
iCombi Pro 膳酷盛® 中滚动装料，通过
iZoneControl 在 iVario Pro 中分区加热，都可以节省能源。

1-2个小时/天

减少工作时间*
不再需要翻面、检查和调整等例行工作。
iCombi Pro 膳酷盛® 的超快速清洁
和 iVario Pro 的超轻松清洁为您节省
时间。每天为您多出 1-2 小时的自由
时间。

30%

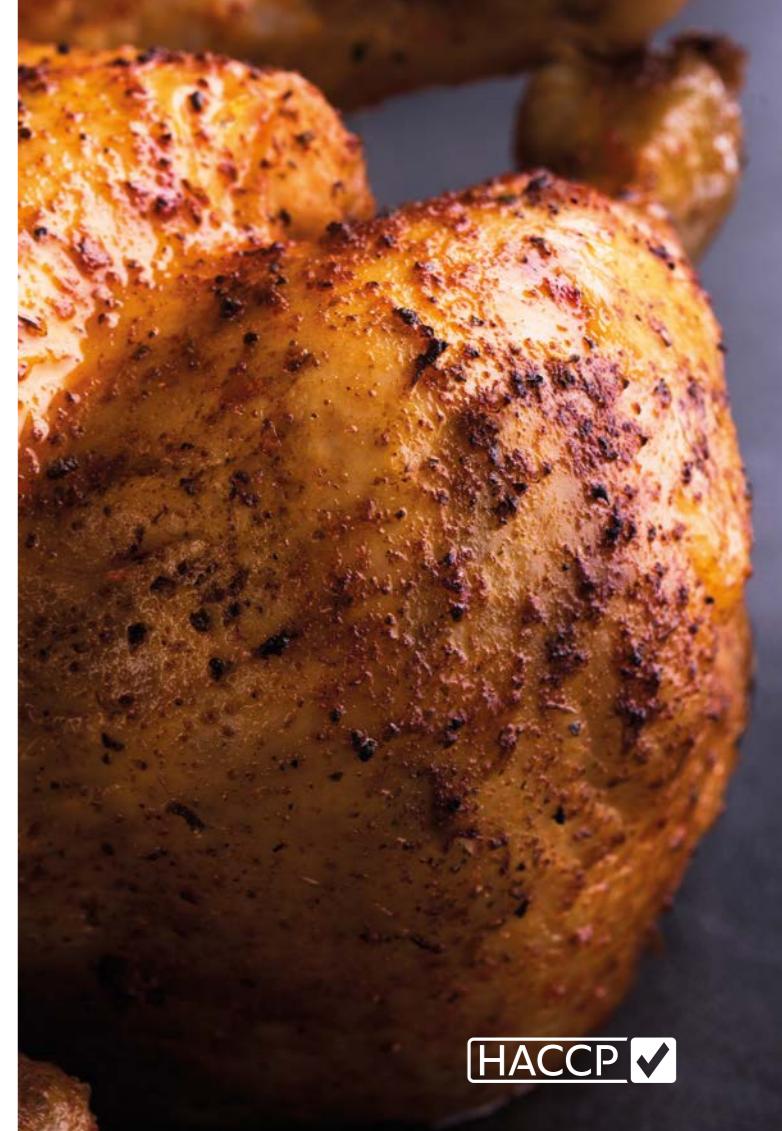
减少 30% 的占地面积*
iCombi Pro 膳酷盛® 和 iVario Pro 配
合使用，可取代约 90% 的传统厨房设
备。将翻斗式油炸锅、汽锅和电炸锅
都拿走——取而代之的是大量的活动空
间。或者增加出售空间。

25%

最多可减少 25% 的原料成本*
iCombi Pro 膳酷盛® 能够细微调整烹饪过
程——这可减少重量和切面损失。而且
在 iVario Pro 中不会出现烧糊，不会有
任何溢出。因此完全没有任何损失。最
多可减少 20% 的原料成本。



1.60m



HACCP

卫生且符合人体工程学。

让您放心。

弯腰、抬起、推拉、燃烧、翻搅 – 这是厨房的日常工作。但这一切从今天开始成为历史。厨房现在变得符合人体工程学、省时省力而且高效。因为 RATIONAL 深入研究全球厨房并开发出许多解决方案，为您保护背部并防止灼伤，让您的生活变得更轻松更健康。自动完成 HACCP 记录，使用 iCareSystem 对 iCombi Pro 膳酷盛® 进行达到卫生标准的光亮清洁，对 iVario Pro 进行轻松清洁。iCombi Pro 膳酷盛® 中实现很高的工作安全性，装料层高度不超过 1.60 m。iVario Pro 的锅边不加热，而且边缘采用圆角设计。六点中心温度探针甚至可以检测到插入错误，确保一切尽在掌握。

