




iCombi® Classic。
高效生產。 堅固耐用。
穩妥可靠。





您的想法。按照您指定的規則實現。

每天都在挑戰能力極限，同時仍要保持創造力，需要製作大量食品，同時仍要符合高標準，需要面面俱到，同時仍要保持專注。這就是廚師的日常生活。還有更好的主意嗎？也許可以利用具有多樣化性能的烹飪系統。無需過多的準備。可以煎烤、燒烤、烘焙、油炸、燜燉、蒸煮。堅固耐用、便於操作，且適合專業廚房中繁忙的需求。讓廚師的想法成為現實。穩妥可靠。由他制定規則。品質絕佳。

➤ 結果

iCombi Classic。該解決方案適用於手藝精通，並需要利用可靠技術應對日常挑戰的每個人。

iCombi Classic。

性能是所有細節優勢的結合。

iCombi Classic 是一台真正的多功能廚具，它將很快成為您廚房中不可或缺的幫手。占地不到 1 m²，可替代眾多傳統的烹飪設備，堅固耐用、性能強大、實用且高效。便於使用。大量功能可確保高出色的烹飪品質，效果令人驚歎。如此利用您作為廚師的經驗，結果始終能夠如願以償。

➔ 令人信服
一種結合了高生產率和高食品品質的工具。

rational-online.com/sg/iCombiClassic

操作簡單
具有推送功能的旋轉輪、彩色顯示幕、使用者介面上有代表性的符號 - 借此您可以直觀、無誤地開展工作。
➔ 第 08 頁

輕鬆程式設計
多達 100 個程式的單獨程式設計，多階段的烹飪流程包含多達 12 個步驟。實現可無限重複的效果。
➔ 第 08 頁

ClimaPlus
除濕性能和濕度調節（以 10% 的步幅）的峰值創造了精確的烹飪室氣候。迅速獲得結果。
➔ 第 06 頁

經過擴展的網路

可選的 LAN 或 WiFi 介面方便集成到 ConnectedCooking 系統，即 RATIONAL 萊欣諾® 的聯網解決方案。如用於集中創建單個程式和衛生文檔。

風扇葉輪

多達 3 個風扇輪以及烹飪室的幾何形狀可確保最佳熱量分配，從而向食材中輸入大量能量。獲得一致的結果和高效生產率。

➔ 第 06 頁

清潔和除垢

自動清潔，甚至在夜間清潔，採用無磷酸鹽的清潔片，並減少清潔劑消耗 - 無與倫比的潔淨。該護理系統還可以防止結垢。

➔ 第 10 頁

LED 烹飪室照明設備

信任很寶貴，有效控制更穩妥：具有高光強和中性光色，可以快速識別食物的外部烹飪程度。



適合您廚房日常需要的生產力。

獨特的烹飪能力

ClimaPlus

得益於測量和控制中心所提供的統一、個性化的烹飪室氣候，iCombi Classic 將以持續穩定的高水準發揮功能。得益於強大的新鮮蒸汽發生器，蒸汽飽和度達到最佳。得益於強大的除濕功能、更多的風扇葉輪和最佳的烹飪室幾何形狀。如此便可以為食物提供精確的能量 - 如有需要，還可以提供尤其強有力的能量。結果：裝載量大，所有裝料層均具有出色的均勻性。能耗和水耗減少多達 10%。針對一個目標：鬆脆外皮、美味的燒烤圖案、香酥的裹面層，讓廚師備受好評。

