

The CombiMaster® Plus.





RATIONAL。 廚師的企業。

為我們的客戶提供最大化的收益：這是我們從 40 年前開始一直追求的目標。從我們發明了第一代萬能蒸烤箱開始，它徹底改變了全世界的烹飪產業。從那之後，我們秉持專業化的道路，完全以顧客的需求為導向。因此，我們有自信能提供最佳的方案——遠勝於其他同業——來解決您的問題。

我們秉持這個目標的原由來自於我們一貫的理念：首先，我們認為自己不僅是設備製造商，更精確的說是提供廚師創新解決方案的顧問。這一點也體現在我們的研發工作中，我們的物理學家、工程師、營養學家和廚師每年投入約 25 噸食材，從而進一步擴大 RATIONAL 的創新優勢，增加客戶的應用可能性。

我們透過 CombiMaster® Plus 提供客戶量身訂做的解決方案，透過 CombiMaster，客戶可以輕鬆應付廚房日常工作中的各種挑戰。CombiMaster 製作的食品品質卓越，減少了食材的使用和資源消耗，並藉由全新的自動清洗功能節省了大量時間。因此，CombiMaster® Plus 的性能達到前所未有的方便。



我們的企業目標
為在大型商業廚房進行熟食烹調的廚師們提供最大化的使用效益。

RATIONAL CombiMaster® Plus.

獨一無二的經典。



烹飪講求精準。無論是對於廚師或是他的工具來說都是如此。新一代的 CombiMaster® Plus 在各個方面都極為優秀：應用成熟的科技，為廚師的特有的個人廚藝提供最佳支援。

堅固耐用，操作簡單的特色，強大的功能能夠隨時製作最高品質的餐點，確保您的餐點擁有酥脆的外皮，鮮嫩多汁的肉質、濃郁的香味、飽滿的色澤，同時保有食材的養分。

這一切都是源自於準確調控烤箱內溫度以及空氣濕度、對流以及烹調時間的精確調整。

核心特色：

> 多樣化的烹飪方式

The CombiMaster® Plus 能夠取代市場大半的烹飪設備：您可以用它來進行燒烤、烘焙、煎烤、燉、蒸、煮等各種烹飪操作。

> 獨特的烹飪能力

相對於沒有動態空氣渦流的型號，CombiMaster® Plus 的容量增加了 30%。結合成熟的烹飪科技，CombiMaster能保障食材的卓越品質。

> 最佳烤箱內溫度

ClimaPlus® 能夠根據食品特性，自動控制烤箱內的溫度對流，讓食材帶有酥脆的外皮的同時，也能夠保有鮮嫩多汁口感。

> 人性化的直覺操作

透過旋鈕可以非常簡單的操作選單，一用就上手，而且在高強度的工作中的仍然具有極佳的耐用性。同時，自動清洗功能可以確保衛生，並能夠在夜間自動完成您的清潔需求。



CombiMaster® Plus 現在也有提供小尺寸的 CombiMaster® Plus XS。更多資訊請參閱我們的獨家宣傳手冊或者造訪我們的網站 www.rational-online.com。



CombiMaster® Plus。 令人驚豔的效能表現。

CombiMaster® Plus 具有高經濟效益以及高烹飪效能兩項特色，可以精確控制傳遞給食材的熱能，在需要的時也能夠切換為高輸出功率模式。

精準的測量以及高效能的控制系統可以保證爐腔內的溫度保持均勻，並且根據食材的特性進行調整。因此，即使在滿載烹調的情況下，也可以調理出高品質的餐點，例如說煎煮、蒸烤或燒烤的食物。讓您在每一盤、每一份、甚至每一口都能獲得相同品質的料理，讓您的顧客看到、吃到、享受到與眾不同的餐點。



純淨、衛生的新鮮蒸汽

強大的蒸汽產生器帶有全新的蒸汽控制功能，結合了水浴烹飪（即最大化濕度）和溫和蒸煮的優勢。在極短的加熱時間內保留食材濃郁的色澤、可口的味道同時完美鎖住食材的營養素。恆定的蒸汽溫度和高蒸汽飽和度可以保障最佳的食材品質。全新的蒸汽控制功能確保食材始終被蒸汽環繞。即使最精緻的食品也不會在烹飪過程中變質。

