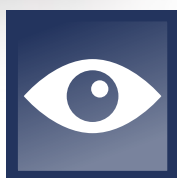
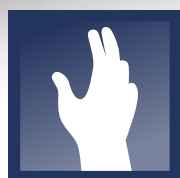




全新 *SelfCookingCenter*



Senses



獨一無二的智能烹飪系統，它可以感知、理解、認識並未雨綢繆，向您學習而又與您心意相通。



除了美食，別無其他。

您用激情烹飪。

RATIONAL 助您實現奇思妙想。

烹飪就是激情、精湛的工藝和老道的經驗。廚師就是運用創意將食材轉化成美味的菜肴。他的個性和創造性是烹製世界各種美食的基礎。

我們正是想保有這種個性。為此我們為您提供實現創意的空間。為此我們特意研發了一項技術，可以幫助您完美地進行烹飪。這項技術與您心意相通，能準確執行您的要求，並總能滿足您的願望。

因為只有您最了解，您的客人最喜歡什麼口味。

您帶著五大感官一起烹飪。

您的最新 RATIONAL 產品亦如是。

是否會有這樣一個烹飪系統，讓您烹製出來的食物永遠都符合您的心意呢？您是否靈感激發，並從繁瑣的程式中解脫了呢？當您需要它的時候，什麼是值得您信賴的？它能夠且完全按照您希望的模式工作？

是。隨著 SelfCookingCenter 5 Senses 的推出，我們已經為您創造了這樣的烹飪系統。一個可以隨時隨地幫助您完美烹飪的產品。

SelfCookingCenter 5 Senses 是世界上獨一無二的融合了五大感官的烹飪系統。他可以感知、理解、認識並未雨綢繆，向您學習而又與您心意相通。

RATIONAL 的這款新品是 40 年來烹飪研究的結晶。他是廚師為廚師設計的產品。在與營養師、物理學家和工程師的完美配合下，我們為您帶來了新標準的食品品質、烹飪效率和智能烹飪。新標準的優點由您來評價。



“5 Senses” –
按一下這裡進入
預告片



感知 當前的烹飪室條件和食物的一致性。



識別 大小、供料數量及產品狀況，並計算褐變。



未雨綢繆 並在烹調的過程中為您期望的結果確定完美的烹飪模式。



學習 您的烹飪習慣並將其實現。



理解 您並向您展示，您的 RATIONAL 如何實現您的要求。



獨一無二智能有益。

您在尋找一位值得信賴的助手。

我們為您創造了： SelfCookingCenter 5 Senses。

您的 SelfCookingCenter 5 Senses 可以實現燒烤、烘焙、煎烤、灼和水煮等功能。也不論您是要烹製魚、家禽、菜蔬、雞蛋、麵包或甜點，還是三萬多種其他食物。該烹飪系統是餐廳、酒店、宴席、膳食供應商或企業餐飲的多功能助手。

您給出想做的美食，SelfCookingCenter 5 Senses 為您實現願望。準確可靠。因為在我們這裡有專業的廚師對烹飪結果作出品鑒-所烹製的正是他所想的。

全新 SelfCookingCenter 5 Senses 是一個能夠解救您，滿足您所需的廚房團隊的產品。它可以讓您無需花費精力處理日常繁雜事務，而是集中精力去處理更重要的事情。因為最後客人的滿意才算數。

以前需要很多專用設備，如燒架、烤箱、爐灶、鍋碗瓢盆等等，一個廚師要準備一頓豐盛的美餐需要很大的精力。現下，我們的產品有四大智能輔助功能，可以助您完美地處理廚房事宜。



