



iCombi® Pro。
創造廚房的全新標準。



想您所想的夥伴。

燒烤、蒸、炒、燜燉 - 您是否會經常問自己，能否讓這些都變得更聰明、更簡單、更快速？能否在保有多樣性的情況下，同時在生產效率、一致性和標準化等方面同時達到更高的標準。這就是德國萬能蒸烤箱市場領導者RATIONAL 的不懈追求。擁有來自RATIONAL 應用實驗室的專業知識，與超過 45 年的烹飪研究經驗，造就成千上萬的滿意客戶。並始終牢記一個目標：逐步邁向完美。

➔ 結果

iCombi Pro。智慧、靈活、高效能。
打造全新標竿。



萬能蒸烤箱。 全方位的烹飪助手。



從前

需要眾多的設備，例如：熱風烤箱、蒸籠、油炸爐、烤鴨爐和煎台，還需要豐富的烹飪經驗並耗費大量時間與精力來看顧與檢查。

現在

您只需要 iCombi Pro。多功能智慧烹飪系統，整合了熱風與強力蒸汽，滿足了烹飪團隊的各項需求，緩解烹飪的壓力。

rational-online/sg/iCombiPro



30–130 °C

強力蒸汽

透過精準的蒸汽溫度、強大的連續蒸汽和最大蒸汽飽和度，無論是燉、煮、燙、蒸，都能讓食材保持鮮嫩，保有維他命和礦物質等營養成分，達到和傳統烹飪方法一樣，甚至超越的出色成果。



30–300 °C

熱空氣

北京烤鴨、叉燒、脆皮燒肉、葡式蛋塔和月餅 - 藉助 300 °C 的持續熱空氣，讓餐點酥脆、多汁、品質一致。為您創造業界中獨一無二的經典之作。



30–300 °C

蒸烤模式

避免菜餚變乾、減少食材重量損失，同時確保食材能夠均勻上色，為您帶來前所未有的味覺體驗。且烹調時間明顯較傳統方式大幅縮短。

iCombi Pro。 期待意外之喜。

創新產品：擁有過往豐富經驗，能夠與您一同思考、學習，為您記住所有細節，並依據您的需求靈活調整。僅需約 1 平方公尺的空間，就能滿足您燒烤、煎炸、燜、烘、蒸、燙和煮的烹調需求。無論您是要烹煮肉類、魚、家禽、蔬菜、雞蛋、麵包或甜點，需要製作三十份還是數千份菜餚，iCombi Pro 都能滿足您的需要。憑藉它的智慧，可以根據您或是菜色的特殊要求進行動態調整。烹飪腔門打開時間過長？食材量比平常更多？iCombi Pro 將自動進行調整，無論由誰來操作，iCombi Pro 都能在每一次的烹調為您帶來您所期望的成果，展現極高的生產效率。

➔ 您獲得的好處是？

減少工日常工作量、標準化流程、提升並穩定出餐品質。

rational-online.com/sg/iCombiPro

獨創食譜

iCombi Pro 中存超過 1,000 道的食譜，可利用幫助功能查詢，輕鬆為您打造傳統風味。

MyDisplay

快速、輕鬆且可靠地讓您獲得所需成果：顯示幕上以菜餚圖示呈現，您只需輕按圖示，即可啟動 iCombi Pro。

ENERGY STAR® 合作夥伴

能力強大，卻又節能。iCombi Pro 因為出色的能源效率而被授予 ENERGY STAR®。

烘焙

智慧烘焙路徑知道該如何達到所需成果。
一次又一次為您呈現香軟蓬鬆的完美烘焙品。

婚禮和宴會

面對眾多顧客，要準備大量且不同的菜餚
- 在廚房裡，只需要一個人就能完成。

➔ 第 14 頁

傳統燒烤

智慧氣候管理、動態氣流、主動除濕 - 為您製
造最佳的香酥脆皮效果。

➔ 第 12 頁

強大的蒸汽

一般、慢火或強力蒸煮 - iCombi Pro 都為您完美達
成。從 30 到 130 °C。可以滿足任何烹調喜好。

➔ 第 10 頁

* 與前代產品比較。



不遺漏任何一個細節。

iCombi Pro。

大量的智能技術提升商用廚房的生產效率、簡化操作並優化出餐品質 - 只有依靠 iCombi Pro 才能實現。例如它可以識別烹飪腔中有 1 隻還是 24 隻鴨，並自動調整參數進行烹調。它也知道哪些菜餚可以一起烹調，如此您便可以在提供豐富的菜色的同時，保有極高的效率。此外，它在中式菜餚的重要烹調方式—蒸煮上亦表現的游刃有余。