高效的除濕功能

全新的主動式除濕功能可以快速除溼、輕鬆適應各種環境並且非常可靠。這項功能能夠保證食材具有酥脆的外皮以及鮮嫩多汁的內在，即使一次烹調大量食材也能夠保證最佳品質。

動態空氣對流

全新的專利技術「動態空氣對流」結合最佳化空氣對流的爐腔結構，能夠讓烤箱內的熱能以最理想的方式均勻分佈，並只在指定的時機發揮加熱效果。使得第一層到最後一層的食材都得到均勻的加熱。



> 動態空氣對流和全新的爐腔結構

兩者的結合使得熱能可以均勻分佈至爐腔的所有角落 – 從而達成均勻的成品品質。

> 爐腔內的智慧氣候管理功能

高效的除濕功能可以快速運作，即使在滿載食材的情況之下也能夠確保調理的食材金黃酥脆的外表脆，入口鮮嫩多汁。

> 高效的蒸汽產生器

出色的蒸汽產生裝置，快速達到蒸氣飽和化，並且持續維持在一定水平，使得魚類、蔬菜與其他的精緻食材能夠溫和的被調理，避免水分流失。

CombiMaster® Plus。

令人驚豔的效能。

CombiMaster® Plus 結合多種功能，將成為您廚房中不可或缺的助手，而且體積很小，不占空間，以前需要使用眾多人手調理的食品，現在只需要一台小小的 CombiMaster 就可以解決一切的問題，它將很快成為您廚房中不可或缺的幫手。經典的旋鈕設計、一目瞭然的符號設計，讓您從拿到產品的那一刻開始就可以輕鬆操作所有功能。



30 °C 至130 °C 蒸汽模式

新的蒸汽調節功能與蒸汽產生器，可以產生純淨的蒸汽。烹飪時無需額外加水，也不需要等待沸騰時間。恆定的爐腔溫度以及蒸汽飽和度能夠確保均勻且溫和的烹飪過程。保有多樣化的食材口感以及養分。即使是法式甜點這類精緻甜點也能夠在大量調理的情況下完成。

30 °C 到 300 °C 乾烤模式

高速循環的熱風對食材進行全面加熱。肉類能夠迅速調理，並保持內部鮮嫩多汁。可將熱風維持在 300 °C 的溫度，這不僅是技術上的一個細節，同時也確保了在滿載時，設備能有足夠的能力。無論是短時間的煎烤，解凍（例如墨魚、油炸丸子、春捲和雞翅）或者酥脆的糕點都能調理。

30 °C 至 300 °C 蒸烤模式

所有蒸汽調理所帶來的優點都集中在這種模式中，例如烹飪時間短，煎烤損耗小，鮮嫩多汁，再加上高溫氣流的優勢，濃郁的香氣、令人開胃的色澤和酥脆外皮。由於不需要翻面或轉動，在烹製時間縮短的同時，您也可以將烹調損失降低 50% 之多。

Finishing®

Finishing® 指的是將調理和上菜進行有效分離。從配菜到完成套餐：通過最佳化烤箱溫度，您能將 CombiMaster® Plus 預先處理並冷藏保存的餐點，在最短的時間內加熱到用餐溫度，無論您使用餐盤、烤盤或任何容器。最佳化您的工作流程，同時讓顧客享受如同現做般的美味，避免長時間的保溫帶來的品質損失。

自動清洗功能

藉由全新的自動清洗功能，您的 CombiMaster® Plus 可按需求在夜間完成清洗。

客製化調理程序

如果您想讓各個調理程序自動化，CombiMaster 最多可以儲存 100 道調理程序，每條程序可以包含六個步驟。您可以輕鬆的通過按鈕操作多個步驟的調理程序。

5 段氣流速度

無論是結實或是脆弱的食材，CombiMaster® Plus 都能針對食材設定恰當的空氣流速。即便是法式小點也能完美調理。



ClimaPlus® 食材的品質保證。 關鍵是精確的烤箱溫度。

以添加、塗抹液體或加蓋、移除的方式調節濕度、水份，對產品的成功率會造成巨大的影響。

控制濕度需要高度集中的注意力，更需要經驗和直覺的判斷。現在我們不必這麼麻煩，因為 CombiMaster® Plus 的中控系統能夠將烤箱內的濕度保持在理想範圍內。ClimaPlus® 將來自廚房的經驗轉化為智慧、簡單的操作設定，達成穩定的食品品質。