先進的技術帶來的多要求的少。



iCookingControl

只需給出所期望的結果並載入，iCookingControl 將完全根據您的願望來烹製食物。

它甚至能和您溝通，並向您展示，如何烹製，它做了什麼樣的決策以及進行了哪些設定。



HiDensityControl

獲得專利的高性能技術，具有獨特的均勻性、獨一無二的食品質量和烹調性能：

100% 飽和蒸汽動力，動態空氣湍流可達 120 公里/小時，最大烹調除濕高達 100 升/秒。



iLevelControl

他們可以幫助您同時輕鬆烹調不同的菜肴：iLevelControl

告訴您哪些食物可以一起烹製。這樣可以節省您的時間、金錢、空間和能源。



Efficient

CareControl

獨特的自動清洗功能，識別污垢和鈣質，並可一鍵清除。明亮乾淨的清潔，無需傷害環境或者您的錢包。

您清楚地知道，想要的食物
是什麼樣的。



iCookingControl 來實現您的願望。

作為一個經驗豐富的廚師，為滿足客人的口味，您清楚地知道應該做出什麼樣的食物，並還要將其精準地烹製出來。對於肉是否要大火煎或者文火烤，成色更亮或著更暗，中等的還是熟透。iCookingControl 將根據您的指示來完成。

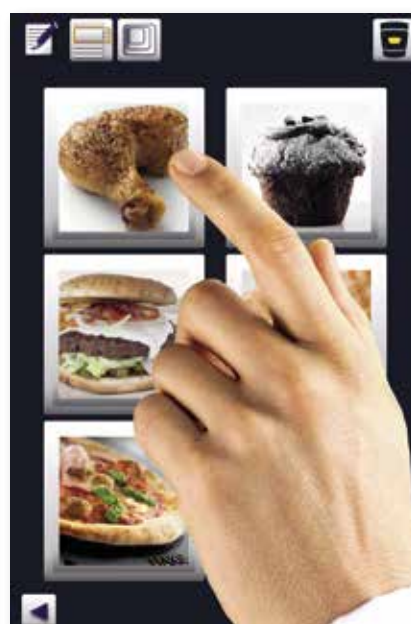
如此完美的處理，是因為這一烹飪系統蘊含 40 年來 RATIONAL 的烹飪研究的經驗。iCookingControl 運用了這些經驗，並更快更安全地實現您想要的結果。

它了解您的喜好，在您需要的時候，您或您的廚房團隊按下單個按鍵，就會得到讓您滿意的成果。這裡需要聲明：無論您下一次想要烹製更多的或者更少的食物，或者您的菜品更大或更小，更濃或更薄，都完全沒有影響。

您的食物都將會一直如您所愿。看起來熠熠生輝！



您給出您的期望值。iCookingControl 來實現您的創意。



按一個按鍵，您就可以得到您想要的結果。

理解。
學習。
熟悉彼此。

您掌握一切。

攜手 iCookingControl 來實現。



iCookingControl 不僅僅是根據您想要的模式來為您烹製食物。iCookingControl 營運時，您可以關注發生了什麼。因為只有這個烹飪體系會向您展示如何烹飪。所以無論何時，您都可以知道您的烹飪系統所做的事情。

是這樣營運的：

您的 SelfCookingCenter 5 Senses 能夠感覺並識別尺寸，供料數量和產品狀況，並自動計算出相應的褐變。根據不同的期望結果，它會根據各種食物的需求，採取必要的決定，並調節溫度、烹飪時間，空氣流速以及烹製火候。

一旦更改了設定，您的烹飪系統將透過顯示屏告知您相關資訊。它甚至可以顯示，為什麼會更改。這樣不僅拿到成品，如果您願意，甚至可以一直觀看。





在 iCC Cockpit 顯示器上您總是可以看到，
烹飪系統在做什麼。



iCC Monitor 告訴您，對哪些設定作出了調整。

這是全新的。這是獨一無二的。

您想要手動操作。

當然，您可以在
SelfCookingCenter
5 Senses 設備上自行
設定比例度和精確度。
因為您已經輕鬆擁有了
最好的 RATIONAL
組合蒸鍋。



實用。
直接。
傳統。

我們為您提供包括最好的 萬能蒸烤箱。



蒸製工作模式烹飪溫度 30 °C - 130 °C

帶有新的蒸汽調節功能的高效蒸汽發生器確保精確、均勻的蒸汽溫度和最大飽和蒸汽。結果：可保證不蒸干、喚起食慾的色澤，咀嚼度及營養物質和維生素的完整儲存。即使是敏感食物，如奶油焦糖或果餡餅，也可以大量的輕鬆烹製。