➔ 目標

以相同的出色的品質製作大量且種類豐富的菜餚。

rational-online.com/sg/iCombiPro



iCookingSuite

iCookingSuite - 智慧烹調功能，自動且可靠地為您達到期望的效果。感測器會識別食材的大小、數量、狀態和上色程度，並自動調整烹飪參數，如：溫度、空氣環境、氣流速度和烹飪時間等。操作簡單，僅需要最少的時間、原物料和能源，就能達成出色的成果。

iProductionManager

iProductionManager - 讓提供多樣化菜色變得簡單。它知道哪些菜餚可以同時製作，該採取怎樣的順序達到最佳效率，並確保始終遵循曾經確定的標準。一切盡在掌握，無需控制，無需監控。提供前所未有的品質，超乎想像的豐富性，卻同時優化能源或時間的使用。



iDensityControl

iDensityControl - 智慧氣候管理系統能整合感應器、加熱系統、蒸汽產生器與主動除濕。因此能夠一直提供合適的烹飪腔氣候，達到出色的餐點品質並提高生產力。可用於 100% 香酥烤鴨，或 100% 蒸點心。

iCareSystem

iCareSystem - 智慧清潔保養系統會檢測髒污程度，並建議清潔等級和清潔錠用量。甚至可以在 12 分鐘左右完成極快的快速清洗。清潔使用不含磷酸鹽的清潔錠，且能源消耗極低。讓您可以輕鬆清潔，快速使用，同時又能做到環境永續。



強大的蒸汽。
為您帶來了更多可能性。

港點表皮必須光滑，魚皮需要濕潤，包子必須蓬鬆柔軟，蝦則要透亮。中式菜色對蒸煮有嚴格的要求。iCombi Pro 也是如此。以 100 % 飽和、不間斷的蒸汽保留食材鮮豔色彩、維他命和礦物質。藉由 Powersteam 功能，即使在烹飪腔開啟的情況下，您還是可以啟動蒸汽供應，確保從持續達到最大的蒸汽飽和度。獲得與傳統烹調相同，甚至更完美的烹調效果。

- ➔ **高效能**
只需要一個按鍵，就能輕鬆快速達到和傳統烹調方法相同或更加的蒸煮效果。

rational-online.com/sg/iDensityControl



100 °C 一般蒸煮

海鮮、中式燉湯 - 輕輕鬆鬆就為您辦到。強大的新鮮蒸汽打造中式蒸煮美味的高標準。石斑魚、包子等菜餚，通通都能為您完成。

30-99 °C 慢火蒸煮

中式蛋塔、布丁、白斬雞或是焦糖布蕾都需要精準敏感的蒸汽控制。iCombi Pro 同樣能完美地達成。

100-130 °C 強力蒸煮

當需要快速完成菜餚，或是需要強力的烹煮：iCombi Pro 都可以為您達成。可以極為快速地完成馬鈴薯、紅蘿蔔、地瓜、山藥或蓮藕的蒸煮，卻不會讓食材過度烹煮，達到恰到好處的烹調效果。



烘烤。
從現在開始，您喜愛的美食都將變得更加鮮嫩酥脆。

更高的生產效率


iDensityControl 

高超的性能是製作美味的叉燒、烤鴨與脆皮燒肉時，不可缺少的 - 就像是 iCombi Pro 提供的傑出性能。尤其是在產量龐大或高溫烹調下，更是如此。iDensityControl 通過智慧氣候管理，控管菜餚該有的濕度，並設定和調節烹飪腔的溫度。動態氣流可以最佳化熱的分配，獲得一致的成品。通過主動除濕功能，實現香酥脆皮。