ClimaPlus® – 主動氣候管理功能：

- > 內建的感應器會不斷偵測烤箱內的濕度，並按照您的設定自動調整濕度。根據需求將濕氣送進或抽出烤箱。由此避免了繁瑣的溼度調整工作。
- > ClimaPlus® 可以手動操作，也可以編入調理程序。當然，您也可以在調理過程中根據您的經驗改變濕度。



就是這麼潔淨。 全自動清洗。

藉由全新的自動清洗功能, CombiMaster® Plus 縮短您的烤箱清潔時間。可以自動執行清洗, 並能夠在夜間自動完成清潔服務。

您只需要選擇清潔的程度, 放入所指示的藥劑即可。這樣, 您的設備可以始終保持衛生潔淨, 並得到最佳的保養。

同時, 自動清洗功能非常的環保節能。極簡耗能、藥劑和水, 而且非常節省工作時間。由於固體清潔劑非常安全, 操作方面安全無虞。

我們的新款 CombiMaster® 61 和 101 型號也提供自動清潔功能。其具有簡單的半自動清潔程序, 您只需手動稍微設定一下, 便可以確保乾淨清潔了。



最高效率地使用資源。 whiteefficiency®。

CombiMaster® Plus 能夠顯著提高資源的利用：以較少的能源消耗量烹煮、並有效利用所有食材。除此之外，此機器非常適合廚房使用：不僅節省工作時間更節省佔地面積。

使用 RATIONAL 工作，便意味著以更少的能源消耗帶來更高的工作成果。這就是效率。我們將其稱作 whiteefficiency®。

我們將 whiteefficiency® 理解為整體性的過程，從產品開發階段便開始執行。我們與各大學協作研發新的解決方案，以求將能源消耗量降到最低。這樣的信念貫穿了我們的製造流程：像是我們的生產製作過程必須通過環境認證、我們的物流注重環保節能、此外也回收利用二手設備。

您將充分享受以下產品優勢：

廚房中配備 whiteefficiency® RATIONAL 意味著最高品質，即使在大量備餐時亦是如此。

在烹煮食材方面：節省其使用量的同時，也減少浪費的可能。而在資源使用方面：避免能源、水和時間的消耗。

此外，RATIONAL 還能為您提供更多的廚房空間：以極小的佔地面積取代 40 % 至 50 % 的傳統烹飪設備。

設備佔地面積不到 1 m²，卻能夠代替或輔助 40 % 至 50 % 的傳統烹飪設備，讓使用者能更有效地利用廚房空間。藉由自動清潔功能，您還可以節省下寶貴的工作時間，進一步縮短投資回報時間。

最後，對於我們而言，whiteefficiency® 意味著即時的服務。透過服務合約 ServicePlus，我們將在產品的整個生命週期內為您提供服務，並不收取額外的費用。

範例：每日供應200份餐飲的公司食堂，使用2台CombiMaster® Plus 101

您的收穫	每月預算	每月的額外收益	請您自己計算
肉類			
減少燒烤時的食物耗損，平均可減少高達 10%*的原物料使用*	傳統烹飪設備每月的原物料成本為 \$260,000，而使用CombiMaster® Plus的原物料成本為 \$234,000 €	= \$26,000	
食用油脂			
您的油脂原料購買和廢料處理成本能最多減少95%*	傳統烹飪設備的每月成本為 \$3200，而使用CombiMaster® Plus 的每月成本為 \$160	= \$3040	
能源消耗			
短暫的預熱時間和精密的控制技術能夠減少高達 60% 的能源消耗 (\$4.5每千瓦小時)	傳統能源消耗量 6300 kWh = \$28,350 使用 CombiMaster® Plus 的能源消耗量 2520 kWh = \$11,340	= \$17,010	
工作時間			
透過可預先烹飪、簡便操作介面和自動清潔等因素減少工作時間	可減少 55 小時的工作時間 x \$133**	= \$7,315	
每月的額外收益		= \$53,365	
每年額外收益		= \$640,380	