一切尽在掌握。

利用 RATIONAL 的互联网平台 ConnectedCooking，您可以做到万无一失：自动 HACCP 记录，设备控制，软件更新 – 让您可以从办公桌控制一切。您有新的食谱？只需点击一下，即可将其送入厨房。实现这一切，您只需要电脑、智能手机或平板电脑。

万无一失

iCombi Pro 膳酷盛® 和 iVario Pro 在安全性和卫生方面符合国际标准。所有这些均有正式记录。让您放心。

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

使您的厨房功能齐全。

iCombi Pro膳酷盛®

总的来说，iCombi Pro膳酷盛®只有一个任务：可靠地提供始终不变的优质烹饪结果。因此设备装配了大量智能功能，可提供令人满意的生产力、简单性和高质量。例如，它可识别要烹制 20 个还是 200 个汉堡肉饼，然后自动调整所有设置。或者协助您进行时间优化或能源优化的烹饪计划。例如，对自助餐的填充量进行优化。

目标

节省您的时间、能源和原材料。

rational-online.com/cn/iCombiPro



iCookingSuite

iProductionManager

iDensityControl

iCareSystem

它使iCombi Pro膳酷盛®智能化——可靠地自动达到需要的烹饪结果。传感器可识别食物的大小、数量、变棕程度和状态，并自动调整温度、烹饪室空气环境、气流速度和时间等烹饪参数。操作简单。节省时间、原材料和能源。

它善于组织工作。它知道哪些食物可以共同烹制以及怎样才是最佳烹饪顺序，并确保遵守所设定的标准。能源优化？时间优化？您可自行决定。掌握一切，无需检查，无需监控。提供更高的效率和标准化。

iDensityControl是智能空气环境管理功能，能够协调传感器、加热系统、新鲜蒸汽发生器和主动除湿各功能的共同作用。确保烹饪室中始终形成适当的空气环境。提高生产力。提供100%的品质。

清洁和保养系统可识别脏污程度并提出清洁等级以及化学剂用量的建议。还可以进行约12分钟的超快速临时清洁。每一个清洁等级都使用不含磷酸盐的化学剂，只消耗少量能源。结果是：设备洁净、卫生，很快即可重新投入使用。

这取决于要烹制的菜品。 取决于各个方面。

iVario Pro。



智能技术在一个烹饪系统中完成烧煮、煎烤和油炸。 快速而又精确。 每份菜肴都很独特但又费用很低。 高品质，低人工。 为了经济高效，大型厨房必须同时具备一些看似矛盾的特点。 就像全新 iVario Pro 能够同时为您的厨房带来极高的精确度、生产效率、速度和灵活性。

④ 您厨房的理想选择
助您精确快速地实现绝佳烹饪效果。

rational-online.com/cn/iVarioPro

iCookingSuite

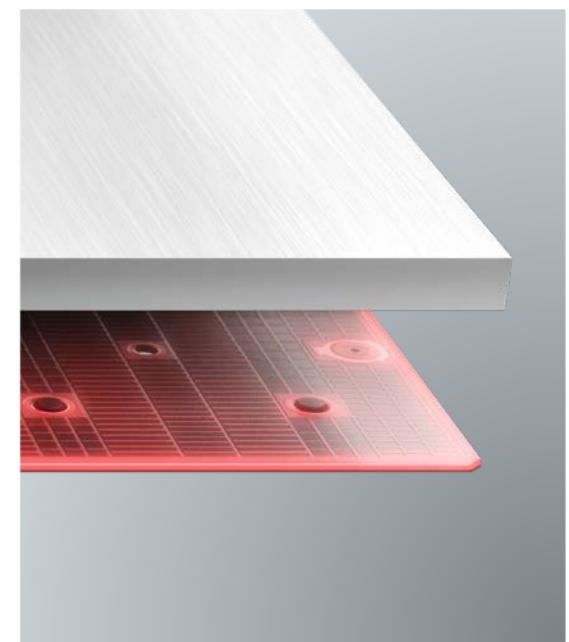
iZoneControl

一键式智能调节。 iVario采用智能烹饪功能 iCookingSuite。 可根据菜品调整烹饪路径，确保每种菜品达到预期烹饪效果，学习您的烹饪方式和烹饪习惯，并且在需要您手动操作的情况下（例如翻牛排）提醒您。 不会烧糊，不会溢出。 如果您想为菜肴添加一些个性特色，还可以调整烹饪过程。