➔ **高效能**
表皮酥脆，內在鮮嫩多汁。
不斷帶給客人滿意的饗宴。

[rational-online.com/sg/
iDensityControl](http://rational-online.com/sg/iDensityControl)

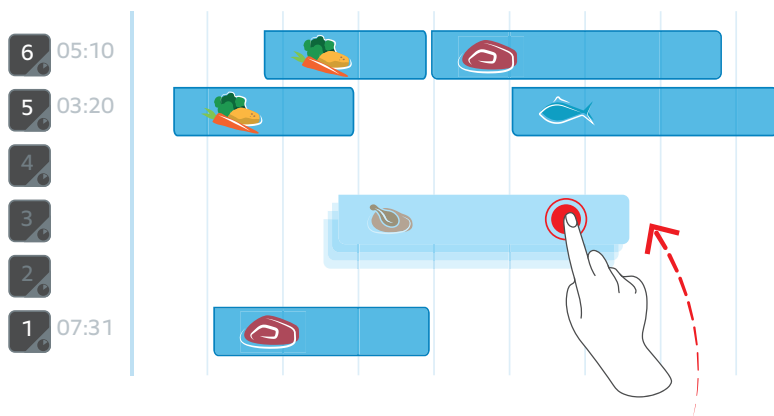


像您一樣專業，同時完成
所有烹調任務。

精緻且多工的生產。

iProductionManager

婚禮、宴會、歐式和中式餐點 - 多樣化是出餐的重點，而且必須準時並同時製作完成，這會造成短時間內大量的工作需完成。不過，這些都已經成為過去。現在由 iCombi Pro 和 iProductionManager 來負責。在顯示螢幕上選擇您要烹煮的菜餚，就會出現可以同時製作的食物。雞翅、炒麵、蔥爆牛肉、宮保雞丁，都可以為您同時完成。您只需要決定要以時間優化還是能源優化的方式來進行烹調即可。各別監控每個裝載層，根據烹煮數量和預期效果進行烹煮時間的智慧調整。您可以決定是否要同時完成所有菜餚，或同時開始製作。在任何情況下，iCombi Pro 都會告訴您應該在何時把何種食材放入烹飪腔中。



➔ **最佳的靈活性**
節省人事成本、簡化製作流程，
同時保證一致的高品質。

[rational-online.com/sg/
iProductionManager](http://rational-online.com/sg/iProductionManager)



煥然一新。
如同從未使用過一般潔淨。

有效清潔

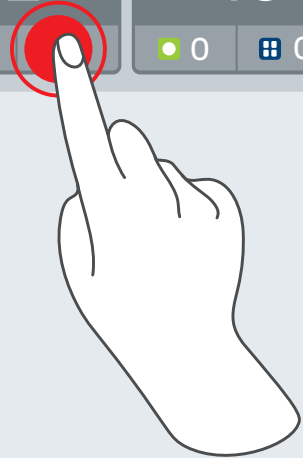
iCareSystem⁺

完成大量的烤鴨後留下許多頑固的污漬。這可能會導致惱人的食物串味，還會影響 iCombi Pro 製作其他菜餚。但 iCareSystem 解決了這些煩惱。尤其是透過只需要約 12 分鐘的快速清洗，便可以讓您在製作完脆皮燒肉之後繼續製作青菜，卻不會發生食材串味或惱人的異味。如果在一天結束後要進行衛生整潔，iCombi Pro 還會告訴您髒汙的程度是重度、中度還是輕度，讓您決定該進行何種清洗模式，當然也可以選擇除鈣潤洗或是隔夜清洗。讓您的 iCombi Pro 始終光亮如新。且使用不含磷酸鹽的清潔藥片，清潔時減少了 50%* 的化學清潔劑使用。iCombi Pro 會記憶您的清潔偏好，並在下一次顯示適當的清潔模式。