*與傳統烹飪方法相比的資料

**以法定最低時薪計算。

技術，創造更多可能。 因細節體現出差異。



安全性

- > 限定最高裝料層高度
所有型號設備的最高裝料層的高度被限定為 1.60 米。
- > 帶隔熱塗層並背面通風的雙層玻璃門
該結構確保外層玻璃的接觸溫度不會過高，且便於清潔玻璃之間的空隙。
- > 門體內嵌積水盤
透過門體內嵌積水盤持續執行排水功能，即使在烹飪腔門打開的情況下，也能夠有效避免地板上出現水漬。
- > RATIONAL ConnectedCooking
藉由網路解決方案，可使用自動 HACCP 記錄功能，全自動地採集所有連接設備的相關數據，可以清楚地顯示該數據並有效的監控設備狀態。您亦可將所有數據以表格或 PDF 格式輸出，單獨儲存或者列印。更多資訊請參見以下網址：ConnectedCooking.com

烹飪科技

- > ClimaPlus®
控制中心自動檢測您所設定的烹飪腔內環境。結合最有效的除濕技術，讓您實現外脆內嫩的烹飪結果。
- > 蒸汽產生器
帶有全新蒸汽調節功能的蒸汽產生器能夠供應100%衛生的新鮮蒸汽，進而確保最佳的食物品質。覆蓋低溫區域的高蒸汽飽和度能夠防止食品因環境因素而變乾。
- > 全新的氣流技術 **專利申請中**
動態空氣渦流技術以及特殊的烹飪腔結構能夠讓烹飪腔內的熱能以理想的方式均勻分佈。
- > 離心油脂分離 **專利**
完全免除了傳統油脂篩檢機制的清洗和更換。油脂在風扇葉輪中被自動分離，藉此保持烹飪腔內空氣的清潔，以確保餐點品質無恙。

資源利用效率

- > 根據實際需求提供能源
全新研發的控制技術只為食品提供真正需要的能源。
- > 立式設備的集成機體密封結構 **專利**
無論帶或不帶推車：集成密封的機體結構使蒸汽或能量的不易逸出，無需額外加裝密封板。
- > 佔地面積減少 28% (XS 為 55%)
緊密的機體結構能夠減少需要的加熱空間，由此減低能源消耗。此外，烹飪腔門的空間窄小，因而轉動區域很小，所以開烹飪腔門時的能量損失較小。
- > 高功率能量轉換器 **專利**
燃器型設備用
能量轉換器的特殊設計能夠確保其高工作效率。此外，機體平坦的表面方便使用者清潔。由於燃燒時的有害物質排放量特別的少，該燃氣爐亦被授予德國燃氣經濟創新獎。

舒適性

- > 內嵌式手持噴槍 **專利**
高功能水流量控制和符合人體工學的設計方便使用者進行簡單清潔、擦拭或澆水。集成式自動回收裝置和截水裝置使整體設備安全性更高，並符合衛生標準。本設備符合 EN 1717 標準以及 SVGW (瑞士燃氣與供水工程聯合會) 標準中的相關內容。
- > 安裝簡單
由於設備中已經內嵌了符合 EN 1717 標準的開放式的歧管，不需另外使用單獨的漏斗，且符合 SVGW 標準。
- > 長形裝料層
長形裝料層能夠容納 1/3 和 2/3 GN 容器，方便容器的裝料與卸料。
- > USB 連線
您可以透過 USB 介面儲存過去 10 天的 HACCP 資料。此外，RATIONAL 將隨時更新最新版本的 CombiMaster® Plus。

滿足各種需求。 適用設備。

無論是三十份或是幾千份食物，我們會根據需要提供設備尺寸適當的 CombiMaster® Plus，並且還提供小規格 CombiMaster® Plus XS。適用於每個廚房，憑藉其精心設計的安裝解決方案，既可於前烹飪區域使用，也能用作餐廳中的快速烹飪設備。CombiMaster® Plus XS 和 CombiMaster® 均提供電力規格設備，燃氣與電力規格在尺寸、裝備和功能方面完全一樣。

此外，我們還提供多種適用於船上的特殊規格以及帶有內嵌排油管的 CombiMaster® Plus，並能根據您廚房的具體環境進行完美配合。

除了 CombiMaster® Plus，我們還為您推薦我們全新的 SelfCookingCenter®，共有 13 種規格。獨一無二的 SelfCookingCenter® 帶有 iLevelControl、iCookingControl 以及 Efficient CareControl 系統，能夠提高資源的利用，包含節省能源、水與清潔劑地使用，將您的廚房日常工作提升到超越同行的水準。