 最高 105 升/秒
除濕

 300 °C
熱空氣

 最高
蒸汽飽和度

🔴 功能多面手
更高的性能、更高的生產率、更少的資源消耗。

rational-online.com/sg/ClimaPlus



一切皆可調節。簡單直觀。

操作簡便。



可以如此迅速：短時間後，您便可以超乎想像地流暢操作 iCombi Classic。得益於其簡單的操作、有代表性的符號，以及具備推送功能的旋轉輪。輕鬆簡單。

rational-online.com/sg/iCombiClassic



可獨立編程
結果是否滿意？然後儲存最多擁有 12 個步驟的烹調程序。此外，您最多可以進行 100 個烹調程序。

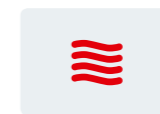
➔ 實現高度標準化、安全性和品質。



30–130 °C

蒸汽操作模式
濕度設定為 10% 的即時蒸汽發生器可以產生衛生的即時蒸汽。結合恒定的烹飪室溫度，可確保最佳的蒸汽飽和度和均勻的烹飪進程。

➔ 色澤令人胃口大開、口感緊實，並保留營養和維他命。



30–300 °C

熱空氣操作模式
迴圈熱空氣以單獨調節的風速，從各個側面繞食材流動。其性能儲備甚至可以滿足短時煎烤、低溫冷凍食品（如墨魚、炸薯條）或烘焙食品在滿負荷裝料時的需求。

➔ 強大的性能可實現出色的效果。



30–300 °C

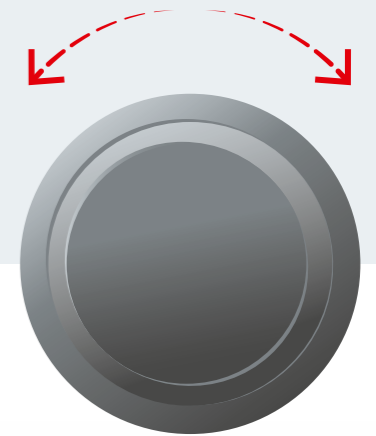
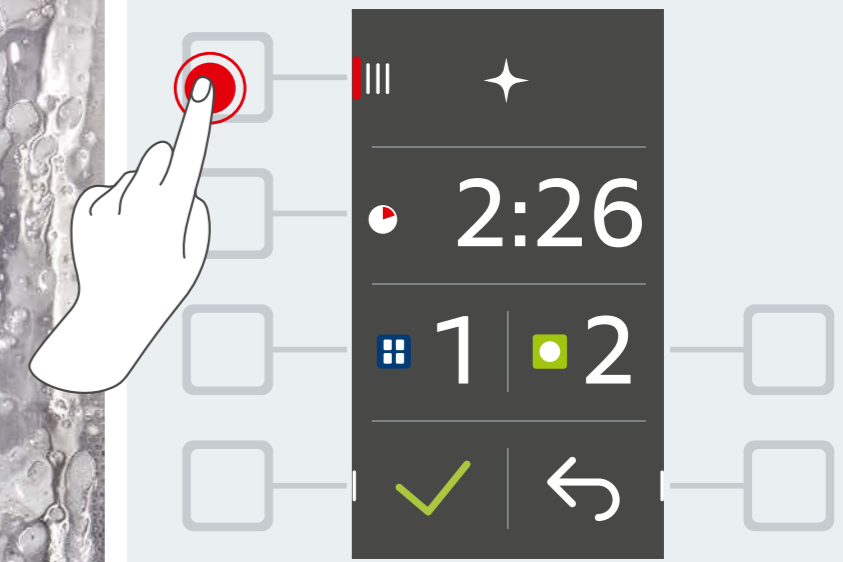
組合操作模式
熱蒸汽的優點與熱空氣的優勢相結合：烹飪時間短、煎烤損耗低，且香味四溢、色澤令人胃口大開。效果出色。

➔ 無烹飪損失、不會變乾，同時確保出色的品質。



始終光芒四射。

有效清潔



無論 iCombi Classic 的工作多麼嚴峻，自動清潔都能為每種污染找到正確答案。強力、輕柔、中等。使用不含磷酸鹽的清潔片。無論白天或晚上。或進行臨時清潔，甚至不添加清潔片。採用護理系統，甚至無需實施成本高昂的水軟化處理和對蒸汽發生器定期除垢。可透過顯示螢幕輕鬆快捷地選擇所有清潔等級，如此清潔程式易如反掌。



始終關注一個重點
您始終可以利用在衛生方面令人放心的烹飪系統輕鬆開展工作。

rational-online.com/sg/cleaning

經濟性。

您可以反覆精打細算：帳單一目了然。

性能更高，消耗更少。因為您節省了大量的傳統烹飪設備，從而削減了大量投資成本。因為您減少了原材料、油脂和能量的消耗，因此不再需要大量資源。因為經過環保認證的生產、高能效的銷售物流和無磷酸鹽的清潔劑代表了可持續的行動，堅決杜絕泯滅良知的惡念。