* 與前代產品比較。



| | | |
|---------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| 輕度 30 min ● 5 □ 2 | 中等 100 min ● 6 □ 3 | 強力 140 min ● 7 □ 5 |
| 快速清潔 12 min ● 2 □ 0 | 不使用清潔片沖洗 40 min ● 0 □ 0 | 高亮清潔 30 min ● 0 □ 3 |



快速清洗 – 找到按鈕就能快速啟動：只需將清潔藥片放在底部排水口的濾網中，就可以開始清潔。只需約12分鐘，就可繼續烹飪工作。



➔ **iCareSystem**

節省時間、清潔劑與水的消耗。在衛生、營運成本等各方面都有傑出表現。

rational-online.com/sg/iCareSystem



ConnectedCooking
iCombi Pro 10-1/1
「煎烤」已結束

ConnectedCooking
iCombi Pro 6-1/1
提供 HACCP 報告

ConnectedCooking。 一切盡在掌握之中， 一切盡在控制之下。

➔ **ConnectedCooking**
RATIONAL 的強大網路，
讓您始終可以掌控一切。

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

在不能缺少網路的現在，iCombi Pro 當然也搭載了這樣的功
能。iCombi Pro 可以連接 RATIONAL 的安全網際網路平台
ConnectedCooking。火雞胸肉食譜很熱門？那就透過這套系統
把它傳送到已經連接上的設備中吧。如此一來，無論設備位於
何處？正在進行何種烹飪？只要查看智慧型手機就會知道。尋
找靈感？進入食譜資料庫看看吧。軟體更新？只要操作一個按
鈕就能完成。需要 HACCP 資料？同樣一鍵就能獲得。如果您
有需要，iCombi Pro 還可以為您聯絡技術人員。

經濟優勢。

您可以反覆細算，帳單一目了然。

iCombi Pro 不僅在烹飪時突顯智慧，在節約方面亦是如此。最多能降低 70 %* 的能源消耗、人工成本最多減少 60 %*、所需空間減少 30%* 以上、原材料成本最多減少 25 %*、油品消耗最多減少 95 %*。

➔ **一筆划算的投資**
一筆極快就能回收的投資，還能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 | | | |
| 透過 iCookingSuite 的精確調控，您平均能少採購 25 %* 的原材料。 | 原料成本 309,572 NTD 使用 iCombi Pro 的原料成本 233,399 NTD | = 76,173 NTD | |
| 能源 | | | |
| 獨特的烹飪效能、iProductionManager 以及最新控制技術的運用，可以減少高達 70 %* 的能源消耗。 | 消耗 6,300 度 × 6 NTD (每度) 使用 iCombi Pro 的消耗 1,890 度 × 6 NTD (每度) | = 26,460 NTD | |
| 油耗 | | | |
| 油品對於用 iCombi Pro 烹飪來說幾乎是多餘的。油品的採購和處置成本最高可減少 95 %*。 | 原料成本 1,664 NTD 使用 iCombi Pro 的原料成本 71 NTD | = 1,593 NTD | |
| 工作時間 | | | |
| iProductionManager 最多可以減少 60 %* 的製作時間。透過 iCookingSuite 省去了繁雜工作。 | 120 小時 × 200 NTD | = 24,000 NTD | |
| 水質軟化/除垢 | | | |
| iCareSystem 可完全節省這方面的花費。 | 常規成本 1,814 NTD 使用 iCombi Pro 的成本 0 NTD | = 1,814 NTD | |
| 您每月的額外收入 | | = 130,040 NTD | |
| 您每年的額外收入 | | = 1,560,480 NTD | |

一家每天準備 200 份餐的普通餐廳，使用兩台 iCombi Pro 10-1/1 裝置。
* 與沒有使用萬能蒸烤箱的傳統烹飪技術相比。

永續性。 利於環境，改善收益。



永續性帶來資源的節省，並讓您節約資金：高效率烹煮和節能等方面的全新標準，都是 RATIONAL 在乎的。iCombi Pro 在您的廚房中的展現的永續性不言而喻：與傳統廚房設備相比，您可以節省能源、減少原物料成本、避免生產過剩，而且還更加健康。