功能：

- > 組合蒸具模式帶有 3 種運作模式：
溫度範圍 30 °C–300 °C

- > ClimaPlus® – 濕度測量，5 級調節和控制

產品特點：

- > 中心溫度探針
- > 以三種清潔模式進行自動清潔 (CombiMaster® Plus)
- > 內建自動返回裝置的手持噴水器
- > 100 個儲存空間，每個空間可編輯多達 6 個步驟
- > 5 檔空氣流動速度供您選擇
- > 降溫程式可用於烹飪過程並提供安全降溫方法
- > USB 接口



設備	XS 6 2/3 型號	61 型*	101 型*	62 型*	102 型*	201 型*	202 型*
電力型和燃氣型							
容量	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
每日供餐份數	20-80	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
長形裝料層	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	655 mm	847 mm	847 mm	1,069 mm	1,069 mm	879 mm	1,084 mm
深度	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
高度	567 mm	782 mm	1,042 mm	782 mm	1,042 mm	1,782 mm	1,782 mm
供水量	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
排水管	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
水壓	150-600 kPa 或 0.15–0.6 MPa	150-600 kPa 或 0.15–0.6 MPa	150-600 kPa 或 0.15–0.6 MPa	150-600 kPa 或 0.15–0.6 MPa	150-600 kPa 或 0.15–0.6 MPa	150-600 kPa 或 0.15–0.6 MPa	150-600 kPa 或 0.15–0.6 MPa
清潔 CombiMaster® Plus	自動	自動	自動	自動	自動	自動	自動
清潔 CombiMaster®	–	半自動	半自動	–	–	–	–
電力型							
CombiMaster® Plus 的重量	62 kg	103 kg	132 kg	147 kg	182 kg	254 kg	334 kg
CombiMaster® 的重量	–	99 kg	128 kg	–	–	–	–
設備功率	5.7 kW	11 kW	18.6 kW	22.3 kW	36.7 kW	37 kW	65.5 kW
保險絲	3 x 10 A	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
電源	3 NAC 400 V	3 NAC 400 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	5.4 kW	10.3 kW	18 kW	21.8 kW	36 kW	36 kW	64.2 kW
「蒸汽」功率	5.4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
燃氣型							
重量	–	114 kg	143 kg	160 kg	196 kg	284 kg	354 kg
高度，包括流量保證	–	1,012 mm	1,272 mm	1,087 mm	1,347 mm	2,087 mm	2,087 mm
電力功率	–	0.3 kW	0.39 kW	0.4 kW	0.6 kW	0.7 kW	1.1 kW
保險絲	–	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
電源	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
進氣管/連接	–	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
天然氣/液化氣	–						
最高熱負荷量	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
「熱空氣」功率	–	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
「蒸汽」功率	–	11 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

*還有 CombiMaster® (僅電力規格)可供選擇。

2 年品質保固



通過國際檢驗





RATIONAL 配件。 打造更完美的使用體驗

只有使用原廠 RATIONAL 配件才能幫助您充分發揮出 CombiMaster® Plus 的所有功能。當然，所有 CombiMaster® Plus XS 使用的主要配件也有提供符合 2/3 規格的選擇。

烹飪容器和烤架

RATIONAL 不銹鋼容器和烤架有 2/1、1/1、1/2、1/3 規格 (GN) 可以選擇，也為 XS 設備提供 2/3 規格。我們提供花崗岩鑲嵌以及符合 GN 和麵包師規格的不沾塗層鋁制煎烤和烘烤盤，讓您獲得卓越的煎烤和烘烤效果。對於經典的烘焙用途，我們向您推薦同樣有 GN 規格和麵包師規格的帶孔 TriLax 塗層烘焙盤。

格紋烙烤盤

格紋烙烤盤的創新設計讓您可以輕鬆實現一個烤盤有兩種不同燒烤方式。格紋烙烤盤的兩面可以分別為您帶來經典直條式烙紋和備受歡迎的道地美式烙紋。

燒烤和披薩烤盤

您可以使用燒烤和披薩烤盤烹飪各類披薩、皮塔餅。燒烤和披薩烤盤的絕佳導熱性能夠確保最佳的餐點品質。它的背面可以用來燒烤蔬菜、牛排和魚，並且能夠烙印出完美的燒烤紋路。