熱空氣工作模式烹飪溫度 30 °C - 300 °C

烤箱內的食料完全不被破壞，並且肉蛋白質被很快的結合。其內部多汁可口。可持續將熱空氣保持在 300°C 的溫度，確保滿載裝料時設備有足夠的功率儲備。只有這樣，才能做到完美的烹製多汁同時表現又呈褐色的短時煎烤品、低溫冷凍方便食品以及蓬鬆的烘焙食品。



組合工作模式烹飪溫度 30 °C - 300 °C

在組合工作模式中集中了蒸製和熱空氣的優點。在烹製時間縮短及將烹製損失量降低 50% 的同時，做到清脆蓬鬆的烘焙食品。



最佳的烹製火候

ClimaPlus Control 測量烤箱內的水分並準確的調節火候。可烘焙出表皮酥脆、香酥以及多汁的成品。



五種氣流速度

針對每一種產品都有適當的氣流速度。



濕化

在烘焙麵包或其他烘焙食品時可精確的進行濕化定量。



Cool Down

對烹飪室進行有風扇輔助的冷卻。



核心溫度烹飪

對具有精確烹飪點的食品進行烹製。



Delta-T-Garen

核心溫度和箱體溫度之間的差值恆定，可確保肉質細嫩，從而提升了平均利潤。



手動編程

多達十二個步驟的 1200 多個程式空間。

您想要快速和靈活。

選擇視窗將顯示您所期望的食品。您可以一目了然地看出哪些食物適合一起烹製。

您可以看到哪個插槽的食物熟了。

對每個插槽進行監測；顯示剩餘的烹飪時間。

根據裝載食材的份量和開門的持續時間來對烹調時間進行調整。

當食物烹製成功時，設備將會通知您。



智能的混合配料供給可最大限度的保證成品產出及品質。



進行了哪些設定也會積極顯示出來。

使用 iLevelControl 您將可以輕鬆、快速和靈活駕馭早餐服務。

在面積僅為 1 平方米的狹小空間內，您需要使用各種不同的烹調用具，如炒鍋、平底鍋、煎鍋、長柄淺鍋或深的油炸鍋，很容易相互影響。所以您需要在同一個設備上烹製不同類型的食物。SelfCookingCenter 5 Senses 將會在顯示幕上為您指出，哪些食物可以放在一起烹製。

您給出您想要烹製的食物，iLevelControl 將會單獨監控每個插槽。根據裝載食材的份量，並根據開門的頻度和時間，iLevelControl 將智能的調節烹飪時間，並通知您相關資訊。您可以一直關注發生了什麼。您的食物將如您所願的不斷地成功被烹製。

更高的利用率。更高的質量。更加一覽無遺。



您要求最高的食物 品性。

HiDensityControl 同時帶給 您-更大的份量。

只有具備足夠的可用功率- 尤其是當涉及較大數量的烹製工作時，才可得到獨一無二的食物質量。



我們向您保證，您在任何時間透過獲得專利的 HiDensityControl 進行烹製是都會得到最好的食品質量。HiDensityControl 負責對烹飪室的熱量、空氣和水分進行更加均勻和緊湊的分配。

它確保您所需的功率儲備，實現每一個插槽的出來的食物都是精品。



“我簡直無法相信，設備的裝料量是如此之大。但是使用 202 型的 SelfCookingCenter 在短短 12 分鐘內就烹製了 240 份雞排。因為可以同時進行烹製，所以我烹製的速度極快。這些食物的份量十分驚人。”