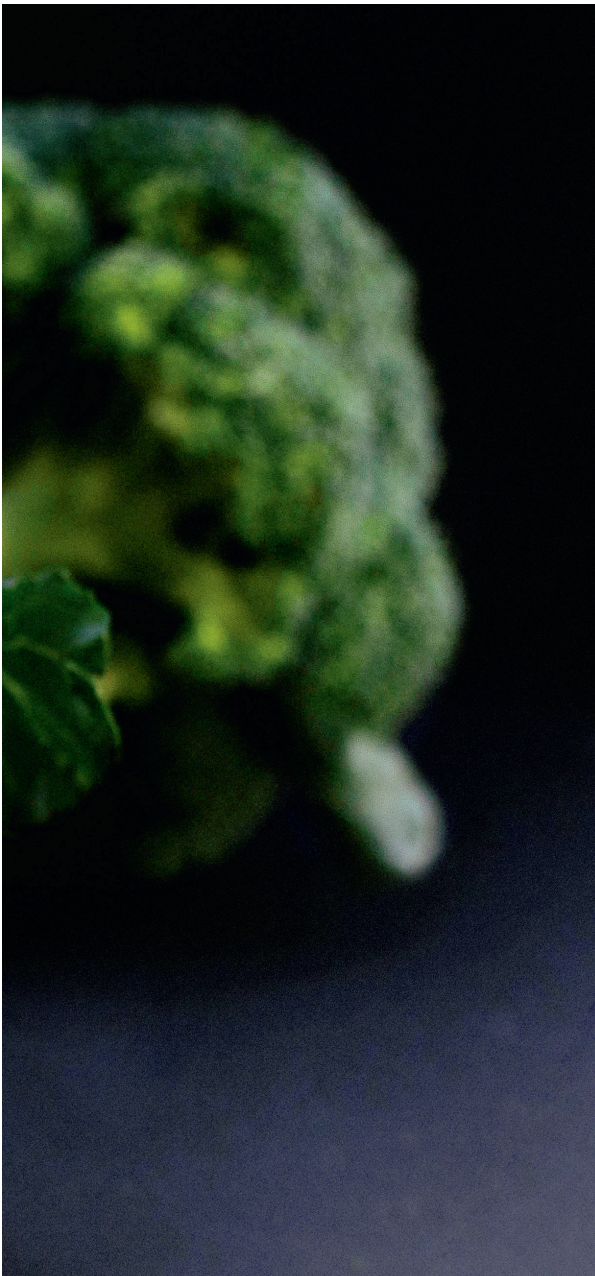
- ➔ **利於環境**
如此您可以實現健康烹飪，同時實踐對生態平衡的重視。

rational-online.com/sg/green



久經考驗的產品品質。 還有 100 % 德國製造。

廚房中的日常：艱苦嚴峻。因此 RATIONAL 萬能蒸烤箱堅固耐用，且經過精心製作。由德國製造，且堅持「一人一機」的原則，成就這一點。這意味著在生產過程中，每個人都對其設備的品質負全部責任。透過型號標籤上的姓名明確標示。來自德國的供應商遵守著嚴格的要求：嚴格的品質標準、持續不斷的開發以及產品的可靠性與耐用性。就是這樣的堅持，讓這款RATIONAL 萬能蒸烤箱能夠使用 40 多年也完全不足為奇。