CombiFry®

200 份炸薯條能夠在不添加油脂的情況下僅用 15 分鐘製作完成。我們擁有 CombiFry® 獨家專利，您可以製作大份量的預油炸食品，讓您達成以前無法完成的目標，也不用再擔心

食用油脂的購買、儲存和廢油處理的成本了。

享有專利的烤雞架和烤鴨架

烤架將烤雞和烤鴨進行縱向擺放，從而讓胸肉烤得特別多汁，而表皮則烤得特別香脆且色澤均勻。

(烤鴨架不提供 2/3 規格)

多功能烤架

多功能烤架適合用來烹飪大份量的荷包蛋、炒蛋、炸薯條和捲餅皮。特殊的防沾黏塗層防止食物沾黏在鍋上。

底架和低櫃

針對您的 CombiMaster® Plus 檯式設備，有 4 種底架可供選擇。所有底架和底櫃均是遵照現行的有效衛生規定製作完成。

UltraVent

通過 UltraVent 的冷凝技術，能夠將溢出的蒸汽鎖定並集中排出，無需另外安裝排風裝置。安裝簡單、任何時候都可以加裝上去，更無需加裝軟水設備。

UltraVent Plus

除了 UltraVent 的技術之外，我們還有另外一項配有特殊過濾裝置的 UltraVent Plus 產品。這項技術可以防止在進行燒烤和煎烤時所產生的蒸汽和煙霧，我們的設備甚至可以安置在非常特殊的地點。



燒烤和披薩烤盤



格紋烙烤盤



煎烤盤



多功能圓模烤盤

完整解決方案。 RATIONAL ServicePlus。



諮詢和規劃

我們很樂意為您提供針對您廚房中特殊需求的解決方案。此外，我們亦免費為您提供關於廚房改造或廚房裝修的規劃建議。

樣品體驗

如果您希望親身體驗 CombiMaster® Plus，我們的銷售團隊很樂意為您安排，歡迎來電洽詢。

安裝

CombiMaster® Plus 安裝方便。我們的RATIONAL服務合作夥伴的密集網路將為您進行迅速專業的安裝。此外，我們還為特殊建築結構提供各式安裝解決方案。

免費的設備使用培訓

在需要的情況下，我們經驗豐富的RATIONAL 主廚可以直接在您的廚房現場進行一場設備使用培訓。

Academy RATIONAL

我們是唯一提供持續培訓機會的品牌，透過網站 www.rational-online.com，您可以報名參加免費講座。此外，我們還為您提供針對精選特殊主題的付費活動。您可以從中發現新的想法或吸引人的菜單。

ChefLine®

主廚熱線為您提供廚師同行間的幫助。您有任何應用問題都可以向RATIONAL主廚請教，該熱線全年365天都提供服務。在親切的氣氛中，您可以快速簡單地獲得專業建議和實用竅門。

RATIONAL ConnectedCooking

專業廚房的網路平台。只需要將您的設備連上網，您便可從眾多的附加功能獲益，例如：自動 HACCP 記錄功能。另外，我們有齊全的食譜資料庫，內有數以千計的國際食譜，讓其激發您的靈感，您更可以免費升級您的 CombiMaster® Plus。

RATIONAL 服務合作夥伴

RATIONAL 隨時準備好為您服務。我們有專業並且熱情投入的 RATIONAL 服務合作夥伴組成的密集服務網路，為您的任何技術問題提供可靠迅速的幫助，包括配件供應保障、技術專線和週末緊急救援。

設備回收利用

我們的 CombiMaster® Plus 可高度回收再利用：我們免費回收舊設備，讓它們將設備中的材料進行回收再利用。

您想親眼見證這一切嗎？ 和我們一起烹飪吧！

請您親身體驗我們設備的強大功能：歡迎參加在您所在地區舉辦的免費活動並與我們的大廚一起烹飪。

您可以致電(02) 8752-7742 或者造訪網站 www.rational-online.com，獲悉下一場活動的舉辦時間及地點。

您想獲得更多與您的需求和應用領域相關的資訊嗎？請參閱我們隨附的說明書。適用於以下場所：

- > 餐館
- > 酒店
- > 學校餐廳
- > 自助餐廳
- > 麵包店
- > 肉鋪
- > 系統化餐飲場所
- > 超市

更多資訊您也可造訪 www.rational-online.com 獲取





RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 (0)71 727 9090
Fax +41 (0)71 727 9080

info@rational-international.com
rational-international.com