庫爾特·斯圖姆費希 (Kurt Stümpfig)，膳食服務部分，
林德集團 (Linde AG) 工程事業部，
普拉赫，德國

> 25分鐘內烘焙300只鮮肉月餅，色澤一致。



> 在 45 分鐘內烤製 400 雞腿，香脆多汁。



> 50分鐘內烹飪24只北京烤鴨。



> 10分鐘內烹飪150塊魚塊。



高效。敏感。精確。

您期待頂級性能。

蒸汽發生器，可用於製作濃烈的色彩和無與倫比的味道，完全不需要烘干。

高效的控制，可確保精確的汽蒸溫度和最大蒸汽飽和度，並根據不同地區的海拔高度智能調整沸點溫度。



主動除濕用於烹製松脆的脆皮和香脆的麵包屑。

透過創新真空技術手段對烹飪室進行快速而有效地除濕。



匯聚 4 倍的力量來協助您。

實現插槽和插槽之間，動態空氣湍流的均勻峰值功率。

高速運轉的風扇根據產品種類、數量和烹飪狀況來智能的調節速度和方向，從而保證空氣在烹飪室的優化配置。



智能溫度管理用來烹製清脆多汁的烤肉和蓬鬆的麵包屑。

在烹飪室的精確濕度允許進行高精度的精細調整和控制。在這裡，甚至也會考慮所裝載食物的天然水分。



您想要更乾淨， 以及經濟實惠。



使用 Efficient CareControl 進行清理，並且 SelfCookingCenter 5 Senses 能夠自動除鈣，並能夠在夜間自動完成您的清潔需求。無論您的設備有多臟，它都可以智能地完成最高效的清潔階段。它給出清潔劑和除鈣劑的計量建議，以便 SelfCookingCenter 5 Senses 能夠進行干淨衛生的清潔。再也無需使用昂貴和高強度的維護軟水器。

新型的 Efficient CareControl 跟之前的型號相比，資源需求降低了約 30%。因此，它的成本顯著低於全面手洗，並透過使用頂部選項卡來實現更加安全的清潔。



“由於我們不再需要水軟化設備，所以每年至少可以節約 900 多歐元。為此我們將化學清潔劑、水和能源的成本費用減少至最低限度。”

Alan Bird , Owner , Birds of Smithfields ,
倫敦，英國

Efficient CareControl
能夠自動識別並自動
清除鈣垢。



高效。衛生。安全。

您希望您的投資得到回報。 我們也是。

我們已經將可持續發展運用到我們的產品開發中，whiteefficiency 就是我們對可持續發展的貢獻。我們和大學合作，共同研究資源高效利用的解決方案。它是我們的環保認證產品、老舊設備回收和再利用的節能型分銷物流的延伸。

尤其是為您的廚房選用 whiteefficiency 絕對超值。您將節省了能源、水、時間和原料，並且減少了浪費。此外，您會獲得更多的空間，因為您可以在最小的區域內安裝 RATIONAL 的設備，或者跟普通灶具相比，可以節省 40—50% 的空間。

whiteefficiency 始終在您的身邊，也在我們身邊。透過我們全面的服務方針，確保從我們的設備中獲得最大的利益。從開始和產品的整個使用期限內



更高的性能。更高的功率。
投資回收期短。

對於經濟比較
而言





在最短的時間內支付。
您可以計算一下。

使用兩台SelfCookingCenter 5 Senses 101 的設備，一家餐廳每天平均可以準備200人份的食物。

您的收益	每月成本	您每月的額外收入	請您自己計算
肉類/魚類/禽類 透過精確的控制和 iCookingControl 的運用平均可減少 20% 的原材料採買。*	原料成本 HK\$38,400 原料成本 SelfCookingCenter 5 Senses HK\$30,720	= HK\$7,680	
食用油脂 幾乎變得多餘。您的油脂原料購買和廢料處理成本能最多減少95%。	原料成本 HK\$720 原料成本 SelfCookingCenter 5 Senses HK\$36	= HK\$684	
能源 獨特的烹飪性能、iLevelControl 及新的控制技術的運用可以減少高達 70% 的能源消耗。*	用電 6,300度電，每度電 HK\$2 用電 SelfCookingCenter 5 Senses 用電1,890度電，每度電 HK\$2	= HK\$8,820	
工作時間 iLevelControl 運用滾動裝置縮短了高達 50% 的烹飪時間。無需繁瑣的日常任務。	60 個小時，至少每小時 HK\$15	= HK\$900	
水質軟化/除鈣 採用 Efficient CareControl 可完全節省這方面的開支。	成本通常為 HK\$400 使用 SelfCookingCenter 5 Senses 時 HK\$0	= HK\$400	
您每月的額外收入		= HK\$18,484	
您每年的額外收入		= HK\$221,808	