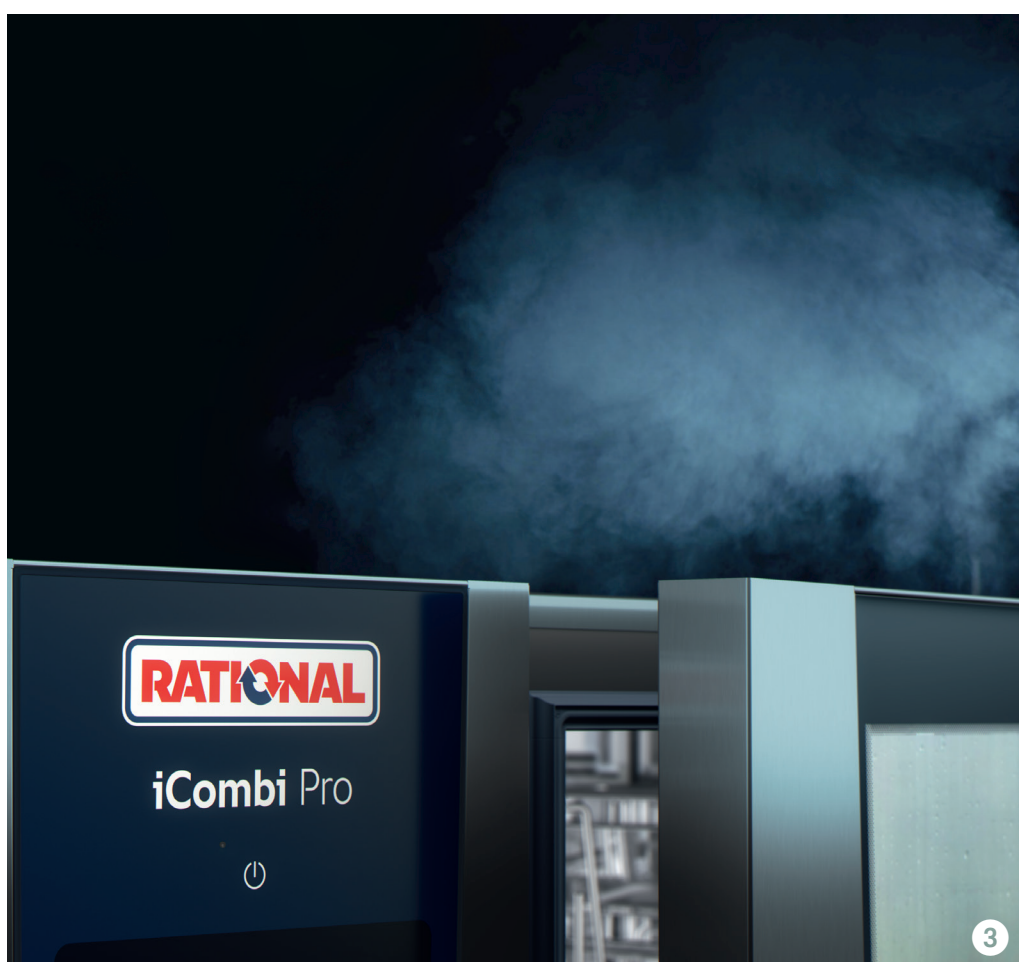
- ➔ 您完全可以信賴它們
適合日常使用、堅固、耐用 - 值得信賴的合作夥伴。

rational-online.com/sg/company



技術細節。

有人稱其為「精雕細琢」，
在 RATIONAL 稱其為標準。



iCombi Pro 在智能和技術設備方面樹立了標準：

- ❶ 300 °C 的最高烹飪腔溫度
- ❷ 智慧型 6 點探針
- ❸ 新鮮蒸汽產生器
- ❹ LED 照明燈及分層提示
- ❺ 手持噴槍及自動回縮裝置
- ❻ 烹飪腔 3 層隔熱玻璃門
- ❼ 動態空氣渦流系統