利用 iZoneControl 可选配置功能，可在很小空间内烹制品种丰富的菜肴。 您可以使用这种可选配置功能在一个锅底上最多划分四个区域，而且可以自由设计这些区域的尺寸、位置和形状。 您可以在一个锅里烹制相同或不同的菜肴。 可以同时，也可以先后烹制；可以用相同，也可以用不同的温度。 可以使用中心温度探针，也可以设定时间。 始终无需人工监控，无需额外厨房设备，没有能量浪费。

iVarioBoost

陶瓷加热元件与反应灵敏、耐刮擦的高性能锅底完美结合，实现超高加热效率、出色烹饪速度和均匀热量分布。 与传统烹饪设备相比，所集成的 iVarioBoost 能量管理功能最多可减少 40% 的能耗。 但仍有充足的功率储备。 这样您就可以快速轻煎大量食物，在添加低温食材时也不会出现锅内降温。



型号概览。

哪种型号符合您的需要？

20 份还是 2,000 份供餐？中央厨房？
卫星厨房？前台烹饪？特殊饮食？
iCombi Pro 膳酷盛®？iVario Pro？或者二者
都买？哪种型号最适合您的需求？
要了解关于选装配置、装配特点和配件的所
有信息，请访问：rational-online.com



iCombi Pro 膳酷盛®	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
	用电型	用电型和燃气型	用电型和燃气型	用电型和燃气型	用电型和燃气型	用电型和燃气型	用电型和燃气型
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
每天烹制餐食份数	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
纵向装料层 (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
宽	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
深 (含门把手)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
高 (含排气管)	567 (594) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) mm



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
供餐份数	30份起30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
有效容积	2 × 17 升	2 × 25 升	100 升	150 升
煎炸面积	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm ²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm ²)	2/1 GN (39 dm ²)	3/1 GN (59 dm ²)
宽	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
深	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
高度 (含底架/基座)	485 (1080 mm)	485 (1080 mm)	608 (1078 mm)	608 (1078 mm)
选装配置				
高压烹制	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
低温烹制 (夜间烹饪、真空低温烹饪、油封煮)	○	●	●	●

● 标准 ○ 选配





““我们在RATIONAL CookingLive活动中第一次看到了这个烹饪系统。当我们看到它出色和稳定的烹饪结果以及它所带来的节约之后，就决定将它纳入我们的厨房。”

塞浦路斯Kiti的TAMALA咖啡店店主和经理
George Kailis

ServicePlus。

让您深感满意的使用体验由此开始。

通过合适的服务使RATIONAL莱欣诺烹饪系统和您的厨房变得圆满：从首次咨询、试烹饪、安装，到个人启动培训和软件更新，再到解答具体问题的ChefLine厨师热线，RATIONAL莱欣诺提供所有服务。您还可以在RATIONAL莱欣诺学院培训。同时，您可随时与经过认证的RATIONAL莱欣诺专业经销商联系：他非常了解这些烹饪系统，能找到符合您厨房需要的配件。如果发生紧急情况，遍布全球的RATIONAL莱欣诺服务员可快速提供帮助。

➲ ServicePlus

一切都只为达到一个目标：让您对您的投资长期感到满意，始终能够充分利用您的烹饪系统的最大潜力，并让您的创新想法源源不断。

rational-online.com/cn/ServicePlus

RATIONAL Foodservice live。

耳听为虚，请您亲自体验。

您已听到很多理论，现在是亲自实践的时候了，因为没有任何事情能比自己的体验更可信：将RATIONAL莱欣诺烹饪系统应用在实践中，了解各种智能功能，尝试如何用其进行烹饪。现场操作、不具约束力、就在您的身边。您有问题或者希望获得关于您的需求和应用方式的信息？请致电或给我们发送电子邮件。更多信息、详情、视频和客户意见请访问 rational-online.com。

➲ 现在报名

电话 08191 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