* 相對於沒有萬能蒸烤箱的傳統廚房。



您想親眼看到這一切。

請您和我們一起烹飪。

請您來體驗，SelfCookingCenter 5 Senses 的性能有多強大。
可現場參觀，不會強製購買，就在您的附近。

請訪問一個我們的 RATIONAL CookingLive 現場烹飪活動。

透過電話 +86 21 64737473 或者網址 www.rational-china.cn，
您可以獲知下一場活動的舉辦時間及地點。



“讓人印象深刻的是，看了，親自品嚐並體驗了 RATIONAL 的各種產品和質量，也可以如此簡單的操作高科技產品。CookingLive 現場烹飪是我推薦給每位廚師的一種獲取經驗的模式。”

Julia Carmen Desa，Tres Restaurant 餐館擁有者
德里，印度



RATIONAL
CookingLive
現場烹飪報名



您期望的特別服務。

我們希望您從一開始能從您的投資裡獲得最大的利益。
該產品可終身使用並無附加費用。

產品壽命



購買之前

RATIONAL CookingLive

與我們的廚師一起烹飪並體驗，RATIONAL 如何改善廚房裡的日常生活。您可以在 www.rational-china.cn 网页上找到所有的活动安排。

諮詢與計劃

我們幫您做決策：我們與您一起製定最適合您的解決方案。此外，您還將收到我們對於您廚房新建或改建計劃的建議。

設備試用

您是否希望在購買我們的 SelfCookingCenter 5 Senses 產品前親自試用？非常樂意！只需致電即可：電話：021-64737473。

安裝

我們的 RATIONAL SERVICE-PARTNER 服務合作伙伴將會關注您在廚房裡的設備安裝。如果您想要親自安裝的設備，將收到我們關於所有構造條件的說明書。



購買之後

一對一培訓

我們來到您的廚房，並為您的烹飪團隊展示，我們的設備是如何營運的，或您如何能夠稱心如意的使用它們。

Academy RATIONAL

我們的培養訓練總是包含在內。您可以造訪 www.rational-china.cn，報名參加我們的免費講座。

我們有全包，名符其實的全包。



營運中的操作

軟體更新

我們為您提供免費的軟體更新：只需下載 ClubRATIONAL，並且參與我們的烹飪研究的最新發現。這樣您的 SelfCookingCenter 5 Senses 就能一直保持當前技術的最新狀態。

ClubRATIONAL

專業廚師的互聯網平台。無論是配方、家提示或設備操作的視頻- 在這裡您會為您的廚房發現有趣的資訊和建議。只需造訪 www.club-rational.com。

ChefLine

每當您有應用程式或配方的問題，我們都可透過電話給您建議。快速、簡便、廚師到廚師，一年 365 天。您可以連絡 ChefLine，電話 +852 5398 0978。

ClubRATIONAL-App

也可隨時隨地從眾多實用技巧中受益。

RATIONAL SERVICE-PARTNER

我們的 SelfCookingCenter 5 Senses 可靠耐用。它可能會是技術上的挑戰，RATIONAL SERVICE-PARTNER 提供快捷的幫助。保證備件供應和週末緊急服務，包括：電話：400-118-9191。

回收和再利用

我們的產品在資源利用效率方面是可回收的。我們回收您的老舊設備，並讓它們進入材料循環體系。

您還想要從 RATIONAL 產品上獲得更多。

Academy RATIONAL 您的免費培養訓練。



為您的選單獲取新的創造性的想法。了解如何改進您廚房中的工作流程。與您的同事一起烹飪並互相交流。

在RATIONAL學院的研討會中，您可以在 RATIONAL 專業的廚師精英的指導下，體驗如何在您的廚房中優化使用 SelfCookingCenter 5 Senses。



您也包括在內。不管您多麼頻繁的參加 Academy RATIONAL 的研討會，不論您是單獨前來或與您的整個廚師團隊一起參與，港幣1000元的成員會費，作為客戶的您可以享受永久免費。所有參與者都將獲得豐富的研討會材料和證書。

立即註冊，您可以在www.rational-china.cn網頁上獲取附近最近一次研討會的舉辦地點的資訊。

我們為您提供培訓和信息。

ClubRATIONAL

歡迎來到廚師俱樂部。

ClubRATIONAL 是為所有專業廚師打造的互聯網平台。作為會員，您有機會獲得獨家優惠和服務，這在行業中是獨樹一幟的。您現下就可以立即註冊，註冊網址是：www.club-rational.com。會員是免費的！