另外：能源消耗提示、落地型設備的全新密封設計、WiFi系統



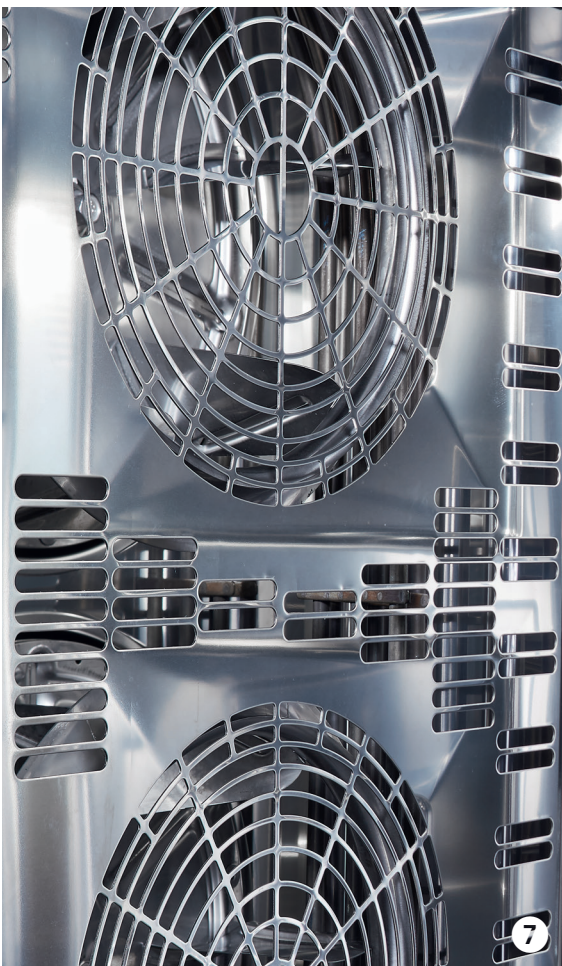
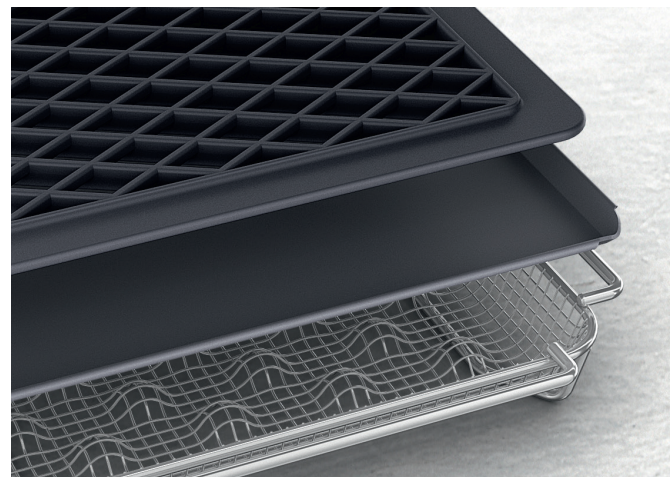
配件。

為您取得成功的最佳配件。

它們必須堅固耐用，且適合在專業廚房中的嚴峻條件下使用 - 這在 RATIONAL 包括烤鴨掛架、煎烤盤、冷凝罩以及烤雞架。使用 RATIONAL 原廠配件，能夠讓您更充分利用 iCombi Pro 的傑出效能。如此一來，燒烤、蒸煮和烘焙才能達到真正的完美。例如：讓北京烤鴨擁有極其酥脆的外皮。

➔ **RATIONAL 原廠配件**
要達到令人驚豔的成果，細緻的配件同樣不可或缺。

rational-online.com/sg/accessories



iCombi Pro 型號總覽。

哪個型號最適合您？

iCombi Pro 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 份餐點？開放式廚房？廚房面積？電力型？瓦斯型？6 盤？20 盤？您的廚房適合哪種型號？有關選配、功能特色和配件的所有資訊，請造訪：rational-online.com



| iCombi Pro | | XS 6-2/3 |
|-------------------------|-----------------------|-----------------|
| 電力型和燃氣型 | | |
| 容量 | 6 × 2/3 GN | |
| 每天烹煮份數 | 20–80 | |
| 縱向裝載層 (GN) | 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN | |
| 寬度 | 655 mm | |
| 深度 (包含門把 75 mm) | 621 mm | |
| 高度 | 567 mm | |
| 進水口 | R 3/4" | |
| 出水口 | DN 40 | |
| 水壓 | 1.0 - 6.0 bar | |
| 電力型 | | |
| 重量 | 67 kg | |
| 設備功率 | 5.7 kW | |
| 保險絲 | 3 × 10 A | |
| 主電力「電壓依各國需求可作變更」 | 3 NAC 400 V | |
| 「乾烤」功率 | 5.4 kW | |
| 「蒸汽」功率 | 5.4 kW | |
| 瓦斯型 | | |
| 重量 | | |
| 用電設備功率 | | |
| 保險絲 | | |
| 主電力「電壓依各國需求可作變更」 | | |
| 進氣口 / 接頭 | | |
| 天然氣 / 桶裝瓦斯 G30 * | | |
| 最大額定熱負荷 | | |
| 「乾烤」功率 | | |
| 「蒸汽」功率 | | |