請您親身體驗。

該示例基於一家每天準備 200 份餐的普通餐館，使用兩台 iCombi Classic 10-1/1 設備。對比設備不配備 ClimaPlus。

➔ **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/sg/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			
減少煎烤時的食物損耗，平均可減少高達 25%* 的原材料使用。	原料成本 74.628 € 使用 iCombi Classic 的原料成本 55.971 €	= 18.657 €	
能源			
憑藉較短的預熱時間和現代控制技術，耗電量最多可減少 70%*。	消耗 6.300 千瓦時 × 0,70 € 每千瓦時 使用 iCombi Classic 的消耗 1.890 千瓦時 × 0,70 € 每千瓦時	= 3.087 €	
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 339 € 使用 iCombi Classic 的原料成本 17 €	= 322 €	
工作時間			
透過預烹飪、簡便的操作和自動清潔獲得的利潤。	少 70 小時 × 31 €**	= 2.170 €	
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 435 € 使用 iCombi Classic 的成本 0 €	= 435 €	
您每月的額外收入		= 24.671 €	
您每年的額外收入		= 296.052 €	

* 與傳統的烹飪技術相比。

** 廚師/清潔工工時報酬的混合計算。

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 莱欣诺® 而言完全理所當然。iCombi Classic 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。減少原材料的使用。減少生產過剩。而且烹飪更健康。

➔ **為了環境**
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/sg/green

久經考驗的產品品質。

iCombi Classic 經久耐用。經年累月的考驗。

廚房中的日常：艱苦嚴峻。因此 RATIONAL 莱欣诺® 組合式蒸鍋堅固耐用，且經過精心製作。一方面由德國製造，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。我們對供應商的要求同樣嚴格：重點在於高質量標準、持續改善，以及確保產品的可靠性和使用壽命。如此這款年代久遠的 RATIONAL 莱欣诺® 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/sg/company



 Made in Germany

技術細節。

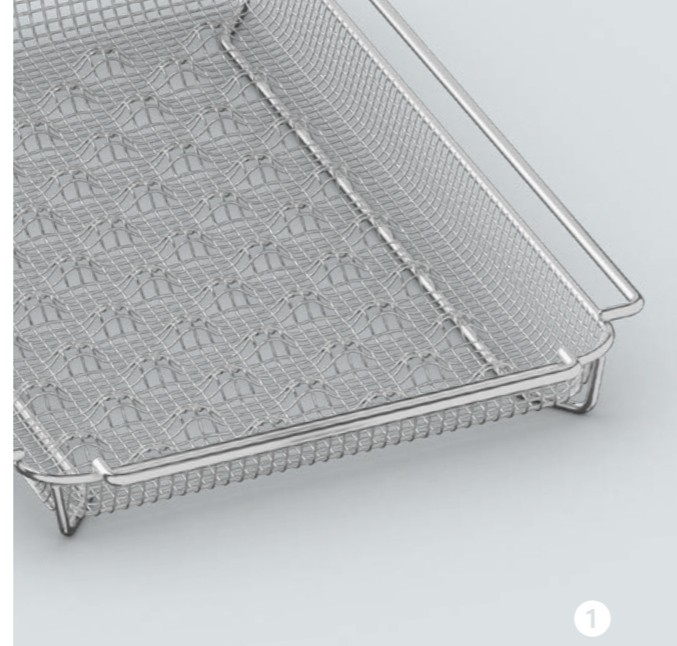
提供一切所需。 至臻至善。



如果需要在工作中表現出色，那麼在技術上也必須裝備精良。因此 iCombi Classic 配有：

❶ LED 烹飪室照明設備❷ 設備監控和通過 ConnectedCooking 下載 HACCP 資料 (僅結合選裝的 LAN 或 WiFi 介面)❸ 立式設備的新密封系統❹ 集成手持噴淋器❺ 新鮮蒸汽發生器❻ 含有熱反射特殊塗層的雙層玻璃門