發現廚房的食譜靈感

共享和評價各種各樣的食譜推薦！

MySCC 圖片上傳

您可以在 SelfCookingCenter 5 Senses 裡創建個人圖片世界！

烹飪提示

您將從 RATIONAL 超過 30 年烹飪經驗裡獲益，並可使用無限可能性的 SelfCookingCenter 5 Senses。

訪問 RATIONAL Videothek 音像店，您一定會從中受益！

體驗各種產品的方便操作及巧妙簡單的準烹製過程。全部都是聲像展示！

註冊到 Academy RATIONAL

在 RATIONAL 經驗豐富的廚師精英的指導下您將會對 SelfCookingCenter 5 Senses 了解頗多！

您永遠都能最快得到最新消息！

透過每月發送的時事通訊，您將收到烹飪技巧、創新靈感和促銷活動的資訊。

擴大您的人際網路

交流經驗和與業界同仁和世界各地的廚師進行溝通！

更新您的

SelfCookingCenter 5 Senses 您將會獲知 RATIONAL 研發的最新進展。

所有系列設備的手冊大全

操作，安裝和應用手冊總是隨手可取，只需按一下滑鼠。

RATIONAL ServiceCall

快捷簡單 可透過服務電話直接連絡 RATIONAL 服務合作伙伴！



您重視成熟的技術。

差別就在細節中。



- > 較低的插槽高度確保工作安全。
最上層的插槽放置在設備的最高處，即 1.6 米處。



- > 內置的機器門滴液槽
透過不斷地排空滴液槽，即使門打開時，地板上也並沒有積水。



- 專利 -
> 在立式機內置有密封機械裝置
無論是否使用擱架式平台車：內置的密封機械裝置無需額外的密封片，即可保證沒有蒸汽和能量洩露。



- > 鉤臂
U 形導軌確保網格和托盤在拉出時不會翻倒。



- > 背後透風的多層玻璃門
熱反射塗層提供了較低的觸摸溫度。玻璃之間的清洗非常容易，以及帶有反轉功能的門門便於操作。



- > 縱向插槽
縱向插槽可以容納 1/3 和 2/3 GN 容器。對容器可以簡單地裝載和卸載。因為打開孔徑較小，幾乎沒有任何熱量泄出。



- 專利 -
> 內置花灑
由於連續不斷的成束劑量及符合人體工程學的設計，所以可輕鬆實現初步清潔、除污及沖洗的工作。根據 EN1717 及 SGWA（瑞士煤氣及水領域），集成的自動回縮系統及自動隔水技術可提供最佳的安全和衛生。



> MyDisplay

使用 MyDisplay 顯示器來操作您的設備將會更容易。您只需刪除用戶界面所有不需要的功能，每個用戶只可以看到他能看的。



> 排行榜前十

RATIONAL 自動檢測您的十個最常用烹製的菜肴，並將其設為快捷鍵。

> 圖像傳輸

將您的食物照片傳輸到顯示器，並將其歸類到個人圖片的菜品中。



— 專利 —

> 帶定位輔助的 6 點核心溫度傳感器

6 點核心溫度傳感器可以從 6 個位置測量核心溫度，並自動校正定位誤差。也適合用於液體或小的產品，如松餅。



> ClimaPlus Control

測量和控制中心自動對您所指定的烹飪間的火候進行精確定位。



> 蒸汽發生器

蒸汽發生器總是提供百分之百符合衛生要求的新鮮蒸汽，保證低溫範圍內最好的食物質量和最大飽和蒸汽。



> USB 界面

透過 USB 界面可以方便的記錄您最近的資料，以及更新您的軟體，使其總是保持在 RATIONAL 烹飪研發的最新技術前沿狀態。



— 專利 —

> 離心油脂分離

透過離心油脂分離，必須保證油脂過濾器經常更換或進行清潔，為了持久乾淨的烹飪空間的空氣和純正的味覺體驗。



— 專利 —

> 動態空氣湍流

透過特殊的烹飪室的幾何構造以及強大的節能風扇驅動器，它可以根據不同的烹飪食物，智能調整旋轉方向和速度，並總是在烹飪室裡對熱量進行最佳地分發。這可確保即使在滿載食物時，也能有出色的成品質量。快速回應的風扇製動，可在您開門時，風扇輪快速處於靜止狀態，從而保證了您的安全。