**6-1/1****10-1/1****6-2/1****10-2/1****20-1/1****20-2/1**

| | | | | | |
|----------------------------|----------------------------|---------------|---------------|----------------------------|---------------|
| 6 × 1/1 GN | 10 × 1/1 GN | 6 × 2/1 GN | 10 × 2/1 GN | 20 × 1/1 GN | 20 × 2/1 GN |
| 30–100 | 80–150 | 60–160 | 150–300 | 150–300 | 300–500 |
| 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 |
| 850 mm | 850 mm | 1,072 mm | 1,072 mm | 877 mm | 1,082 mm |
| 842 mm | 842 mm | 1,042 mm | 1,042 mm | 913 mm | 1,117 mm |
| 754 mm | 1,014 mm | 754 mm | 1,014 mm | 1,807 mm | 1,807 mm |
| R 3/4" | R 3/4" | R 3/4" | R 3/4" | R 3/4" | R 3/4" |
| DN 50 | DN 50 | DN 50 | DN 50 | DN 50 | DN 50 |
| 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 |

| | | | | | |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 99 kg | 127 kg | 137 kg | 179 kg | 263 kg | 336 kg |
| 10.8 kW | 18.9 kW | 22.4 kW | 37.4 kW | 37.2 kW | 67.9 kW |
| 3 × 16 A | 3 × 32 A | 3 × 35 A | 3 × 63 A | 3 × 63 A | 3 × 100 A |
| 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V |
| 10.25 kW | 18 kW | 21.6 kW | 36 kW | 36 kW | 66 kW |
| 9 kW | 18 kW | 18 kW | 36 kW | 36 kW | 54 kW |

| | | | | | |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 117 kg | 155 kg | 144 kg | 192 kg | 284 kg | 379 kg |
| 0.6 kW | 0.9 kW | 0.9 kW | 1.5 kW | 1.3 kW | 2.2 kW |
| 1 × 16 A | 1 × 16 A | 1 × 16 A | 1 × 16 A | 1 × 16 A | 1 × 16 A |
| 1 NAC 230 V | 1 NAC 230 V | 1 NAC 230 V | 1 NAC 230 V | 1 NAC 230 V | 1 NAC 230 V |
| 3/4" IG | 3/4" IG | 3/4" IG | 3/4" IG | 3/4" IG | 3/4" IG |


| | | | | | |
|---------------|-------------|---------------|-------------|-------------|---------------|
| 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 |
| 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 |
| 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 咖啡廳（賽普勒斯，Kiti）的所有人兼經理 George Kailis

ServicePlus。 一段美好友誼的開始。

全面的服務讓 RATIONAL 與您的廚房共同創造成功：諮詢、設計、試用、安裝、軟體更新、ChefLine、一對一指導等，是 RATIONAL 承諾給您的全方位服務。您也可以至 RATIONAL 學院繼續學習。同時，您還可以隨時聯絡經過 RATIONAL 認證的經銷商，經銷商非常瞭解 RATIONAL 的設備，將能夠為您的廚房找到最合適的產品。如果發生緊急情況，RATIONAL 也會迅速到位，為您解決。

➔ ServicePlus

一切皆追求同一個目標：確保您的投資帶給您長期的收益，並透過 RATIONAL 始終享有最佳效果，並時時刻刻為您提供新的創意靈感。

rational-online.com/sg/ServicePlus



iCombi 現場體驗。

無須多言，請您親自感受。

我們邀請您親自體驗，因為親身經歷比任何語言都更有說服力：體驗正在運作的 RATIONAL 烹飪系統，感受其強大的智慧功能。更輕鬆、自由、有效率的生活就在您的身邊。您對自己的需求和應用領域還有疑問？或需要瞭解更多資訊？歡迎致電詢問，或傳送電子郵件聯絡我們。關於更多資訊，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



20.939 - V-01 - MDS/here - 07/20 - zhtw_TW
保留因技術進步而發生的技術變更權。