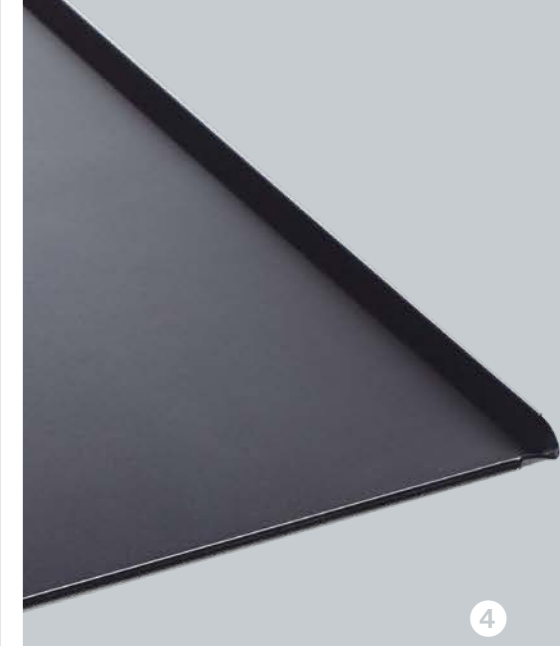
另外：LAN / WiFi (可選)、集成式滴液槽、離心油脂分離



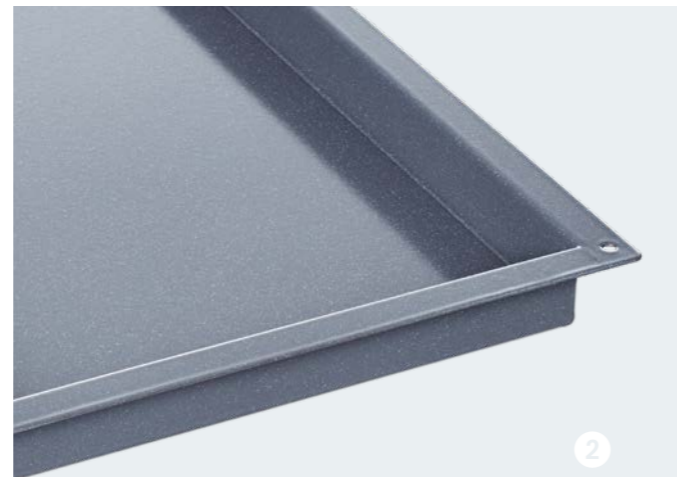
1



3



4



2



5



6

配件。

為您取得成功保駕護航的合適配件。

您瞭解流程方法，而 iCombi Classic 是您的工具，為您取得理想結果提供支援。即使配備正確的配件。從具有出色導熱性的燒烤盤，到功能強大的抽油煙機和冷凝罩，再到實用的底架。不論這些配件都用於哪種目的，它們都有一個共同點：堅固耐用，性能強大且高效。每天都是如此。

1 CombiFry 2 花崗岩搪瓷容器 3 平煎烤鍋 4 煎烤盤 5 烤盤和披薩餅盤 6 多功能烤架

➔ RATIONA 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/sg/accessories

iCombi Classic 型號概覽。

在工作繁忙時也同樣從容不迫。



iCombi Classic 可提供不同尺寸的規格，其效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？6-1/1？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，請造訪：rational-online.com

iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
電力型和燃氣型						
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
每天烹煮份數	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
縱向裝載層	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 (包括門把手)	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
高度	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 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
電力型						
重量	93 kg	121 kg	131 kg	160 kg	231 kg	304 kg
設備功率	10.8 kW	18.9 kW	22.4 kW	37.4 kW	37.2 kW	67.9 kW
保險絲	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
主電力「電壓依各國需求可作變更」	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
「乾烤」功率	10.25 kW	18 kW	21.6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
「蒸汽」功率	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
瓦斯型						
重量	101 kg	139 kg	128 kg	184 kg	276 kg	371 kg
用電設備功率	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
主電力「電壓依各國需求可作變更」	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
進氣口 / 接頭	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
天然氣/桶裝瓦斯 G30 *						
最大額定熱負荷	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
「乾烤」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

* 為正常運行，請確保相應的接駁流壓：
 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)，液化瓦斯 G30 和 G31：25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi)。
 XS 和 202 電力型：ENERGY STAR 將此類裝置版本列入免認證範圍。





「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 莱欣诺® 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、個人啟動訓練、軟體更新、ChefLine、針對個性化問題的熱線等，在 RATIONAL 莱欣诺® 應有盡有。或者您可以前往 RATIONAL 莱欣诺® 學院繼續學習。同時，您還可以隨時聯絡一家經過認證的 RATIONAL 莱欣诺® 經銷商：經銷商非常瞭解烹飪系統，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 莱欣诺® 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/sg/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 莱欣诺® 烹飪系統、感受其強大功能，並嘗試各種使用方法。無拘無束地生活就在您的身邊。您對自己的需求和應用方案還有疑問，或需要瞭解更多資訊？歡迎致電垂詢，或傳送電子郵件聯絡我們。關於更多資訊、詳情、視訊和客戶評論，請造訪 rational-online.com

➔ **立即聯繫**
電話：0800-225222
<http://www.jeoushun.com/Steaming-Oven.htm>



RATIONAL Cooking Systems Pte Ltd
(a subsidiary of RATIONAL International AG)
25 International Business Park
#02-15/17 German Centre
Singapore, 609916

Tel +65 68095850
Fax +65 68095899

info@rational-online.sg
rational-online.com