您想優化您的烹飪系統。

我們為您提供正確的配件。



您可在 www.rational-china.cn 網頁上找到我們所有的配件概覽。





用於燒烤、烘焙、煎、炸、蒸以及菜色修飾的烹飪配件

您可以從 SelfCookingCenter 5 Senses 產品中獲得最新的配件。

優化您的設備配置，從而節省最多的時間。因為工作的繁複，就像去除頑固污垢或用產品那樣，必須經常更換配件。

還有更多的優點：

RATIONAL烹飪配件具有最佳熱傳遞性能，非常結實耐用。

TriLax 塗層具有優異的不粘特性，並能有效支持食物褐化，具有耐鹼性能，尤為適合在較高溫度下使用。

清洗和保養產品

使用我們的清洗用品可保證乾淨、衛生和光亮。

所有產品均為 SelfCookingCenter 5 Senses 的最佳配件，並且滿足最高的質量要求。

強大的清潔劑和高效的護理劑可積極保護並延長 SelfCookingCenter 5 Senses 的使用壽命。

完美安裝

從抽油煙機上方的入口坡道，到運輸車和擱架式平台車、到基地隔熱屏、到櫥櫃等等，我們提供一系列個性化解決方案，使您對 SelfCookingCenter 5 Senses 的使用可到達最佳狀態 - 無論是在您的廚房或戶外露天場所。

您有自己的獨特需要。

無論是烹製幾十份或者幾千份食物，我們為您提供符合您要求的 SelfCookingCenter 5 Senses。

SelfCookingCenter 5 Senses 的所有設備配有尺寸、裝備和功率相同的用電設備和燃氣結構。此外，還有許多特別的版本可供選擇，以便輕鬆適應您的廚房裡的具體情況。

更多資訊和選擇請您在我們的設備及配件目錄中檢視。



在 SelfCookingCenter 5 Senses 產品之外，我們還供應總共 12 個型號的 CombiMaster® Plus 設備。

更多資訊請參閱我們的 CombiMaster® Plus 宣傳手冊，或在我們的 www.rational-china.cn 網頁上获取更多相關資訊。



設備

61 型

101 型

用電和燃氣

容量	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
每天烹製食物份數	30-80	80-150
縱向插槽	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
寬度	847 mm	847 mm
深度	771 mm	771 mm
高度	782 mm	1,042 mm
進水口	R 3/4"	R 3/4"
出水口	DN 50	DN 50
水壓	150-600 kPa 或 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa 或者 0,15-0,6 Mpa

用電裝置

重量	112.5 kg	132.5 kg
設備功率	11 kW	18.6 kW
保險絲	3 x 16 A	3 x 32 A
電源連接	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
“熱氣”功率	10.3 kW	18 kW
“蒸汽”功率	9 kW	18 kW

燃氣裝置

重量	127 kg	149.5 kg
高度包括氣流保護裝置	1,012 mm	1,272 mm
用電裝置功率	0.3 kW	0.39 kW
保險絲	1 x 16 A	1 x 16 A
電源連接	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
供氣/燃氣連接	R 3/4"	R 3/4"
天然氣/液化石油氣		
最大額定熱輸入	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW
“熱氣”功率	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW
“蒸汽”功率	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW

我們為您提供更適合的 SelfCookingCenter 5 Senses。



62 型

102 型

201 型

202 型

6 x 2/1 GN 60-160 2/1, 1/1 GN 1,069 mm 971 mm 782 mm R 3/4" DN 50 150-600 kPa 或者 0.15-0.6 Mpa	10 x 2/1 GN 150-300 2/1, 1/1 GN 1,069 mm 971 mm 1,042 mm R 3/4" DN 50 150-600 kPa 或 0.15-0.6 Mpa	20 x 1/1 GN 150-300 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN 879 mm 791 mm 1,782 mm R 3/4" DN 50 150-600 kPa 或 0.15-0.6 Mpa	20 x 2/1 GN 300-500 2/1, 1/1 GN 1,084 mm 996 mm 1,782 mm R 3/4" DN 50 150-600 kPa 或 0.15-0.6 Mpa
148.5 kg 22.3 kW 3 x 32 A 3 NAC 400 V 21.8 kW 18 kW	173 kg 36.7 kW 3 x 63 A 3 NAC 400 V 36 kW 36 kW	267 kg 37 kW 3 x 63 A 3 NAC 400 V 36 kW 36 kW	346 kg 65.5 kW 3 x 100 A 3 NAC 400 V 64.2 kW 54 kW
169.5 kg 1,087 mm 0.4 kW 1 x 16 A 1 NAC 230 V R 3/4"	203.5 kg 1,347 mm 0.6 kW 1 x 16 A 1 NAC 230 V R 3/4"	297.5 kg 2,087 mm 0.7 kW 1 x 16 A 1 NAC 230 V R 3/4"	374 kg 2,087 mm 1.1 kW 1 x 16 A 1 NAC 230 V R 3/4"
28 kW/28 kW 28 kW/28 kW 21 kW/21 kW	45 kW/45 kW 45 kW/45 kW 40 kW/40 kW	44 kW/44 kW 44 kW/44 kW 38 kW/38 kW	90 kW/90 kW 90 kW/90 kW 51 kW/51 kW



202 型用電設備沒有
Energy Star



kiwa



Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
86899 Landsberg a. Lech/Germany
TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.
F-68271 WITTENHEIM Cedex
TEL. +33 (0)3 89 57 00 82
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
30174 Mestre (VE)/ITALY
TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

RATIONAL UK
Luton, Bedfordshire, LU4 8EF
United Kingdom
TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH
5020 Salzburg/AUSTRIA
TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
08940 Cornellá (Barcelona)/SPAIN
TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB
212 39 Malmö/SWEDEN
TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se
www.rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
Проспект Андропова 18, стр. 6
115432, г. Москва
Тел.: +7 495 640 63 38
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv
2800 Mechelen/Belgium
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.
02-690 Warszawa/POLAND
TEL. +48 22 864 93 26
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL Norge AS
0411 Oslo/NORGE
TEL. +47 22 70 10 00
E-MAIL post@rational.no
www.rational.no

RATIONAL Endüstriyel Mutfak Ekipmanları Tic. Ltd. Şti.
Levent Mahallesi Yasemin Sok. No:2
34330 Levent Beşiktaş İstanbul / Türkiye
TEL. +90 212 603 6767
E-MAIL info@rational-online.com.tr
www.rational-online.com.tr

America

RATIONAL Canada
Mississauga, Ontario L5N 6S2
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca
www.rationalcanada.com

RATIONAL BRASIL
01333-010 - São Paulo, SP
TEL. +55 (11) 3372-3000
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA
Rolling Meadows, IL 60008
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rationalusa.com

RATIONAL Colombia – America Central
Bogotá D.C. - Colombia
TEL. +57 (1) 743 38 37
E-MAIL info@rational-online.co
www.rational-online.co

RATIONAL México
11560 – Polanco V Sección
TEL. +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

RATIONAL South America
1715 Gran Buenos Aires - Argentina
TEL. +54 11 4621 1422
E-MAIL info@rational-online.com.ar
www.rational-online.com.ar

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒101-0064
東京都千代田区猿楽町2-8-8
住友不動産猿楽町ビル1F
TEL. (03) 6316 -1188
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL 莱欣诺® 中国
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
电邮: office.shanghai@rational-online.com
www.rational-china.cn

RATIONAL Korea
라치오날코리아 주식회사
경기도 성남시 수정구 복정길 89
라치오날하우스
우편번호 461-831 대한민국
전화: +82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International India Private Ltd
Gurgaon, 122002
Haryana, India
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL NZ Ltd
Auckland, 1643
TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East
P.O.Box 126076, Sheikh Zayed Road
Dubai, United Arab Emirates
PHONE +971 4 338 6615
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae

RATIONAL 莱欣诺® 台湾
电话: 0800-225222
电邮: service@jeoushun.com
www.jeoushun.com/rational.htm

RATIONAL Cooking Systems Pte Ltd
Singapore, 609916
TEL. +65 68095850
E-MAIL info@rational-online.sg
www.rational-online.com

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
Derrimut, VIC 3030
TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au



RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com
www.rational-online.com

